

Verband  
der Köche  
Österreichs



## Dampf und Rauch, Liebe und Erfüllung

Die Liebe zum Beruf und generell zum Kochen ist die

grundlegende Voraussetzung zum Erfolg. Koch zu sein, ist für mich mehr als nur Beruf – es ist meine Berufung und meine Leidenschaft. Kochen ist heiß und kalt, minimal und maximal, Arbeit und Spaß, Spannung und Entspannung, kreativ, aber gleichzeitig konstant, Erfüllung und Abgrund, manchmal auch Liebe und Hass, Vergangenheit und Zukunft zugleich – kurzum ein Spiel der Gegensätze, das einfach Lust auf mehr macht. Für mich sind Kochen sowie die Begriffe Individualität und Kreativität EINS.

Vor allem hat Kochen Zukunft! Kulinarik auf höchstem Niveau gewährleistet und Glück für Gene nicht nur ein Grund auch Menschen Nähe und nährt auch in einem gesunden gesunder Geist. Das sollte „einfach ko-einfach“ lauten, denn es geht vorrangig darum, die Vielfalt der Natur auf den Tisch zu bringen. Dabei stehen Kreativität und Abwechslung ebenso im Mittelpunkt des Geschehens wie Regionalität und Wirtschaftlichkeit. All diese Parameter „in einen Kochtopf“ zu bringen, ist die hohe Kunst des Kochens. Die Aufgabe des Kochs ist dabei, die Natur in ihrer Gesamtheit zu begreifen, um den natürlichen Gegebenheiten Akzeptanz entgegenzubringen und mit ihr im Einklang zu arbeiten. Ergo dessen bringt das Kochen auch ein absolutes Maß an Verantwortung mit sich. Ich kann nur jeden Koch dazu ermutigen, sich dieser Herausforderung zu stellen, denn es lohnt sich. Ein kreatives Geschmackserlebnis sichert nicht nur die Begeisterung der verwöhnten Genießer, es dient auch als Kommunikationsmittel, das den Koch mit dem Gast verbindet. Diese Chance sollte man ergreifen, denn als Koch gilt es auch, Erwartungshaltungen zu erfüllen – egal in welcher „Liga“ man gerade kocht.

Kochen bedeutet in jedem Fall Befreiung! Formulieren Sie sich Ihre eigene Vision dazu, was Sie erreichen wollen und womit Sie punkten können. Die konsequente Umsetzung dieser und das Lächeln Ihrer Gäste nach einem gelungenen Menü sollten Ihnen jeden Tag aufs Neue Ansporn sein. Mit diesen Worten wünsche ich Ihnen eine unerschöpfliche Freude am kulinarischen Schaffen!

ALOIS GASSER, OBMAN SEKTION SALZBURG



Gesundheit, Genuss rationen. Essen ist Bedürfnis, es bringt zusammen, schafft die Seele, denn nur Körper wohnt ein Ziel beim Kochen

chen – kochen ganz

## Euro Cooking –Cup

Im Rahmen der Klagenfurter Gast wurde erstmals der Euro Cooking-Cup ausgetragen, bei dem die an der EM teilnehmenden Länder ihre Kochkunst unter Beweis stellten.

In der Plattenschau waren auch die Auszubildenden Marlies Löscher und Thomas Mauerhofer der Sektion Steiermark vertreten. Sie präsentierten sich der Jury mit einer tollen Leistung und konnten sich mit der Goldmedaille im Internationalen Vergleich durchsetzen.



Siegreich in Klagenfurt:  
Marlies Löscher und Thomas  
Mauerhofer

## Drachenboot sucht Ruderer

**SALZBURG.** – An die Paddel, heißt es vom 27. bis 29. Juni 2008 wenn bereits zum dritten Mal der 3. Salzburger Drachenbootcup & Festival am Bürmooser See stattfindet.

Gesucht werden schwimm-tüchtige, Verbandsmitglieder 19 Paddler (Ersatz) davon vier Damen, welche sich die Zeit nehmen, nicht nur für das

Rennen, Kreativcup (originelle Ideen werden gesucht) und Training, sondern auch für das Rahmenprogramm ständig zur Verfügung stehen. Mitzubringen sind, eine Menge Energie, Ausdauer und Freude an diesem Wettbewerb.

Anmeldung: Georg Steurer, T/F: 0662 624258, M: 0680 1239758 oder E: steurer1944@A1.net

# Wiener Köche kochen

Spektakulärer kulinarischer Auftritt des VKÖ auf der „Alles für den Gast Wien“

Die „Wiener Köche“ des Verbandes der Köche Österreichs werden anlässlich der „Alles für den Gast Wien“ vom 12. bis 15. April 2008 mit einem spektakulären Messerestaurant in Erscheinung treten. Projekt-titel: „Wiener Köche kochen! WILD trifft KLASSIK“. Täglich von 11.30 Uhr - 12.30 Uhr bilden dabei zwei Küchen-

blöcke für das Frontcooking den Schau- und Arbeitsplatz für je einen „WILDen“ mit einem sehr modern zubereiteten Gericht und einen „Gestandenen KLASSIKer der Küche“ mit einem traditionell zubereiteten Gericht. Die Köche haben die Möglichkeit vor den Augen des Fachpublikums ein Gericht zu zubereiten und zu erläutern. Die

Speisen werden in weiterer Folge von der jungen dynamischen Küchencrew des VKÖ für die Messebesucher zubereitet. Während der Präsentation der „Wilden“ und „Klassischen“ Stars sorgt ein professioneller Moderator für Wissenswertes zu den zubereiteten Speisen, sowie den handelnden Personen für die Besucher.

## Programm im Restaurant „Wiener Köche kochen!“ „WILD trifft KLASSIK“

### TERMIN

Samstag, 12.04.08, 11.30-12.30 h

Sonntag, 13.04.08, 11.30-12.30 h

Montag, 14.04.08, 11.30-12.30 h

Dienstag, 15.04.08, 11.30-12.30 h

### WILD

Manuela Moc

Restaurant Futterboden

Stefan Schartner

Spillerner Gastwirtschaft

Alois Gasser

Wiberg Team Inspiration

Lukas Mraz

Mraz & Sohn

### KLASSIK

Stefan Hierzer

E-Catering

Robert Wanko

Max-Catering

Oliver Futterknecht

Gasthaus Futterknecht

Maria Rosenberger

Weingasthof Donauwirt

Weitere Programmschwerpunkte des VKÖ auf der Alles für den Gast Wien:

Sonntag 11.00-16.00 h: Verkostung anlässlich des 2. TK-Convenience Awards;

14.30 Tagung der Fach-Jury

Dienstag, 15.04.08, 15.00 h: Stammtisch der Wiener Köche

## Hauben und Olympia

**TIROL.** – Der Tiroler Schafzuchtverein feierte Anfang März das 70jährige Bestandsjubiläum mit einer großen Landesausstellung in Imst. Über 3500 Besucher ließen sich die Veranstaltung nicht entgehen. Vor Ort sorgten die Mitglieder des Verbandes der Köche – Sektion Tirol mit einem Haubenkoch und Olympiasieger für lukullische Gerüche. Den Besuchern wurden Köstlichkeiten vom Tiroler Lamm in allen Variationen – von Lammleberknödeln über faschierte Lammlaibchen bis hin zu Lammrücken kredenzt. „Haubenköche und Olympiasieger im Bierzelt – das war ein gelungenes gastronomisches Experiment“, sagt Amtsdirektor, Hofrat Ing. Oskar Lazansky von Lebensministerium und bekundet eine weitere Zusammenarbeit mit Verband der Köche - Sektion Tirol.



## Youngsters in Diskussion

**WIEN.** – Einen erfolgreicher Start verzeichnete der „Youngsters-Stammtisch der Wiener Köche“, der am 6. März 2008 im Café-Mokador über die Bühne ging. Insgesamt 12 interessierte Lehrlinge, Schüler und Jungköche, diskutierten mit den Impulsgebern Robert Wanko und Siegfried Dörre intensive 1,5 Stunden lang über das Thema „Haubenniveau in der Systemgastronomie“. Nächster Stammtisch: 12. Juni 2008. Mehr dazu unter [www.wienerkoeche.at](http://www.wienerkoeche.at)

## Gratulation zum Sechziger

**SALZBURG.** – Küchenmeister Johann Kögl feierte am 30. Jänner seinen 60. Geburtstag und wurde mit dem GOLDENEN EHRENRING des Verbandes der Köche Salzburg geehrt.

Johann Kögl zählt zu den besten Köchen und Gastronomen Salzburgs und es ist kein Zufall, dass J. Kögl mit seiner Gattin Gerlinde bereits seit 18 Jahren das Haubenlokal „Restaurant Alt Salzburg“ führt. Auch der Obmann Stellvertreter Küchenmeister Franz Geisler feierte dieser Tage seinen 60. Geburtstag. Der Träger der „Goldenen Ehrennadel des Verbandes der Köche Österreichs“ werkt im Genesungsheim der Salzburger Gebietskrankenkasse in Goldegg als Küchenchef zur vollsten Zufriedenheit seiner Gäste. Im Besonderen Maße widmet sich Geisler der Jugend.

## TERMINE

### WIEN VKÖ-Stammtisch

**Wo?** GÖSSER-BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4.

**Wann?** Immer der 3. Mittwoch im Monat, jeweils von 15.00-18.00 Uhr. Am 15. April findet der Stammtisch auf der GAST 08!

**Wann?** 6. Mai 2008, 14:30 Uhr - VKÖ-Generalversammlung des VKÖ im Wiener Hotel Stefanie.

**Goldenes Reindl 2008 - Das Thema: „Die kalte Platte“.**

**Wann?** Mai 2008; mehr unter [www.goldenes-reindl.at](http://www.goldenes-reindl.at).

**WACS-Congress in Dubai.**

**Wann?** 12. - 15. Mai 2008, mehr Infos sowie Anmeldungen unter [www.wacs2008.com](http://www.wacs2008.com).

**Garteneröffnung in der Spillerner Gastwirtschaft bei Kollegen Stefan Schartner.**

**Wann?** 17. Mai 2008, ab 11:00 Uhr, Ersatztermin nur bei absolutem Regenwetter 24. Mai ab 11 Uhr. „Freibier für Köche in Kochjacke!“ dazu Brezeln und Weißwurst um 2 Euro. Um 17:00 h Führung für die Köche durchs Herrenhaus, Hauseigene Brauerei und Melzerei - Ausklang im einzigartigen romantischen Gastgarten

**Wo?** Spillerner Gastwirtschaft, Stockerauerstr. 20, 2104 Spillern, Tel: 02266/80694, Anfahrt siehe unter [www.spillernergastwirtschaft.at](http://www.spillernergastwirtschaft.at)

„Youngsters Stammtisch“ nur

für Lehrlinge, Schüler und Jungköche.

**Wann?** 12. Juni 2008, 18:00 Uhr; Thema: „Einzelhandel versus Gastronomie - Eine unlösbare Konkurrenzsituation für den Gastronomen?“ Impulsgeber: Mag. Helmut Obergantschnig, Ort: Café-Mokador, 1010 Wien Dorotheergasse 6-8, [www.mokador.at](http://www.mokador.at). Anmeldung erforderlich

### VKÖ Kontakt:

Thorvaldsengasse 20/58/1  
A-1120 Wien  
T / F 01 367 61 62  
M: [info@vko.at](mailto:info@vko.at);  
E: [www.vko.at](http://www.vko.at)