



ZUM GELEIT

Gissur Gudmundsson

Köche gegen den Hunger



Der Weltkongress in Chile rückt näher und daher möchte ich mich mit einem besonderen Thema an euch zu wenden. Beim Lesen des Economist am Flughafen Heathrow fand ich einen interessanten Artikel mit dem Thema: Ernährung der Welt. Ich kam dabei zur Überzeugung, dass wir uns damit schon viel früher beschäftigen hätten sollen, aber es ist nie zu spät.

Wir wurden zu bequem und haben nicht genügend um uns geschaut! Die finanzielle Krise des letzten Jahres scheint in den Köpfen langsam zu verschwinden, wir haben aber übersehen, dass viele Familien den finanziellen Ruin dabei erlitten haben. Wir sollten aber auch nicht vergessen, dass schon vor der Finanzkrise Lebensmittelknappheit in weiten Teilen der Welt herrschte. Beide Faktoren werden für viele Menschen verheerende Auswirkungen haben. Der Artikel im Economist hat mich wachgerüttelt, dass wir als Menschen, die täglich mit Nahrungsmitteln zu tun haben, auch die Verantwortung zu tragen haben, dass es zu keiner Verschwendung der Lebensmittel kommt und wir denen, die Hilfe brauchen, auch helfen.

Eine Studie eines Journalisten der New York Times hat zu einem interessanten Ergebnis geführt: Wenn wir ein Foto von einem hungernden Kind sehen, ist die Bereitschaft zur Hilfe stark. Hält man uns ein Foto mit zwei oder mehreren Hungernden vor, sinkt die Hilfsbereitschaft stark ab. Wahrscheinlich sind wir schon so abgestumpft, dass wir eine solche Haltung einnehmen. Trotzdem müssen uns die Bilder aus dem Erdbebengebiet in Haiti zu einer Hilfsaktion für die geprüfte Bevölkerung bewegen.

Der ehemalige Staatssekretär der USA Henry Kissinger hat bei der ersten Welternährungskonferenz in Rom 1974 die mutige Aussage getätigt, dass in zehn Jahren kein Kind dieser Welt hungrig zu Bett gehen muss. 36 Jahre sind seither vergangen und bei einem UN-Treffen wieder in Rom musste festgestellt werden, dass jetzt eine Milliarde Menschen Hunger hat. Das sind für mich schockierende Tatsachen. Wie konnte es dazu kommen? Wie können wir solch ein Drama ignorieren? Sind wir mit unserem eigenen Leben so beschäftigt? Es ist empörend, dass im neuen Millennium noch nichts für eine bessere Zukunft unternommen wurde. Wir als Köche könnten helfen, ob es ein kleiner oder größerer Beitrag ist, wäre dabei nicht von großer Wichtigkeit. Aber eigentlich wären wir verpflichtet etwas zu tun, einige erstaunliche Projekte sind nämlich schon geglückt.

Wir Köche haben täglich mit Nahrungsmitteln zu tun und sollten uns daher zusammenschließen und über alle Möglichkeiten der Hilfe nachdenken. Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, das alle Länder der Welt erörtern sollten.

Der unvermindert starke Anstieg der Weltbevölkerung hat zur dramatischen Situation ebenso beigetragen wie die Tatsache, dass die Tourismusbranche zu einem der stärksten Wirtschaftsfaktoren überhaupt wurde. Wir Köche müssen uns der Tatsache bewusst sein, dass wir mehr Verantwortung als andere haben. Bei einer weiteren Lebensmittelverknappung wird man auf unsere Erfahrung zurückgreifen, wir müssen darauf vorbereitet sein.

Mit gastronomischem Respekt und Freundschaft

GISSUR GUDMUNDSSON
PRÄSIDENT DES WELTBUNDES DER KOCHVERBÄNDE

Die goldene Kochlöffeljagd

Der Landeslehrlingswettbewerb um den goldenen Kochlöffel 2010 fand in Salzburg statt

Ein großartiger Erfolg war wieder einmal der Landeslehrlingswettbewerb um den goldenen Kochlöffel, worüber wir uns als Verantwortliche sehr freuen. Die Gründer dieses Wettbewerbes ist der Verband der Köche Österreichs, Sektion Salzburg mit seinem Obmann KM Alois Gasser, die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer und Obmannstellvertreter KM Franz Geisler. In diesem Jahr waren es über fünfzig Teilnehmer, die sich dieser Herausforderung gestellt haben, obwohl der Leistungsdruck in den diversen Betrieben ständig steigt und die Lehrlinge in ihrer Freizeit an den Wettbewerben teilnehmen. Für alle Teilnehmer ist der Wettbewerb aber ein Gewinn, da die Lehrabschlussprüfung unter den gleichen Bedingungen ablaufen wird.

Wir gratulieren den Gewinnerinnen und Gewinnern recht herzlich.

DIE FÜNF ERSTPLATZIERTEN IN DER SPARTE „KÜCHE“:

1. Platz + Exzellente – Claudia Viehauser, Landgasthof Bertahof, Bad Hofgastein;
2. Platz – Christian Fischer, Hotel Sacher, Salzburg;



Die besten Nachwuchsköche- und köchinnen: Patrick Mühlbacher (4. Platz), Paco Santiago Juan Demonte (3. Platz), Peter Hettegger, Obmann Hotellerie, Christian Fischer (2. Platz), Wolfgang Walkner vom Sponsor A&G Franke, Siegerin Claudia Viehauser (Exzellente), KommR Maximilian Nöhhammer, Obmann Gastronomie, Johannes Schwaiger (5. Platz), Spartenobmann Albert Ebner jun., WKS-Vizepräsident KommR Peter Genser und LABg. Mag. Hans Scharfetter

3. Platz – Paco Santiago Juan Demonte, Hotel & Restaurant Imlauer, Salzburg;

4. Platz – Patrick Mühlbacher, Restaurant Plainlinde, Bergheim bei Salzburg;

5. Platz – Johannes Schwaiger, Hotel Krallert, Leogang.

Die Jurymitglieder konnten sich davon überzeugen, mit welcher Freude und Begeisterung die Mädchen und Burschen die geforderten Aufgaben im Wettbewerb bewältigten.

Kochverrückte kochen auf

Kreatives Kochen hieß es an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Landeck

In der Unverbindlichen Übung „Kreatives Kochen“ gibt es die Möglichkeit Gerichte zu kochen und zu kreieren, die aufwändiger und schwieriger sind als jene die während des Praxisunterrichtes zubereitet werden. Größtes Augenmerk wird gelegt auf die heimische Produktauswahl, auf die moderne Ernährung abgestimmte Zubereitung und vor allem auch kreative Gestaltung der Teller.

Kurzes Feedback der Abschlussklassen:

„Obschon durch den ganztägigen Schulstress belastet, gelang es Haubenkoch Herbert Osl dennoch, eine kleine Gruppe Kochverrückter zu begeistern. Diese trafen sich am 16. 12. 2009 um ein 5-gängiges Menü für geladene Gäste zu präsentieren. Dank Herbert Osls Aufsicht ist dieser Abend glatt über den „Pass“ gelaufen. Wieder einmal schaffte es der „Herbert“, die verschiedensten Charaktere zu formen und positiv zu beeinflussen. Durch seine Lässigkeit gelang



Die Gäste waren mit dem Kreativen zufrieden

es ihm, sein professionelles Wissen ans uns „Freaks“ weiterzugeben.

Sehr erfreut waren wir über die positive Resonanz unserer Gäste, sowie das Fehlen von gesundheitlichen Schäden am Folgetag. Jedem weiteren Lehrgang empfehlen wir die Teilnahme am Extraprogramm.

Lieber Herr Osl, wir hatten eine tolle Zeit mit Ihnen in Landeck und freuen uns auf Treffen in der Zukunft. Die Kochverrückten.“

Kochen für alte Menschen

Neue Ernährungskonzepte im Alter und in der Palliativmedizin wurden in Vorarlberg vorgestellt

Zu diesem Thema luden die Dipl. Diätköche Dietmar Oberhauser und GMC Markus Vogel vom Verein Vorarlberger Diätköche ihre Kollegen aus Vorarlbergs Krankenanstalten, Altersheimen, Gastronomie und vom Verband der Köche Österreichs (VKÖ) ins LKH Hohenems zu einer Weiterbildungsveranstaltung ein. Damit wurde eine Vortragsreihe fortgesetzt, bei welcher ein für das Wohl von Patienten und Gästen unerlässlicher Erfahrungsaustausch stattfindet. GMC Bruno Wahrbichler vom VKÖ sowie die Diätologinnen Petra Szlama (LKH Bregenz) und Eva Bechter freuten sich ebenso über die große Zahl Interessierter wie die Referentin, Diätologin Trudy Giesinger.

In den Ausführungen wurde zu Beachtendes für verantwortungsvolle Kostzubereitung in der Altersverpflegung vertieft und mit „Good Nutritional Practise“ praktikable Problemlösungen angeboten.

Initiiert von den Fachleuten für Patientenverpflegung bildeten sich in Vorarlberg drei Ernährungsteams zur interdisziplinären Zusammenarbeit.

Homepage: www.diaetkoeche.at und www.vko.at. Kontakte: dietmar.oberhauser@gmail.com und olidiana2000@yahoo.de.

NEWSTICKER

GROSSE HERAUSFORDERUNG UND CHANCE

Bei der kommenden Generalversammlung im Mai besteht die Möglichkeit den 108 Jahre jungen Verband durch aktive Mitarbeit tatkräftig mitzugestalten und mit Energie in der neuen Dekade voll durchzustarten!

(§ 14 lit.c: „Die Möglichkeit zur Kandidatur für den Vorstand besteht für jedes Mitglied und muss in der verbandsinternen Zeitschrift ausgeschrieben werden. Das aktive Wahlrecht endet mit dem 65. Lebensjahr.“) Nützen Sie diese wichtige Chance in ihrem Berufsleben und melden Sie sich zur Tat mit den Kolleginnen und Kollegen in Österreich im Sekretariat bei Susanne Heschl unter Tel.: 01/367 61 62 oder info@vko.at!

TERMINE

WIEN

Der Stammtisch der „Sektion Wien“ findet auch im Jahr 2010 wieder im Restaurant Martinjak statt (Wien 1, Opernring 11). Es wird dies immer der dritte Montag im Monat von 17 bis 20 Uhr sein. Die Brau Union Österreich sponsort jeden Stammtisch mit Zipfer Bier, welches den StammtischteilnehmernInnen serviert wird – dafür recht herzlichen Dank an Stefan Lehninger! Ebenso ein herzliches Dankeschön an die Gastfreundschaft des Martinjak-Teams!

Die VKÖ-Damenrunde findet an den selben Tagen bereits ab 15 Uhr statt!

Die Termine: 15. Februar, 15. März, 19. April, 17. Mai, 21. Juni 2010.

Mehr zur Location findet Ihr unter: www.martinjak.at. Anmeldungen zu allen Veranstaltungen: info@vko.at, 01-367 61 62

Salzburg Schitag

Der Verband der Köche Österreich Sektion Salzburg lädt alle Mitglieder samt Begleitung, sowie Gäste aus allen Bundesländern,

zu einem Ski- und Rodeltag sowie zum Eisstockschießen nach Abtenau ein.

Termin: Montag, 1. März 2010

Treffpunkt: 9 Uhr beim Hotel Goldener Stern in Abtenau.

Programm: Skifahrer: Riesentorlauf (ein Durchgang gegen einen Prominenten-Skifahrer). Nichtskifahrer: Eisstockschießen und eine Rodelpartie vom Karkogel (eine Fahrt).

Nach dem sportlichen Bewerben treffen sich alle um ca. 17 Uhr im Hotel Goldener Stern.

Bei einem gemütlichen Beisammensein gibt es die Siegerehrung und ein 3-Gänge-Menü.

Unkostenbeiträge: Für die Mitglieder der Sektion Salzburg mit einer Begleitperson:

Eisstockschießen: 20 Euro, Gäste 30 Euro;

Skifahrer: 40 Euro, Gäste 50 Euro;

Lehrlinge zahlen jeweils die Hälfte.

Der Unkostenbeitrag beinhaltet jeweils das Startgeld, die Bergfahrt, das Abendessen (Menü) und die Tageskarte für die Skifahrer.

Anmeldungen: Georg Steurer Tel.: 0662/624258 oder 0680/1239758 bzw. E-Mail: georgsteurer@drei.at od. Franz Geisler, Tel.: 0664/3346788.