

KOMMENTAR



Am laufenden Band

Österreichs Kochnachwuchs zeigt sich dieser Tage von seiner besten Seite. Auf der Gastronomie in Graz Messe brillierten

die jungen Köche des Hotel Sacher. Sie hatten sich unter 120 Bewerbern neben dem Team des Schlosshotel Fuschl sowie einer Mannschaft aus Dresden für das Finale des Nachwuchswettbewerbs qualifiziert, wo es galt, in vier Stunden in dreigängiges Menü zu bereiten. Die jungen Sacher-Köche siegten souverän!

Ein Woche später war die Fachmesse fafga in Innsbruck Schauplatz eines Big Cooking Contests. VKÖ Vizepräsident Josef Fankhauser hatte mit seinem erstklassigen Team ein zeitgemäßes Event auf die Beine gestellt, das seines gleichen sucht.

Der Zentraleuropapäsident der World Association of Chef's Societies, Reinhold Metz, die zahlreichen Sponsoren und Vertreter von Stadt und Land waren begeistert, welche Leistungen die jungen Köchinnen und Köche unter harten Wettbewerbsbedingungen erbracht haben.

Nicht weniger heiß ging es am 20. September auf ungewohntem Terrain, beim 1. niederösterreichischen Lehrlingswettbewerb der Landespflege- und Landesjugendheime her. Im Nibelungenheim Ybbs haben die Lehrlinge der Anstalten in Team und Einzelbewerben unter mustergültigen Wettbewerbsbedingungen dank der Mise en place von KM Christian Sperl und seines Teams flott und fein gekocht.

Im Oktober wird in Salzburg der HUG Tartlettenbewerb abgehalten. Die Jugendnationalmannschaft hat sich dazu in Warth zur Feinplanung für Stuttgart und Erfurt zusammengefunden.

Die Hauptaufgabe des Verbandes der Köche Österreichs ist die Förderung und Weiterbildung der Jugend. Und die findet statt, in einem Maß wie schon lange nicht.

Harry Fargel, Präsident des VKÖ, www.vko.at

Der VKÖ begrüßt seine neuen Mitglieder:

Sylvia JOHN, Wien	dorf/NIEDERÖSTERREICH
Christian VOLKMANN, Wien	Claudia ESSL, St.Veit i.Pongau/
Jean-Pierre SCHLUGA, Wien	SALZBURG
Roland KRAMMER, Wilfers-	Michael SCHNEIDER, Wien

TERMINE

SALZBURG Herbstaufzug

Wann? Freitag 5. bis 7. Oktober 2007

Wohin? STERZING, Südtirol.

Abfahrt: Goldegg 7 Uhr Salzburg P&R Süd 7.30 Uhr

Stationen: Mils bei Hall, Besichtigung der Firma Wedl mit anschließender Jause; weiter nach Sterzing mit zweimaliger Übernachtung im Hotel Sterzinger Moos.

Samstag: Wanderung (festes Schuhwerk) durch die Gilfenklamm, Stadtbesichtigung in Brixen, Abends – Törggelen mit Musik. Sonntag: Heimreise über Innsbruck, Besuch der Altstadt und der Hungerburg. Unkostenbeitrag für Mitglieder € 90,- Einzelzimmerzuschlag: € 15,-; beinhaltet Buskosten, 2 Übernachtungen im DZ mit Frühstück, Törggelen mit Musikalischer Unterhaltung.

Anmeldungen bis spätestens 26. September bei Georg Steurer Tel. 0662/62 42 58, Mobil 0680/123 97 58, E-Mail steurer1944@A1.net oder Franz Geisler Mobil 0664/334 67 88

Adventfeier

Wann? 5. Dezember 2007

Wo? Stiegl Brauwelt

Beginn: 18.30 Uhr mit Aperitif
Im Unkostenbeitrag von € 25,- sind enthalten: Ein exzellentes Menü, Getränke, Musik und diverse Showeinlagen.

Nach dem tollen Erfolg der letzten Adventfeier, konnte auch heuer die Kongreß Gastronomie, Familie Voithofer, als Veranstalter mit

einem außergewöhnlichen Programm gewonnen werden.

Anmeldung bei Georg Steurer.

Jahreshauptversammlung

Wann? Freitag, 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

Wann? 17. Oktober, 21. November 2007.

Betriebsbesichtigung bei Cerny-Nordsee.

Wann? 17. und 24. Oktober 2007, Treffpunkt um 15 Uhr beim Haupteingang, 1220 Wien Hermann Gebauerstraße 18. Pro Termin maximal 15 Teilnehmer, Anmeldungen bis zum 1. Oktober 2007 im Sekretariat
Infos: www.c-n-fisch.at.

„Das traditionelle Ganslesens“ auf der Rieglerhütte.

Wann? 3. November 2007, 12.30 Uhr, Nähere Infos folgen! Locationinfo vorab unter: www.Rieglerhuetten.at

Anmeldungen zu den Veranstaltungen unter info@vko.at oder unter Tel & Fax +43 (1) 367 61 62 – Änderungen vorbehalten!

Fiesta und Big Cooking

Intensiveinsatz der Sektion Tirol im Fiesta Saloon und beim Kochnachwuchs-Wettbewerb



Großer Ansturm auf die Küche des Kochverbands

Die Sektion Tirol und der Verband der Diätköche Österreichs – Tirol veranstalteten in Zusammenarbeit mit der Zeitschrift FIESTA und der Markthalle Innsbruck den „FIESTA SALOON“. Die Besucher durften einkaufen gehen und bei der Zubereitung der Gerichte mitarbeiten. Den interessierten Besuchern wurden unzählige Fragen von den Köchen beantwortet und Tipps weitergereicht. Anstelle der erwarteten 100 Besuchern waren es mehr als doppelt so viele. Doch jeder bekam eine Kostprobe. Es wurde ein großer Erfolg für alle Beteiligten.

Die Sektion Tirol bedankt sich bei seinen Mitarbeitern, den Mitarbeitenden Diätköchen und Ernährungsberater/innen, bei Mag. Oliver Pohl, Gerhard Weissenberger und Helene Gi-

ner (alle FIESTA), bei Ing. Mag. Manfred Kühbacher (Markthalle Innsbruck) für die hervorragende Zusammenarbeit.

Big Cooking Contest

Großen Publikumsinteresses erfreute sich auch der BIG Cooking Contest, der im Rahmen der Fachmesse fafga in Innsbruck über die Bühne ging. Der von der Eurogast ins Leben gerufene Kochnachwuchs-Wettbewerb wurde von VKÖ Vizepräsident Josef Fankhauser und seinem Team perfekt in Szene gesetzt. Junge Köchinnen und Köche haben unter modernen Bedingungen gekocht. Es galt einen zugeteilten Warenkorb, Anspannung und Nervosität zu bewältigen, eine Aufgabe, der die Wettbewerbsteilnehmer auf höchstem Niveau gerecht wurden.

Weingeist trifft Küchendunst

Am 25. August 2007 trafen auf Einladung der Sektion Wien und der Österreichischen Weinbruderschaft unter dem Motto „Liebhaber von Küche und Keller“ zu einem Sommerausklang der besonderen Art im Stift Klosterneuburg.

Das Programm startete mit einer Führung durch die generalsanierten vierstöckigen barocken Kellergewölbe des Weingutes Stift Klosterneuburg, dem ältesten Weingut Österreichs. Nach einer erfrischenden Verkostung in der hauseigenen Vinothek ging es weiter zu Herbert Hüpfls legendären Gastronomiemuseum in Kierling. Beim Beisammensitzen im Garten und beim Genuss des „Bschoad Binkerl“ mit kühlen Getränken kam so richtig die klassische Gemütlichkeit auf.



Eddie Macku, Siegfried Dörre, Dir. Erdinger, Herbert Hüpfl, Lothar Misak, Susanne Heschl

Für den Inhalt dieser Seite verantwortlich: Verband der Köche Österreichs, Fachkulturelle Berufsvereinigung seit 1902, Thorvaldsengasse 20/58/1, 1120 Wien, Tel. & Fax: +43 (1) 367 61 62, info@vko.at, www.vko.at

Kochtopf trifft Paprika, Chilli & Co

Wiener Köche und ihr Ausflug in den Gewürzsouk von Wolkersdorf

An einem mit 35 Grad erfrischend heißen Sommertag trafen 30 Köche der Sektion Wien auf Einladung der Firma Kotányi, die 1881 von Janos Kotányi in Ungarn gegründet wurde, im Werk in Wolkersdorf ein. Der Verkaufsleiter des Unternehmens, Günther Würrer, führte die begeisterte Gruppe durch die Räumlichkeiten, in denen es „no na net“ so intensiv nach Gewürzen riecht wie in einem Gewürzsouk in Damaskus.

Hauptprodukt des Unternehmens ist der Paprika, der zu Gänze aus Ungarn bezogen wird. Die strengen Qualitätskontrollen beginnen bereits bei der Warenübernahme, sollte eine Lieferung nicht dem Muster und den strengen Vorgaben entsprechen, wird die gesamte Charge an den Absender retourniert. Beachtliche 8.500 Tonnen Rohwaren werden in Wolkersdorf jährlich umgeschlagen, 1.200 Tonnen liegen auf



Harry Fargel, Günther Würrer, Siegfried W. Dörre, Karl Ruppert, Lothar Misak

Lager, um jederzeit lieferfähig zu sein. Die gesamte Lagerverwaltung ist computergesteuert. Die EDV weist einen Lagerplatz zu und sobald die bestellte Ware zur Auslieferung kommt, wird sie wieder über EDV abgerufen und dadurch werden Gewürze in Sekunden gefunden. Durch perfekte Organisation ist es möglich tägliche Abfahrtsvo-

lumen von 10 LKW zu verladen und zu bewältigen.

Nach der Besichtigung und der Übernahme eines „spicy-goodie bags“ durch die Besucher, lud Kotányi noch zu einem pfeffrigen Glaserl Wein und einem würzigen Heurtigenschmaus in einem nahegelegenen Buschenschank!

Mehr Infos: www.kotanyi.at