



Wirklich Junge Wilde!

Und wie wild sie sein können, diese 28 Schülerinnen und Schüler der 1. AFK der Wiener Gastgewer-

befachschule! Wie hunderte andere Junge Wilde an österreichischen Gastronomiefachschulen auch sind sie noch meilenweit von Gerichten wie „Blutwurst mit Jakobsmuscheln“ entfernt. Durch die Berichterstattung in vielen TV-Sendungen und schillernden Printmedien sind sie allerdings manchmal ganz schön durcheinander. Wie sollen sie denn auch zu solchen kühnen Creationen fähig sein, wenn erst einmal die Schneidearten und Grundzubereitungsarten, die verpflichtende Hygiene und die Unfallverhütung etc. gelernt werden müssen?

Zwei Koch- und ein Patisserielehrer unterrichten im Gegenstand Küchenführung und Organisation jeweils zweimal vier Stunden lang pro Woche in der ersten Klasse ganz andere Speisen als jene Starköche, die eher milde lächelnd auf jene herabblicken, die ein solides Handwerk gerade mühevoll erlernen. Wem denn nun Glauben schenken? Und dann die Bekleidungs Vorschriften, echt ur-arg!

So richtig mit Sicherheitsschuhen und Pepitahose, schneeweiße Jacke und gar die Toque blanche! Halstuch und Schürze wird verlangt, wo doch die vermeintlichen gegenwärtigen



Idole von der klassischen Kochkleidung eher wenig halten, und das in einer Zeit, wo Paul Bocuse über die Vorzüge von Fast Food schwadroniert.

Sie haben es nicht leicht, sind sie doch mehrheitlich mit Cornflakes, Pizza, Pasta und Burger großgepöppelt worden. Jetzt stehen Zubereitungen auf dem Programm, die das Leben eines Schülers ausnahmslos noch schwerer machen, als es ohnehin schon ist. Schweineköpfe, Ochsenchwänze, Kalbsleber... – noch harmlos im Vergleich zur Herstellung einer Fischbeuschelsuppe, nur getoppt von den Schneidearbeiten zu einem Bruckfleisch – lassen bisweilen die Zweifel an der Richtigkeit der Berufswahl keimen.

Wären da nicht die Momente höchster gastronomischer Glückseligkeit wie im März einmal erlebt: Rindsuppe mit Tiroler Knödel, hausgesurttes Brüstl vom Bio-Schwein mit Stöcklkraut und Erdäpfelnudeln, dann noch ein Nussstrudel. Da hält man dann die Unzahl an anderen Unterrichtsgegenständen, schriftlichen Wiederholungen, Schularbeiten, Tests Bankette und Veranstaltungen gerade noch aus.

Letzter Hoffnungsschimmer ist dann das Läuten zum Unterrichtsende, denn jetzt kann der Blazer mit Krawatte gegen ein Outfit getauscht werden, das den jungen Wilden wirklich gerecht wird, aber bis es soweit ist ...

ist es verdammt hart, ein junger Wilder zu sein.

DIPL.PÄD.FOL HARALD FARGEL, PRÄSIDENT

Heinrich Schmid, Wirt vom Gasthaus WILDER MANN in Salzburg und langjähriges Mitglied des Salzburger Kochverbandes verstarb unerwartet im 55. Lebensjahr. Heinrich Schmid war Wirt mit Leib und Seele, der Beruf Koch lag ihm am Herzen und er kochte betont regionale Salzburger Küche in bester Qualität. Gerne stellte er sich auch für Lehrlinge zur Verfügung und ebenso gerne leistete er auch Unterstützung für so manche Anliegen des VKÖ. Unsere aufrichtige Anteilnahme gilt seiner Gattin Annemarie und seinem Sohn Alexander.

Helmut Stadlbauer

Fitness für die Küchenchefs

Weiterbildung für diätfreie Reduktionskost in Bad Pirwarth im Test

Das im Vorjahr neu errichtete Kurhotel Bad Pirwarth im Weinviertel hat sich auf eine diätfreie Gewichtsreduktion spezialisiert und dazu die „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.

Ein 16-köpfiges Koch-Team unternahm Mitte März einen Testlauf für Theorie und Praxis dieses Programms. Am 27. April 2007 findet die erste echte Schulung von interessierten Köchen statt. Unkostenbeitrag: € 20,-.

Anmeldung: info@vko.at

Erfolgs-Handwerker

Herbert Bergler kocht mit frischen und saisonellen Produkten eine ganz persönliche Linie

Seine Lehre absolvierte er von 1986 bis 1989, in den Betrieben des Gastronomen Just. Zuerst war er in der Handelskammer beschäftigt, wo er Einblicke in die Großküche sowie Cateringküche erhalten durfte. Im zweiten Lehrjahr wechselte er in das damalige In-Restaurant Milchmariandl. Hier sammelte er seine ersten Erfahrungen in der à la carte Küche. Nach Abschluss der Lehre und nach absolvieren des Präsenzdienstes zog es ihn nach Tirol. In der Folge agierte er unter anderem im Alter von 21 Jahren bei Thomas Walkensteiner als Sous Chef und wurde später Küchenchef im Hotel Inntalerhof.

Was ihm damals noch an Routine fehlte machten er und sein Team mit viel Fleiß, Ehrgeiz und Freude zum Beruf wieder wett. Eine weitere Station für zwei Jahre war in Kitzbühel das Hotel „Weißes Rössl“. Über Bad Gastein ging es dann langsam zurück in seine Heimat.

Zuerst machte er noch einen Stopp von zweieinhalb Jahren im Hotel Hofwirt in Seckau. Durch die Nähe zum A1 Ring gab es hier immer wieder große Events. Auch bekamen er hier von Gault Millau zweimal eine Haube, und vom à la carte die Kronen. Über einen kurzen Zwischenstopp in der Südsteiermark landete er dann in Graz im Hotel „Erzherzog Johann“ Hier bekochte er das Wintergartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen“. In drei Jahren als Küchenchef verdiente er sich dreimal eine Haube. Hier stand ihm auch schon seine Frau als Sous Chefin tatkräftigen zur Seite.

Im Jahr 2003 ging es dann nach Taipeh in einem Hotel mit 800 Betten. Dort konnte er seine Qualitäten bei einem Öster-



Ein „Hauben-Sammler“: Herbert Bergler

reich-Event zum Besten geben, für den er extra engagiert wurde und der zu einem Riesenerfolg wurde.

Als nächstes kam dann eine Neueröffnung in Graz an die Reihe, seine derzeitige Station, das Restaurant „Lovin“ im TPA-Krone Center. In kürzester Zeit schaffte er es mit seiner Frau und seinem Team an der Seite, dieses feine Restaurant zu einem Fixpunkt in der Steirischen Gastroszene zu machen. Fast schon selbstverständlich, dass auch dieses Mal die Haube nicht lange auf sich warten ließ. Auf die Frage nach seiner Philosophie sagt Bergler: „Stets versuchen frische, saisonelle und erstklassige Produkte zu kaufen und in ihrem Eigengeschmack zu erhalten. Ich versuche auch immer, in jedem Gericht meine eigene Linie zu halten, aber trotzdem sollte es der Gast wieder erkennen. Bei aller Kreativität ist es schließlich ganz wichtig, die Grundlagen unsres Handwerks zu beherrschen.“

Nähere Info unter www.lovin.at



16 renommierte Köche fanden sich in Begleitung von VKÖ-Präsident Harald Fargel Obmann, Siegfried Dörre und Altpräsident Karl Ruppert in Bad Pirwarth ein, um sich in die Pirafit-Methode einschulen zu lassen

Veranstaltungen

WIEN

Montag, 2. April 2007

Einsendeschluss Goldenes Reindl 2007; Thema des größten Rezeptwettbewerbs Österreichs: „Das Gabelfrühstück - das beste Stück vom Tag“

Freitag, 27. April 2007:

Qualifikationskochen

Samstag, 12. Mai 2007:

Siegerehrung

Ausschreibungsinfos:

www.goldenes-reindl.at

12. April 2007, Betriebsbesichtigung der NÖM in Baden bei Wien inklusive Verkostung. Treffpunkt um 15.00 beim Haupteingang. Vöslauerstraße 109, 2500 Baden. Maximal 30 Teilnehmer, Anmeldungen bis zum 6. April 2007.

15. – 18. April 2007, die Sektion Wien auf der „Gast 2007“, Wiener Messege-lände Halle A, 1020 Wien.

27. April 2006, Kochkurs „Sch(l)au Kochen - diätfreie Reduktionsküche“ in Bad Pirwarth. Dauer: 09.30 – 16.00 Uhr. Mehr Infos unter www.vko.at. Max. 16 Teilnehmer. Unkostenbeitrag pro Person € 20,00. Anmeldungen bis 10.04.07.

2. Mai 2007, VKÖ-Generalversammlung des VKÖ im Wiener Hotel Stefanie.

SALBURG

15. - 17. Juni 2007

DRACHENBOOTRENNEN in Bürmoos: 20 tüchtige Ruderer, davon fünf Damen gesucht! Anmeldung bei Georg Steurer, T: 0662 624258; E: gsteurer@xlink.at

STEIERMARK

25. April 2007, 14:00 Uhr Versammlung des Vorstandes des VKÖ Steiermark. Ort: Siegmund Freud Klinik in Graz, Wagner Jauregg-Platz 1, 8053 Graz, Im Mitarbeiter-Restaurant Um Anmeldung wird gebeten, bei Obmann Walter Mayer. Gesucht wird ein neuer Vorstand. Bei Interesse wenden Sie sich an den Vorstand des Österreichischen Kochverbandes. Kontaktinfos unter www.vko.at.

TIROL

22. April 2007 „Schifahr'n und Sannelen auf 3000 Meter“ am Stubai Gletscher mit Rahmenprogramm! Mit Partnern. An und Abreise ist selbst zu organisieren, Gletscherkarte und Rahmenprogramm kostenlos! Anmeldungen bitte bis 10. April 2007



Vergoldet kamen die steirischen Köche von der Kochkunstausstellung in Klagenfurt zurück. Gold in allen Kategorien der Plattenschau und Silber in der Kochartistik. Anlässlich des Gast 2007 in Klagenfurt veranstalteten die Kollegen der KKK wieder eine Kochkunstausstellung mit Plattenschau. Das steirische Team unter der Leitung von Walter Mayer setzte sich wie folgt zusammen: Monika Holler, Sandra Gimpl, in den Kategorien Schauplatte – Restaurantionsplatte und Fingerfood; sowie den Auszubildenden Marlies Löscher, Thomas Mauerhofer und Patrick Heinzl die in der Kategorie Kochartistik (Schaustücke) eine wunderschöne Gemüseschnitzerei präsentierten.

Gute alte Küche, ade?!

Die Küche und das Ernährungsverhalten von gestern heute und morgen im Focus des Kruger's Clubgespräch

Einheitsgeschmack und verfremdete Lebensmittel waren die Feindbilder, die im Rahmen der Kruger's Clubgespräche in der gleichnamigen Wiener Bar von den Diskussionsteilnehmern ausgemacht wurden.

Der scheidende AMA-Vorstandsvorsitzende Mag. Georg Schöppl warb für Nahrungsmittel aus Österreich und pries deren hohe Qualität. Die Ernährungspsychologin Mag. Margit Hörndler führte diverse gesellschaftliche Aspekte ins Treffen, die ein ausgeprägtes Ernähr-

rungsbewusstsein unterlaufen. Werner Matt verglich die Küche von gestern mit jener von heute und forderte die Rückbesinnung auf gute alte Werte ein.

Und Siegfried Dörre erörterte unter anderem, dass schnell zubereitetes Essen nicht gleich bedeutend mit Fast Food von minderer Qualität sein muss. Entsprechendes Qualitätsbewusstsein an allen Fronten wünschten sich daher die Diskutanten: von den Konsumenten über die Erzeuger bis hin zu den Köchen.



Frische, regionale und saisonale Zutaten zu einer qualitätsorientierten Küche wünschten sich (v.l.) Siegfried Dörre, Werner Matt, Mag. Margit Hörndler und Mag. Georg Schöppl. Rechts: Moderator Dr. Johannes Außerladscheiter

NIEDERÖSTERREICH

26. bis 29. April 2007: 9. Internationale Kochkunstschau und Meisterschaft im Eisschnitzen mit der Messeschau „Kochen und Genießen“ im Pittental/Hochwechsel. Programm mit Tag der Schule und Kinderkocholympiade Seniorennachmittag mit Musik Eisfiguren, Zuckerkunst, Butterskulpturen, Schau der Int. Köche und Restaurant der Nationen, Hobbykünstler, den Mesesebereich, Frontcooking mit Verkostung, Weinverkostung.

Wo? Landwirtschaftliche Fachschule Warth/NÖ

Infos: www.kochkunstschau.com



Der Sieger des 2. „Big Cooking Contest“, Tobias Wussler sowie der zweitplatzierte Urbald Lutz gewinnen auch beim Bundeslehrlingswettbewerb Gold (Wussler mit 901 von 1000 mögliche Punkten) und Silber (Lutz). Mit Patrick Welz wurde auch ein Tiroler Nachwuchskoch Bundessieger. Die Sektion Tirol gratuliert herzlich. Insgesamt gab es dreimal Gold und zweimal Silber für Tirol. Im Teambewerb erreichte das Team aus Tirol den 3. Platz.

Im Bild v.l.n.r.: Trainer Norbert Waldnig, Maik Spantig - Kellner Silber, Christoph Fahrner - Kellner Gold, Christian Schreiber - Kellner Silber, Nina Gracner - Kellner Silber, Patrik Welz - Koch Gold und Bundessieger, Konstanin Grasser - Kellner Gold, Urbald Lutz - Koch Silber, Trainer KM Hans Haller, Tobias Wußler - Koch Gold, Marlene Baumgartner - Koch Gold, Leo Urban - Koch Silber, Judith Mayer - HGA Silber, Annemarie Sprenger HGA Silber, Sara Ben Redjeb - HGA Gold

PROMOTION



eurogast, die österreichische Gastronomie Großhandelsgruppe, hat das Jahr 2007 zum Jahr des Genusses ausgerufen. Eigens dafür wurden die „eurogast Genusswelten“ geschaffen. Zahlreiche Genuss-Veranstaltungen und ein Gewinnspiel – mit einem Mini Cabrio als Hauptpreis – erwarten Sie das ganze Jahr über in den eurogast Betrieben.

Tauchen Sie mit eurogast in diese Genusswelten ein. Zahlreiche Genuss-Aktivitäten laden zum Genießen und Verweilen ein. Köstlicher Käse, gehaltvolle Weine, raffinierte Schmankerl aus Österreichs Genussregionen warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden.

So veranstaltet eurogast heuer den Big Cooking Contest. Liebhaber der guten Küche und Kochinteressierte sind an diesen Tagen eingeladen, den angehenden Kochprofis bei den spannenden Duellen über die Schulter zu schauen.

Genuss erleben mit eurogast



Wein & Käse Genuss

Bei den eurogast Käse & Wein Genussverkostungen in den C&C Märkten erfahren Sie von namhaften Käseherstellern Wissenswertes über das Genuss-Produkt Käse. Die erfahrenen

Wein & Käse Genuss Termine

eurogast Nussbaumer Graz	12. – 13.04.
eurogast Nussbaumer Bruck	12. – 13.04.
eurogast C&C Feldbach	12. – 13.04.
eurogast Landmarkt/Liezen	03. – 04.05.
eurogast Riedhart	11.05.
eurogast Speckbacher	12. – 13.06.
eurogast Zuegg	22.06.
eurogast Pilz	29.06.
eurogast Sinnesberger	03.08.
eurogast Knt. Legro	21.09.
eurogast Altmayer	02.11.
eurogast Grissemann	07.12.

Genießen Sie das Jahr mit eurogast in vollen Zügen.



Wein-Sommeliers der eurogast Betriebe beraten Sie über die neuen Trends beim österreichischen Wein. Lassen Sie sich den Käse bei einem guten Achterl Wein schmecken, frisch serviert von Österreichs besten Winzern.

Genuss-Reise Termine

eurogast Grissemann	03. – 04.04.
eurogast Nussbaumer Graz	23. – 24.04.
eurogast Nussbaumer Bruck	25. – 26.04.
eurogast C&C Feldbach	27. – 28.04.
eurogast Pilz	07. – 08.05.
eurogast Knt. Legro	10. – 11.05.
eurogast Speckbacher	24. – 25.05.
eurogast Riedhart	05. – 06.06.
eurogast Sinnesberger	12. – 13.07.
eurogast Zuegg	16. – 17.08.
eurogast Altmayer	10. – 11.09.
eurogast Landmarkt/Schladming	18.-19.10.
Alles für den Gast	10. – 14.11.

Genussvoll Reisen

Genüssliche Aussichten: eurogast lädt Sie zu einer genussvollen Reise in zwölf eurogast Betriebe quer durch Österreich ein. Je zwei Tage lang genießen, verkosten und gewinnen Sie an den vielen Genuss-Stationen in den Betrieben. Star dieser Reise ist das Genusswelten-Mini-Cabrio mit dem Sie – mit etwas Glück – schon bald genussvoll reisen werden.

Genussvoll Gewinnen

eurogast Kunden nehmen den Schlüssel vom Mailing einfach zu Ihrem eurogast Betrieb mit und tauschen diesen dort gegen einen Genusstaler ein. Sollten Sie noch kein eurogast Kunde sein, kommen Sie mit Ihrem Gewerbeschein zu Ihrem nächstgelegenen eurogast Betrieb und holen sich dort Ihren Schlüssel zum Glück.

Taler in das Gewinnspiel einwerfen und kleine köstliche Gewinne sofort mit nach Hause nehmen. Oder Sie sind sogar einer der 24 Anwärter auf das Mini Cabrio und bekommen je zwei Eintrittskarten für die „Alles für den Gast“ im November zur Hauptverlosung.

Kommen Sie und genießen Sie in vollen Zügen! Ihr eurogast-Betrieb freut sich, Sie einmal so richtig verwöhnen zu dürfen!

Mehr Infos unter: www.eurogast.at