



ZUM GELEIT

Harald Fargel

Kreative Imitate – eine neue Sache?

Eine beeindruckende Delegation von Milchbauern fuhr neulich beim EU-Agrarministerrat in Luxemburg mit ihren Traktoren vor. Unter anderem machen sie mobil gegen die Praxis, aus Milch produzierten Käse still und heimlich durch analoge, auf Pflanzenfett basierende Produkte zu ersetzen (übrigens zu Recht, wie ich meine!) In den Medien wird die Problematik vor allem als Täuschung der Verbraucher kommuniziert. Den Landwirten geht es im Wesentlichen freilich um den deutlich gesunkenen Erzeugermilchpreis und den Absatzrückgang durch die Verdrängung von Milch und Milchprodukten. Und die beschränkt sich längst nicht auf Analogkäse. Man denke nur an Backwaren ohne Butter, Speiseeis ohne Milch etc.

Vor rund 900 Jahren haben findige Japaner herausgefunden, dass zerkleinerter Fisch bei einer bestimmten Behandlung geliert und dadurch haltbar wird. Heute werden schwer verkäufliche Fische wie der blaue Seehecht und der Milchfisch großindustriell zu Surimi verarbeitet.

In 68 Prozent von TK-Seafoodmix findet man die häufig als Garnelenimitat eingesetzte Fischmasse. Wird diese danach noch mit einer listvollen Panade versehen, heiß gebacken und mit einer kraftvoll gewürzten Sauce serviert, werden nicht mehr alle KöchInnen bei einer Selbstverkostung sofort laut und verachtungsvoll aufschreien. Vielmehr ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass eher häufig nach einem zweiten Stück gegriffen wird. Ebenso wahrscheinlich dürften die Gäste bei einer abendlichen Sommerparty reagieren und diverse heilige Eide der Diätplanungen kurzfristig brechen.

Seit rund 30 Jahren ist Formfleisch im Einsatz. Die getumbelten größeren und kleineren Fleischstücke und -reste werden wieder zusammengesetzt. Wird das Produkt nach den geltenden Gesetzen hergestellt, ist das keinesfalls als Schummelschinken zu bezeichnen.

Das gleiche gilt für solcherart hergestellte kleine Hühnerstückchen, die – durch die selbige Behandlung garantiert frei von Knochen und Knorpel – unseren lieben Kleinen schrille Schreie des Entzückens entlocken.

Wie man rasch erkennen kann, sind Lebensmittelimitate keineswegs immer schlecht, im Gegenteil, vom Konsumenten häufig gefordert. Außerdem können nicht alle Gastronomiebetriebe ausnahmslos Topware von Lebensmittelproduzenten aus der unmittelbaren Nachbarschaft verwenden. Oft scheitert ein Erwerb von erstklassiger Ware auch einfach am Preis, womit wieder die Regentschaft des schnöden Mammons bewiesen ist. Freilich wäre allen mit einer verbesserten Lebensmittelkennzeichnung geholfen, um den Gästen Spitzenprodukte servieren zu können. Es gilt also eine Gratwanderung zu bewältigen.

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

P.S.: Wenn jemand ohne Leidenschaft isst und kocht, liebt er ähnlich!



Milizsoldaten WM Strau, Zgf Knurr und Zgf Dörre verkosten das „Feurige“

Foto: VKÖ

Knackig & feurig

Muss den eine gute Verpflegung teuer sein? Nein, aber sie muss hochwertig sein und schmecken! Denn wer die doch eher konservativen Verpflegungssätze des Heeres kennt, der weiß, dass vor allem die Feldküche kulinarisch einiges „drauf“ haben, um hier gutes Essen zu geringen Wareneinsätzen zu zaubern. Im Rahmen einer Milizübung der NtSanKp am Steirischen Erzberg konnten an die 400 honorige Gäste aus der Feldküche mit einem „knackigen Gemüseintopf“ und einem „sehr feurigen Chili“ verwöhnt werden.

Der Sieg ging an Berlin

Tiroler Teams erkochten sich beim 3. Big Cooking Contest 2009 in Innsbruck die Plätze 2 und 3

Beim Big Cooking Contest 2009 (BCC), dem internationalen Kochwettbewerb für Köche bis 25 Jahre, durchgeführt vom Tiroler Kochverband im Rahmen der Gastronomiefachmesse fafga 09, holte sich das Team Nils Nimczewski und Sven Schmidt vom Hilton

Andreas Spitzer vom Hotel Trofana Royal Ischgl landete auf dem ausgezeichneten Platz 2.

Spannend war auch die Entscheidung um die Plätze 3 und 4. Team Hotel Liebes Rothflüh (Tirol) mit Florian Schneider und Matthias Dejaco konnten schlussendlich den dritten Platz

für sich entscheiden. Auf Platz 4 Gino Farhan und Daniel Flechner vom Hotel Hafen in Hamburg (Deutschland).

Insgesamt stellten sich 28 Teams aus vier Nationen dem vom Tiroler Kochverband organisierten und durchgeführten Wettbewerb. „Alle teilnehmenden Teams haben hervorragende Leistungen erbracht. Vor Publikum und nach den strengen Wettbewerbsregeln des Weltverbandes der Köche sowie unter dem enormen Zeitdruck ist es eine extreme Herausforderung für den Kochnachwuchs Kreativität bei der Planung der Speise sowie erstklassiges handwerkliches Können unter Beweis zu stellen“, lobte WACS-Europapäsident Reinhold Metz.

Den beiden langjährigen Jurymitglieder KM Hans Haller und KM Peter Leingartner wurde eine überraschende Ehre zuteil. Beiden wurden vom Weltverband der Köche die Auszeichnung „Global Master Chief“ (Internationaler Küchenmeister) verliehen. Das ist die höchste Auszeichnung, die an Köche vergeben werden kann.

Für den Tiroler Kochverband unter der Leitung von Josef Fankhauser, war die gelungene Veranstaltung zugleich Generalprobe für den Big Cooking Contest 2010, der im September kommenden Jahres zeitgleich mit dem größten Kongress des Europäischen Kochverbandes organisiert wird. „Der BCC wird damit noch größer und noch internationaler sein und bedeutet sowohl für uns als Organisatoren als auch für die internationale Jury noch ungeahnte neue Anforderungen, denen wir uns allerdings gerne und mit viel Engagement stellen“, so Fankhauser.



Die Sieger des 3. Big Cooking Contest: Team Tobias Wussler und Andreas Spitzer, Sven Schmidt und Nils Nimczewski, Florian Schneider und Matthias Dejaco, Gino Farhan und Daniel Flechner

Foto: Hochflitzer

Hotel Berlin, nach drei harten Wettkampftagen, den Sieg.

In einem spannenden Finale am 16. September 2009 musste sich das Team Tobias Wussler und Andreas Spitzer, Hotel Trofana Royal Ischgl, knapp geschlagen geben und mit dem zweiten Rang begnügen.

Beide Finalgegner mussten aus einem Warenkorb mit regionalen Tiroler Produkten, dessen Inhalt den Teilnehmern zuvor nicht bekannt war, innerhalb von 30 Minuten eine Hauptspeise zubereiten. Die kulinarischen Ergebnisse sowie das handwerkliche Können wurden von einer internationalen, hochrangigen Jury, darunter WACS-Europapäsident Reinhold Metz, bewertet.

Mit souveräner Leistung „erkochte“ sich das Siegerteam Nils Nimczewski und Sven Schmidt vom Hilton Hotel Berlin den erforderlichen Punktevorsprung. Das Team Tobias Wussler und

„Wer braucht Querdenker?“

Ein Kommentar von Siegfried W. Dörre zum Linzer Kongress

Samstags-Personalbeilagen oder Fachmagazine bieten Dutzende Tipps hinsichtlich Führungsmethoden, Recruiting und sonstige hilfreiche Informationen, wie man Personal führen oder eben nicht führen und wie man sich als Vorgesetzter korrekt gegenüber seinen Mitarbeitern verhalten sollte. Sehr viel davon kann wahrlich ernst genommen werden, ergibt Sinn und spiegelt auch Moral, Anstand und Ethik wider – einfach so wie es auch laut Lehrbuch (oftmalig weniger in der Praxis) vorgelesen ist. Eine der zur Zeit beliebtesten Eigenschaften hinsichtlich Mitarbeiterattribute ist das „Querdenken“, aber was bedeutet das eigentlich? Nun, als Querdenker wird derjenige bezeichnet, der nicht sofort vorgegebene Wege „geradeaus“ denkt, sondern versucht eine Sache auch mal von einer nicht üblichen Seite aus, also „quer“, zu betrachten.

Bei vielen Veranstaltungen zu diesem Thema werden die Teilnehmer aufgefordert auch einmal das Querdenken auszuprobieren, um so andere Lösungsansätze gewinnen zu können, das Querdenken mit ins Unternehmen zu bringen, andere zu motivieren es auch zu probieren – alles natürlich im Rahmen des realistisch Umsetzbaren!

Eine herausragende Veranstaltung zu diesem Thema war neulich der Kongress „querdenken 09“ für Gastronomie und Hotellerie im Linzer Bergschlößl (siehe auch Seite 4). Einige

der Kernaussagen dieser Veranstaltung waren: „Niemals etwas versprechen, was nicht gehalten werden kann – der Gast will nicht angelogen werden!“, Beschwerden positiv aufnehmen – Der Gast macht die Qualitätssicherung“, „Erfolg hat derjenige, der seine Gäste kennt, wer sich selbst kennt, wer authentisch ist und wer getreu dem Grundsatz: ‚what you see is what you get‘ vorgeht“.

Aber was passiert, wenn ein offen und modern denkender Mitarbeiter in seinem Unternehmen versucht quer zu denken? Jetzt ist es so, dass es Querdenker oftmalig nicht leicht haben, gelten sie doch wegen ihres unkonventionellen Zugangs zu verschiedenen Dingen vor allem in herrschaftlichen Unternehmensstrukturen oftmalig als Querulanten. Einige Zeitgenossen vor allem in Entscheidungspositionen fühlen sich derart in ihrer Rolle durch Querdenker gestört, dass sie letztendlich versuchen, diese Mitarbeiter einfach loszuwerden. Aber warum fühlen sich diese Personen eigentlich gestört? Ich denke, dass hier neben Eitelkeiten und Intoleranz auch die oftmalig unbegründete Angst der eigenen Position (oder die Angst des Verlierens der Rechtfertigung der eigenen Existenz im Unternehmen) eine Rolle spielt, denn es ist schon so, dass viele Führungskräfte mit Mitarbeitern, die unkonventionelle Ideen haben, schlichtweg überfordert sind.

TERMINE

WIEN

Stammtisch

Der monatliche Stammtisch der „Sektion Wien“ im Restaurant Martnajak (Wien 1, Opernring 11) findet am 19. Oktober 2009 und am 16. November 2009 statt. Anmeldungen zu allen Veranstaltungen: info@vko.at, 01-367 61 62

Wien grüßt Tirol grüßt Wien

Wiener & Tiroler Köche treffen sich zum Ganslschmaus anlässlich des Andreas Hofer Gedenkjahres 2009 am Samstag, dem 24. Oktober 2009, im „Restaurant Andreas Hofer“, 1060 Wien, Brückengasse 11 (Gumpendorferstraße/Kurt Pint Platz/Kirche St. Ägyd).

Wir treffen uns um 13 Uhr zu einem Gottesdienst in der Kirche St. Ägyd, anschließend sind alle (auch KollegInnen, die nicht beim Ganslsessen dabei sein können) zu einem erfrischenden Glas Bier eingeladen.

Das gansologische Menü

Ganslsuppe nach Art des Hauses, die traditionelle knusprige Martinigans mit flaumigem Erdäpfelknödel, feinem Apfelrotkraut und köstlichem warmem Krautsalat, Dessertvariation, inklusive der begleitenden Getränke (Staubiger, Römerquelle und Zipfer).

Preis pro Person: 35 Euro, Senioren: 30 Euro,

Lehrlinge, Studenten: 25 Euro

Bitte um verbindliche Anmeldung bis spätestens 19. Oktober 2009, Achtung: begrenzter Platz! Tracht als Dress Code ist erwünscht! Reservierungen im Sekretariat, Bezahlung vor Ort. Infos: www.vko.at

Adventfeier der Sektion Wien

Am 1. Adventsonntag, dem 29. November 2009, findet im Restaurant Martnajak, 1010 Wien, Opernring 11, eine Adventfeier statt. Das Programm

15 Uhr Empfang, Begrüßung, Vorspeisenvariation, warmes Buffet mit österreichischen Köstlichkeiten, Dessertbuffet, Zipfer Bier

Der Kostenbeitrag pro Person 25 Euro, Lehrlinge, Schüler und Studenten 20 Euro wird vor Ort eingehoben. Der Reinerlös dieser Veranstaltung dient ausschließlich der Jugendarbeit des Verbandes der Köche Österreichs Sektion Wien. Wir freuen uns, mit Ihnen eine schöne, besinnliche Adventfeier verbringen zu können. Nach der Feier besteht die Möglichkeit den nahegelegenen Weihnachtsmarkt vor dem Naturhistorischen Museum zu besuchen! Anmeldungen ab sofort per Telefon, Fax oder Mail im Sekretariat, Tel.: & Fax: 01/367 61 62, Mail: info@vko.at.