



## ZUM GELEIT

Harald Fargel

## Santiago do Chile und Innsbruck 2010

Beim 32. Weltbundkongress in Auckland jubelte die Delegation Chiles als die Wahl auf ihr Land und den Austragungsort der chilenischen Hauptstadt Santiago fiel. Erstmals tagt der Weltbund der Kochverbände in Südamerika!

Niemand konnte damals ahnen, wie sich die Welt ökonomisch entwickeln und gehörig aus den Fugen geraten wird. Heute erschauern alle Mitgliedsländer des 1928 gegründeten Weltbundes ob exorbitanter Flugpreise, zügig steigenden Logiskosten und Kongressgebühren. Mit enormen Anstrengungen und ebensolchem Zeitaufwand werden sich doch viele Mitgliedsländer einfinden, die „Zitterpartie“ der Veranstalter kann man sich vorstellen. Viele Veranstaltungen stehen beim 34. Weltbundkongress auf dem Programm, allen voran die Endausscheidung zur World Global Chef's Challenge und der Hans Bueschkens Gedächtnispreis für die Jugend.

Das Ziel der Teilnahme des VKÖ am Weltbundkongress vom 24. bis 28. Jänner ist klar abgesteckt. Es gilt mit allen Mitteln die Werbetrommel beim WACS-Präsidium sowie den europäischen Mitgliedsländern des Weltbundes für das Großereignis des kommenden Jahres in Innsbruck, dem Europakongress 2010 vom 11. bis 14. September, zu rühren.

Ein Ereignis, dem man nicht genug Konzentration entgegenbringen kann, hat sich doch bereits beim vergangenen Kreml Cup in Moskau reges Interesse an dem Innsbrucker Kongress gezeigt. Weltbundpräsident Gissur Gudmundsson hat seine Teilnahme bereits zugesagt. Die Herausforderung und die Chancen für die Kolleginnen und Kollegen aus Tirol sind groß, die Vorbereitungen und Planung sehr weit fortgeschritten.

Auch wenn betriebswirtschaftliche und IT-technische Entwicklungen die Arbeit in der Küche immer mehr beeinflussen, bleibt von allen engagierten Köchen das küchentechnische Handwerk das Hauptelement. Welch wichtige Sache ist jedoch das gesellschaftliche Element?

Die Köche Europas werden nach Tirol kommen, der Austausch wird stark sein, die Qualität der Ausbildungsverantwortlichen dadurch erhöht werden. Es ist absolut notwendig, den Berufsnachwuchs auf alle Veränderungen hinzuweisen, um im eigenen Berufsleben Karriere machen zu können. Dafür ist ein Weltbundkongress wie ein Europakongress ein ideales Ereignis und jede Mühe wert!

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

## Kochen mit Köpfchen

So lautete das Thema mit dem der Verein Voralberger Diätköche in Lustenau großes Interesse wecken konnte

Ausgebildete Diätköche hatten es sich an diesem schönen Herbsttag zur Aufgabe gemacht, Vollwertiges aus dem reichhaltigen Angebot unserer Heimat zur Verkostung anzubieten. Die Vielfalt an heimischen Produkten, zur Verfügung gestellt vom Bio-Hof der Familie Annemarie und Hubert Vetter, inspirierte Dipl. Diätkoch Dietmar Oberhauser, Global Master Chef (GMC) Markus Vogel und Dipl. Diätköchin Sonja Pratzner zu köstlichen Gerichten. Großen Wert legten die Diätfachleute darauf, in angeregter, fachbezogener Diskussion zur Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung beizutragen. Davon überzeugt waren auch Diätologin und Ernährungsberaterin Eva Bechter und Gatte aus Bregenz. GMC Bru-

no Wahrbichler, Obmann des Verbandes der Köche Österreichs, Sektion Voralberg, selbst ausgebildeter Diätkoch, dankte den Kollegen für die beispielgebende Initiative. Infos: www.diaetkoeche.at, www.vko.at



Repräsentanten des Vereins Diätköche

## TERMINE

## SALZBURG

## Kegelwettbewerb mit unseren bayerischen Freunden

Wo: Gasthof Ortnerhof in Ruhpolding Kollege Theo Stegmayr

Wann: 19. November 09, 19.00 Uhr Ehrgeizige und engagierte Kegler melden sich bis 1. November bei Georg Steurer (Urlaub) unter Tel.: 0662/624258 oder 0680/1239758, E-Mail: georgsteurer@drei.at oder bei Alfred Maderthaler Tel.: 0664/4813430.

## Einladung zum Herbstfest

Die Sektion Salzburg möchte zum diesjährigen Herbstfest einladen.

Wo: Gasthaus, Restaurant Kugelhof in Salzburg bei der Familie Hawranek, Kugelhofstraße.

Wann: Montag, den 16. November, Beginn: 19.00 Uhr.

Der Unkostenbeitrag für Mitglieder wird noch bekanntgegeben. Anmeldungen werden erbeten bei Obmann Alois Gasser.

Es erwartet Sie ein exzellentes 4-gängiges, bodenständiges Menü, Getränke, Musik und

viele mehr. Zuständig für das Menü sind die Küchenmeister Alexander Forbes, Hotel Antonius, und Alois Gasser.

## Adventfeier der Sektion Wien

Am 1. Adventsonntag, dem 29. November 2009, findet im Restaurant Martinjak, 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.

## Heimsieg

Tiroler Team gewinnt beim bundesweiten Lehrlingswettbewerb der Köche

Im Rahmen des Big Cooking Contest (BCC), organisiert und durchgeführt vom Tiroler Kochverband, findet alljährlich ein bundesweiter Lehrlingswettbewerb statt.

Acht Teams stellten sich im Rahmen der Gastronomiefachmesse fafga 09 dem Vergleichskampf der österreichischen Nachwuchsköche.

In einem spannenden Finale konnte sich das Team „Die jungen Wilden“, mit Florian Schneider und Matthias Dejaco vom Hotel Liebes Rot-Flüh/Haldensee den 1. Platz und damit den Preis der Stadt Innsbruck sichern. Knapp geschlagen das Team Gasthof Hubinger aus der Steiermark in der Besetzung Lukas Kain und Thomas Schäffer auf Platz 2 und auf Rang 3 konnte sich mit Elke Fuschlberger und Manuel Widmoser vom Lärchenhof Erpfendorf ebenfalls ein Tiroler Team behaupten.

Weltverbandspräsident Gissur Gudmundsson, der dem Big Cooking Contest durch seine dreitägige Anwesenheit Anerkennung zollt, äußerte sich begeistert über das allgemeine Leistungsniveau der Wettbewerbsteilnehmer. Das ranghöchste WACS-Mitglied (World Association of Chefs Societies) dankte dem Tiroler Kochverband, angeführt von KM Josef Fankhauser, für die engagierte Organisation dieses Wettbewerbes, gratulierte allen Teilnehmern zu ihren Erfolgen und sprach von „talentierten



Josef Fankhauser (Vize-Präsident Verband der Köche Österreichs und Obmann der Sektion Tirol), Team Hotel Liebes Rot-Flüh/Haldensee (Platz 1, links Florian Schneider, rechts Matthias Dejaco), Weltverbandspräsident Gissur Gudmundsson

Foto: Hochfilzer

Nachwuchsköchen mit großer Zukunft in der internationalen Spitzengastronomie.“

Der dreifache Olympiasieger und zweifache Weltmeister in der Sparte Patisserie, der Schweizer Urs Regli, bei dem die BCC-Teilnehmer über Einladung des Tiroler Kochverbandes an allen vier Tagen kostenfreie Gemüseschnitzkurse besuchen können, war vom Können der jungen Kochteams so begeistert, dass er die vier Finalteilnehmer spontan mit Seminargutscheinen für einen seiner Kurse „nach freier Wahl“ überraschte.

## NEWSTICKER

## AUSZEICHNUNGEN

Den 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. WACS Europapäsident Reinhold Metz überreichte diese höchste Auszeichnung.

Die VKÖ/Sek. Tirol verlieh Dir. Georg Lamp, Messedirektor von Innsbruck, Thomas Lampe, Projektleiter Innsbrucker Messe, Mag. Gregor Seuffer, Maketingleiter Tirolwerbung und Eurogast Geschäftsleiter Walter Opperer die silberne Ehrennadel der Sektion Tirol für ihren besonderen Einsatz für die Sektion.

## Neubestellt

Die Sektion Steiermark des Verbandes der Köche Österreichs hat seit September 2009 einen neuen Obmann.

Das Präsidium des Verbandes hat durch dessen Präsidenten Harry Fargel Küchenmeister Alois Hornung mit der Führung der Sektion Steiermark betraut. Hornung ist ein Verfechter der bodenständigen Küche und nimmt sich vor, den Jugendlern besonders zu fördern.



Küchenmeister Alois Hornung

## Aufgekocht und serviert

9. OÖ Gmundner Milch Landeslehrlingswettbewerb für Köche und Restaurantfachleute

Am Mittwoch, 7. Oktober 2009 fand an der gastgewerblichen Berufsschule Altmünster der vom VKÖ organisierte 9. Landeslehrlingswettbewerb statt. Je acht Kandidaten aus der Küche und dem Service wurden aufgrund ihrer Bewerbungen von einer Jury ausgewählt und konnten an diesem Tag ihre Leistungen vor Fachleuten und Gästen zeigen. Vertreten waren durch die Lehrlinge fast alle O.Ö. Regionen und die gebotenen Leitungen konnten sich sehen lassen.

## Gewinner in der Küche

1. Platz: Jakob Holzinger, „Wirt am Berg“ in Wels; 2. Platz: Elisabeth Ramler, Verdi Diele, Linz; 3. Platz: Bettina Sperl, Gasthof Englhof, Gmunden.

## Gewinner im Service

1. Platz: Sandra Stöger, Pöstlingberg-Schlössl, Linz; 2. Platz: Johannes Dickinger, Gasthof „Hois'n“, Gmunden; 3. Platz: Lisa Semitschek, Kepplinger-Wirt, St. Johann. Direktor Kurt Lichtenwagner konnte zahlreiche Gäste begrüßen. Hofrat Prof. Franz Zödl vom VKÖ, die Landtagsabgeordneten Martina Pühringer und Maria Wageneder



Obmann Stv. Heinz Pinaucic, Sandra Stöger, Jakob Holzinger und Obmann Gerhard Kranawendtnr

Foto: VKÖ

um nur einige zu nennen. Besonderen Dank auch wieder an alle unseren vielen Sponsoren und ganz besonders an Mag. Waidacher von der „Gmundner-Milch“, die unseren Bewerb bereits seit neun Jahren unterstützt. Vielen Dank an die Organisatoren Gerhard Kranawendtnr und Heinz Pinaucic vom Verband der Köche sowie den BSL Renate Zillner, Niko Reiter und Gerhard Huemer.