

# Der neue Besen

## Der neue Präsident des Kochverbandes will Gas geben

Mit Harald Fargel steht ein vergleichsweise junger Mann an der Spitze des VKÖ.

Die Kür erwischte ihn knapp vor dem 50. Geburtstag. Am 10. Mai dieses Jahres wählte die Generalversammlung den Wiener Koch und Pädagogen Harald Fargel zum Präsidenten, am 17. Mai feierte er den Fünzigster. Für die Verhältnisse des Verbandes der Köche Österreichs ist somit fast ein Jungspund an die Spitze gelangt. Nach einem knappen halben Jahr im Amt machen sich auch schon deutliche Veränderungen im rund 1400 Mitglieder zählenden Verein bemerkbar.

So soll in den Verband wieder mehr Weltoffenheit einziehen. Dafür steht auch die Person Fargels, der sich nach der Lehrzeit im Wiener Hotel Sacher erst einmal für zehn Jahre rund um die Welt kochte. Die in dieser Zeit geknüpften Kontakte erscheinen heute nützlich, um auch im Weltbund der Köche wieder ein gewichtigeres Wort mitzureden. Vor allem, weil der neue Präsi-

Teams zum Teil beachtliche Erfolge einheimen. „Im Laufe der Jahre kamen so an die 60 Länder zusammen, in denen ich gekocht habe.“

Entsprechend ist auch das Programm des neuen Vorstandes des VKÖ ausgelegt. Immerhin schafften es die Köche, mit Lothar Misak und Josef Fankhauser als Vizepräsidenten das Präsidium weiter zu verjüngen. Mit Josef Fankhauser zog überhaupt zum ersten Mal ein Tiroler in den Vorstand des Vereines ein.

### Internationalität hält Einzug

Die intensive Pflege der Kontakte zu den Sektionen in den Bundesländern ist so auch ein vorrangiges Ziel von Harald Fargel: „Nach Möglichkeit besuche ich die Bundesländerveranstaltungen und pflege so die dringend notwendige Kommunikation. Weiters versuche ich, möglichst viel an die Bundesländer zu delegieren.“ Veranstaltungen und Präsentationen in den jeweils benachbarten Staaten sollen verstärkt von den verschiedenen Sektionen übernommen werden.

Die Vertiefung der internationalen Beziehungen und vor allem die Pflege der Nachbarschaft ist Fargel ein inniges Anliegen. Durch-

aus im Sinne des Europagedankens. „Wir müssen in Zentraleuropa, das ja weitgehend auch den Ländern der alten Monarchie entspricht, stärker zusammenarbeiten, um im Weltbund ein stärkeres Gewicht zu erhalten“, postuliert Fargel. Das Einverständnis der Familie für die intensive Reisetätigkeit hat der verheiratete Vater von zwei Söhnen vor der Wahl eingeholt: „Meine Frau sagte, du kannst das, und jetzt akzeptiert sie die oftmalige Abwesenheit auch. Aber vielleicht ist sie ohnehin froh, wenn ich nicht so oft zu Hause bin“, kokettiert der Diplompädagoge.

So schnell, wie sich der neue Präsident in seinem Amt eingearbeitet hat, funktioniert neuerdings auch die Kommunikation. „Die Kollegen sind oft ganz verwundert, dass zum Beispiel ihre E-

Mails sofort beantwortet werden“, schwört der Globetrotter auf die Möglichkeiten aktueller Kommunikationstechnik. Dazu gehört auch das rasche Weiterleiten von Meldungen an das Präsidium sowie die Obmänner in den Bundesländern. „Wir müssen uns stärker vernetzen, damit der VKÖ wieder eine schlagkräftige Organisation wird.“

### Bessere Förderung der Jugend

Ein großes Anliegen ist Fargel auch die Nachwuchsarbeit. „Wir müssen die Jugend stärker fördern. Ich weiß, dass es in vielen Betrieben schwerfällt, Lehrlinge oder Jungköche etwa für Bewerbe freizustellen und sie zu unterstützen, aber darin

liegt halt unser größtes Potenzial“, meint Fargel, der im Übrigen kein Nachwuchsproblem sieht. „Die guten Betriebe, in denen man sich ordentlich um die Lehrlingsausbildung bemüht, haben kein Problem, junge Menschen zu finden. Klagen höre ich nur von Unternehmern, die junge Menschen als billige Arbeitskraft suchen.“

Als weiteren Schwerpunkt seiner Präsidentschaft nennt Fargel die Förderung der Frauen. „Viele glauben, der österreichische Kochverband sei ein reiner Männerverein, dabei stimmt das gar nicht. Wir haben viele engagierte Damen im VKÖ. Das



dent auch im Rahmen seiner Lehrtätigkeit an der Gastgewerbeschule am Judenplatz, die er seit 1985 ausübt, die Welt nie aus den Augen verlor.

Bei Veranstaltungen und Wettbewerben, an denen österreichische Köche und vor allem der Nachwuchs in aller Welt teilnehmen, war stets auch Fargel dabei und konnte mit den jeweiligen



Der neue Präsident der österreichischen Köche, Fachoberlehrer Harald Fargel, bringt frischen Schwung in den Verein.

**Eduard Macku**

**Kontaktmann zum Weltbund**

Ein Zeichen für die intensivere Pflege der internationalen Beziehungen setzte das neue VKÖ-Präsidium kürzlich mit der Installierung eines speziellen Kontaktmannes. Der



**Eduard Macku.**

ehemalige Vize-Präsident und langjährige Obmann der Sektion Wien, Eduard Macku, wurde zum Koordinator für den WACS – Weltbund der Köche (World Association of Chefs Societys) ernannt. Der Weltbund hat acht Millionen Mitglieder bzw. 76 Mitglieds-länder auf allen fünf Kontinenten. Der VKÖ möchte die jahrzehntelange Erfahrung von Kollegen Macku nützen und den Kontakt zum WACS intensivieren.

Problem ist, dass immer nur Bilder gemacht werden, wo ausschließlich Männer herumstehen.“ Als Vorbild nennt Fargel ausgerechnet das Bundesheer: „Es gibt nicht sehr viele Soldatinnen, aber haben sie in der jüngeren Zeit eine Heeresaufnahme gesehen, auf der nicht mindestens auch eine Frau abgebildet ist?“

Dem Übelstand soll durch die Schaffung eigener Frauenrunden abgeholfen werden. „Wir initiieren gerade die ersten Damenrunden im VKÖ. Start ist im Raum Wien/Steiermark. Weitere Bundesländer sollten bald folgen. Wenn sich das weibliche Geschlecht im Verein mehr engagieren würde und wenn es künftig kein Bild mehr von uns ohne Frau gäbe, das wäre meine größte Freude.“

In der nächsten Zeit widmet man sich im VKÖ auch wieder stärker der Teilnahme an internationalen Wettbewerben. „Das Goldene Reindl etwa ist ein wichtiger nationaler Bewerb, den wir unbedingt beibehalten müssen.“ Die Blickrichtung ist aber international. Nächste wichtige Station ist die Teilnahme am Culinary World Cup in Luxemburg Ende November, und die Teilnahme an der Koch-Olympiade 2008 in Erfurt ist ohnehin Pflicht. Eine erfolgreiche Teilnahme, versteht sich.

**Erfolge bei Bewerbungen sind hart erkämpft**

Was einen wunden Punkt im ansonsten recht ausgeglichen wirkenden VKÖ-Präsidenten berührt. Denn Erfolg ist im internationalen Getriebe der Kochwettbewerbe in der Regel mit viel Geld verbunden. Fargel: „Wir sind unseren Material-Sponsoren, die uns wirklich großzügig unterstützen, höchst dankbar. Um staatliche Förderungen müssen wir aber regelmäßig kämpfen. In anderen Ländern hat man die Bedeutung, die Kochteams international bringen, erkannt. Die schwedische Mannschaft etwa erhält für Wettbewerbe eine Herkules des Heeres als Transportflugzeug zur Verfügung. Da tun wir uns schon etwas schwerer.“

Derlei Kleinigkeiten aber sollten die neue Dynamik im VKÖ nicht bremsen. Schließlich gilt es, ein reiches Erbe und eine honorige Tradition zu verteidigen. -hal-



# ALLES VOM UND ZUM LACHS

*Zaren-Lachs*  
Rückenfilet – das edelste Stück vom Lachs, mild gesalzen und zart geräuchert, damit der frische Lachs geschmack voll zur Entfaltung kommt.



*Nordischer Räucherlachs*  
Aus eisklaren, nordischen Gewässern, fangfrisch geräuchert und mild gesalzen.



*Räucherlachs - Scheiben und Röllchen*  
Zart geräucherter und mild gesalzener Wildlachs gleichmäßig geschnitten oder dekorativ gerollt und in feinem Pflanzenöl eingelegt. Ideal als kleiner Lachsvorrat im Kühlschrank.



*Nordische Senfsauce*  
Traditionelle Beilage zu Gravad- und Räucherlachs. Diese pikante, würzige Sauce wird nach einem alten Originalrezept hergestellt.



Importhaus Schenkel · 1191 Wien  
Tel. 01/367 11 11 / Fax 01/367 11 12

**AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN**



Besuchen Sie uns auf der „Alles für den Gast“, 11.–15.11.'06, Halle 1, Stand 606

## Innovative Gastronomische - Ideen



**„ALLES FÜR DEN GAST“**  
Salzburg  
Halle 14  
Stand 210



Nannerl Nahrungsmittel-Spezialitäten Ges.m.b.H.  
Mauermannstraße 6-10 • A-5021 Salzburg • Postfach 100  
Tel.: +43(0)662/ 66 10 46-0 • Fax: +43(0)662/ 66 10 46-2  
e-mail: info@nannerl.at