



ZUM GELEIT

Harald Fargel

Schnupperschüler – oft eine Erfolgsgeschichte!

Die Berufswahl ist eine wichtige Entscheidung, oft sind die jungen Mädchen und Burschen fünf Tage in der Küche bei der Bereitung von Dreigangmenüs und der Großküchenverpflegung samt Salatbuffet im Einsatz. Das kann für einen jungen Menschen nur ein überaus mutiger Schritt sein und für einen engagierten Kochlehrer nur eine Ehrensache. Bereits bei der Vorstellung der anderen meist über 30 jungen Köchinnen und Köche in einem der drei Ausbildungsjahre steigt der Spannungspegel heftig an.

Spätestens wenn dann zur Mise en place übergegangen wird, müssen sich die Eindrücke zu einem großen Erlebnis zusammengebraut haben.

Die meist nur um ein Jahr älteren Mitstreiter sind oft dadurch gehörig motiviert, ihr erst seit einigen Wochen erworbenes Fachwissen voller Stolz weiterzugeben. Wenn dann noch ein wenig Zeit bleibt, mit den „Schnupperern“ zu plaudern, kommen Überraschungen zutage.

„Ich koche unglaublich gerne, manchmal lässt mich die Mutter einkaufen gehen, um dann für die Familie zu kochen; manchmal koche ich nach Rezepten und manchmal auch ohne!“ Wer hätte das gedacht? Ernährt sich nicht die Mehrheit der Jugendlichen eher einseitig in den bekannten Fastfood-Lokalen? „Aber am schönsten ist es zu experimentieren“, erzählte neulich ein mit der Toque blanche gezielter Knirps am Weg in den Patisseriebereich zu den bekannten Meistern der kalten und warmen Desserts. So manchen Schnupperschüler scheint die jugendliche Geräuschkulisse einer ganzen Klasse eher anzuspornen als zu irritieren!

Spätestens bei der Bereitung von den Klassikern wie Biscuitroulade oder gebackenen Topfenpalatschinken scheint die Berufswahl festzustehen. Ein bestehendes System bewährt sich in allen Belangen. Den jungen Leuten werden nicht für sie uninteressante Berufe in der Praxis gezeigt, sondern die von ihnen gewünschten. Wenn jemand mit Begeisterung dabei ist, steigen die Erfolgschancen enorm an. Der Unterrichtstag ist jedoch noch nicht aus, langsam geht es an das gemeinsam bereite Mittagessen im vorbildlich gedeckten Servierzimmer.

Wohl kaum kommt ein junger Mensch in den Genuss eines sorgfältig zusammengestellten und bereiteten Dreigangmenüs, das obendrein von Gleichaltrigen serviert wird.

Die Richtigkeit dieser Maßnahme zeigte sich vorige Woche bei einem Auftritt in einem Wiener Ringstraßenhotel anlässlich der Lehrlingsfreisprechungsfeier. 30 Schülerinnen und Schüler einer ersten Klasse haben ihre „Feuertaufe“ ohne größere Schwierigkeiten in der Küche – bei laufendem Küchenbetrieb – sowie im Saal bravourös gemeistert, und das nach nur sieben Wochen Ausbildung!

So mancher der Schülerinnen und Schüler war dereinst ein „Schnupperer“ gewesen und kam voll Stolz nach Hause – sicher seiner richtigen Berufswahl!

Allen jungen Köchinnen und Köchen sei eine tolle Karriere von Herzen gegönnt meint



HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

Wertschöpfung kommt von Wertschätzung

Dies war eine der Kernaussagen des BÖG-Kongresses in der SCALARIA im wunderbaren St. Wolfgang am Wolfgangsee

Aber was bedeutet diese Aussage eigentlich im Konkreten? Nun, bekanntlich sollte der Gastronom die Herkunft seiner Ware hinterfragen und seine Rohprodukte ebenso pfleglich behandeln wie seine Unternehmung, seine Gäste und seine Mitarbeiter. Sowohl der Gast als auch der qualitätsbewusste Gastronom verlangen immer mehr nachhaltige und aus der Region stammende Produkte.

Die übliche zu erhaltende Massenware, mit der aufgrund fragwürdiger Methoden eine längere Haltbarkeit erzielt werden kann, ist vom Einkaufspreis vielmals günstiger als die regionale Ware die aufgrund kurzer Transportwege paradoxerweise oftmals teurer als die im Handel erhältliche oftmals in Massenzucht und Monokultur geschaffenen Produkte- und dieser Umstand erhöht so den Wareneinsatz. Diese regionale Ware ist allerdings naturgemäß höherwertiger (kurze Transportwege, mehr Vitamine und Inhaltsstoffe, weniger CO₂, regionale Wertschöpfung, Sicherung der bäuerlichen Strukturen etc.) und schafft so einen maximalen Mehrwert als Lebensmittel.

Dies hat zur Folge, dass die Speisen natürlich anders kalkuliert sind und in der klassischen 30%-Kalkulation einen entsprechend höheren Verkaufspreis erzielen müssen. Nun stellt sich

die Frage, wie man den Gast dazu bringt, diesen höheren Preis auch zu akzeptieren. Es ist einerseits nicht mehr notwendig, den Fleischanteil im Gericht als Hauptkomponente zu sehen, sondern eher die wohltuenderen und günstigeren Gemüsebeilagen in den Vordergrund zu rücken. Des Weiteren empfehlenswert ist neben der Speisenbeschreibung auch die Herkunft des Produzenten anzugeben, eventuell diesen Bauern mit seinen Stammgästen auch einmal zu besuchen, ganz im Sinne der modernen Ausdrücke wie „Customer Relation“ und „Customer Retention“. Hier gibt es dadurch einen erheblichen Mehrwert für den Gastronom, den Gast und den Bauern der einen enormen Beitrag zur Pflege des österreichischen Landschaftsbildes beiträgt.

Es braucht keine akademisch-wissenschaftlichen Abhandlungen, um hier zu erkennen, dass es Sinn macht, die Wertschöpfung in der Region zu belassen, um somit zu mehr Wertschätzung seitens der Gäste zu kommen. Positiver Nebeneffekt: So eine Praxis spricht sich herum und ist eine absolut nachhaltige Gratis-Werbung.

SIEGFRIED W. DÖRRE
OBMANN DER „WIENER KÖCHE“ DES VKÖ

Moskauer Kreml Cup 2009

Über die Allgegenwart von Aceto Balsamico samt Lack

Weltbundpräsident Gissur Gudmundsson konnte an der Mosca Teilnehmer und Juroren aus Südkorea, Österreich, England, Russland, Italien, Ukraine, Frankreich, Türkei, Estland, Deutschland, Weißrussland, Serbien u. a. m begrüßen. In den traditionellen Bewerbungen zeigte sich der aktuelle Level der Köche und Köchinnen aus vielen Ländern.

Der Kreml Cup 2009 ging zu Recht an das italienische Team aus Veneto, die Freude war entsprechend groß, einmal mehr zeigte sich Russland als hervorragender Gastgeber.

Scheinbar lernen viele Angehörige der weißen Zunft nur mehr anzurichten und weniger zu kochen; so wurde dem Kalbslungenbraten gönnerhaft das Mittelstück entnommen, dafür keinesfalls an die Bereitung einer Demi Glace oder wenigstens eines kraftvollen Jus gedacht.

Inflationär hingegen die Verwendung des Aceto Balsamico, dessen hemmungslose Verwendung weltweit alle statistischen Zentralämter gehörig ins Schwitzen bringen sollte.

Egal ob Lammkoteletten, Kalbsmedaillons



oder Tournedos, ohne Gnade wurde von den angehenden Gastronomen der schwarzbraune Gruß aus Modena auf Platten und Tellern verteilt. Die TeilnehmerInnen sind keinesfalls zu verurteilen, es sind die Ausbilder derselben die anscheinend fragwürdige Ausbilder hatten. Genau hier liegt die Kernaufgabe des mittlerweile 107 Jahre alten Verbandes der Köche Österreichs – die Weiterbildung der Jugend. Dabei größtmöglichen Erfolg allen engagierten Köchen und Köchinnen des Verbandes wünscht herzlich

HARRY FARGEL, PRÄSIDENT DES VKÖ

Alles für den Koch

Alljährlich ist die Salzburger Messe „Alles für den Gast“ beliebter Treffpunkt für Jung und Alt aus der Gastronomie

Messebesucher, besonders aber weiterbildungswillige Köche und Köchinnen finden hier Information und Inspiration, kurz gesagt: „Alles für den Koch“. Ein breit gefächertes Programmangebot, die Präsentationen neuester Produkte und viele tolle Events begeistern. Diese Fachschau bietet den Kollegen die Möglichkeit, einander in entspannter Atmosphäre kennenzulernen. Auch heuer reisten – zum wiederholten Male – interessierte Köche aus Vorarlberg, stellvertretend seien hier die beiden „Global Master Chefs“ KM Markus Vogel und KM Bruno Wahrbichler genannt, zu diesem Großereignis. Höhepunkt des Besuches war ein Treffen mit prominenten Kollegen aus Österreich und Deutschland zum fachlichen Gedankenaustausch und zu gesell-

ligem Beisammensein. Berühmtheiten wie der Doyen der österreichischen Köche Werner Matt, erfolgreicher Buchautor und Koch des Jahres 1985, aber auch Kollege Klaus Fleischhacker, Kapitän des Salzburger „Pfefferschiff“ und Koch des Jahres 2001, präsentierten ihre neuen Fachbücher. Ebenso anzutreffen war der Bundessieger der Genusswirte, Kochkollege mit Gespür, Herz und Seele, Helmut Buchinger aus Riedenthal ob Wolkersdorf. Der Koch des Jahrzehnts (2001) Helmut Österreicher, dessen Küche im Steirereck 1992 die vierte Gault-Millau-Hauben erhielt, zeigte sein Können bei publikumswirksamer Kochvorführung. Ihm gleich taten es der Koch des Jahres 2000, Kollege Martin Sieberer und Christian Petz, Koch des Jahres 2002.

INFORMATION

VKÖ – Sektion Tirol sagt Danke

Die VKÖ-Sektion Tirol möchte sich bei allen Sponsoren bedanken. Ein besonderes Dankeschön auch den Mitarbeitern der Fachberufsschule für Touristik Landeck und Absam, den zahlreichen Helfern und der Messedirektion Innsbruck für die geleistete Arbeit und dem guten Gelingen der Veranstaltung faga 2009.

Die Sponsoren: Eurogast, Toni Kaiser, Bauernland, Tirol Werbung, Zillertal Bier, Wiberg, Tirol Milch, Innsbruck Tourismus, Wirtschaftskammer Tirol, Anner, Dengg, Kikkoman, Cenavit, 1. Österr. Verein der Diätköche für gesundheitsbewusste Ernährung, ÖGZ, Tourismusverband Stubai Tirol, Pago, Grapos, Tiroler Wirtshauskultur, Brüder Unterwegger OHG, Hollu, Rist.

TERMINE

SALZBURG

Einladung zur Jahreshauptversammlung

Wo: Gastronomiewelt Sternbräu in Salzburg.
Wann: Freitag, den 4. Dezember, Beginn 15 Uhr.
Begrüßung, Berichte des Obmannes, Kassier, Entlastung, Ehrungen, Allfälliges.
Eine Jause ist gesichert.

WIEN

Stammtisch

Der nächste Stammtisch der „Sektion Wien“ findet im Restaurant Martinjak, Wien 1, Opernring 11 statt.
Termine: 18. Jänner, 15. Februar und 15. März 2010.