



## ZUM GELEIT

## Harald Fargel | Weihnachten mit Stevia?

Vertraute Düfte nach festlichen Braten, Zimt und Co. ziehen durch die Küchen Österreichs, allerorten wird gekocht und gebacken, wie es alte Sitte ist. Bald könnte ein Süßungsmittel im Einsatz sein, das aus dem Hochland Paraguays und den angrenzenden Gebieten Brasiliens stammt. Stevia Rebaudiana Bertoni heißt das süße Blatt, auf das viele ganz schön scharf sind.

Neben dem Ursprungsland wird es auch u. a. in Kalifornien, Taiwan, Neu Guinea und Israel angepflanzt. Die Stevia-Pflanze ist ein mehrjähriger Strauch; er wird 80 bis 140 cm hoch, die Blätter werden fünf bis acht Zentimeter lang. Die aus den Blättern gewonnenen Stevioglycoside sollen ernsthaft je nach Ernte 200- bis 400-mal süßer als herkömmlicher Zucker sein. Das Blatt, auch „Honigblatt“, „süßes Glück“ oder auch einfach „süßes Kraut“ genannt, wurde vom Tessiner Naturwissenschaftler Bertoni 1905 der Gattung Stevia zugeordnet. Seit 1970 ist Stevia in Japan als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker zugelassen. So gibt es dort eine große Anzahl an Lebensmitteln aus Industrieproduktion, die ohne Zucker auskommt. Dies sind mehrheitlich Backwaren, Fruchtejoghurts, süß-saure Gemüsesuppen, Mixed Pickles, Speiseeis und zahllose Getränke.

Weltweit haben über 200 Toxizitätsstudien die gesundheitliche Unbedenklichkeit des süßen Krauts bestätigt. In Europa ist das Süßungsmittel weder als Lebensmittel noch als Nahrungsergänzung oder als Bestandteil von Nahrungsergänzungsmitteln zugelassen. Die Getränkeindustrie ist aber schon dabei, sich die Rechte auf Stevia-Konzentrate zu sichern. Das Honigblatt kann Zucker nicht an allen Orten ersetzen, aber der Süßstoffmarkt wird sicher neu verteilt werden.

Seit jeher sind wir in Österreich mit verschiedenen traditionellen Zuckern fein versorgt, wie die Erfolge der österreichischen Pâtissiers weltweit beweisen. Ob Kärntner Reindling, Salzburger Nockerln oder Wiener Mehlspeisen den heimischen und internationalen Gästen mit süßem Kraut gebacken munden würden, kann man jetzt noch nicht sagen. Die wann immer mögliche Verwendung von Qualitätsprodukten unserer österreichischen Landwirte sollte jedenfalls doch auch in Zukunft immer im Vordergrund stehen!

Geschätzte Kolleginnen und Kollegen des Verbandes der Köche Österreichs! Möge Ihnen allen in der angeblich stillsten Zeit im Jahr ein wenig Zeit bleiben, den Advent zu genießen.

Ein gesegnetes Weihnachtsfest Ihnen und Ihren Familien sowie ein gesundes und erfolgreiches Jahr wünscht Ihnen herzlich

HARRY FARGEL, VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at

## BCC bei eurogast Grissemann

Bereits zum vierten Mal veranstaltete die VKÖ-Sektion Tirol mit eurogast Grissemann den Big Cooking Contest

Es war der Auftakt zur neuen, österreichischen Veranstaltung. Dieses Mal trafen sich nicht nur Tiroler Teams, sondern es waren auch Teilnehmer aus Vorarlberg und der Steiermark dabei. Nach einem langem Tag und ausgezeichneten Leistungen der Lehrlinge gewann schließlich Stefan Kohl und Marcel Grolleg vom Seminarhotel Retter aus der Steiermark. Zweite wurden Martin Gwercher und Philip Kostenzer von der Tourismusschule Zillertaler. Den dritten Platz belegten Edith Frohnwieser und Isabell Fetzler von der Tourismusschule Bludenz. Die ersten beiden Plätze haben sich für das große Österreichfinale auf der fagfa 2010 qualifiziert.



Das Siegerfoto: Stefan Kohl, Mag. Thomas Walsler, Marcel Grolleg und Christoph Zangerl

## Kulinarisches Herbstfest

Diesmal waren die Salzburger Köche zu Gast bei der Familie Hawranek im Gasthaus, Restaurant Kugelhof in Salzburg

Prominente Chefs stellten sich für ein Menü der besonderen Art zur Verfügung. Nach der Begrüßung der zahlreichen Gäste durch unseren Obmann Alois Gasser konnten wir uns über einen besonderen Vorspeisenteller aus „Zander und Forelle“ von Alexander Forbes erfreuen. Alois Gasser von Wiberg Team Inspiration stellte den „Kürbis“ (Suppe, Teigtascherln mit Gansfülle und Rotkraut) in den Mittelpunkt. Manfred Stüfler und sein Team konnte mit „Mein Reisfleisch“ – ein rosa gebratenes Schweinsfilet im Mangoldmantel, Prinzessbohnen, Butterreis und Paprikasoße – einen großartigen Erfolg verbuchen. Erich Winkler und sein „Savarin mit tasmanischem Pfefferis“ war der krönende Abschluss. Sämtliche Kreationen waren ein toller Erfolg und fanden dementsprechende Anerkennung. Ein in Hochform befindlicher Obmann



Das Team Hotel Sacher Salzburg, Chef Manfred Stüfler, Alois Gasser Wiberg Team Inspiration, und Alexander Forbes, Hotel Antonius Kaprun

Sponsoren wie die Stiegl Privatbrauerei, Stiegl Getränke & Service GmbH, Weinspezialitäten Kremslehner, Bäckerei Flöckner der Biobäcker, Privatsponsor Johannes Zrust, Hotel Antonius, Wiberg Team Inspiration, Hotel Sacher, und Konditorei Schatz.

Es war wieder ein tolles Fest und wir freuen uns schon auf das nächste Jahr. Bedanken möchten wir uns bei der Familie Hawranek und Team für die freundliche Aufnahme.

## NEWSTICKER

## WETTKEGELN BEI DEN BAYRISCHEN FREUNDEN

Es war wieder einmal so weit zum Kräftenessen – diesmal in Ruhpolding. Als Begrüßung und zur Stärkung bekamen wir gleich ein ausgezeichnetes Gulasch serviert. Anschließend ging es zum Wettbewerb.

Die Salzburger Köchinnen und Köche anfangs stark, ließen im Laufe des Bewerbes etwas nach. Am Ende konnten wir aber den Pokal, gesponsert von der Firma Resch & Frisch, mit nach Hause nehmen. Es war ein schöner und vergnüglicher Abend bei unseren Kolleginnen und Kollegen aus Bayern – wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen in Salzburg.



Konditormeister Erich Winkler, Schatz Konditorei und Manfred Stüfler

Alois Gasser, souverän wie immer, bedankte sich beim anwesenden Vorstand in Form eines Blumenstraußes bei den Damen sowie auch bei unseren langjährigen Mitgliedern Erich Winkler, dem Mister Laurentius Walter Ziegler und Rosenkönig Helmut Haller. Einzigartig, humorvoll und tiefgründig die „Lesung“ von Frau Dir. Marianne Matalik. Ein herzliches „Danke schön“ an unseren

## TERMINE

## SALZBURG

## Sporttag der Sektion Salzburg

Der erste österreichweite Sporttag findet am 1. März 2010 in Abtenau statt. Geplant ist ein Schiennen der besonderen Art und für Nichtschifahrer ein Eisstockwettbewerb.

Für Freunde aus den anderen Sektionen und dem Ausland wird bei Bedarf ein Gesamtpaket mit Übernachtung und Abendessen angeboten. Nähere Details werden rechtzeitig bekannt gegeben. Unsere KollegInnen aus Bayern haben sich schon bereit erklärt, mitzumachen.

## PROMOTION

## WWW.EUROGAST.AT

## eurogast Weihnachten

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt. Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier, dann stehen das Christkind und die Gäste vor der Tür

In dieser besinnlichen Zeit bieten die Gastronomen und Hoteliers ihren Gästen weihnachtliche Gaumenfreuden von Selbstgebackenem über eine knusprige Weihnachtsgans bis hin zu großen festlichen Buffets mit allerlei Schmankerln. Die eurogast Gruppe mit ihrer Sortimentsvielfalt und einer großen Auswahl an regionalen Produkten ist hier der richtige Ansprechpartner.

## GASTRO-VOLLSORTIMENT

Ob Brot & Gebäck, Obst & Gemüse oder Fisch & Fleisch – bei eurogast wird alles

mit der 1a-Frischequalität geliefert. Natürlich auch Spezialitäten wie Hummer, Kaviar oder Champagner für die große Silvestergala. Mit dem vielfältigen, auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnittenen Tiefkühlortiment im Katalog kann man auch die Gäste zu Weihnachten mit frischem Spargel oder einem Steinpilzrisotto verwöhnen. Im Non-Food-Bereich gibt es, angefangen von Tellern, Besteck und Gläsern über Servietten, Kerzen bis hin zur weihnachtlichen Tischdekoration, bei eurogast alles, was das Fest für die Gäste zum einmaligen Erlebnis werden lässt.

## EUROGAST WEIHNACHTSSERVICE

In der Hauptsaison rund um die Weihnachtszeit unterstützen die eurogast Betriebe in ganz Österreich ihre Gastronomen und Hoteliers mit einem besonderen Service:

Auch während der Feiertage ist eurogast für ihre Kunden im Einsatz und nimmt Bestellungen gerne per Fax, Internet oder per E-Mail entgegen. Und die eurogast Fahrer sind mit der bestellten Ware auch am Heiligen Abend, zu Silvester und natürlich zwischen den Feiertagen unterwegs. Bei eurogast ist der Kunde König.



Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Die eurogast Gruppe wünscht all ihren Kunden vor allem Zeit für ein paar besinnliche Stunden im Kreise ihrer Familie sowie einen guten Start ins Jahr 2010! Und eine erfolgreiche und gute Wintersaison!

eurogast