



19 + 75

zwei Jubiläen und zwei Gründe zur Feierlichkeit für den VKÖ!
Zum 19. Male wurde heuer das

„Goldene Reindl“ an engagierte Köchinnen und Köche vergeben. Der Bewerb, den der Verband der Köche Österreichs gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Wien und der Brau Union Österreich durchführt, erfreut sich großen Interesses. 145 Bewerber hatten ihre kulinarischen Vorschläge eingesandt. 36 wurden schließlich von der gestrengen Jury nach reiflicher Überlegung zur Tat ins Haus der Wiener Gastwirte zum Kochen geladen. 10 Mal Dank und Anerkennung für die guten Leistungen um das leicht in Vergessenheit geratene Gabelfrühstück, das den Köchinnen und Köchen heuer als Thema vorgegeben war. Bei einem glanzvollen Fest im Gartenhotel Altmannsdorf in Wien wurden die SiegerInnen des Goldenen Reindls 2007 von Verkaufsdirektor der Brau Union Mag. Gerhard Leitner, Walter Piller von der WK Wien und dem Verband der Köche geehrt.

Die 10 „Goldenen Reindln“, die vergeben wurden, ließen so manches Auge feucht werden.

Die PreisträgerInnen vom Burgenland bis zum Bodensee konnten die begehrten Auszeichnungen im Beisein eines ganz besonderen Mannes entgegennehmen, der schon Präsident der World Association of Chef's Societies war. Mit elegantem Jeansanzug und Baseballkappe, bester Laune und voll gastronomischem Stolz feierte Prof. Ernst Faseth mit den KöchInnen Österreichs bei feinstem Schwechater Zwickl-Bier die Überreichung der Casserole d'or.

Nichts hätte dem Ehrenpräsidenten des VKÖ mehr Freude bereiten können, als die beeindruckenden Leistungen der jungen PreisträgerInnen.

Der langjährige Lehrer an der Hotelfachschule in Wien war sichtlich angetan. Die Gäste der Veranstaltung freilich nicht minder, gab es doch Gelegenheit, Kollegen Faseth zu seiner fast schon unglaublichen 75-jährigen (!) Mitgliedschaft beim Verband der Köche Österreichs gratulieren. Ob es je nochmals ein derartiges Jubiläum gegen wird?

Mit großer Freude aller Anwesenden wurde der berühmte Fernsehkoch gebührend geehrt. Bei bester Stimmung und feinsten Küche von Küchenchef Karl Malaffa feierte der VKÖ damit eines der absoluten Highlights des Jahres. Namens des Präsidiums und des Vorstandes gratuliert herzlich zur 75-jährigen Mitgliedschaft

Harry Fargel, Präsident des www.vko.at

Der VKÖ begrüßt seine neuen Mitglieder:

Herrn Hans GABATHULER Nendeln Liechtenstein
Herrn Stefan GERHART Perchtoldsdorf Österreich
Herrn Stefan LORENZ Wien Österreich
Herrn Norbert MARXER Eschen Liechtenstein
Herrn Thomas WAGNER Wien Österreich
Herrn Max WERNISCH Neunkirchen Österreich
Herrn Günther WIND Salzburg Österreich

+++ TERMINE +++

WIEN - VKÖ-Stammtisch in der GÖSSER - BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4.

Wann? 19. Juni 2007 von 15.00 – 18.00 Uhr, köstliches kühles GÖSSER Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln.

Kellerführung der Schlumberger Sektkellerei.

Wann? 21. Juni 2007, Dauer ca. ¾ Stunde, Beginn um 15.00 Uhr, Treffpunkt beim Haupteingang, 1190 Wien Heiligenstädter Straße 43. Maximal 30 Teilnehmer. Anmeldungen Susanne Heschl, T: 01-367 61 62

SALZBURG - Wandertag der Sektion Salzburg zum Heinrich Kiernerhaus auf das Hochgründegg.

Wann: Montag den **18. Juni 2007**
Treffpunkt: 9.00 Uhr in Hütttau vor der Kirche

Die Sektion lädt zum Essen mit Getränk ein. Anmeldungen erbeten bei Georg Steurer Tel.&Fax 0662 624258 Mobil Tel. 0680 1239758 oder gsteurer@xlink.at bzw. Franz Geisler Mobil Tel.0664 3346788

Laurentiusfeier (Schutzpatron der Köche).

Wann? Freitag den 10. August 2007. Treffpunkt: Alter Markt Salzburg, um 14.30 Uhr in Berufskleidung, Gottesdienst, dannach gemeinsamer Marsch zum und anschließend Jause im Stieglkeller.

Mitgliederketten, Würdigungsmedaillen obligatorisch.

Vergoldetes Frühstück

Das „Goldene Reindl“ steht im Zeichen von Tradition und Neuinterpretation der Wiener Küche. Heuer im Wettbewerbsfokus: das Gabelfrühstück



Mag. Gerhard Leitner von der BUÖ und Präsident Harald Fargel überreichen das „Goldene Reindl 2007“ an zehn Preisträger, die sich erfolgreich dem Gabelfrühstück gewidmet hatten.

Ganze 36 Teilnehmer – überwiegend Köche und nur einige wenige Köchinnen – stellten sich dem Wettbewerb ums „Goldene Reindl“, der in der Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte am Judenplatz ausgetragen wurde. Präsident Harald Fargel übernahm die verantwortungsvolle Aufgabe des Juryvorsitzenden und wurde seinerseits von folgenden Kollegen unterstützt: Eveline Blank (Schwarzer Adler), Siegfried Kröpfl (Imperial), Mag. Gerhard

Leitner (Braunion), Prof. Franz Zödl (Dir. Gafa), Siegfried Dörre (VKÖ Wien).

Die zehn Preisträger wurden dann im Rahmen einer Feier im Hotel Altmannsdorf geehrt. Zur allgemeinen Freude befanden sich unter den Gewinnern zwei Frauen, zum einen Waltraud Hanetseder (PVA-Bad Schallerbach), zum anderen Claudia Wolf (Gafa Judenplatz). Dem VKÖ ist es ein wichtiges Anliegen die Zunft der Spitzenköchinnen zu fördern.



Bild v.l.n.r.: Vizepräs. Lothar Misak, Präs. Harry Fargel, Stefan Hierzer, Obmann Sektion Wien Siegfried W. Dörre, Vizepräs. Josef Fankhauser

Stefan Hierzer ist der „Koch der Köche“

Im Rahmen eines Festaktes, bei der Generalversammlung 2007 des Verbandes der Köche Österreichs am 10. Mai 2007 im Hotel Stefanie, wurde der Executive-Chef des E-Catering, Stefan Hierzer zum „Koch der Köche 2006“ gewählt.

Diese Auszeichnung gibt es schon seit 1994, jede Sektion des VKÖ gibt einen Wahlvorschlag ab und bei einer Konferenz wird dann der Gewinner ermittelt. Das heißt, dass der „Koch der Köche“ von Profis, nämlich ebenfalls Köchen, gewählt wird.

Preisträger waren in den letzten Jahren zum Beispiel: Hans-Peter Fink, Klaus Fleischhaker, Martin Sieberer, Robert Wanko.

Viele Künstler am Werk

Herausragende Leistungen der Österreichischen Juniorennationalmannschaft prägten die Internationale Kochkunstausstellung in Pittental

Die 9. internationale Kochkunstschau in Pittental bot einerseits tolle Kochartistik, Kochkunst und ein spektakuläre Plattenschau. Andererseits stellten sich im Restaurant der Nationen zahlreiche



Toll in Form, auch bei der IKK in Pittental: die Juniorennationalmannschaft Österreich

Einzelaussteller und Lehrlinge – zum Teil aus Deutschland, Tschechien, Ungarn, Slowakei, Italien, und der Schweiz – einem Wettbewerb.

So traten etwa die LWS-Ottenschlag, die Tourismusfachschule Krams, die Fachschule Semmering, die Fachschule Bad Hofgastein und die Fachschule Warth im Schulwettbewerb an. Bei den Mannschaften gingen folgende Teams an den Start: Juniorennationalteam Österreich, das Team der Pittentaler Köche, das Team der Sigmund-Freud-Klinik-Graz Team Steiermark, Team Stoisser, die Nürnberger Köchevereinigung, Team Expo Hannover, Nestle Culinary

Team, Team Prag und der Kärntner Club der Köche.

Der Klub der Pittentaler Köche unter der Leitung von Friedrich und Otto Reisenbauer sorgten für professionelle und faire Wettbewerbsbedingungen.

Am besten verstand diese die österreichische Juniorennationalmannschaft unter der Leitung von Fachlehrer Pachschröll-Kral, Eva-Maria-Reisenbauer und Claudia Glanz zu nutzen. Dieses Team konnte mit seiner Leistung den Gesamtsieg des Turniers erringen. Sie werden Österreich bei der Berufsolympiade in Erfurt vertreten.

Die Mannschaftsergebnisse: Gesamt Kat. A+B:

1. Juniorennationalteam Österreich
2. Nestlé-Culinary-Team Tschechien
Sieger Kalte Plattenschau:

1. Team Prag

2. Juniorennationalteam Österreich

3. Nestlé-Culinary-Team Tschechien
Warme Küche Restaurant der Nationen:

1. Team Steiermark Sigmund Freud Klinik Graz

2. Juniorennationalteam Österreich

3. Nestlé Culinary Team Tschechien.

Auch die wettbewerbserfahrenen Angkana und Alex Neumayer von der Firma Kochen & Kunst, sowie Manfred Höhenwarter räumten anlässlich der 9. IKK wieder groß ab. Alex Neumayer war erfolgreichster Teilnehmer mit fünf Goldmedaillen und wurde Gesamtsieger sowie einmal Tagessieger.

Angkana Neumayer eroberte einmal Gold in der Kategorie Kochartistik mit perfekt ausgeführten Obst & Gemüseschnitzereien. Und Manfred Höhenwarter gewann drei Mal Gold und 2 Mal Silber. Je eine Goldmedaille im Eiscarving Teambewerb, Kochartistik-Schaustücke sowie als Teammanager für das Schulteam der Tourismusschule Bad Hofgastein.