



ZUM GELEIT

Generalversammlung 2009

Harald Fargel

Die gegenwärtigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für Verbände, Firmen und Vereine sind weltweit ziemlich klar erkennbar, deshalb ist es wichtig auf der Basis dieser Erfahrung in die Zukunft zu blicken.

Im 107. Jahr seines Bestehens ist das Präsidium und der Vorstand des Verbandes der Köche Österreichs für seine jungen wie älteren Kollegen bestrebt, wettbewerbsmäßig, fortbildungsmäßig wie gesellschaftlich ununterbrochen der Zukunft zugewandt unter dem Gebot höchster Sparsamkeit energisch zu agieren. Dies ist nur dank treibender Kräfte innerhalb des Verbandes und den unersetzlichen Sponsoren möglich, denen an dieser Stelle aufrichtig gedankt sei.

Bei der kommenden Generalversammlung des VKÖ am 5. Mai im Hotel Stephanie an der Wiener Taborstraße werden zukunftsweisende Schritte gesetzt werden, die jedoch nur durch die Tatkraft vieler Mitglieder möglich sein werden können. Der VKÖ repräsentiert den Großteil der kulinarischen Energie in Österreich, soll an wertvollen Traditionen festhalten und Neuerungen jederzeit offen sein. Deshalb ist es wichtig, dass Sie geschätzte Mitglieder vom Neusiedler- bis zum Bodensee versuchen, daran teilnehmen!

Der 1. VP des VKÖ Josef Fankhauser wird vom Europäischen Präsidententreffen im kroatischen Split die Neuigkeiten des Weltbundes berichten, das Programm wird interessant gestaltet sein. An diesem Tag wird auch der Vertreter des VKÖ anwesend sein, der den VKÖ bei der größten Veranstaltung der Welt vertreten wird; der Global Chefs Central European Competition im Oktober in Budapest.

Die sehr wichtigen Neubesetzungen der Sektionen Burgenland durch KM G. Windholz und der Sektion Steiermark durch KM M. Grabenhofer sind wichtige Schritte für alle Mitglieder des VKÖ. Vorher startet in enger Kooperation mit Zipfer Bier und der Fachgruppe Gastronomie der WK Wien der 21. Wettbewerb zur „Casseroll d'or d'Autriche“ dem Goldenen Reindl, dessen ungebrochene Strahlkraft so manche heimische Küche ziert.

Das zeitgemäße Thema wird garantiert für große Überraschungen der heimischen Köchinnen und Köche sorgen, bis am Samstag dem 23. Mai die heißbegehrten Goldenen Reindl'n an die Sieger übergeben werden.

Die Teilnahme an den zahllosen Aktivitäten des Verbandes ist wesentlicher Grundbestandteil für die Devise dessen, der das Gründungsbuch als Erster unterschrieben hat. Der Jahrhundertkoch Eckhard Witzigmann hat sich mit Stolz im Parkhotel Schönbrunn vor wenigen Tagen bei der Galanacht der Gastronomie dort verewigt.

„Viribus Unitis“ – mit vereinten Kräften für den Verband der Köche Österreichs.

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

BUCHTIPP

Aufgegabelt

In diesem Buch verbindet der „Fischkopp aus Österreich“ wie Mike Süsler kürzlich in einem Artikel betitelt wurde, geschickt die Eckpfeiler der regionalen Küche seiner Wahlheimat mit modernem Küchenhandwerk. Seine Rezepte der „mission regifresh“ sind eine gelungene Mischung aus der gehobenen, internationalen Cuisine mit der gegebenen Bodenständigkeit einer uns über Jahrhunderte beliebten Küche – der regionalen Hausmannskost, z. B. Salzkammerngut Blunze auf geschmortem Chicorée im Dashi-Sud. „Das alles gepaart mit internationalen Gewürzen bringt eine gewisse Exotik und Kräuter die Frische“, betont der sympathische Koch, der sich übrigens massiv gegen den Begriff „Kochkünstler“ wehrt und sich viel lieber als kreativer Handwerker sieht. Exquisite Fotos von Thomas Ruhl machen dieses Buch auch optisch zu einem Meisterwerk. Mike Süsler, Aufgegabelt, avbuch Verlag.



Rosenkönig feierte 70. Geburtstag

Küchenmeister Helmut Haller (2. r.) ist nicht nur ein vielbeschäftigter Ausnahmekoch (im Bild im Kreise seiner Kollegen), sondern auch seit vielen Jahren auch bei der Salzburger Laurentiusfeier als Rosenkönig nicht mehr wegzudenken.

Der Verband der Köche, Sektion Salzburg wünscht den allseits beliebten Kollegen noch viele schöne Jahre bei bester Gesundheit.

Perlen des Meeres

Die Dalmatinische Riviera stand ganz im Zeichen der Kochkunst

Makarska, ein herrlicher Ferienort in Kroatien, war Austragungsort eines internationalen Kochkunstwettbewerbes. Der „Verband der Köche der Mediterranen und Europäischen Region“ organisierte bereits zum vierten Mal die „Biser Mora“ (Perlen des Meeres), ein Großereignis, das unter Ehrenschutz von Kroatiens Staatspräsident Stjepan Mesić steht. Gut 70 Vertreter der weißen Zunft aus den Küchen Italiens, Sloweniens, Serbiens, Mazedoniens, Bosnien-Herzegowinas, Kroatiens und Österreich waren angereist. Der Einladung gefolgt sind auch Mitglieder des VKÖ, Sektion Vorarlberg. Kollege Hiller Werner (Alpencatering Lingenau), Global Master Chef Vogel Markus (Hirschen Schwarzenberg), KM Mike Pansi (Four Point Sheraton Dornbirn) und Team-Manager KM Wahr-

bichler Bruno. Im Wettbewerb war die Aufgabe zu bewältigen, aus Sardinen, Kichererbsen, Fenchel und Mangold innerhalb einer Stunde ein Gericht zuzubereiten, welches nicht nur optisch hervorragend aussehen, sondern auch die Gaumen einer gestrengen internationalen Jury geschmacklich ansprechen sollte. Einwandfreie Beherrschung des Küchenhandwerks war gefordert. Den Vorarlberger Köchen ist dies bestens gelungen. Sie konnten sich unter den ersten Zwölf platzieren. Erfolgreich ins Finale kochte sich



Das erfolgreiche Vorarlberger Köcheteam v.l.n.r.: Werner Hiller, GMC Markus Vogel, KM Bruno Wahrbichler, Milo Bogdanovich (Präsident des Kroatischen Köcheverbandes) und KM Mike Pansi Foto: VKÖ/Vorarlberg

GMC Vogel Markus. Für ihn galt es, ein Menü (Hauptbestandteile Thunfisch und Goldbrasse) zu kreieren. Von der Menüerstellung über die Zubereitung bis hin zur perfekten Präsentation musste alles binnen zwei Stunden gemeistert werden.

GMC Vogel Markus. Für ihn galt es, ein Menü (Hauptbestandteile Thunfisch und Goldbrasse) zu kreieren. Von der Menüerstellung über die Zubereitung bis hin zur perfekten Präsentation musste alles binnen zwei Stunden gemeistert werden.

Tiroler Kochverband stark vertreten

Die Vorstandsmitglieder des Tiroler Kochverbandes rühren auf internationalem Parkett kräftig die Werbetrommel für den „Big Cooking Contest“ (BCC)

Von Beginn an durfte sich der „Big Cooking Contest“ großen Zuspruchs erfreuen und avancierte mit einem Schlag zum absoluten Highlight unter den Koch-Events für Jungköche und -köchinnen.

STARKOCH WITZIGMANN VON BCC BEGEISTERT

Bei der Verleihung der „Goldene Cloche 2009“ an Eckehart Witzigmann am 6. März 2009 in Wien, nutzte Josef Fankhauser, Obmann der Sektion Tirol, die Gelegenheit um dem international mehrfach ausgezeichneten Starkoch Witzigmann die grundlegende Idee des Big Cooking Contests vorzustellen. „Das große Interesse Witzigmanns für diesen Jugendbewerb, seine Modalitäten und unsere ersten Erfahrungen bei der Durchführung des BCC hat mich sehr gefreut“, so Fankhauser. „Natürlich habe ich den Grandseigneur der internationalen Kochkunst daraufhin auch zum BCC 2009 bei der fafga in Innsbruck eingeladen und Witzigmann hat mir bestätigt, dass er beabsichtigt, dieser Einladung Folge zu leisten.“

KOCHELITE KOMMT ZUR FAFGA

Doch nicht nur bei Witzigmann

konnte Fankhauser in seiner Eigenschaft als Hauptorganisator des BCC großes Interesse an dem Nachwuchswettbewerb wecken.

„Werner Matt, Siegfried Kröpfl und Simon Taxacher haben für den BCC bei der fafga 2009 ihre Teilnahme bereits fix zugesagt“, freut sich Josef Fankhauser über die Unterstützung für den BCC aus der „ersten Liga der österreichischen Spitzenköche“.



Josef Fankhauser lud Goldene-Cloche-Gewinner Eckehart Witzigmann zum BCC 2009 Foto: VKÖ/Tirol

TIROLER IN DER JURY BEIM „INTERNATIONALE D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA 2009“

Beim „Internationale d'Italia Esposizione Culinaria 2009“, der im Rahmen der Gastronomie Messe „Massa Carrara“ vom 1. bis 5. März 2009 ausgetragen wurde, fungierte Eberhard Seyffer, Vorstandsmitglied der Sektion Tirol, auf Einladung des Direktors des italienischen Kochverbandes Giorgio Nardelli, als Mitglied

in der international besetzten Jury. Innerhalb von fünf Tagen stellten sich über 260 Köchinnen und Köche in mehreren Disziplinen und vor rund

17.000 Besuchern dem Wettbewerb. Als Vertreter des Verbandes der Köche Österreichs (VKÖ) gratulierte Seyffer zu der hochwertigen Veranstaltung und überbrachte die Grüße des Österreichischen Verbandes. Darüber hinaus nutzte Seyffer die Gelegenheit, um für den Big Cooking Contest in Innsbruck Werbung zu machen und die internationalen Teams für eine Teilnahme zu begeistern.

TERMINE

WIEN

Wiener Köche kochen auf der Gast '09

Vom 18. bis 21. April 2009 geht's auf der Wiener Messe wieder heiß her, wenn die „Wiener Köche“ des Verbandes der Köche Österreichs wieder die Kochlöffel schwingen. Nach dem Vorjahresthema „Wild trifft Klassik“ lautet das Thema 2009: „Meet, Cook & Greet“ – Österreichische Spitzenköche präsentieren Lieblingsgerichte aus ihren Kochbüchern. Jeden Tag werden zu Mittag Starköche jeweils eines Ihrer Lieblingsgerichte inklusive der jeweiligen Kochbücher präsentieren und kommentieren.

Top-Physiker trifft Top-Koch

Der bekannte Wiener Physiker Prof. Mag. Werner Gruber präsentiert am Montag, dem 20. April 2009 sein Lieblingsrezept aus dem Buch „Die Genussformel – Kulinarische Physik“. Starkoch Stefan Hierzer wird

als klassisch ausgebildeter Koch ihm hier Paroli bieten. Folgende Kollegen sind an den Messetagen weiters dabei: Siegfried Kröpfl (www.kasiserpavillon.at), Gerhard Gugg (www.GerhardGugg.at), Prof. Franz Zold (www.gafa.ac.at) und Mike Süsler (www.Mike-Suesler.at). Zu den Speisen wird es ebenfalls die richtigen Weine von Österreichischen Topwinzern geben: Weingut Wachter-Wiesler aus dem Südburgenland (www.wachter-wiesler.at)

Nachmittagsprogramm, jeweils ab 15 Uhr: Samstag, 18. April 2009, Kochen mit Sekt & Bier mit Stefan Schartner; Sonntag, 19. April 2009 – Süßes inkl. Marmelade raffiniert zubereitet von uns mit Hans Staud und Robert Wanko; Montag, 20. April 2009 – Physiker trifft Koch; ab 17 Uhr Stammtisch der Köche Dienstag, 21. April 2009 – Kochen mit Kaffee – Kaffee als Gewürz. Ort: Halle B, Stand B 0306, von 10 Uhr bis 19 Uhr.