

KOMMENTAR



Qualität und Können siegen immer!

In seinem Statement des Vormonates schreibt der engagierte

Weltbund-Stellvertreter Edward Leonhard CMC, Enthusiasmus ist eine Mischung aus Anspannung, Inspiration und Motivation mit einem gehörigen Schuss Kreativität. Es wäre eine hochsommerliche Freude, würden sich einige Köchinnen und Köche vom Neusiedler- bis zum Bodensee davon ein wenig inspirieren lassen. Nehmen Sie teil an den Möglichkeiten des Verbandslebens! Melden sie sich in der Kanzlei zur Mitarbeit in einem Verband, der seit rund 105 Jahren besteht und einer Verjüngungskur offen gegenüber steht! Denn im Verband der Köche Österreichs brodelt und kocht es ordentlich. Das gilt vor allem, wenn es um die Teilnahme bei kulinarischen Wettbewerben geht, und das im Inland ebenso wie im Ausland.

So geht vom 25. bis zum 29. September 2007 die Zentraleuropa-Ausscheidung zur „Global Chefs Competition“ in Budapest bei der HOVENTA-CATERING-EXPO über die Bühne. Neun Zentraleuropäische Länder sind schon gemeldet – selbstredend auch der VKÖ! VKÖ-Mitglieder haben damit die Gelegenheit bei einem Wettbewerb dabei zu sein, den es in dieser Form noch nie gegeben hat!

Einige Tage später, nämlich vom 3. bis zum 6. Oktober 2007, findet der 3. Internationale Kreml-Cup in Moskau statt. Der Wettbewerb wird von der WACS geleitet, erfreut sich einer großen nationalen und internationalen Beteiligung und zeichnet sich – wie sich H. Fargel als Juror beim ersten derartigen Wettbewerb selbst überzeugen konnte – durch ein hohes Niveau aus. Eine Beteiligung des VKÖ ist geplant! Und schließlich findet mit dem Finale am 17. November in der Tourismusschule Klessheim auch heuer wieder der HUG-Tarteletten-Wettbewerb statt. Unter dem Titel „Tartelettes Phantasia 2007“ ist höchste Kreativität gefragt. (Infos: www.hug-wettbewerb.ch)

Angesichts dieses regen Wettbewerbsprogramms sind engagierte Köchinnen und Köche, die bereit sind, sich mit den Besten der Welt zu messen, aufgerufen, sich im VKÖ-Büro zu melden! Enthusiasmus, Fleiß und konsequentes Lernen führen zu internationalem Erfolg.

Denn Qualität und Können siegen immer! meint Ihr

Harry Fargel, Präsident des VKÖ, www.vko.at

Der VKÖ begrüßt seine neuen Mitglieder:

Herrn Michael QUENDLER, Schärding, Österreich
Herrn Nikolaus STOTZEK, Wien, Österreich
Herrn Mario FREWEIN, Krottendorf, Österreich,
Herrn Gerhard ZWICKL, Prigglitz, Österreich,
Herrn Sascha ANGERER, Bruck, Österreich,
Herrn Roman HAKALA, Wien, Österreich
Herrn Alexander DONGO, Wien, Österreich

+++ TERMINE +++

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

Wann? 25. August 2007, 16.00 Uhr; Programm: Führung durch die vierstöckigen barocken Kellergewölbe des Weingutes Stift Klosterneuburg (ältestes Weingut Österreichs). Weiterfahrt zum Museum Kierling zu einem Beisammensitzen beim „Bschoad Binkerl“ 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: 09:30 – 16.00 Uhr.
Maximal 16 Teilnehmer, Unkostenbeitrag pro Person € 20,00.

Betriebsbesichtigung bei Cerny-Nordsee

Wann? 7. und 24. Oktober 2007.
Treffpunkt um 15.00 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 15.00 – 18.00 Uhr, köstliches kühles GÖSSER Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln! www.goesser-bierklinik.at
Anmeldungen zu allen Veranstaltungen unter info@vko.at oder unter Tel & Fax +43 (1) 367 61 62, Änderungen vorbehalten!



200 Meter in 59,08 sec

Salzburger Köchinnen und Köche ruderten beim 2. Drachenbootcup in Bürmoos auf Teufel komm raus

SALZBURG - Insgesamt 116 Drachenboot-Teams gingen an den Start, darunter auch die Mannschaft des VKÖ Salzburg. Nach zwei Trainingsstunden im Drachenboot ruderten, paddelten und trommelten sich die fünf Salzburger Köchinnen und 14 Köche in die zweite Runde. Den Aufstieg in Runde 3 verpassten sie nur um einige Hundertstel. Das VKÖ-Team konnte

sich zeitmäßig auch mit vergangenen Europacup-Helden (59,08 Sek. für 200 Meter) messen. Berufskleidung und Verkleidungen waren bei dieser Veranstaltung Ehrensache. Bei der anschließenden Siegerehrung und einem Seefest mit Musik, Showeinlagen, Kunst-, Handwerks-&Gastronomiezelt feierten tausende Fans aus ganz Europa und sogar aus Afrika.

500 Millionen Flaschen

Eine VKÖ-Delegation bei der NÖM in Baden



WIEN - Die Sektion Wien unter Obmann Dörre besuchte Anfang April die Produktion der NÖM AG in Baden bei Wien. Vertriebs- und Verkaufsleiter Peter Schönendorfer versorgte die

interessierte Delegation mit Facts. Die NÖM verarbeitet am Standort Baden jährlich 201.000 t Milch. Ca. 50% davon gehen in den Export. Einen wahren Boom am Markt hätten laut Schönendorfer innovative Produkte wie die „Fasten Linie“ ausgelöst. Aber auch die seit mehreren Jahrzehnten am Markt befindliche Marke wie FruFru beleben täglich nach wie vor die begeisterten Gaumen Tausender Österreicher. Der Technische Leiter der NÖM, Dipl.Ing. Altabauer geführt, führte die VKÖ-Runde schließlich durch die Produktion, wo 500 Mio. Pet Flaschen produziert und abgefüllt werden.

Noch mehr Chefs pirafit

Am 7. September werden die Kurse für diätfreie Reduktionskost in Bad Pirawarth fortgesetzt

Schon der Testlauf war beeindruckend: 16 renommierte Köche hatten sich in Begleitung von VKÖ-Präsident Harald Fargel Obmann, Siegfried Dörre und Altpräsident Karl Ruppert in Bad Pirawarth eingefunden,



Bereits pirafit-geschult: Koch des Jahres Stefan Hierzer (l.) und Robert Wanko

um sich in die Pirafit-Methode einschulen zu lassen. Das Kurhotel Bad Pirawarth im Weinviertel hat sich auf eine diätfreie Gewichtsreduktion spezialisiert und dazu eigens eine „Pirafit-Methode“ entwickelt. Wie man dabei die Küche um Fette und Kalorien reduziert, können Mitglieder des Verbands der Köche Österreichs im Rahmen einer eintägigen Schulung lernen. Nunmehr wird das Schulungsprogramm fort gesetzt. Am 7. September 2007 sind VKÖ-Mitglieder wieder zur Weiterbildung eingeladen. Unkostenbeitrag: € 20,- **Anmeldung: info@vko.at**



Mag. Wolfgang Leirer, Präsident Dipl.-Päd. Harald Fargel, Dipl.-Päd. August Teufl

Unverwechselbare heimische Küche

Völlig einig über dieses Thema sind sich der Präsident des Verbandes der Köche Österreichs Dipl. - Päd. FOL Harald Fargel, Produktmanager Mag. Wolfgang Leirer vom WIFI NÖ und der Toptrainer Dipl.-Päd. August Teufl, Lehrgangsführer Tourismus – WIFI NÖ.

Sie trafen zum Gespräch über eine zukünftige Kooperation zum Wohle der einzigartigen österreichischen Küche zusammen. Der Präsident des Verbandes der Köche Österreichs hob dabei die Wichtigkeit einer zeitgemäßen Aus- und Weiterbildung in diesem für das Land so wichtigen Beruf hervor.

Erfolgreich in Chalones

TIROL - Direktor Josef Baumgartner ist zu Recht stolz. Schon zum vierten Mal haben Schüler der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam sehr erfolgreich am großen Wettbewerb in Frankreich unter der Leitung von Bruno Cophignon (Vorsitzender der Délégue Régional Académie Nationale de Cuisine Champagne Ardenne) teilgenommen. Austragungsort war diesmal Chalones in der Champagne.

Dipl. Päd. Fritz Schöffthaler, KM Christian Wieser und Colette Kleinschmidt trainierten die Schülerin Katharin Tyra vom Schlosshotel Kitzbühel und Patrick Welz vom Hotel Astoria Seefeld.

Katharin Tyra konnte durch ihre großartige Leistungen die Goldmedaille im Restaurantbereich und Patrick Welz den 2. Platz im Küchenbereich erringen.



Die glücklichen Gewinner v. l. n. r. Patrick Welz, KM Franz Huemer (Mitglied der Organisation) und Kathrin Tyra