



Aktuelles zum Jahreswechsel

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen; geschätzte Ehrenmitglieder und Gönner, liebe Lehrlinge und Fachschüler!
Zum Jahreswechsel kamen aus aller Welt herzliche Glückwünsche für alle Mitglieder des Verbandes der Köche Österreichs; alle aufzuzählen würde die Seiten wahrscheinlich füllen. Deshalb erlauben sie mir, Ihnen allen besonders vom Präsidenten der World Association of Chefs Societies, Ferdinand Metz, sowie vom ganzen Präsidium des Weltbundes, vom Zentral-europapäsidenten Reinhold Metz, auch von den Präsidenten Russlands, Japans, Südafrikas und vielen anderen mehr die Neujahrswünsche zu übermitteln.

Das neue Jahr begann mit eher ausgeprägten Herausforderungen. Zu den wirklichen Besonderheiten innerhalb des Verbandes zählt fraglos der Umzug in das neue Büro in der Thorvaldsengasse 20/58/1, 1120 Wien. Bald wird auch der Nebenraum des Büros für Besprechungen zur Verfügung stehen, wo auch die Verbandsartefakte ausgestellt werden. In diesem Zusammenhang gebührt besonderer Dank der Firma Theodor R. Rist für die gesponsorte EDV. Die Firma Theodor R. Rist ist langjährig dem Verband der Köche Österreichs einmal mehr zuverlässig und prompt zugetan, das familiär geführte Traditionsunternehmen in der Triester Straße ein sehr treuer Partner des Verbandes.

Im burgenländischen Eisenstadt wird am 27. Jänner die erste Vorstandssitzung des heurigen Jahres abgehalten, es werden die Termine koordiniert und dann sogleich durch die ÖGZ-VKÖ-Seite bzw. Homepage an alle Mitglieder weitergegeben. Nur zum Vormerken:

- Kochkunstausstellung in Pittental, 26-29 April 2007
 - VKÖ-Brau-Union-Traditionswettbewerb zum Goldenen Reindl 2007 im April
 - Generalversammlung des VKÖ im Hotel Stephanie im Mai
- Alles Gute wünscht allen Kolleginnen und Kollegen

HARALD FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

Kontakt: **Tel. & Fax: +43/(0)1/367 61 62**
A-1120 Wien **E-Mail: info@vko.at**
Thorvaldsengasse 20/58/1 **Internet: www.vko.at**

Adventfeier der Salzburger Köche

Stimmungsvoller und kulinarischer Abend im Braugewölbe der Stiegl-Brauerei

Der Verband der Köche, Sektion Salzburg, hat am 29. November im stimmungsvollen vorweihnachtlich geschmückten Braugewölbe der Stieglbrauerei zu Salzburg zu seiner ersten Adventfeier geladen. Unser Obmann, KM Alois Gasser, konnte für diese Veranstaltung die Kongressgastronomie-Familie Voithofer gewinnen. Vorweg: KM Josef Voithofer ließ es sich nicht nehmen, selbst durch den wunderbaren Abend zu führen. Nach der Begrüßung durch den „Hausherrn“ Josef Voithofer wurde das erste Schmankerl, ein toskanischer Vorspeisenteller, serviert.

Nach der Begrüßung durch Obmann Alois Gasser gab es Worte des besonderen Dankes an unsere Sponsoren, die uns immer wieder großzügig unterstützen.

Anschließend konnten wir langjährigen anwesenden Mitgliedern Urkunden und Silberna-

deln für 10- und 25-jährige Mitgliedschaften übereichen. Würdigungsmedaillen am roten Band für besondere Verdienste gingen an die Kollegen Webmaster Michael Thiessen u. a. für die Betreuung der Homepage und Wolfgang Praher, Küchenchef im Stieglbräu, der uns jahrelang zum Herbstfest und der Weihnachtsfeier äußerst erfolgreich bewirtete.

Zuletzt überraschten wir noch unseren Vize-Obmann Franz Geisler. Dieser wurde für seine Verdienste um die Sektion mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet.

Schließlich wurde das Hauptspeisenbuffet mit allerlei Köstlichkeiten, darunter in einer Riesenpfanne gebratene Koteletts vom Weidelamm, gestürmt. Neben einer geeisten Espressocreme und offenen Crêpes kam auch der schmackhafte Käse aus Italien nicht zu kurz.

Salzburger Kochlehrlingswettbewerb

Hohes Niveau beim 11. SLLWB für Köche und Service

Beim Wettbewerb der Kochlehrlinge ging es um den „Goldenen Kochlöffel“, im Service um das „Goldene Besteck“. Beim Wettbewerb „Goldener Kochlöffel“ zeigten die 35 teilnehmenden Lehrlinge ein hohes fachliches Können. Jeder Lehrling hatte ein 3-gängiges Menü für vier Personen zu kochen. Es stand ein Warenkorb gesponsert von C+C Pfeiffer zur Verfügung, aus welchem jeder Teilnehmer seine eigene Menükreation zusammenstellen musste. Der SLLWB ist insofern sehr wichtig, da es auch um die Findung der

Salzburger Lehrlingsmannschaft für den Bundeslehrlingswettbewerb 2007 in Klagenfurt geht. Es werden dafür die ersten fünf Bestgereihten nominiert. Qualifiziert haben sich dafür in der Reihenfolge eins bis fünf:
– Wolfgang Schmidl, Hotel Antonius in Kaprun
– Matthias Millauer, Hotel Kralerhof, Leogang
– Daniel Nagl, Wellnesshotel Zinnkrügl, Alpendorf St. Johann
– David Daxner, Hotel Schloss Fuschl, Hof b. Sbg.
– Andreas Bitsch, Hangar 7, Restaurant „Ikarus“ Salzburg

Für die 10 Bestgereihten in der Sparte Küche gab es Geldpreise von 50 bis 300 Euro gesponsert von A&G Franke, in der Sparte Service sponserte die Geldpreise die Stiegl-Brauerei.

Organisiert wurde der Wettbewerb vom Verband der Salzburger Köche: Obmann KM Alois Gasser in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der Wirtschaftskammer Sbg., Sparte Tourismus u. Freizeitwirtschaft. In der Jury saßen Hotelier, Küchenmeister Sepp Mayr, KM Franz Geisler und KM Helmut Stadlbauer.

Aktives Jahr der Tiroler Sektion

Obmann Josef Fankhauser kann über viel Erfreuliches berichten

Angefangen hat das Jahr für die Sektion Tirol am 3. Februar 2006 mit dem ersten Big Cooking Contest bei Eurogast Sinnesberger mit der Tourismusschule St. Johann.

Im Mai kam ich zu unverhofften Ehren und wurde zum 2. Vizepräsidenten gewählt.

Weiters folgten unzählige Terminverhandlungen für die Charityveranstaltung „Rettet das Kind Tirol“, was dann mit den Partnern Tirolwerbung und Militärkommando Tirol am 20. Mai stattfand.

Gleichzeitig fand in der Berufsschule in Absam ein Kochwettbewerb statt und Dir. Josef Baumgartner bekam eine große Auszeichnung von Academie Nationale de Cuisine France. Wir gratulieren recht herzlich dazu.

Der nächste Termin waren die ersten Tiroler Tennisknodel beim Generali Open in Kitzbühel mit Kollegen Osl Herbert und in Zusammenarbeit mit der Tirolwerbung – großer Werbeeffekt!

Im Juni wieder mehrere Verhandlungen wegen der Scheckübergabe „Rettet das Kind Tirol“,

wo wir dann endlich mit unseren Partnern die 4.000 Euro an Inge Partl übergeben konnten. Es erschienen Artikel in den diversen Tageszeitungen darüber.

Weiter ging es mit der Original Tiroler Bretteljause, die wir im Auftrag der Tirolwerbung entwarfen und die noch heute auf der ORF-Homepage zu sehen ist.

Am 13. November ging's mit den Kollegen, Heinz Tauber und Bruno Krismer zur „Alles für den Gast“ nach Salzburg als Werbetour.

Am 1. Dezember begann der Weihnachtsmarkt in Schwaz und dauerte bis 6. Dezember. Das Echo von der Stadtgemeinde wahr sehr groß, die Einnahmen leider nicht. Mit mir dabei waren Sylvia Fankhauser, und die Kollegen Norbert Fankhauser, Lukas Mölk, Franz Stolz, Peter Mitterer, Heinz Tauber sowie meine Mitarbeiter von der Frundsbergkaserne.

Am 6. Dezember fand der zweite Big Cooking Contest bei Eurogast Grissemann mit Hilfe der Lehrlingsabteilung der Wirtschaftskammer Tirol statt. Für Warenkorb und Küchenaufstel-

lung verantwortlich zeichneten KM Johann Lenz, KM Herbert Osl, Berufsschule Landeck. Die Jury bestand aus KM Hans Haller, KM Bruno Krismer und Klaus Lettner.

Das Jahr ging zu Ende mit der schönsten Aufgabe: der Ehrung von Wilfried Egger, wozu uns die Tirolwerbung ins Hotel Europa in Innsbruck eingeladen hatte.

VKÖ-TERMINE

Wiener VKÖ-Stammtisch

VKÖ Wien-Stammtisch in der – Gösser Bierklinik, 1010 Wien, Steindlgasse 4, immer der 3. Dienstag im Monat: 20. Februar 2007, 20. März 2007, 17. April 2007, 15. Mai 2007, 19. Juni 2007. Eintritt frei! Jeweils von 15.00–18.00 Uhr, köstliches kühles Gösser Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln – www.goesser-bierklinik.at.

Wir freuen uns über Euer Kommen, Siegfried W. Dörre, Obmann Sektion Wien – wien@vko.at

Veranstaltungen Sektion Tirol

Besuch der Marmeladefabrik Darbo in Stans:

Treffpunkt: Donnerstag, 1. März 2007, 10.00 Uhr in Stans
Teilnehmeranzahl max. 25

Nächster Big Cooking Contest:

Am Freitag, 2. März 2007 bei Eurogast Sinnesberger in St. Johann/Tirol
Anmeldungen bis 22. 02. 2007 an info@kochverbandtirol.com

Skifahren mit der Sektion Tirol:

„Schifahr'n und Sunnelen auf 3000 Meter“ am Stubai Gletscher mit Rahmenprogramm! Mit Partnern. An- und Abreise ist selbst zu organisieren, Gletscherkarte und Rahmenprogramm kostenlos! Personen-Mindestanzahl 15! Anmeldung für die Organisation des Rahmenprogrammes: so bald wie möglich!

Anmeldungen bitte bis 10. Februar 2007 an: KM Franz Stolz, franz@gourmet-leasing.at

Verdienstzeichen für Zodi

Hobe Ehrung für den vorigen VKÖ-Präsidenten

Der Landes- und Bürgermeister von Wien, Dr. Michael Häupl hat noch vor Weihnachten Hofrat Professor Dipl.-Päd. Franz Zodi das Große Gol-



dene Verdienstzeichen der Bundeshauptstadt verliehen. Diese hohe Ehrung wurde HR Zodi für seine unermüdliche Arbeit um die Ausbildung von unzähligen SchülerInnen an der Wiener Gastgewerbefachschule am Judenplatz zuteil. Seit 22 Jahren agiert der Umtreibige im Haus

der Wiener Gastwirte als Direktor, unterrichtet dabei FTHS (Speisenkunde) und Gastronomie-Management sowie spezielle Fachkunde im einjährigen Patisserielehrgang.

Zu richtiger Hochform läuft der Geehrte jedoch erst auf, wenn er die Kochjacke anzieht und mit der Toque blanche in einer der zahlreichen Küchen des Hauses die SchülerInnen die klassische Kochkunst lehrt! Das VKÖ-Präsidium und der Vorstand gratulieren!