

## KOMMENTAR



## Heut' muss der ...

„... Tisch sich völlig biegn!“  
Dieses Originalzitat aus Johann Nestroy's „Zu ebener Erde und erster Stock“ (1835) zeigt

bereits in der ersten Szene die sozialen und gastronomischen Schranken zwischen der wohlhabenden Familie Goldfuchs im ersten Stock und der armen Familie Schlucker zu ebener Erde auf. In der am 18. Oktober eröffneten Ausstellung in der [www.wienbibliothek.at](http://www.wienbibliothek.at) im Rathaus unter aktiver Beteiligung des VKÖ sind diverse hochinteressante Exponate zu sehen. Der Bogen spannt sich vom Beginn der Wiener Küche im 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Im Mittelpunkt steht das gegenwärtig inflationär auftretende Kochbuch. In den meisten Kochbüchern stehen zuerst einmal die Grundregeln der Kochkunst, danach mehr oder weniger echte Neuigkeiten. Die Grundregeln muss man freilich beherrschen, erst dann kann man sich der hypen und coolen Küche in Ruhe zuwenden! Diese ist ganz besonders in Bälde in Salzburg gefragt. In der Tourismusschule Klebheim findet am 25. und 26. Januar 2008 die Vorausscheidung für den European Cooking Cup statt. Das Motto für die Schauplatte nach eigener Konzeption lautet: „Vitaminparade von Gemüse und Tofu“ mit zwei passenden Garnituren sowie einer harmonisierenden Sauce. Das Motto ist so zu verstehen, dass der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind. Zweifellos eine Herausforderung, doch angesichts der Preise lohnt sich das Mitmachen ganz sicher! Alle Informationen zum Cup im VKÖ-Büro.

Die Anzahl der Wettbewerbe ist fraglos gestiegen, Teilnehmer wie Dienstgeber und Ausbilder leisten einen gewaltigen Anteil durch ihren Zeit- und Materialaufwand, um die österreichische Gastronomie auf hohem Niveau zu halten. Dafür sei allen gebührend gedankt, die Aus- und Weiterbildung ist schließlich das Hauptziel unserer 1902 gegründeten Berufsvereinigung!

Harry Fargel, Präsident des VKÖ, [www.vko.at](http://www.vko.at)

## Italien siegt beim Kreml-Cup

Unter großer internationaler Beteiligung ging zum dritten Mal auf dem Messegelände nahe Moskau der Kreml Cup anlässlich der größten Gastronomiemesse Russlands über die Bühne. An vier Tagen haben 350 TeilnehmerInnen aus Dänemark, Türkei, Holland, Japan, Bulgarien, Italien, Israel, Korea, Litauen, Kroatien sowie Russland in zahllosen Bewerben in verschiedensten Kategorien ihr Können unter Beweis gestellt. Sechs Nationalmannschaften haben am Display Table kalt inklusive Schaustück ausgestellt und im Restaurant der Nationen



für rund 100 zahlende Gäste ein dreigängiges Menü bereitet. Die Jury der Nationalmannschaften bestand aus Gilles Renusson Frankreich/ USA; Camille Schumacher Luxemburg; Kenzo Konishi Japan; Fabio Tacchella Italien sowie Juryvorsitzendem Harald Fargel. Der Kreml Cup 2007 ging an Italien, dicht gefolgt von Japan und Holland.

## TERMINE

## SALZBURG Adventfeier

Wann? 5. Dezember 2007

Wo? Stiegl Brauwelt

Beginn: 18.30 Uhr mit Aperitif  
Im Unkostenbeitrag von € 25,- sind enthalten: Ein exzellentes Menü (Familie Voithofer), Getränke, Musik und diverse Showeinlagen.  
Anmeldung bei Georg Steurer.

## Jahreshauptversammlung

Wann? Montag, 19. November 2007

Beginn: 15 bis 17 Uhr  
Wo? Gastronomiewelt Sternbräu in Salzburg

## WIEN VKÖ-Stammtisch

in der Gösser – BIERKLINIK, 1010 Wien, Steindlgasse 4.  
Ab Herbst 2007 immer der 3. Mittwoch im Monat, jeweils von 15 bis 18 Uhr, köstliches kühles GÖSSER Bier vom Fass sowie feinste Wiener Schmankerln!

Infos: [www.goesser-bierklinik.at](http://www.goesser-bierklinik.at)

Wann? 21. November 2007.

## VKÖ\_WIEN\_GANSOLOGIE\_2007

Wir treffen uns um 12:30 h beim Lagerfeuer vor der Rieglerhütte. Da gibt's köstliche Gansschmalzbröte und den erfrischenden Staubigen und ein gansologisches Menü. Preis pro Person: € 35,00, Lehrlinge, Studenten und Senioren: € 30,00

Bitte um verbindliche Anmeldung bis spätestens 1. November 2007, Reservierungen sind aus Platzgründen limitiert! Bezahlung vor Ort, Tageskleidung oder Tracht.

Wann? 3. November 2007, 12.30 h

Wo? [www.Rieglerhuetten.at](http://www.Rieglerhuetten.at) bei Familie Prilisauer  
Reservierungen unter: Zentrale VKÖ : 01 / 367 61 62;  
E: [info@vko.at](mailto:info@vko.at); Bürozeiten: Mo – Fr 9 – 13 h

## Global Chef's Competition in Budapest

Die Zentraleuropaausscheidung des Weltverbandes der Kochverbände WACS fand vom 24. bis 27. September in Budapest statt

Im Jahr 2008 steht in Dubai ein wahrhaft globales kulinarisches Großereignis an. Der Weltverband der Köche (WACS) veranstaltet im Wüstenstaat nämlich einen weltumspannenden Kochwettbewerb zur Ermittlung des „Global chef of the Year“. Um dieser Weltmeisterschaft einen überschaubaren Rahmen zu geben, werden in den verschiedenen Regionen des Planeten Vorausscheidungen durchgeführt. Jene für die Region Zentraleuropa ging Ende September in Budapest über die Bühne. Und eben da ging auch der österreichische Kandidat und damit jener des VKÖ ins Rennen. Mit Unterstützung durch R & S Gourmetservice Salzburg sowie Berufsmoden Schiefer stellte sich der Küchenchef des Hotel Sacher, Hans Peter Fink, gemeinsam mit seinem Commis de Cuisine, Stefan Allmer, der Konkurrenz.

Der Präsident des Ungarischen Kochverbandes Istvan Petö begrüßte die Kandidaten. Und



Harald Fargel und die drittplatzierenden in Budapest, Hans Peter Fink und sein Commis Stefan Allmer

nach der einer Einweisung der Teams und einer Weinverkostung zur Menügestaltung wurde der Warenkorb präsentiert, aus dem die Wettbewerber-Menüs zu gestalten waren.

Die Juroren Milan Sahanek (CZ), Lászlo György (H), Frank Widmann (D), Wynand Vogel (N), sowie Adrian Bader (CH)

ermittelten unter Jurorenvorsitzenden Axel Rühmann den Sieger ermittelt.

„Diese Ausscheidung zur Wahl des „Global Chef of the Year“ prägte eine Höchstmaß an Professionalität von Seiten der ungarischen Veranstalter sowie der Teilnehmer“, zieht VKÖ-Präsident Harald Fargel beeindruckt Bilanz über die Wettbewerb in Ungarn. Die beiden Österreicher trugen das Ihre dazu bei und schlugen sich hervorragend, wenngleich nicht sie es sind, die Zentraleuropa in Dubai vertreten werden.

Fink und Allmer erzielten schlussendlich den 3. Platz. Geschlagen wurden sie vom Schweizer Friederich Zemanek. Und der 1. Platz ging an den Küchenchef Toine Smulders vom Restaurant Cuisine Opera in Tolkamer aus den Niederlanden.

Damit wird dieser Küchenchef und sein holländisches Team Zentraleuropa nächstes Jahr beim 33. Weltkongress in Dubai vertreten.

## Ein Wettbewerb der Superlative

Dejan Pavli und Primož Vodeb gewannen den Big Cooking Contest

Anlässlich der Fachmesse „fafa“ in Innsbruck veranstaltete der Kochverband Tirol, in Kooperation mit der Innsbrucker Messe, WK Tirol, Tirol Werbung, Stadt Innsbruck und Land Tirol, zwei große Kochwettbewerbe, den Big Cooking Contest. Der BCC wurde von Eurogast und dem Kochverband Tirol vor zwei Jahren aus der Taufe gehoben. Er wird inzwischen österreichweit durchgeführt. Auf der „fafa“ fand er erstmalig mit internationalen Köchen statt. Die Aufgabe lautete: Es gilt, mit Zutaten eines unbekanntes Warenkorbes innerhalb einer halben Stunde eine Hauptspeise zu zaubern. Und das Ganze nach dem K.O.-Prinzip. Zwei Teams, bestehend aus zwei Köchen, treten jeweils zugleich an. Die vier Punktebesten Teams steigen auf, in die nächste Runde. Das geht so lange, bis nur mehr zwei Kochteams übrigbleiben und um den Sieg und tolle Preise kochen. Die Bewertung erfolgt dabei nach den internationalen Regeln des WACS (Weltverband der Köche). Die Jury setzte sich aus KM Reinhold Metz (Präsident WACS Europa), Harald Fargel (Präsident VKÖ), KM Hans Haller (VKÖ/T Vorsitzender zur Lehrabschlussprüfung), KM Peter Ulicny (Vizepräsident von Slowakischen Kochverband), KM Hans Szameitat (Deutscher Kochver-



Veranstalter, Teilnehmer und Zuseher des Big Cooking Contest in Innsbruck waren begeistert

band Regensburg), Siegfried Kröpfl (VKÖ, Hotel Imperial Wien, 2 Hauben), Alexander Fankhauser (VKÖ/T Koch des Jahres 2005, 3 Hauben), Simon Taxacher (VKÖ/T Restaurant des Jahres 2007, 3 Hauben) Mj Markus Kecht (MilKdo/T) und Andrea Speckbacher (Eurogast Reutte) zusammen.

Im ersten Bewerb kämpften österreichs Lehrlinge, alles Sieger, der bisherigen „Big Cooking Contest“ Veranstaltungen, um den österreichischen Gesamtsieg und den Preis der Stadt Innsbruck. Gewonnen hat schließlich das Team Markus Fortmüller (Stöcklwirt) und Philipp Rauch (Wellnesshotel Allmer) aus Bad Gleichenberg, Steiermark. Sie holten sich damit das Preisgeld von € 1000. Zweiter wurde das Team Markus Wegmann und Benjamin Genewein vom Hotel

Jungbrunn in Tannheim. Den zweiten Wettbewerb – vom Land Tirol mit € 5.800 dotiert – bestritten Jungköche bis 23 Jahre, zunächst in einer Vorausscheidung und schließlich mit dem Finale, für das sich das Team Patrick Schwarz und Tobias Wussler und Dejan Pavli und Primož Vodeb qualifizierten. Ihre Menü-Aufgabe war ein Warenkorb mit 1 Blutwurst, 4 Stubenküken, 2 Äpfel, 2 Chicorée, 4 Kartoffeln und Mangold. Die beiden Slowenen, Mitglieder des Jugendnationalteams, gewannen schließlich mit Gebratene Hähnchen und gebratene Blutwurst auf Mangoldbett und sautiertem Chicorée Kartoffel – Selleriepüree. „Eine so tolle Veranstaltung habe ich noch nie erlebt“, zog Jury-Vorstand Metz eine begeisterte Wettbewerbsbilanz.