

## KOMMENTAR



## Hohe Temperaturen, hl. Laurentius, heißer Bewerb!

Im ganzen Land schwitzen die Köchinnen und Köche; kommen doch eine große Anzahl von Gästen nicht zuletzt wegen der Leistungen unserer weißen Zunft zu Wasser, zu Lande und der Luft nach Österreich! In wenigen Tagen werden die KollegInnen des Landes in Salzburg und in Bludenz wie auch in Deutschland zu den Feierlichkeiten unseres Schutzpatrones zusammenkommen. Wenn Sie auch nur ein wenig Zeit haben, kommen Sie zu den Veranstaltungen, immer wieder ergibt sich die Möglichkeit zum Gespräch und zum Erfahrungsaustausch! Vom 25. – 28. September findet heuer in Budapest die Ausscheidung der Continental – Finalisten im Rahmen der Global Chef's Challenge 2007, einem Bewerb des Weltbundes der Kochverbände - WACS ([www.wacs2000.org](http://www.wacs2000.org)), statt. Veranstalter in der ungarischen Hauptstadt ist der Verband der Köche Ungarns. Der VKÖ wird repräsentiert durch den Küchenchef des Hotel Sacher, Hans Peter Fink, sowie durch den erwählten Commis Stefan Allmer. Das Unternehmen ist für den VKÖ nur durch die Unterstützung der Brau Union sowie der Firma Berufsmode Schiefer, Linz, möglich, beiden Firmen sei hierfür herzlich gedankt. Die Köche Zentraleuropas werden an zwei Tagen bei einer großen gastronomischen Messe in Budapest gegeneinander antreten und aus einem Warenkorb (Mystery basket) die erlesenen Menüs zaubern. Der Sieger des Zentraleuropabewerbes wird nächstes Jahr im Mai beim Weltkongress der Kochverbände in Dubai gegen sechs andere Sieger der Kontinente antreten; ein Ereignis, das seinesgleichen sucht. So wird es nächstes Jahr einen „Global Chef“ geben; mit ein wenig Vorstellungsgabe kann man sich vorstellen, welche wirtschaftlichen Auswirkungen sich für diesen Menschen ergeben, vom beachtlichen Preisgeld in der Höhe von Euro 20.000 für den Erstplatzierten einmal abgesehen.  
Harry Fargel, Präsident des VKÖ, [www.vko.at](http://www.vko.at)



Die beeindruckende Schnitzkunst von Weltmeister und Olympiasieger Urs Regli

## Weltmeister Urs Regli zu Gast in Tirol

TIROL – Der Sektion Tirol ist es gelungen, in Zusammenarbeit mit Eurogast Riedhard und Eurogast Grissemann, den dreifachen Olympiasieger und zweifachen Weltmeister im Gemüseschnitzen, den Schweizer Urs Regli, nach Tirol zu holen. Urs Regli hielt bei den beiden Eurogast einen Gemüseschnitzkurs ab. Der Erfolg war groß und Regli versprach, wieder nach Tirol zu kommen.

## +++ TERMINE +++

**Einladung von VKÖ Wien und Österreichischer Weinbruderschaft für Liebhaber von „Küche und Keller“ zu einem Sommerausklang**

**Wann?** 25. August 2007, 16 Uhr. Programm: Führung durch die vierstöckigen barocken Kellergewölbe des Weingutes Stift Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs). Weiterfahrt zum Museum Kierling zu einem Beisammensitzen beim „Bschoad Binkler!“ und Getränken. Währenddessen kann das „Erste Österreichische Gastronomiemuseum“ besichtigt werden. Kostenbeitrag für Kellerführung und Speisen: € 12,-; Getränke gegen Spende aus der Museumsbar. **Treffpunkt:** Empfangshalle des Stiftes

**Kochkurs „Sch(l)au Kochen – diätfreie Reduktionsküche“ in Bad Pirawarth.**

**Wann?** Freitag, 7. 9. 2007

Dauer: 9.30–16 Uhr. Maximal 16 Teilnehmer, Unkostenbeitrag pro Person € 20,-.

**Betriebsbesichtigung bei Cerny-Nordsee**

**Wann?** 7. und 24. Oktober 2007. Treffpunkt um 15 Uhr beim Haupteingang, 1220 Wien, Hermann Gebauerstraße 18. Maximal 15 Teilnehmer pro Termin.

**VKÖ-Stammtisch:**

**Wann?** Neu! Jeder 3. Mittwoch im Monat, 19. 9. 2007, 17. 10. 2007, 21. 10. 2007, jeweils von 15–18 Uhr, köstliches kühles GÖSSER Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln! [www.goesser-bierklinik.at](http://www.goesser-bierklinik.at)  
Anmeldungen zu allen Veranstaltungen unter [info@vko.at](mailto:info@vko.at) oder unter Tel. & Fax: +43 (1) 367 61 62, Änderungen vorbehalten!

## Hohe Auszeichnung

Goldenes Verdienstzeichen des Landes Wien an den Ex-VKÖ-Präsidenten, Prof. Franz Zodl

WIEN – Der Präsident des VKÖ von 1998 bis 2006, Franz Zodl, wurde in einer würdigen Feierstunde im Wiener Rathaus von Vizebürgermeisterin Mag. Renate Brauner für seine Verdienste geehrt. In ihrer Ansprache verwies Brauner auf die vielfältigen Tätigkeiten des Geehrten, besonders seine ununterbrochene Bemühung zur Pflege der Wiener und österreichischen Küche als Direktor der Wiener Gastgewerbeschule und auch als Botschafter der heimischen Küche von Washington über Johannesburg bis Tokyo. Diese hohe Auszeichnung wurde

einem Koch mit Leib und Seele zuteil; der VKÖ gratuliert herzlich!



Prof. Franz Zodl ist Träger des Goldenen Verdienstzeichens

## So sehen Sieger aus

Hohes Teilnehmerniveau beim Eurogast-Speckbacher-Big Cooking Contest in Reutte

Am 26. Juni war es soweit: Die VKÖ-Sektion Tirol und die Fa. Eurogast veranstalteten den 5. „Big Cooking Contest“. Dieses mal bei der Fa. Eurogast Speckbacher in Reutte. 9 Teams, bestehend aus Kochlehrlingen und Schülern der Tourismusschulen, stellten ihr Können beim Big Cooking Contest unter Beweis. Die Teilnehmer erhielten einen unbekanntem Warenkorb, aus dem eine Hauptspeise für 4 Personen kreiert werden musste. Die hochkarätige Jury, bestehend aus Helmut Lagg (Wirtschaftskammer Reutte), KM Alois Gasser (Fa. Wiberg), Bruno Krismer (Olympiasieger Großküche 2004), Michael Langen (Küchenchef im 4 Sterne Hotel Hochland) und Eberhard Seyffer (Frisch & Frost)

beurteilten die Menüs kritisch, lobten aber auch das hohe Niveau der Teilnehmer. Neben der Jury warfen aber auch prominente Besucher wie Bundesrat Bgm. Helmut Wiesenegg, Hotelier Michael Baldauf, Peter Wartusch, Obmann der Sparte Handel, Wirtschaftskammer Tirol oder Gastronomieausstatter Richard und Petra Wex, ein Auge auf die Menüs.

Den Platz auf dem Siegereppchen erkochten sich am Ende folgende Teams:

Platz 1: Markus Wegmann, Benjamin Genewein, Hotel Jungbrunn, Tannheim  
Platz 2: Christian Zitzer, Seefeld, Marc Ulrich, Prutz  
Platz 3: Tobias Wußler, Trofana Royal, Robin Walter, Hotel Jungbrunn, Tannheim



Die stolzen Sieger bei der Preisübergabe

### Der VKÖ begrüßt seine neuen Mitglieder:

Herrn David HÄUSLER, Wien  
Herrn Günther HOMOLKA, Wörgl, Tirol  
Herrn Stefan KAIBLINGER, Klosterneuburg, Niederösterreich  
Herrn Klaus KNOLL, Bregenz, Vorarlberg  
Herrn Martin KRANZLER, Horn, Niederösterreich  
Herrn KM Michael KRISCHAN, Maurach/Achensee, Tirol  
Herrn Adolf MATZEK, Horn, Niederösterreich  
Herrn Alexander MARENT, Imst, Tirol  
Herrn Lutz SOBOTTA, Mitterfelden, Deutschland

## Big Cooking Contest auf der Fafga 2007

TIROL – Zur Fafga in Innsbruck duellieren sich von 16. bis 19. September 2007 20 Koch-Teams a' 2 Personen. Für die Durchführung des Bewerbes werden eigens zwei voll ausgestattete Küchen und eine Zuschauertribüne aufgebaut. Es gilt, mit Zutaten eines bereitgestellten Warenkorbes, der den Teilnehmern vorher nicht bekannt ist, in 30 Minuten eine Hauptspeise zu zaubern. Es treten jeweils zwei Teams gegeneinander an, die Leistungen werden von einer internationalen hochkarätigen besetzten Jury beurteilt. Die vier besten Teams treten im Semifinale bzw. Finale noch einmal gegeneinander an. Die Kriterien der Bewertung findet nach den Regeln des Internationalen Weltkochbundes (WACS) statt.



## Kotanyi Gourmet & VKÖ - Sektion Tirol

TIROL – Die Fa. Kotanyi Gourmet und die Sektion Tirol werden in Zukunft eng zusammenarbeiten. Die erste Bewährungsprobe gibt es beim internationalen „Big Cooking Contest“ während der FAFGA in Innsbruck. Die Sektion Tirol bedankt sich bei Kotanyi Gourmet, für das Entgegenkommen und hofft auf eine gute Zusammenarbeit in der Zukunft.

## LR Bodner kocht Tiroler Köche ein

TIROL – Bei der letzten Vorstandssitzung der VKÖ-Sektion Tirol war Landesrat Hannes Bodner als Überraschungsgast anwesend. Er gestand, ein „narrischer Hobbykoch“ zu sein. Kochen sei für ihn ein sehr guter Ausgleich zu seiner politischen Arbeit. Er lobte die Aktivitäten der Sektion und sprach den Köchen seinen Dank aus, für die Leistung, die sie für den österreichischen und den Tiroler Fremdenverkehr bringen.

Für den Inhalt dieser Seite verantwortlich:

Verband der Köche Österreichs Fachkulturelle Berufsvereinigung seit 1902, Thorvaldsengasse 20/58/1, 1120 Wien, Tel & Fax +43 (1) 367 61 62, [info@vko.at](mailto:info@vko.at), [www.vko.at](http://www.vko.at)