



## ZUM GELEIT

Harald Fargel

## Neugierde – Basis beruflicher Zukunft!

Für viele Lehrlinge in den Ausbildungsbetrieben und SchülerInnen an den berufsbildenden Schulen beginnt jetzt die Zeit verschärfter Anspannung, naht doch die Lehrabschlussprüfung oder das Ende der Schulzeit. Viele davon haben von ihren Ausbildnern stark profitiert, jedoch nicht alle. Deshalb ist es dann umso wichtiger, rechtzeitig Ziele zu stecken.

Ich ersuche alle AusbilderInnen und LehrerInnen, den jungen Köchinnen und Köchen die Verantwortung zur Weiterbildung bewusst zu machen! Die wirtschaftlichen Zahlen und Resultate erfordern große Anstrengung.

Es geht für die Jugend nicht nur darum die eigene Laufbahn zu planen, sondern auch den Sinn für Kunden und Gäste zu schärfen und in wirtschaftlich tristen Zeiten auch den Arbeitsplatz durch eigene Grundsätze zu sichern. Sparsamer Umgang mit den Ressourcen, sowie respektvoller Umgang mit allen MitarbeiterInnen des Betriebes wird die Möglichkeit eröffnen, bei Wettbewerben und Berufswettkämpfen sowie bei Bildungsmaßnahmen die eigene Persönlichkeit weiterzuformen. Engagierte MitarbeiterInnen, die bereit sind über den Tellerrand hinaus zu schauen, werden bei den Arbeitgebern letztlich nie auf taube Ohren stoßen.

Die Motivation zum lebenslangen Lernen verbunden mit zielorientierter Planung führt zum Erfolg!

Es ist die Aufgabe der AusbilderInnen sowie LehrerInnen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein zu schaffen; nicht nur hinsichtlich der verwendeten Lebensmittel, sondern auch der eingesetzten Arbeitstechniken bis zum hergestellten Produkt. Nur so werden die kommenden Köchinnen und Köche in der Lage sein, gegen die zu bestehen, die es schon jetzt kaum erwarten können von den östlichen neuen Mitgliedsländern der EU aus ihre Karriere in Österreich zu beginnen, um nach der ersten westlichen Premiere weiterzuziehen.

Der Verband der Köche Österreichs bietet mit dem 21. Wettbewerb zum Goldenen Reindl in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Gastronomie und Zipfer Bier die nächste Plattform zum gastronomischen Wettstreit. Der Big Cooking Contest bei der FAFGA in Innsbruck im September wird nach der internationalen Bewerbung beim Zentraleuropäischen Weltkongress im März in Split durch den 1. Vizepräsidenten Josef Fankhauser mit Sicherheit neue Dimensionen annehmen.

Zur Generalversammlung am 5. 5. 2009 im Hotel Stephanie ist die Auszeichnung der neuen Global Master Chefs des VKÖ ein fixes Highlight – es ist Bewegung zu spüren. Neugierde ist gefragt!

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at



## Neuer Internetauftritt des Verbandes

Unter [www.vko.at](http://www.vko.at) präsentiert sich der Verband der Köche Österreichs in einem neuen jungen und dynamischen Outfit. Die Besucher finden auf dieser Plattform alle relevanten Infos wie Statuten, Kontaktadresse, Ausschreibungsinfos zu Wettbewerben und Kontakte zu den jeweiligen Sektionen in ganz Österreich.

## TERMINE

## WIEN

## Stammtischtermin

Im Martinjak, Opernring 11, am 16. März, und am 20. April in unserem Restaurant auf der Messe Wien (jeweils 17-20 Uhr).

## Galanacht

6. März 2009 – Galanacht der Gastronomie mit Eckart Witzigmann im Parkhotel Schönbrunn, ermäßigte Karten bei Koll. Scheiflinger umter 01/512 43 19. Mehr Infos unter: [www.vko.at/goldene-cloche-2009.html](http://www.vko.at/goldene-cloche-2009.html).

## Wiener Köche kochen auf der Gast 09

Vom 18. bis 21. April 2009 geht's auf der Wiener Messe wieder heiß her, wenn die „Wiener Köche“ wieder die Kochlöffel schwingen.

Nach dem Vorjahresthema „Wild trifft Klassik“ lautet das Thema 2009: „Meet, Cook & Greet“ – Österreichische Starköche präsentieren Lieblingsgerichte aus ihren Kochbüchern.

Mehr Infos unter: [www.vko.at/Wiener-Koeche-kochen-09.html](http://www.vko.at/Wiener-Koeche-kochen-09.html).

## Der Motor kocht

Vorarlberger Köche kochten auf der „documenta culinaria“

Künstlerisches Ambiente und delikates Essen von exzellenten Köchen zubereitet, waren die Zutaten welche die „documenta culinaria“ einmal mehr zum exklusiven Event werden ließen. Eine Industriehalle der Mobil Werke AG in Berneck bildete den beeindruckenden Rahmen. Die künstlerischen Installationen des Schoppener Franz Josef Schnell und der Berneckerin Traudi Gärtner, schnittige Automobile (Ferrari, Porsche, Jaguar) und raffinierte Speisen versinnbildlichten die Symbiose von Kunst und Küche. Auf den Motorblöcken der edlen Automobile wurden von den Meisterköchen Speisen ideenreich zubereitet und kunstvoll angerichtet. Unter den dargebotenen Kreationen waren zum Beispiel rosa gebratener Absinthhirsch, Crêpinette vom Alpschwein mit Kräuterfarce, Trüffelpuree, Süßkar-

toffelchips und weitere Köstlichkeiten zu finden. Es brieten, filetierten, arrangierten und dressierten unter der Regie von Fernsehkoch Franz Josef Schnell, der einst bei Paul Renners „Hell Fire Dining Club“ aufkochte, auch VKÖ Mitglied „Global Master Chef“ Markus Vogel vom Hirschen in Schwarzenberg, weiters Küchenchef und Food-Designer Hakan Salin sowie der ORF-Kochshowmoderator Peter Tichatschek. Stellt man eigene Kreativität statt Molekularküchenabklatsch in den Vordergrund, dann erhalten selbst



Global Master Chef Markus Vogel ist auch am Motorblock in seinem Element  
Foto: Documenta Culinaria

simple Gerichte eine neue Dimension, meinte Initiator Franz Josef Schnell. Barkeeper of the Year Irfan Korkmaz überraschte mit exquisiten Cocktails, musikalisch wurde der mehrfache Augenschmaus vom Vorarlberger „Starmania-Falco“ begleitet.

Kontakt: [olidiana2000@yahoo.de](mailto:olidiana2000@yahoo.de)

## Tirol rüstet für die Zukunft

Obmann des Tiroler Kochverbandes wiedergewählt

Bei der Jahreshauptversammlung der Sektion Tirol des Verbandes der Köche Österreichs, am 16. Jänner 2009, wurde Obmann Josef Fankhauser (Österr. Bundesheer) in seiner Funktion bestätigt und für die Dauer von vier Jahren wiedergewählt. Als Obmann-Stellvertreter fungiert Küchenmeister Franz Stolz (Gourme Leasing) der seine Aufgabe als Kassier damit an Eberhard Seyffer (Gebietsleiter Frisch und Frost) übergibt. Zur Betreuung der Tiroler Regionalmannschaft haben sich Küchenmeister Herbert Osl (Fachberufsschule für Touristik Landeck) und Francis Fink (Österr. Bundesheer) zur Verfügung gestellt.

Vom 20. bis 22. März 2009 vertritt der wiedergewählte Obmann Fankhauser die Sektion Tirol und als Vizepräsident des Österreichischen Kochverbandes den VKÖ beim Treffen des internationalen



Hinten v. l.: KM Christian Turisser-Gala, Heinz Tauber, Josef Fankhauser, Francis Fink, KM Herbert Osl; vorne v. l.: die Küchenmeister Franz Stolz, Eberhard Seyffer und Hanspeter Lenz  
Foto: VKÖ/Tirol

Kochverbandes in Split/Kroatien. Bei diesem hochkarätig besetzten Verbandstreffen wird Fankhauser bereits kräftig für den internationalen Nachwuchswettbewerb „Big Cooking Contest“ werben, der im Rahmen der fafga 2009 (13. bis 16. September in Innsbruck), bereits zum dritten Mal ausgetragen wird.

## Kreatives Kochen

Unverbindliche Übung für die BerufsschülerInnen der Lehrberufe Koch und Gastronomiefachmann

An der Unverbindlichen Übung „Kreatives Kochen“ gibt es die Möglichkeit Gerichte zu kochen und zu kreieren, die aufwändiger und schwieriger sind als jene die während des Praxisunterrichtes zubereitet werden. Größtes Augenmerk wird gelegt auf die heimische Produktauswahl, auf die moderne Ernährung abgestimmte Zubereitung und vor allem auch kreative Gestaltung der Teller.

Zahlreiche Berufsschüler/innen waren mit voller Begeisterung und Elan bei der Sache um in die Geheimnisse des Kochens, eingeweiht zu werden. Schüler/innenkommentar: Unser Fachlehrer Herr Osl unterstützte uns mit seinem Fachwissen und zeigte uns verschiedene Anrichtarten auf Hauben-Niveau.



Die SchülerInnen bedanken sich bei Direktor Wilhelm Raggl und Kochlehrer Herbert Osl für ihre neuen Erfahrungen  
Foto: VKÖ/Tirol

Uns wurde gezeigt wie man Vorspeisen und Suppen zubereitet und kreativ anrichtet. Die Speisen reichten von heimischen bis zu internationalen Spezialitäten. Wir Schüler hatten sehr viel Spaß und sammelten auch einige Ideen die wir auch in den Betrieben umsetzen können.

## INFORMATION

12. BCC bei Eurogast

Am 1. 4. 2009 findet bei Eurogast Grissemann der 12. „Big Cooking Contest“ für Lehrlinge statt. Anmeldungen unter: [www.kochverbandtirol.at](http://www.kochverbandtirol.at)

Goldenes Reindl 2009

Österreichs größter Profi-Rezeptwettbewerb geht heuer bereits das 21. Mal über die Bühne. Das Thema 2009 widmet sich genau dieser nachhaltigen Thematik und richtet sich an die dynamische und innovative Jugend und die junggebliebenen Meister der Kochkunst.

Senden Sie Ihr bestes Rezept zum Thema „F(r)isch(e) & Kräuter und/oder heimisches Geflügel a-la-Minute zubereitet“. Alle Ausschreibungsinfos unter: [www.vko.at/goldenes-reindl-2009.html](http://www.vko.at/goldenes-reindl-2009.html).



Am 6. Februar ist Maximilian Wageneder, ehemaliges Ausschussmitglied der Fachgruppe, leider viel zu früh verstorben. Der Gastwirt und Konditormeister vom Hotel Goldener Stern in Abtenau wurde am 24. März 1936 geboren. Er war langjähriges Mitglied der Lehrabschlussprüfungskommission der Konditoren sowie im Vorstand des Tourismusverbandes Abtenau. Auch dem Verband der Köche, Sektion Salzburg, war er sehr verbunden, sei bei Sport- oder Wandertagen, aber auch bei Ausstellungen. Max hatte immer ein offenes Ohr für den Verband. Unser Mitgefühl für den schweren Verlust gilt der Familie Wageneder.