



## ZUM GELEIT

Bruno Wahrbichler

### Kranke Jugend kostet Milliarden



„Rauchen, Alkohol und Übergewicht – Österreichs Jugend lebt zu ungesund.“ So lauten derzeit manche Schlagzeilen in den Medien. Der schlechte Gesundheitszustand übergewichtiger, österreichischer Kinder und Jugendlicher stellt sich laut einer jüngst veröffentlichten Studie als dramatisch dar. Demzufolge können 60 Prozent der Wiener Schüler nicht mehr auf einem Bein hüpfen. 30 Prozent können nicht rückwärtsgehen. 50 Prozent der Fünfzehnjährigen hat spätestens mit 13 Jahren erstmals zur Zigarette gegriffen. 41 Prozent der Burschen und 36 Prozent der Mädchen waren mit 15 schon mindestens zweimal betrunken. Als Ursache für die besorgniserregende Entwicklung wird (unter anderem) auch ungesunde Ernährung angeführt. Handel, Gastronomie, Lebensmittelindustrie und alle für die Herstellung und Verteilung von Nahrungsmitteln Verantwortlichen sind somit aufgefordert, dem entgegenzuwirken. Auch wir Köche müssen uns bewusst machen, welche große Verantwortung wir in Ausübung unseres Berufes für die Gesundheit unserer Gäste tragen. Daher sollten wir uns nicht nur mit den grundlegendsten Geboten gesunder Ernährung auseinandersetzen. Wir müssen uns ständig weiterbilden und das Gelernte im eigenen Bereich konsequent umsetzen.

Der Verband der Köche Österreichs, als starkes Netzwerk von Fachleuten, bietet seinen Mitgliedern Lehrveranstaltungen an. Neue Entwicklungen, Techniken und Erkenntnisse werden dabei weitergegeben. Erfahrungen werden ausgetauscht, traditionelles Fachwissen wird vor dem Vergessen bewahrt, Standesbewusstsein und Kollegialität werden gepflegt.

Es ist nicht leicht, neben den täglichen Herausforderungen auch noch in der Freizeit berufliches Engagement zu zeigen. Angesichts des in obigen Zeilen Erwähnten sollte es aber jedem ein Anliegen sein, einmal ernsthaft darüber nachzudenken. Wege zum Engagement gibt es viele. Der VKÖ und seine Landessektionen begleiten gerne.

DIPL. DIÄTKOCH KM WAHRBICHLER BRUNO, GMC  
OBMANNS DER VKÖ SEKTION VORARLBERG

www.vko.at

## Spannendes Finale

Tolle Stimmung herrschte beim Big Cooking Contest in Reutte



Gruppenfoto mit Preisträgern, Veranstalter und Juroren

Foto: Fotostudio Rene

Am 27. April war es so weit: der Big Cooking Contest machte halt im C & C-Profimarkt bei eurogast Speckbacher in Reutte/Tirol. 16 Kochlehrlinge und Schüler der Fachberufsschulen für Tourismus Absam und Landeck sowie der Villa Blanka bewiesen ihre Fähigkeiten und stellten sich einem kritischen Juryurteil. Die Aufgabe: Aus einem unbe-

kannten Warenkorb musste eine Hauptspeise für vier Personen kreiert werden – und das innerhalb von 30 Minuten! Anschließend verteilte die Jury um Reinhold Metz (WACS Europa) Punkte für Kriterien wie Arbeitsweise, Kreativität oder Präsentation.

Spannend wurde es im Finale: Alexander Mahr und Pauli Schöch (Tourismussschule Villa Blanka) duellierten sich mit Marie-Therese Scheiring (Hotel Schwarz, Mieming) und Marco Wussler (Hotel Trofana Royal, Ischgl). Unter der Anfeuerung des Publikums wurde geschnitten, geschält, gebraten und gewogen um im Anschluss ein perfektes Rinderfilet mit Spargel, Pflaumen und Süßkartoffeln zu präsentieren. Nach einer kritischen Beurteilung der Jury stand das Team Scheiring/Wussler mit 266 von 300 möglichen Punkten fest.

### Bei WACS-Juroren zählt Erfahrung

Um auf Kochwettbewerben, europaweit oder weltweit, die Leistungen der weltweit angereisten Teilnehmer zu beurteilen, bedarf es neben Professionalismus internationalen Niveaus auch hoher fachlichen Könnens, reicher beruflicher Erfahrung und einer integren Persönlichkeit. Nur dann ist ein Juror in der Position, Kollegen in kulinarischen Konkurrenzen fair und gerecht zu bewerten, nur dann genießt er uneingeschränktes Vertrauen und Respekt von seinesgleichen. Für die Erfüllung dieser Bedingungen und damit die Qualifikation der Juroren auch tatsächlich sichergestellt ist, müssen sich Juryanwärter bereits selbst in internationalen Wettbewerben bewährt haben. Sie werden speziell ausgebildet und müssen in der Lage sein, einwandfrei in Englisch zu kommunizieren. Erst dann erhält er vom Weltbund der Kochverbände (WACS) die Zulassung, Wettbewerbe entsprechenden Niveaus zu jurieren. In Vorarlberg gibt es zwei akkreditierte WACS-Juroren: Küchenmeister Mike P. Pansi (r.), Chef im Dornbirner Sheraton, und Küchenmeister Bruno Wahrbichler (l.), Obmann Sektion Vorarlberg, Verband der Köche Österreichs.



## TERMINE

### Steiermark

Die nächste Gelegenheit bei einem Big Cooking Contest mitzumachen: 26. Mai: eurogast Nussbaumer in Bad Gleichenberg. Anmeldungen unter [www.kochverband-tirol.com](http://www.kochverband-tirol.com) oder [office@eurogastfeldbach.at](mailto:office@eurogastfeldbach.at)

### Wien

Vom 7. bis 9. Mai 2010 betreuen die Kollegen Siegfried Dörre und Niki Jerusalem mit dem Gasthaus Futterboden den offizielle Wien-Gastro-Stand am Genussfestival im Wiener Stadtpark. Blunzengröstl, Krautfleckerln und das Wiener Erdäpfelgulasch sorgen für Gaumenfreuden. Jede(r) Kollege oder Kollegin, der/die in Kochjacke kommt, erhält zum Essen ein Bier gratis! Mehr Infos unter: [www.futterboden.at](http://www.futterboden.at) und unter [www.genuss-festival.at](http://www.genuss-festival.at)

## Slowakische Impressionen

20 Jahre Verband der Köche und Konditoren der Slowakei

Entsprechende Feierlichkeiten fanden Mitte April in der slowakischen Hauptstadt Bratislava statt. An dem Treffen nahmen u. a. teil: Miroslav Koubec; Zentraleuropapräsident des Weltbundes der Kochverbände; Julius Dubovsky, langjähriger Präsident des Tschechischen Verbandes; Brian Cotterill, Präsident des Verbandes der Köche des Vereinigten Königreiches. Gastgeber und Präsident des Verbandes der Köche und Konditoren der Slowakischen Republik Frantisek Janata zeigte mit Hausherrn Robert Kmet feinste Gastlichkeit am Hauptplatz in „dem“ slowakischen Restaurant, der VKÖ war durch H. Fargel und GMC H. Deutsch vertreten.

In einem spacigen Einkaufszentrum nahe der Stadtmitte Pressburgs zeigte die Jugend eindrucksvoll ihr Können, u. a. Brandteig und Brimsen – eine feine Mischung! Ein glanzvolles Galabuffet beendete den fest-



GMC H. Deutsch, VKÖ; Julius Dubovsky, CZ; Brian Cotterill, UK; sitzend Hausherr Robert Kmet, H. Fargel, VKÖ; und Zentraleuropapräsident M. Koubec

lichen Tag in Pressburg, das Hauptgesprächsthema des Abends war sicher der kommende Europakongress der Kochverbände in Innsbruck vom 11. bis 14. September, auf den sich die Köche und Köchinnen Europas schon sehr freuen!

## Symbiose von Kunst und Küche

Die „documenta culinaria“ ist ein künstlerischer Event mit Fortsetzung



Global-Master-Chef Markus Vogel mit einem der ausgestellten Kunstwerke

Dabei spielen der Koch Franz Josef Schnell aus Schoppernau sowie Köche aus Vorarlbergs Gastronomie und Arbeiten bildender Künstler die Hauptrollen. Dabei werden in besonderem Ambiente Speisen höchst unge-

wöhnlich, aber immer gekonnt arrangiert und mit den Kunstobjekten gestaltender Artisten in Verbindung gesetzt. Durch Verschmelzung der Alpenküche mit der Kunst erhalten selbst simple Gerichte eine neue Dimension. Werke der Künstler Constantin Brancusi und Remus Claudiu Tadeus Botar, vulgo Botarro, bildeten bei der „documenta culinaria IV“ im „Walsertal“ in Brand den Rahmen zur begleitenden Kochkunst. Unser Sektionsmitglied Global Master Chef KM Markus Vogel vom „Hirschen“ in Schwarzenberg konnte seine geniale Kreativität einmal mehr unter Beweis stellen. Wer einen solch außerordentlichen Event einmal miterleben möchte, hat im Mai 2010 in Au-Schoppernau und im Juli 2010 in Schruns Gelegenheit dazu. Informationen bei [www.documenta-culinaria.com](http://www.documenta-culinaria.com) und bei YouTube. VKÖ Kontakt: E-Mail: [olidiana2000@yahoo.de](mailto:olidiana2000@yahoo.de), Homepage: [www.vko.at](http://www.vko.at)

## IN EIGENER SACHE



Danke für die aufregende Zeit! Siegfried Dörre mit Eckart Witzigmann und Werner Matt

Foto: Picture born

### Liebe Kollegen,

nach vier erfolgreichen Jahren als Obmann der Sektion Wien darf ich Euch nun offiziell bekannt geben, dass ich mit 2. April 2010 meine Funktion als Wiener Obmann mit sofortiger Wirkung zurückgelegt habe und somit nicht mehr für diese Funktion zur Verfügung stehe. Interimistisch und bis zur nächsten Wiener Wahl, die noch in diesem Jahr stattfinden wird, führt Christian Tötzl die Wiener Agenden. Kollege Tötzl wird die Neuwahl des Wiener Vorstandes inklusive Obmann statutenkonform koordinieren und durchführen.

Die letzten vier Jahre in Wien waren geprägt von einer Vielzahl von Veranstaltungen und Umbrüchen. So konnte ich für die Galanacht der Wiener Gastronomie Sarah Wiener und Eckhart Witzigmann nach Wien einladen, Podiumsdiskussionen, Betriebsbesichtigungen, Youngsters-Stammtische, Schnecken-Workshop, das Restaurant auf der Wr. Messe inkl. Rahmenprogramm, Pressekonferenzen mit unserer Jugendnationalmannschaft, Neugestaltung unserer Website u.v.m. durchführen. Das wichtigste Projekt für mich war allerdings die Modernisierung und die Anpassung an international übliche Wettbewerbsbedingungen mit Juroren, die zu den besten Köchen des Landes zählen, des mittlerweile österreichweit wirklich anerkannten und respektierten Rezeptwettbewerbes „Goldenes Reindl“.

Bedanken möchte ich mich herzlich bei folgenden KollegInnen, die mich unterstützt haben: Josef Fankhauser, Alois Gasser, Bruno Wahrbichler, Heinz Pinaucic und Gerhard Krane-wendtnr (Häferlguckergala), Robert Wanko, Wolfgang Bauer, Pia Fischer, Helmut Deutsch, Roman Keller und nicht zuletzt unsere Susanne Heschl. Besonderer Dank für die großartige Unterstützung während meiner Amtszeit ergeht an Stefan Lehninger und Elisabeth Brandl von der Brau Union Österreich!

Dem Vorstand bleibe ich als Mitglied erhalten und werde weiter die Website betreuen.

SIEGFRIED DÖRRE