



ZUM GELEIT

Harald Fargel

Zeit zur Profilierung!



In vielen berufsbildenden mittleren Schulen in Österreich haben die Abschlussprüfungen schon stattgefunden oder sind im Gange, viele junge KöchInnen in Österreich stehen vor einer spannenden Zeit. Auch nach der Ausbildung in einem Lehrbetrieb und dem Besuch der Berufsschule geht es jetzt um Postenspezialisierung, Auslandsengagement oder Möglichkeiten der Weiterbildung.

Besonders zu erwähnen ist, dass die Köchinnen und Köche, die im Anschluss an ihre Berufsausbildung die Matura machen, weltweit die besten Chancen haben.

Jetzt ist die Zeit gekommen wo sie sich profilieren müssen, um ihre Karriere souverän zu planen. Es geht jetzt darum den richtigen Schritt zu machen. In welchem Betrieb, bei welchem Meister des Faches möchte ich arbeiten? Kochen ist ein internationaler Beruf, dafür sind die Grundkenntnisse der wichtigen Fremdsprachen oft sehr hilfreich.

Was möchte ich werden? Gehen meine Spezialisierungswünsche zur Molekularen Küche, zur Betriebsküche oder etwa in Richtung Patisserie? Plane ich die Richtung der Wellnessküche bis – Alles Bio – zum diätetisch geschulten Koch?

Bei all den Möglichkeiten die einem jungen Menschen mit der Toque blanche geboten werden, ist die Mitgliedschaft im VKÖ von großem Vorteil.

Ab wann kann ich zur Meisterprüfung voranschreiten um in weiterer Folge World Global Master Chef zu werden?

Als Mitglied des VKÖ ist man automatisch auch beim Weltbund der Kochverbände (www.wacs2000.org) dabei, und kann so auch auf das Jobcenter zugreifen.

Eine der besten Möglichkeiten an die oft beeindruckenden Erfahrungswerte von KollegInnen heranzukommen ist jedoch immer ein Messebesuch. So ist das heurige Programm des VKÖ der „Alles für den Gast“ der Messe Wien auf die Jugend fokussiert. „Meet, Cook & Greet“ ist mit viel Prominenz sicher eine starke Sache! Vom 18.–21. April wird im Restaurant „Wiener Köche kochen“ täglich ab 15 Uhr ein interessantes Programm geboten, wo sich die Möglichkeit ergibt, mit allen Köchinnen und Köchen wertvolle Erfahrungen auszutauschen. Der Stand ist täglich mit erfahrenen KollegInnen besetzt, die sich für Sie Zeit nehmen werden. Die Vorstandsmitglieder des VKÖ freuen sich auf ihren Besuch!

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

Ihr Auftritt, bitte!

Die Wiener Köche des VKÖ schwingen auf der „Alles für den Gast“ Wien den Kochlöffel

Vom 18. bis 21. April geht's von 10 Uhr bis 19 Uhr auf der Wiener Messe heiß her, wenn die „Wiener Köche“ des Verbandes der Köche Österreichs wieder die Kochlöffel schwingen.

Weingut Hofmann aus Traismauer sowie dem Weingut Grill von Fels am Wagram geben.

Wiener Köche auf der „Alles für den Gast“ Wien, 18. bis 21. April, jeweils 10–19 Uhr, Halle B, Stand B 0306



Der Verband der Köche, Sektion Wien, auf der Alles für den Gast Wien

Samstag, 18. April	Thema	Koch	Betrieb	Buchtitel
12:30	Pot au feu vom Kaninchen	Siegfried Kröpfl	Schönbrunn Wien Gastronomie	Meine imperiale Küche
12:30	Lungauer Saibling knusprig gebraten auf Blattspinat in Portweinsauce und Cremigen-Erdäpfeln	Gerhard Gugg	Gerhard Gugg Catering	Organisiert kochen
15:00 Kochen mit Sekt	Grammelknödel auf Schlumbergerkraut	Stefan Schartner	Hollmanns Gastwirtschaft	
15:00 Kochen mit Bier	Original Böhmisches Bierfleisch	Roman Keller	Schweizerhaus Wien	
15:30	Frühlingskäse zu Bier & Brezen oder zu Obst & Wein	Prof. Franz Zödl	GAFÄ Judenplatz	
Sonntag, 19. April				
12:30	Bela-Joska Pasta mit Früchten der Saison	Lukas Kaiblinger & Tom Wachter	Gartenhotel Altmanndorf & Weingut Wachter-Wiesler	WNZER kochen
12:30	Krautnudeln "Asiatisch"	Helmut Deutsch	GAFÄ - Judenplatz	Haubenküche zum Beispreis
15:00 Fruchtig-Süßes von und mit Hans Staud und Robert Wanko – Live-Marmelade kochen	Crepes vs. Palatschinke Himbeermarmelade	Robert Wanko Hans Staud	Max-Catering Staud's Delikatessen	
Montag, 20. April				
12:30	Chorizo / Mais –Pouardenbrust mit Mais Tortilla Knödel und Tomatensalsa	Mike Süsner	Mike Süsner - Kochevents	aufgebaldt" mike süsner
12:30	Welsfilet in der Erdäpfelkruste mit Spargelgemüse	Franz Rosenbauch 2 Hauben	Restaurant Rosenbauch	Haubenküche zum Beispreis
15:00 „Experimentierfreudiger Physiker trifft Spitzenkoch“	„DAS“ Steirische Wurzelfleisch Schweinsbraten nach „Art des Physikers“	Stefan Hierzer Prof. Mag. Werner Gruber	E-Catering	Der bekannte Physiker Prof. Mag. Werner Gruber präsentiert sein Lieblingsrezept aus dem Buch „Die Genusformel – Kulinarische Physik“.
17:00	Kochen mit Römerquelle Emotion	Susanne Lontzen Siegfried Dörre	Römerquelle VKÖ-Wien	„Kochen voll Emotion“
17:00	Purismus am Herd	Johann Reisinger	Fonds Gesundes Österreich	„Kochen mit Gemüse Saisonal – Regional – Frisch“
Dienstag, 21. April				
12:30	Meinls Mohr im Hemd	Chef Patissier Josef Haslinger	Meinl am Graben	Das große Julius Meinl Kochbuch
12:30	Waller im Speckmantel auf Erdäpfelgulyas	Maria Rosenberger 1 Haube	Restaurant "Donauwirt"	Haubenküche zum Beispreis
15:00 Kochen mit Kaffee Kaffee als Gewürz	Echt Stark" - Pfeffer Espresso mit Wachtel - rosa und geschmort, Kokos-Polenta mit Nüssen und Kräutern würziges Saucenkonzentrat	Alois Gasser	Team Wiberg Inspiration	
15:00	Kaffepezialitäten aus der Karlsbader Kanne	Siegfried Walter Dörre Prof. Leopold Edelbauer	Obmann der „Wiener Köche“ Institut für Kaffeexperten	

TERMINE

Sektion Salzburg

27. April: Lehrlingsseminar mit Küchendirektor Thomas Walkensteiner im Hotel Schloss Fuschl. Thema: „asiatische Aromen treffen Olivenöl“ – wie und womit können ungünstige Fette ersetzt werden.

29. April: Lehrlingsseminar mit Andreas Kaiblinger, Chef Restaurant Esszimmer Salzburg. Thema: „Frühling pur“ – das Beste aus Wiese, Wald und Erde. Die richtige Behandlung von Kräutern, Morcheln, Gemüse & Co.

16. Juni: Wandertag der Sektion Salzburg vom Alpengasthof Birkarhaus zur Erichhütte (Gehzeit ca 1 ½ Std.). Treffpunkt 9 Uhr Alpengasthof Birkarhaus.

trifft Klassik“ lautet das Thema 2009: „Meet, Cook & Greet“: Österreichische Spitzenköche präsentieren Lieblingsgerichte aus ihren Kochbüchern sowie „Fruchtig Süßes mit Dkfm. Hans Staud“ und „Experimentierfreudiger Top-Physiker trifft Spitzenkoch“ mit Prof. Mag. Werner Gruber und Stefan Hierzer. Jeden Tag werden zu Mittag bekannte und sympathische Spitzenköche jeweils eines Ihrer Lieblingsgerichte präsentieren und kommentieren. Zu den Speisen wird es erfrischendes Zipfer-Bier und die passenden Weine österreichischer Topwinzer wie dem Weingut Wachter-Wiesler aus dem Südburgenland, dem

Holzmann

NEU JETZT TESTEN!

Feine Salate

15 neue Salate für Ihr Salat-Buffer!

Gratis-Muster anfordern!

Tel. 07673/2377
office@holzmann-avl.at
www.holzmann-avl.at

THENNEMAYER
Gastro-Design

GASTRONOMIE PLANUNGSBURO WOHNSTUDIEN
GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN TISCHLEREI

Th

Thennemayer GmbH • A-3383 Hürm 32 • Telefon +43/2754/8205-0
Fax +43/2754/8205-20 • thennemayer.tischlerei@aon.at • www.thennemayer.at

Das einzige SelfCooking Center®

„Ich mag Fisch außen braun und innen saftig. Jetzt nur noch meinen Wunsch so eingeben, fertig.“

Jetzt wird's perfekt.
Egal was, egal wie groß. Egal wie viel. Genaue Kochzeiten, perfekte Ergebnisse. Immer wieder.

2 Jahre RATIONAL Garantie

Ganz so einfach und perfekt gelingt:
Großbraten, Kurzbraten, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichte, Eierspeise, Desserts oder Backwaren.

www.rational-austria.at • Tel. 0662-832799

Zeit für das Wesentliche.