



Köchinnen an die Front

Liebe Kolleginnen und Kollegen!
Vom 19. bis zum 22. Oktober

hat die diesjährige europäische WACS Konferenz 2006 in Helsinki und Tallin stattgefunden. Der Verband der Köche Österreichs war durch Präsident Harald Fargel, Siegfried Dörre, SO Wien, und KM Eduard Macku vertreten; ebenso mit dabei der Klub der Köche Kärntens mit seiner bewährten Stammdelegation. Weltbundpräsident Ferdinand Metz konnte Vertreter von 31 Ländern begrüßen und sorgte für einen intensiven Kongressverlauf im Hotel Continental. Zu den wichtigsten Kongress Themen zählte die zukünftige Bedeutung von Köchinnen in den einzelnen Verbänden. Alle Verbände sind angehalten, geeignete Maßnahmen zur Stärkung des in der Küche keineswegs schwachen Geschlechts zu setzen. Das gilt natürlich auch für Österreich. Nur mit dem verstärkten Engagement von Köchinnen können wir im Verband der Köche Österreichs vorankommen! Großes Vorbild ist Italien mit seinem „Lady Chef's Circle“, eine längst funktionierende Damenrunde unter dem Symbol der Toque blanche. Ein weiterer Themeschwerpunkt war die die im nächsten Jahr stattfindende Ausscheidung der zentral-europäischen Köche in Budapest zum „Global Chef of the Year“ 2008 in Dubai. Prag und Budapest haben sich erneut um den Weltkongress 2012 beworben.

Im Gegensatz zum VKÖ haben noch wenige andere Länder ihre Richtlinien zum WACS – CMC – Certified Master Chef eingesandt; bald jedoch werden Meisterköchinnen und Meisterköche diesen Titel führen können. In Zeiten von Kebab-Panini und Sashimi-Pizza gemahnte der Weltbundpräsident die Repräsentanten der anwesenden Länder sich auch um die nationale Küche ihrer Länder zu kümmern.

Beim Gala Dinner im Hotel Savoy zeigte sich dann bei der Präsentation der finnischen Nationalmannschaft, wie fein mit lokalen Produkten gekocht werden kann.

Der Handelsminister wie auch der Tourismusminister hoben die große Bedeutung einer modern zubereiteten lokalen Küche mit Top-Lebensmitteln immer wieder hervor und würdigten entsprechend den Einsatz der Köche und Köchinnen.

Der – wenn gleich schwer verregnete – Besuch bei den Köchen und Köchinnen in der estonischen Hauptstadt Tallin war ein weiterer Höhepunkt dieses Kongresses, den auch nicht eine stürmische Schiffspassage nach Finnland mehr trüben konnte. Mit großen Schritten nähert sich die angeblich stillste Zeit im Jahr. Für diese Zeit wünsche ich Ihnen viel Kraft und Energie und hoffentlich auch Zeit zur Besinnung.

HARALD FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

Kontakt:
A-1080 Wien,
Josefstädterstrasse 15

T&F: +43 (0) 1 367 61 62
M: info@vko.at;
W: www.vko.at

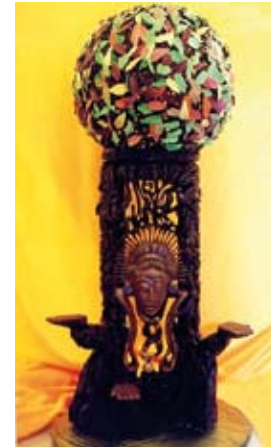
Crossover von Schokolade und Kunst

Wie aus einem Konditorlehrling ein weltbekannter Pâtissier und Künstler wurde

Eigentlich wollte er ja immer Koch werden, doch verfiel er schon bald der süßen Versuchung der Konditorei bzw. der Pâtisserie und ihren Produkten und kam nie mehr davon los. Er ‚beglückte‘ mit seinen Kreationen schon berühmte Persönlichkeiten wie Prinzessin Diana, Prinzessin Caroline und Prinz Albert von Monaco, Prinz Ernst von Hannover, Michael



**Gerhard Petzl
Schokoladen-
bildhauer und
Olympiasieger
der Pâtisserie**



Jackson, Formel 1-Fahrer Pablo Montoya, Scheichs, Milliardäre, Millionäre und andere einflussreiche Persönlichkeiten dieser Welt. Sein Name: Gerhard Petzl. Der 33-jährige Konditormeister, diplomierter Bildhauer und Lehrer hat eine bemerkenswerte Karriere hinter sich. Nach der Lehre in der ältesten Konditorei von Graz, dem Hause ‚Strehly‘, zog es ihn in die Ferne, zunächst zur Confiserie Sprüngli nach Feldkirch (Vlbg) und Zürich, danach als Produktionschef nach Istanbul, wo er Herr über 80 Mitarbeiter und 12 Konditoreien war. Zurück in Österreich folgte nahtlos die Meisterprüfung in St. Pölten, die er damals als Jüngster seiner Zunft mit 21 Jahren erfolgreich ablegte. Es folgten Saisonstellen als Chef Pâtissier in klingenden 5-Sterne Hotels am Arlberg, in Grand Hotels wie dem „Palace Hotel“ in Gstaad (Schweiz), sowie dem Grand Hotel „Mackinac Island“ in Michigan (USA).

Krönung im Singapur

Höhepunkt seines Schaffens war dann wohl seine Anstellung als Asst. Executive Pastry Chef im weltberühmten „Raffles Hotel“ in Singapur. Gerhard

Petzl zeichnete dort für die Geschicke von 29 Mitarbeitern und 16 F&B-Outlets sowie für extensive Bankette verantwortlich. Er unterrichtete außerdem an der „Raffles Culinary Academy of Singapore“ und war aktives Mitglied des kulinarischen Nationalteams von Singapur. Bei den „Culinary Olympics 2000“ in Berlin gewann er mit seinem Schokoladenschaustück eine Goldmedaille für Singapur und pushte damit das gesamte Nationalteam vom 3. auf den 2. Platz in der Gesamtwertung. Wieder in der Heimat gelandet, eröffnete er als Pastry Chef das neu erbaute Hotel Intercontinental & Spa Resort in Loipersdorf und führte es zu den notwendigen Standards.

Zu dieser Zeit schrieb sich Petzl für die zweijährige Meisterschule

für Kunst und Gestaltung, Abteilung Bildhauerei ein, die er im Jahre 2005 mit einem Diplom abschloss. Seither gilt er nicht nur als anerkannter Experte in Sachen Pâtisserie, Konditorei und Schokolade im In- und Ausland, sondern auch als vielversprechender Künstler. Seine abstrakten und einzigartigen Skulpturen aus Schokolade und Gelatinezucker wurden von

tausenden Besuchern in New York, Zürich, Frankfurt, Berlin bis nach Singapur bewundert und brachten ihm unzählige Publikationen ein. Petzl lässt nichts aus, um das praktisch Unmögliche wahr werden zu lassen. Sei es nun der größte Zuckervogel der Welt, mit 2,4 m Flügelspannweite und über 80 kg verarbeitetem Puderzucker, oder einem auf dem Tisch sitzenden Fischermädl aus Schokolade in Lebensgröße. Und das gilt auch für Skulpturen in Bronze, Holz, Stein, sowie Malereien in Öl und Grafiken jeglicher Art. Einen Einblick in Petzl's Werk bietet seine Webseite, wo einige seiner Schokoladen- und Zuckerskulpturen zu bestaunen sind.

Nähere Infos unter:
www.foreverart.at

Medaillenregen

STEIERMARK.- Nach 4 Gold- und 2 Silbermedaillen bei der Internationalen Kochkunstausstellung im Februar 2006 in Stuttgart, nahmen unsere 3 Kochlehrlinge Manuel Strini, Astrid Reiss und Johannes Brunner nun auch am 16. Oktober 2006 am Jugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands bei der Internationalen Kochkunstausstellung in Erfurt teil. Auch diesmal konnten sie die Jury begeistern und die Blicke auf ihre Ausstellungsstücke ziehen. Manuel Strini holte sich eine Gold-, Astrid Reiss eine Silber- und Johannes Brunner eine Bronzemedaille.



Ralf Zacherl bei der „Pfeiffer Late Night“

Anlässlich der „Late Night“ bei Pfeiffer in Brunn am Gebirge trafen Mitglieder des Verbandes den deutschen TV-Starkoch Ralf Zacherl. Der deutsche Fernsehkoch überzeugte das Publikum nicht nur durch rhetorische Schlagfertigkeit, sondern auch durch seine ansprechende Art, tolle Speisenkreationen gemeinsam mit dem Kochstudioleiter Klaus Kellner zuzubereiten. Über 1.000 staunende Gäste kamen zu diesem Event, staunten, verkosteten und kauften vor allem viel ein.



WACS Konferenz in Helsinki

Ganze 31 Länder gehören dem internationalen Kochverband an, bei der WACS Konferenz im Helsinki wurden die Weichen für die nächsten Beitrittsländer gestellt. Mit dem Kochverbänden von Albanien, Andorra, Belgien, Bosnien-Herzegovina, Bulgarien, Georgien, Liechtenstein, Macedonien, Moldavien, Monaco, Montenegro, Serbien und San Marino wird verhandelt. Für den VKÖ sind VKÖ Präsident Harald Fargel, Siegfried Dörre und Eduard Macku (v.l.) nach Finnland gereist.



Wordrap mit Harald Fargel

Ein „geistig übermütiger“ Koch im Kampf gegen die globale Confusionküche



- Name: Harald Fargel; Diplompädagoge, Fachoberlehrer
- Geburtsdatum: 17.05.56
- Wohnhaft (Bezirk): 1090 Wien, Rossau
- Familienstand: Verheiratet, 2 Söhne; Wolf 16, & Max 11.
- Ihr Sternzeichen: Stier; hartnäckig, ungeduldig.

- Hobbys: Reisen
- Ihr liebstes Platzerl in Wien: Nussdorf bei Wien
- Ihre Lieblingslektüre: Stefan Zweig; Die Welt von gestern
- Lieblingsfilm: Der Ritt auf dem Tiger; Fritz Habeck
- Folgende drei Gewürze dürfen in meiner Küche unter keinen Umständen fehlen: Liebstock; Thymian und Beifuss
- Ihre liebste Jahreszeit mit den dazugehörigen regionalen Spezialitäten: Jede Saison des Jahres mit den Produkten
- Bevorzugtes Essen? Das Repertoire der einstigen k.u.k. Küche zeitgemäß modern zubereitet und angerichtet.
- Bevorzugter Sport (aktiv, passiv): Eilweitwandermarsch.
- Worüber haben Sie sich zuletzt gefreut? Brainstorming bei einer Vorstandssitzung des VKÖ.
- Auf wessen Meinung legen Sie ganz besonderen Wert? Die meiner Freunde und Ver-

trauten.

- Was ist Ihnen im Leben wichtig? Die Familie
- Wenn Sie nicht Koch wären, welchen Beruf würden Sie am liebsten ausüben? Bordpriester auf QM II.
- Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne eine Stunde plaudern? Mit meinem seligen Vater.
- Wer hat Sie zuletzt besonders beeindruckt? Meine beiden Söhne auf einer Mittelmeerkreuzfahrt.
- Wo sehen Sie sich in fünf/zehn Jahren? Langsam ergrauend als Oberschulrat und geistig übermütig jugendlich bleibend.
- Wenn Sie einen Blick in die Zukunft werfen, wie sehen Sie unsere Branche im Jahr 2020? Globalisierter Einheitsgeschmack mit dem wenig erbaulichen Aroma der Confusionküche
- Ihre Lebensphilosophie? „Leben und leben lassen!,,

HACCP regt an und auf

Die neue Hygieneverordnung aus dem Blickwinkel des Hygiene-Profis KOMO

SALZBURG.- Der Verband der Köche Österreichs, Sektion Salzburg veranstaltete am 09. Oktober in der Gastronomiewelt Sternbräu in Salzburg gemeinsam mit der Firma KOMO Profi Hygiene Zell am See über Neuigkeiten in Punkto Hygiene. Obmann Alois Gasser konnte nach einer kurzen Einleitung über das Thema Lebensmittel im allgemeinen, zahlreiche vor allem jugendliche Teilnehmer begrüßen. Anschließend setzte sich Wilfried Kopetzky von der Firma Komo mit dem neuesten Stand der Hygieneverordnung auseinander. Die Quintessenz seines Vortrags: Die HACCP-Anforderungen

sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie auch in den kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss auch davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist, und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann. Infos: Kopetzky und Moritz OG (KOMO), www.profihygiene.com T: 0650 581 0411 (Wilfried Kopetzky, Anmeldung für kostenlose Erstberatung).

Termine

SALZBURG – Generalversammlung der Sektion Salzburg

Donnerstag den 23. Nov. 06
Ort: Gasthof zur Stiege Bischofshofen; Infos: Josef Wass, Tel. 06462/2693
Beginn: 15.00 Uhr

Adventfeier.

Termin: Mittwoch, 29. 11. 06
Ort: Stiegl's Brauwelt, Salzburg
Beginn: 18.30 Uhr Aperitif im Innenhof Maronistand; 19.00 Einlass
Unkostenbeitrag: 25 € p.P.; ein tolles Programm erwartet die Besucher: Musik, Unterhaltung, Show, internationale Fernsehstars, erlesene Speisen und Getränke.

Reservierung: Georg Steurer
Tel&Fax 0662 624258, Mobil Tel. 0699 12390036 oder per e-mail gsteurer@xlink.at

Meisterfrost 65/II

Fünf anstrengende Stunden

Kulinarische Topleistungen beim 6. „Gmundner Milch“ Landeslehrlingswettbewerb

OBERÖSTERREICH.- Bereits zum 6. Mal fand in der Berufsschule Altmünster der von der „Gmundner Milch“ unterstützte und vom VKÖ Sektion O.Ö. unter der Leitung von Kranawendner u. Pinaucic organisierte O.Ö. Landeslehrlingswettbewerb für Köche und Restaurantfachleute statt.

Mit der Lehrlingsförderung hilft Gmundner Milch den angehenden Köchen und Restaurantfachleuten einen bedeutenden Schritt vorwärts: erstmals in ihrer Laufbahn können Sie ihre Leistungen unter Wettbewerbsbedingungen präsentieren. Nach fünfständiger Anstrengung und unter den strengen Augen der Fachjuroren (VKÖ Präsident Harald Fargel, Elisabeth Grabmer, Johann Parzer, Mike Süßer u. Gerd Volker Schäfer) konnten dann die Sieger 2006 gekürt werden:

Restaurantfachkräfte: Karina

Stallinger, Hotel Mühlthalhof Neufelden

Köche: Tom Kebbedien, Hotel Schloss Mühlendorf, Mühlendorf
Erstmalig gab es heuer auch einen **Milchshake Sonderpreis:** Er ging an Carina Fuckerider, Hotel Schillerpark Linz
„Es ist uns ein besonderes Anliegen, den gastronomischen Nachwuchs zu fördern, damit unserem Fremdenverkehr auch zukünftig gut ausgebildete Fachkräfte zur Verfügung stehen“, betonte Mag. Michael Waidacher, Verkauf- und Marketingverantwortlicher der Gmundner Molkerei, der von den dargebotenen Leistungen der Jungköche und -köchinnen beeindruckt war.

Die Gmundner Molkerei sieht sich seit jeher als Partner der heimischen Gastronomie und wird auch weiterhin den Oberösterreichischen Landeslehrlingswettbewerb für Köche und Restaurantfachleute unterstützen.

Karina Stallinger und Tom Kebbedien, beide vom Hotel Schloss Mühlendorf, setzten sich durch

