



ZUM GELEIT

Harald Fargel
Josef Fankhauser

Unstatisches vom Verband

In den 107 Jahren der Existenz des Verbandes der Köche Österreichs hat es diesem an Aktivitäten nicht gemangelt. Im traditionsreichen Wiener Palais Festetics in der Berggasse wurde im Beisein von hochrangigen Vertretern der WKÖ sowie weiteren wichtigen Gönnern des VKÖ, wie Zipfer Bier, Römerquelle, der Familie Rist u. a., bei einer würdigen Gala der langjährige Präsident des VKÖ, Hofrat Professor Direktor Dipl.-Päd. Franz Zödl der Wiener Gastgewerbeschule am Judenplatz feierlich in den Ruhestand verabschiedet.

In seiner Zeit als Schulleiter hat er die Spezialrichtung Service, den Aufbaulehrgang für Tourismus sowie den Privatlehrgang Patisserie geschaffen. Zu den fraglosen Highlights seiner Präsidentschaft zählte sicher die Ausrichtung der legendären 100-Jahr-Feier unter dem Motto „Die Welt kocht in Wien“ im Jahre 2002. Maßgeblich war HR Zödl an der Installation des Wettbewerbes „Goldenes Reindl“, damals mit Dr. Jürgen Frank, beteiligt, so freut sich der Bewerb auch heute noch ungebrochenen Ansehens. In unzähligen Fernsehsendungen hat HR Zödl den Köchestand elegant vertreten und gilt bisweilen als der legitime Urahn jener Fernsehstars, die heute auf den Bildschirmen omnipräsent agieren. 23-mal hat HR Zödl die Rotweißbrote alleine an der Tokai University in Tokyo in Ehren gehalten, stets mit der Verbandsinsignie geschmückt, ein wohlverdienter Ruhestand sei ihm von Herzen gegönnt!

So soll es weitergehen; und so wird heuer wieder wie im Jahr 2007 der VKÖ mit einem starken Doppelpack bei der World Global Chefs Challenge des WACS in Budapest vertreten sein.

Der hochdekorierte Chef von Adventure Catering Oliver Scheiblauer hat sich schon bei der Generalversammlung des VKÖ am 5. Mai im eleganten Hotel Stefanie erfolgversprechend selbst vorgestellt, ein zielsicherer Commis de Cuisine, Kollege Matthias Petri, wird ihm im europäischen Wettstreit im Oktober in Ungarn zur Seite stehen.

Das Ziel der Teilnahme ist nicht nur die Präsenz des VKÖ bei den internationalen Veranstaltungen des Weltbundes der Kochverbände. Es gilt dabei auch die unersetzlichen Kontakte zu pflegen, ohne die man auf der ganzen Welt chancenlos wäre.

Jedoch ist es eine schlechte Zielsetzung zu einem internationalen Bewerb zu fahren, nur um dabei zu sein, man muss sich das ehrenvolle Ziel setzen, zu gewinnen, und genau das ist der Fall!

Dieses Vorhaben könnte eine gute Anregung zur Mitarbeit für alle Mitglieder des Verbandes in allen Sektionen des Verbandes sein, meint HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT www.vko.at

Internationale Kochkultur als Anliegen

Vor wenigen Tagen fand in Split/Kroatien der diesjährige europäische WACS-Kongress (World Association of Chefs Societies) statt. Als Vizepräsident des Österreichischen Kochverbandes durfte ich im Rahmen dieser Veranstaltung die Interessen und Anliegen der österreichischen Kochgemeinschaft auf europäischer Ebene vertreten.

24 Landesverbände nahmen an der Tagung teil. Diskutiert wurden unter anderem neue Wege der überregionalen Zusammenarbeit, neue Richtlinien für die Durchführung von Veranstaltungen und Kochwettbewerben, Fragen zum Umgang mit Sponsoren und vieles mehr. Vorausschauend auf den Weltkongress 2010 in Chile wurden Überlegungen präsentiert, mediale Aufmerksamkeit durch humanitäre Hilfeleistungen zu erlangen, die der unter großer Armut leidenden Bevölkerung zugutekommen sollen. Selbstverständlich stand bei allen Diskussionspunkten das Anliegen, Kochkultur auf höchstem Niveau zu pflegen und zu fördern, an vorderster Stelle.

Als Vertreter des Österreichischen Kochverbandes freut es mich aber ganz besonders, dass es gelungen ist, den nächsten europäischen WACS-Kongress nach Österreich holen. Der Kongress findet 2010 in Innsbruck im Vorfeld der Gastronomie- und Tourismusfachmesse fafga statt. Selbstverständlich habe ich das internationale Treffen auch genützt, um für den Big Cooking Contest (BCC) bei der diesjährigen fafga kräftig die Werbetrommel zu rühren.

Der Präsident des Weltverbandes der Köche, Gissur Gudmundsson, hat das Engagement des Tiroler Kochverbandes bereits durch seine Anwesenheit beim BCC 2008 gewürdigt und hat auch für dieses Jahr seine Teilnahme zugesagt. Den BCC 2010 wird er gemeinsam mit 40 europäischen Kochverbandspräsidenten im Anschluss an den Kongress besuchen. Mit der Entscheidung, die internationale Jurorenausbildung beim BCC 2009 in Innsbruck durchzuführen, wurde uns seitens der WACS-Kongressmitglieder eine weitere Anerkennung für den Bewerb zuteil.

JOSEF FANKHAUSER, VIZEPRÄSIDENT DES VKÖ UND PRÄSIDENT DES TIROLER KOCHVERBANDES www.vko.at



Der (Wett)Kampf ums Goldene Reindl

Das Genussereignis des Jahres fand in Wien statt

Gibt es etwas Schöneres, als nach erfolgreichem Nachdenken, Probieren, Kreieren und schließlich Präsentieren und nach viel Zittern die Trophäe in Händen zu halten?

So erging es am 23. Mai im Courtyard Marriott Messe Wien den sechs Siegern des Goldenen Reindl 2009. Die Jury war ausgesucht und streng! Von zehn möglichen Reindln wurden sechs an die würdigen Preisträger vergeben.

Drei in der Kategorie A – Schüler/Lehrlinge und drei für die Kategorie B – Profis.

Das „Thema F(r)isch(e) Kräuter und/oder heimisches Geflügel à la minute“ ist den Veranstaltern, dem Verband der Köche Österreich, WK Wien Gastronomie und Zipfer Bier, ein besonderes Anliegen,

um den Schwerpunkt Österreich und seine hochwertigen Produkte in den Mittelpunkt der heimischen Geschmacksnerven zu rücken.

Ob Prof. Werner Gruber die Gewinner mit seinen fast magisch anmutenden physikalischen Experimenten wohl auf andere Gedanken gebracht hat? Den vielen Gratulanten hat es gefallen. Die durften sich an den Siegergerichten und Zipfer Bier den Tag kulinarisch auf der Zunge zergehen lassen.



Die Sieger: Thomas Keller, Markus Vogel, Matthias Volf, Andreas Spitzer, Patrick Spitzer, Barbara Lechner Foto: BUO

Größter europäischer Kochkongress in Innsbruck

Tirols Kochverband holt den WACS-Kongress in Tirols Landeshauptstadt

Der jährlich stattfindende WACS European Congress ist die größte europäische Veranstaltung des Weltbundes der Kochverbände und findet 2010 erstmals in Innsbruck statt.

Josef Fankhauser, Obmann des Kochverbandes Tirol und Vizepräsident des Verbandes der Köche Österreichs, ist es während des diesjährigen Kongresses, der am 20. und 21. März in Split/Kroatien abgehalten wurde, gelungen, den vielfach begehrten WACS-Kongress (World Association of Chefs Societies/Weltverband der Köche) erstmals nach Tirol zu holen.

Zum Kongress werden, unter der Schirmherrschaft von Weltverbandspräsident Gissur Gudmundsson, Kochverbandspräsidenten aus

34 Staaten erwartet. Zudem entsenden auch Südtirol und Kärnten die Obmänner ihres Kochverbandes.

Der WACS-European Congress findet an zwei Tagen vor Eröffnung der fafga 2010 (Fachmesse für innovative Gastlichkeit) statt. Der genaue Messetermin ist noch nicht fixiert. Im Rahmen der fafga wird seit 2007 der vom Tiroler Kochverband initiierte Big Cooking Contest (BCC), ein Nachwuchsbewerb für Jungköche bis 25 Jahre, ausgetragen. Innerhalb kürzester Zeit avancierte dieser Bewerb zum weltweit härtesten und hoch geschätzten Kochwettbewerb für Jungköche. 2009 wird der BCC erneut im Rahmen der fafga (13. bis 16. September 2009) und im Beisein international gekrönter Spitzenköche durchgeführt.

TERMINE

WIEN
Der nächste Stammtisch der Wiener Köche findet am 22. Juni 2009, ab 17 Uhr, im Martinjak, 1010 Wien, Opernring 11 statt.

SALZBURG
Wandertag vom Alpengasthof Birkarhaus zur Erichhütte
Wann: Dienstag, den 16. Juni 2009,
Wo: Treffpunkt: 9 Uhr, Birkarhaus,
Kostenbeitrag: für Mitglieder kostenlos, für Nichtmitglieder 10 Euro.

Der Wandertag beginnt beim Alpengasthof Birkarhaus und geht ca. 1 1/2 Stunden zur Erichhütte.

OBERÖSTERREICH
Häferlguckergala 2009
Bereits zum 11. Mal verleiht die Sektion OÖ. des Verbandes der Köche die begehrte Auszeichnung, die die Köche an Personen vergeben, die „ihre Liebe zum Kochen und zum guten Essen durch verschiedene Aktivitäten beweisen, jedoch keine Köche sind“.

Die Preisverleihung findet am Freitag, den 3. Juli, um 20 Uhr, in der Alten Papierfabrik in Steyrermühl statt. Der Preisträger 2009 ist der Schriftsteller Gerhard Tötschinger. Karten und Zimmerreservierungen unter Tel.: 0676/646 56 63.

INFORMATION

Goldenes Reindl

Thema: F(r)isch(e) Kräuter und/oder heimisches Geflügel à la minute

Sieger Kategorie A – Schüler/Lehrlinge:

Patrick Spitzer, Zell am See
Barbara Lechner, HLA Baden

Matthias Volf, Hotel Bristol Wien

Sieger Kategorie B – Profis:

Thomas Keller, Berufsschule Längenfeldgasse, Wien

Andreas Spitzer, Ischgl

Markus Vogel, Romantikhôtel Hirschen

Juroren: Harald Fargel, Präsident Verband der Köche Österreich;

Siegfried Dörre, Obmann der Wiener Köche, VKÖ-Verantwortlicher für den Bewerb;

Stefan Lehninger, Verkaufsmanager Brau Union Österreich, dipl. Biersommelier;

Siegfried Kröpfl, Direktor Gastronomie Schönbrunn;

Prof. Franz Zödl, Direktor Gastronomiefachschule am Judenplatz;

Stefan Hierzer, E-Catering;

Prof. Werner Gruber, Physiker, Buchautor, Kabarettist;

Bernie Rieder, Haubenkoch, Freiraum;

Werner Matt, Grandseigneur der österreichischen Kochkunst;

Jaqueline Pfeiffer, Grand Hotel Wien.

INFORMATION

Umgesattelt

Der gebürtige Pongauer, langjähriges Mitglied und Kassier-Stellvertreter, im Verband der Köche Österreichs, Sektion Salzburg beendet seine erfolgreiche Karriere im Schloßrestaurant Kleßheim. Manfred Brugger ist nicht nur als ein ehrgeiziger, zielbewusster, kreativer Fachmann anerkannt, er begeisterte auch in kulinarischer Hinsicht viele Menschen. Medienauftritte und unzählige Auszeichnungen, Medaillen bei internationaler Kochkunstausstellung bis zur Gault-Millaut-Haube begleiteten den erfolgreichen Gastronomen auf seinem Lebensweg. Neben dieser verantwortungsvollen Tätigkeit, ist er als Praxislehrer in der Tourismusschule Kleßheim, dessen Berufung er mit großer Hingabe verfolgt, tätig. Die Sektion Salzburg wünscht dem „Lehrer“ eine erfolgreiche Zukunft für seine neue Tätigkeit.



BCC bei Eurogast Speckbacher

Am 13. 5. '09 fand bei Eurogast Speckbacher in Reutte bereits der 3. Big Cooking Contest statt. Sieger wurden Benjamin Genewein und Christina Feneberg (Hotel Jungbrunn).