



ZUM GELEIT

Harald Fargel

Mood Food –
Speisen für den
Seelentrost!

Eigentlich gar nicht so neu, war man/frau doch selber froh, wenn man als Kind zum Trost für die aufgeschlagenen Schienbeine ein Stück Schokolade bekam. Heute agieren KöchInnen bisweilen noch listiger; wenn der Löffel im leicht warmen Schokoladenkuchen versinkt und mit passendem Vanilleeis auf der Zunge dann ein denkwürdiges Geschmackserlebnis geboten wird.

Egal ob ein Festessen zur bestandenen Prüfung, Austern beim Dinner zu zweit oder Pralinen als Trost bei Liebeskummer: Über 70 % Prozent der Menschen haben in schwermütigen Phasen des irdischen Daseins Lust nach Schokolade. Das Verarbeiten von Gefühlen durch Nahrungsaufnahme wird bereits in frühester Kindheit angelernt, seit Jahren versuchen Ernährungswissenschaftler und Mediziner die genauen Zusammenhänge zu erklären. In der Küche haben diesen Trend schon viele KollegInnen erkannt und wirken durch beste Produktqualität und besonders durch schonende Zubereitung gezielt auf die Mood-Food-Philosophie ein.

Doch was bringt den Körper eigentlich in Schwung? Für das Glücksgefühl ist der Botenstoff Serotonin verantwortlich. Damit dieser ausreichend produziert werden kann, muss der menschliche Körper zuerst den Eiweißbaustein Tryptophan aufnehmen. Der Körper kann Tryptophan selber nicht herstellen, es ist aber in vielen Lebensmitteln enthalten. Dabei zählen Himbeeren zu den beachtenswertesten Früchtchen. Die figurfrendlichen Beeren sind das ideale Nahrungsmittel für die Seele und führen mit wenigen Haferflocken und Joghurt zum Empfinden von Ausgeglichenheit und Ruhe.

Weiters interessant der „Pepper-High-Effect“, den der Chili-Wirkstoff Capsaicin auslöst. Auf den je nach Sorte verwendeten Chili löst das abklingende Brennen ein Glücksempfinden aus – die Endorphine sind an der Reih! Über die zu intensive Verwendung von der Muskatnuss wissen wir Bescheid, sparsam dosiert wirkt Muskat jedoch anregend und enthemmend.

Nicht immer wird es möglich sein, den Gästen im Lande kulinarische Seelentröster anzubieten, aber einen Versuch könnte die Auseinandersetzung mit diesem Thema wert sein.

Einen ausgeglichenen Sommer allen KollegInnen am Herd wünscht jedenfalls

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at



Tiroler Tourismusforum in Igls

Beim Tiroler Tourismusforum, das am Donnerstag den 25.06.09 stattfindet, wird unter anderem die neue „Original Tiroler Marent“ vorgestellt. Nach einer zweijährigen Vorbereitung und Entwicklung von der Tirolwerbung mit der VKÖ-Sektion Tirol wird eine neue Vermarktung in einem einheitlichen Bild und Vorgaben vorgestellt und in einem großen Interessenskreis von der Sektion Tirol präsentiert. Im Bild: Josef Margreiter (Chef Tirol Werbung) Josef Fankhauser, Günther Platter (Landeshauptmann von Tirol)

TERMINE

TIROL

BCC Fafga

Der VKÖ-Sektion Tirol sucht noch Jugendteams und Regional-Jugendteams (bis 25 Jahre), die am Big Cooking Contest 2009 auf der Fafga (14. – 16. September 2009) in Innsbruck teilnehmen wollen. Ausschreibungsunterlagen und Anmeldung unter kochverbandtirol.com

SLZBURG

Herbstausflug in die Steiermark

Die Reise führt über Bad Aussee, Liezen nach Graz unterwegs besuchen wir die Zotter „Schoko Mania“. Weiter geht es nach Puch

bei Weiz zum Gasthof Meisl, wo uns am Abend ein Gala Menü, vom Chef persönlich zubereitet wird. Am Samstag geht es nach dem Frühstück in die Apfelstraße mit dem Traktor, zu Fuß und Bus, der Abend ist frei.

Sonntags besuchen wir nach dem Frühstück „Finks Delikatessen“, . Unkostenbeitrag für Mitglieder 175 Euro, Gäste (195 Euro) sind uns willkommen. Einzahlungen bitte bis spätestens 1. September unter Verband der Köche Sektion Salzburg, Raiffeisenverband Salzburg, Konto 28011609, BLZ 35202, Vermerk Steiermark.

Felix Real feiert seinen Neunziger

Schon längst gilt das Liechtensteiner Gastronomie-Urgestein als Institution

In seinem legendären Restaurant, dem „Real“ in Vaduz, Liechtenstein verkehren Angehörige der Fürstenhauser aus aller Welt, sowie der Finanz- und Geldadel und bekannteste Stars aller Genres. Kurz: alle, die in dieser Welt Rang und Namen haben.

Vor 75 Jahren begann Felix Real seine unvergleichliche berufliche Laufbahn als Kochlehrling in Walenstadt (CH). Seine Wanderjahre führten ihn in die feinsten Häuser. So etwa sind luxuriöse Betriebe in Lausanne, Interlaken aber auch in New York bedeutsame Stationen seines Curriculum Vitae. Im berühmten Restaurant „Maxim's“ in Paris wirkte er lange Zeit als kreative Kraft. Ein besonderer Höhepunkt war seine Berufung 1971 zur 2.500-Jahrfeier Persiens, bei welcher auf den Galaabenden im wiedererstandenen Persepolis für höchste Gaumen-

freuden verantwortlich zeichnete. Noch im hohen Alter von 84 wurde der Doyen der Liechtensteiner Köche nach Bangkok geholt, wo er seine exzellenten Tranchierkünste demonstrierte.

Heute widmet sich Felix Real mit Hingabe und Sachverstand dem Weinbau in seinen eigenen, Liechtensteiner Domänen. Hervorragende, naturbelassene Weine unterstreichen seine Könnerschaft. Im Herzen ist er jedoch immer Koch geblieben. Das zeigt sich auch in schon Jahrzehnte währender Kooperation mit der Sektion Vorarlberg



Seit langem kooperiert Felix Real (im Bild mit Gattin) als Juror und Berater der Sektion Vorarlberg des Verbandes der Köche Österreichs

Fotos: VKÖ

des Verbandes der Köche Österreichs als Juror und Berater. Bei einem Besuch im „Real“ in Vaduz dankten die Vorarlberger Köche ihrem vorbildlichen Kollegen Felix Real und ehrten ihn im Rahmen einer würdevollen Feier für sein Lebenswerk.

Ausgezeichnete Wirtin

Vorarlberger Landesehrenzeichen an verdientes
VKÖ-Mitglied verliehen

Wilma Fink, Wirtin des renommierten Gasthof Krönele in Lustenau, wurde für ihre Verdienste um Vorarlbergs Gastronomie mit dem Ehrenzeichen des Landes Vorarlberg ausgezeichnet.

Verdientermaßen wurde unser langjähriges Verbandsmitglied Wilma Fink für ihr Lebenswerk und für ihren unermüdeten Einsatz für Vorarlbergs Tourismus und Gastronomie bedankt und konnte diese schöne Auszeichnung aus den Händen des Landeshauptmannes entgegennehmen. Besonders die Heranbildung der Jugend zu engagierten Fachkräften liegt der bewundernswerten Gastronomin am Herzen.

Als Lehrlingsbeauftragte der Wirtschaftskammer wirkt sie seit vielen Jahren höchst erfolgreich an der Ausbildung des Nachwuchses mit und hat in ihrem weitem bekannten Betrieb in Lustenau selbst unzählige Köche, Kellner und Hotelfachleute ausgebildet.



KM Bruno Wahrbichler und GMC Markus Vogel gratulieren der Berufskollegin Wilma Fink zur Verleihung des Landesehrenzeichens

Die Köchin aus Leidenschaft hat aber auch weitere große Talente. Als autodidaktische Malerin hat sie sich mit ihren Bildern bei Künstlern und Kunstfreunden höchste Anerkennung erworben. Eine Auswahl ihrer wunderschönen Arbeiten ist derzeit im Gasthof Krönele in Lustenau in einer bemerkenswerten Ausstellung zu bewundern. Hochachtung und herzlichen Glückwunsch!

INFORMATION

Hohe Auszeichnung
für Anton Frühwirth

Anton Frühwirth wurde der Berufstitel „Professor“ für den Bereich Erwachsenenbildung vom Herrn Bundespräsident verliehen.

Diese Auszeichnung wurde in einem feierlichen Festakt im Bundesministerium für Unterricht-Kunst und Kultur von Bundesministerin Dr. Claudia Schmied überreicht.

Anton Frühwirth war über 25 Jahre in der österreichischen und Internationalen Hotellerie und Gastronomie in sehr renommierten Betrieben als Küchenchef (u. a. Palais Schwarzenberg, Hotel Europa Wien) tätig.

Einen besonderen Namen machte er sich als mehrfacher Buchautor im Gesundheitswesen und Diätetik (z. B. „Kulinarische Diätküche“, Trauner Verlag. 20 Jahre leitete er in der Lebensmittelindustrie das Unilever Austria Institut in Wien.

Viele Jahre war er als Trainer im WIFI Wien tätig, wo er für die Aus- und Weiterbildung für den praktischen Bereich verantwortlich war.

Häferlgucker des Jahres ist ...

Bereits zum elften Mal verleiht die Sektion OÖ des Verbandes der Köche
die begehrte Auszeichnung

Die die Köche an Personen vergeben, die „Ihre Liebe zum kochen und zum guten Essen durch verschiedene Aktivitäten beweisen, jedoch keine Köche sind“. Nachdem unter andern Elisabeth Engstler, Heinz Marecek, Michael Niavarani und voriges Jahr Gabriele Jacobi die Auszeichnung bekommen haben, ist der Preisträger 2009 der Schriftsteller Gerhard Tötschinger. Die Preisverleihung findet heuer am Freitag den 3. Juli um 20.00 Uhr

in der Alten Papierfabrik in Steyerrmühl statt. Verbringen Sie mit und seinen Kulinarischen Abend am Ufer der Traun.

Eintritt ist inkl. Sektempfang, kaltem und warmem Büffet von unseren Kollegen aus den verschiedenen Bundesländern zubereitet, Damen-, und Herrenspende, Weisenbläser und Unterhaltungsmusik.

Das alles um 33 Euro pro Person. Reservierungen unter Tel.: 0676/6465663 bei Heinz Pinaucic.



... der Schriftsteller und Moderator Gerhard Tötschinger