



## Start frei für Neustart

Liebe Kolleginnen und Kollegen!  
Unmittelbar nach der Wahl des

neuen Präsidiums und des neuen Vorstandes unseres 1902 gegründeten Verbandes trafen aus der ganzen Welt von den Präsidenten der nationalen Vereinigungen zahllose Glückwünsche ein, allen voran vom Präsidenten der World Association of Chef's Societys ( WACS ) Ferdinand Metz.

Bei der darauf folgenden konstituierenden Sitzung im oberösterreichischen Kremsmünster wurden die Prioritäten gesetzt. Nun ist mit dem Neustart unseres Verbandsmediums ein weiterer wichtiger Schritt für die Zukunft des Verbandes geschehen. Neben allen gesellschaftlichen Aktivitäten ist die Teilnahme von Jugend - und Nationalmannschaft an nationalen wie internationalen Wettbewerben das oberste Ziel.

Eindrucksvoll haben unsere Teams in diesem Jahr bereits in Stuttgart teilgenommen. Bei der großen „ Global Chef of the Year Competition 2007“ des WACS wird der Verband der Köche Österreichs ebenso vertreten sein wie bei der Olympiade der Köche 2008 in Erfurt.

Die hohe gesellschaftliche Akzeptanz und Wertschätzung unseres Berufsstandes wurde heuer bereits durch den Empfang des Präsidiums und des Vorstandes bei Nationalratspräsidenten Dr. Khol im Parlament an der Ringstrasse deutlich. Auch bei den Feierlichkeiten zu Ehren des Schutzpatrones der Köche in Bludenz, in Roggenzell wie auch in Salzburg wurde dies deutlich.

Darin liegt auch die große Verpflichtung für die Führung des Verbandes der Köche Österreichs wie auch für alle engagierten Köchinnen und Köche des Landes, nämlich unseren Nachwuchs mit allen Mitteln auszubilden und zu fördern.

Die vielen Gäste, die unser Land vom Seewinkel bis zum Bodensee besuchen, wissen die hohe Qualität der österreichischen Küche sehr wohl zu schätzen, auch wenn 2006 schon längst Caterer von Caterern gecatered werden.

Unterstützen sie daher unsere jungen Köchinnen und Köche auch durch eine Teilnahme an Wettkämpfen wie beim baldigen HUG – Tartletten Wettbewerb!  
Viel Erfolg allen TeilnehmerInnen wünscht

HARALD FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

# Wordrap mit Harald Fargel

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

**Name:** Harald Fargel; Diplompädagoge, Fachoberlehrer

**Geburtsdatum:** 17.05.56

**Wohnhaft:** 1090 Wien

**Familienstand:** Verheiratet, 2 Söhne; Wolf 16 & Max 11.

**Sternzeichen:** Stier; hartnäckig, ungeduldig.

**Hobbys:** Reisen

**Ihr liebstes Platzerl in Wien:** Nussdorf

**Wo, außer in Wien, könnten Sie sich vorstellen, zu leben?** Überall wo Weinbau betrieben wird.

**Wo machen Sie am liebsten Urlaub?** Am Globus.

**Lieblingsfarbe:** Marineblau

**Lieblingspflanze:** Pfingstrose

**Ihr Lieblingslebensmittel zum kochen:** Wo man gerade verweilt

**Lieblingsautor und Lieblingslektüre:** Stefan Zweig; Die Welt von gestern

**Lieblingfilm:** Der Ritt auf dem Tiger; Fritz Habek

**Folgende drei Küchengeräte dürfen in meiner Küche unter keinen Umständen fehlen:** Mixtstab; Chinois, gute Abluft

**Folgende drei Gewürze dürfen in meiner Küche unter keinen Umständen fehlen:** Liebstöckel; Thymian und Beifuss

**Folgende drei Dinge dürfen in meinem privaten Kühlschrank unter keinen Umständen fehlen:** Österreichische Butter; Ge-



Foto: Pepo Schuster

müse und Obst

**Ihre liebste Jahreszeit mit den dazugehörigen regionalen Spezialitäten:** Jede Saison des Jahres mit den Produkten

**Bevorzugtes Essen?** Das Repertoire der österreichischen und einstigen k.u.k. Küche zeitgemäß zubereitet und angerichtet.

**Bevorzugtes Getränk?** Getränke der Region

**Bevorzugter Sport:** Eilweitwandrermarsch.

**Worüber haben Sie sich zuletzt gefreut?** Brainstorming bei einer Vorstandssitzung des VKÖ.

**Wären Sie schon gerne mal jemand anders gewesen – und warum?** Niemand und nimmer.

**Auf wessen Meinung legen Sie ganz besonderen Wert?**

Die meiner Freunde und Vertrauten.

**Was ist Ihnen im Leben wichtig?** Die Familie

**Wie würden Sie einem Fremden gegenüber sich selbst beschreiben?** Friedlich und konsequent

**Was war Ihr Antrieb, in die Gastronomie zu gehen?** Die große Freude gastlich sein zu können.

**Wenn Sie nicht Koch wären, welchen Beruf würden Sie am liebsten ausüben?** Bordprieester 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 ergauend alternd als Oberschulrat und geistig übermütig jugendlich bleibend.

**Wie sehen Sie unsere Branche im Jahr 2020?**

Globalisierter Einheitsgeschmack – und Geruch = das wenig erbauliche Aroma der Confusionküche

**Auf eine einsame Insel würde ich mitnehmen:** Verrate ich nicht.

**Ihre Lebensphilosophie?** „Leben und leben lassen!“

## Aktiv im Bistro vitale

Der Verband der Köche Steiermark präsentiert sich bei der neuen Fachmesse „Gastronomia“

Das Team des Kochverbandes Sektion Steiermark nutzte die Gelegenheit und stellte sich im Rahmen der neuen Gastro-Fachmesse „Gastronomia“ einem breiten Publikum vor.

Der Obmann der Steirer Walter Mayer bekam dabei Unterstützung von Vorstandskollegen wie Heinz Pinaucic der sich mit vollem Einsatz in den Dienst der Sache stellte. In dem vom Verband betreuten „Bistro Vitale“ wurde unter der Obhut des Chefs von den Lehrlingen und Mitarbeitern der KAGes gekocht.

Monika Holler war als Lehrlingsbeauftragte sichtlich stolz auf „ihre“ Schützlinge, die sich in der offenen Küche bestens

bewährten.

Für die Messebesucher wurden den ganzen Tag über attraktive Live Aktionen durchgeführt: Schokoladeschnitzen mit Gerhard Petzl, Gemüse und Fruchtschnitzereien mit Gerhard Tuschetschläger, auch Robert Ferstl präsentierte ein tolles Schaustück.

Zahlreiche Kollegen statteten dem Verbandteam einen Besuch ab, darunter Willi Haider, Christoph Widakovich (vom Eckstein), die Kochkollegen Straßegger vom Sacher und Gartner vom Thermenhotel Stoiser, Karl Papst ( Landhauskeller), Robert Ferstl (Blounge), Wolfgang Schenk (Interimsmanagement) und Toni Mörwald.



Sorgten in Graz für kulinarische „action“: der Verband der Köche Steiermark

## Koordinator für den WACS

Das neue Präsidium und Vorstand des Verbandes der Köche Österreichs hat den ehemaligen Vize-Präsidenten und langjährigen Obmann der Sektion Wien, Eduard Macku zum Koordinator für den WACS - Weltbund der Köche ( World Association of Chefs Societys ) ernannt.

Der Weltbund hat acht Millionen Mitglieder, 76 Mitgliedsländer auf allen 5 Kontinenten. Der VKÖ möchte die jahrzehntelange Erfahrung von Kollegen Macku nützen und den Kontakt zum WACS intensivieren.

Artikel über Online-Registrierung folgt



## Umfangreiches Herbstprogramm

WIEN - Der VKÖ-Wien setzt im Herbst zahlreiche Aktivitäten: **VKÖ-Stammtisch** in der - BIERKLINIK 1010 Wien, Steindlgasse 4. Immer der 3. Dienstag im Monat! 17. Oktober, 21. November 2006, jeweils von 15.00 - 18.00 Uhr, [www.goesser-bierklinik.at](http://www.goesser-bierklinik.at)

**Besuch beim C&C Pfeiffer in Brunn am Gebirge**, 12. Oktober 2006, 15.00 Uhr - Begrüßung, Firmenvorstellung, Führung durch den Logistik, bzw. Kommissionierbereich, Weinverkostung, Besuch des Kochstudios von Klaus Kellner. Eintritt frei! Treffpunkt: 15.00 Uhr beim Eingang: Johann-Steinböck-Straße 13, 2345 Brunn am Gebirge. [www.pfeiffer.at](http://www.pfeiffer.at),

**„Das Gansl“ bei Pospisil im Kahlenbergerdörfel**, 5. November 2006, 14.00 Uhr. [www.heuriger-pospisil.at](http://www.heuriger-pospisil.at),

**Adventfeier der Sektion Wien**, 4. Dezember 2006.

Anmeldungen zu allen Veranstaltungen bereits ab sofort möglich, per Telefon oder Fax im Sekretariat bei Frau Werner, Tel. 367 61 62, oder per Mail: [info@vko.at](mailto:info@vko.at)

## VKÖ und ÖGZ

Die ÖGZ als Kommunikationsplattform für den Verband der Köche Österreichs

Der Verband der Köche Österreichs und die ÖGZ werden in Zukunft eng zusammenarbeiten. Einmal pro Monat erscheint in der ÖGZ eine Seite mit Inhalten, die sich rund um die Aktivitäten des Verbandes der Köche Österreichs sowie der jeweiligen Länderorganisationen drehen. Schwerpunkt werden naturgemäß die zahlreichen nationalen und internationalen Wettbewerbe sein, auf denen der VKÖ in Erscheinung tritt sowie die mit diesen Wettbewerben engstens verknüpfte Nachwuchsarbeit.



**A-1080 Wien, Josefstädterstrasse 15**  
**Tel & Fax:**  
**+43 (0) 1 367 61 62**  
**M: [info@vko.at](mailto:info@vko.at);**  
**W: [www.vko.at](http://www.vko.at)**