



ZUM GELEIT

Gaza, Gazprom und Gastronomie 2009

Harald Fargel

Der ökologische und ökonomische Zusammenhang zwischen den drei Begriffen ist als Startschuss unseres Berufsstandes ins neue Jahr erklungen.

Zu Gaza: Die Bemühungen zur Steigerung der gastronomischen Qualität in Österreich sind enorm und haben längst den heimischen Produzenten erreicht, durch nationale wie internationale Bewerbe am Herd können wir den Ausbildungsstand der uns Anvertrauten täglich verbessern.

Wo immer auf der Welt der Tourismus zum Erliegen kommt, sind die Ergebnisse von Bagdad über Gaza bis Conakry gleich; vis a vis de rien.

Auch wenn es manchmal angesichts von Überlastung zur Mutlosigkeit kommt, viele KollegInnen weltweit würden sich über volle Reservierungsbücher sehr freuen!

Zu Gazprom: Zu gutgläubig wurde sehr lange gegenüber dem scheinbar friedlichen Lieferanten hinter der Wolga agiert. Die Rechnung wurde akkurat zum eher frischen Jahreswechsel geliefert: Hafnermeister feiern fröhliche Urständ und der Holzhandel boomt.

Alle Intentionen, unseren gastronomischen Nachwuchs im Sinne von Energiesparmaßnahmen ab dem ersten Lehr- oder Unterrichtsjahr zu unterweisen, werden seit den Achtzigerjahren eher belächelt als geachtet.

Viele dieser mittlerweile altersmäßig vorgerückten KollegInnen bekommen heute schon selbst eine Strom- und Gasrechnung präsentiert und erinnern angesichts der mehrstelligen Eurobeträge die Mahnungen Herdflammen, Raumbeluchtungen und unnötige Tiefkühlschränke mit Respekt zu behandeln.

Zu Gastronomie: Im Gastgewerbe, wie in vielen anderen Berufszweigen, gilt immer noch: Man/Frau muss beizeiten Karriere machen, sonst ist der Zug für eine glänzende Karriere abgefahren. Besonders wenn sich engagierte KöchInnen Familie wünschen, bringen schon die vielfach eher ungünstigen Arbeitszeiten einen ersten Dämpfer mit sich. Mancher Arbeitgeber glaubt nicht, dass man/frau gerade ab der Lebensmitte über einen Schatz an Lebenserfahrung und fachlicher Bildung verfügt, und womöglich nicht so flexibel wie ein 22-jähriger Küchenchef ist.

Das neue Jahr begann nicht nur mit Sylvesterraketen, hoffentlich endet es für alle jungen und junggebliebenen KöchInnen des VKÖ mit freudigeren Überraschungen!

HARRY FARGEL
VKÖ-PRÄSIDENT

www.vko.at



Wiener Kochstammtische

Zu Beginn des neuen Jahres verstarb unser besonders als Fernsehkoch bekannt gewordener Kollege Hans Hofer (1920–2009), der lange Jahre im deutschsprachigen Raum als Küchenleiter und Küchenchef agiert hatte.

Nach der Lehre bei den 3 Husaren ging Hofers Wanderschaft weiter über das Grand Hotel Wien, das Hotel Excelsior in München. Selbst im Kriegsdienst hat der Verstorbene für seine Kameraden unermüdlich gekocht. Lange profilierte er sich als Küchenleiter der Betriebsküche Lenzing sowie bei der Bundesländer Versicherung in gleicher Position. Der Verband der Köche Österreichs trauert mit seiner Familie.

Auf vielfachen Wunsch unserer jungen Mitglieder, findet ab sofort der Stammtisch der „Sektion Wien“ im Restaurant Martinjak statt (Wien 1, Opernring 11). Es wird dies immer der dritte Montag im Monat von 17 bis 20 Uhr sein. Die Brau Union Österreich sponsort jeden Stammtisch mit Zipfer Bier, welches den StammtischteilnehmerInnen serviert wird – dafür recht herzlichen Dank an Mag. Gerhard Leitner! Ebenso ein herzliches Dankeschön an die Gastfreundschaft des Martinjak-Teams!

Hier die Termine: 16. 2., 16. 3., (20. 4. findet auf der Messe Wien statt), 18. 5. und 22. 6.

Mehr zur Location findet Ihr unter: www.martinjak.at.

Siegfried Walter Dörre, Obmann Sektion Wien

TERMINE

SALZBURG

Einladung zum Sporttag

Wann? Montag, den 9. Februar 2009 **Wo?** Abtenau beim Kollegen Wageneder **Treffpunkt:** 09.00 Hotel Goldener Stern **Unkostenbeitrag:** € 20.–, in diesen ist enthalten, die Liftkarte, (Schirennen bei genügend Teilnehmern) ein 3-gängiges Abendmenü, Eisstockschießen, Rodeln. Wir bitten Sie Fahrgemeinschaften

zu bilden. Liebe KollegInnen wer kann noch Pokale besorgen?

Anmeldungen (Schi/ Eisstock) erbeten bei Georg Steurer. Der Sporttag ist wie immer auf eigene Gefahr.

Wien

Eisstockschießen

am Wr. Rathausplatz am 16. Februar 2009 um 19 Uhr. Anmeldungen via Sekretariat.

Wiener Köche am Ball

Auch heuer wird es wieder am 6. März 2009 die Galanacht der Wiener Gastronomie, veranstaltet vom Gastronomieclub Wien in Kooperation mit den „WIENER KÖCHEN“ geben

Bei dieser Veranstaltung werden wir „WIENER KÖCHE“ wieder im Wintergarten des Parkhotel Schönbrunn einige kulinarische Köstlichkeiten feilbieten. Diese Veranstaltung ist für unsere Sektion mehr als wichtig, vor allem geht es hier darum, Präsenz zu zeigen und eine Top-Performance den Gästen und KollegInnen zu liefern! Am Abend werden wir auch wieder die „Goldene Cloche“ an einen Spitzenkoch überreicht, der/die sehr viel für die österreichische und internationale Gastronomie und Küche geleistet hat!

Hier können wir zeigen, dass wir modern und vor allem zeitgemäß sind. Wir können aber auch an einem neuen, korrekten und positiven Image des Verbandes mitgestalten!

Daher suchen wir KollegInnen, die diesen Abend gerne mit uns gemeinsam ehrenamtlich beim Buffet verbringen (arbeiten) möchten. Konkret benötigen wir KollegInnen für: Sponsoring für Lebensmittel und Personalgetränke, Auf- und Abbau, Verkauf, z.B.V, Zubereitung. Dauer: etwa von 15 bis 2 Uhr, inkl. Eintritt, Essen, Trinken und span-

nende Branchenkontakte! Alle interessierten KollegInnen werden gebeten zum nächsten Stammtisch am Montag, den 16. 2. 2009 ins Restaurant Martinjak am Opernring 11 in 1010 Wien, zwischen 17 und 20 Uhr zu kommen und sich bei mir melden.

Siegfried Walter Dörre
Obmann der Wiener Köche
wienvko.at

Ermäßigte Karten für VKÖ-Mitglieder gibt es bereits jetzt unter restaurant@basteibeis.at oder unter 01/512 43 19 bei Kollegen Erwin Scheiflinger.

Kochen für Diabetiker

Diät-Weiterbildung bei Vorarlbergs Köchen

Zu einer Fortbildungsveranstaltung zum Thema „Ernährungsmaßnahmen bei Diabetes“ hat Obmann Dietmar Oberhauser vom Verein Vorarlberger Diätköche die Kollegen und Kolleginnen aus Vorarlbergs Krankenanstalten und Altersheimen, aber auch vom Verband der Köche Österreichs und aus der Gastronomie in das Landeskrankenhaus Hohenems eingeladen. Um Patienten, respektive Gästen gesundheitsfördernde Kost anbieten zu können, ist fortgesetzter Erfahrungsaustausch unter der Kollegenschaft unerlässlich. Die Referentin, Diätologin Trudy Giesinger, unumstrittene „Kompetenz in Sachen Ernährung“, freute sich sehr über die große Zahl Interessierter und besonders über die Anwesenheit der Küchenleiter. Mit einem faszinierenden Vortrag, in ihrer freundlichen Art vorgetragen, brachte sie vorhandenes Basiswissen auf den neuesten Stand und erläuterte in detaillierter Form das speziell zu Beachtende bei der Ernährung von Diabetikern.



Zur Veranschaulichung der Theorie wurden Beispiele von diätologisch korrekten Tagesmenüs praktisch vorgestellt. Für das leibliche Wohl der Teilnehmenden sorgte Kollege Armin Metzler vom LKH Hohenems. Der Geschäftsleitung sei hiermit für das großzügige Entgegenkommen herzlichst gedankt.

Die Lehrveranstaltung sollte auch eine Motivation für Kollegen und Kolleginnen sein, sich der Ausbildung zum „Diplomdiätkoch“ zuzuwenden. Die Harmonie beim anschließenden geselligen Zusammensein macht das kollegiale Netzwerk der Vorarlberger Berufsköche aus allen Bereichen deutlich.

Kontakte: dietmar.oberhauser@gmail.com und olidiana2000@yahoo.de; www.diaetkoeche.at und www.vko.at

Golden eingekocht

Großartige Teilnehmerzahl beim Landeslehrlingswettbewerb um den goldenen Kochlöffel 2008

Vor vier Jahren wurde der Wettbewerb um den goldenen Kochlöffel mit dem Landeslehrlingswettbewerb für Tourismusberufe zusammengelegt. Das brachte den gewünschten Aufschwung für den Wettbewerb, was uns als Verantwortliche sehr freut. Die Teilnehmerzahl hat sich in den letzten Jahren verdreifacht. Als wir vor 15 Jahren den Wettbewerb aus der Taufe hoben, waren es gerade einmal 18 Teilnehmer. Die Gründer dieses besagten Wettbewerbes sind der ÖKV-Sektion Salzburg mit seinem Obmann KM Alois Gasser, die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer und ÖKV-Sektionsobmannstellvertreter Franz Geisler. In diesem Jahr waren es über fünfzig Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich dieser Heraus-

forderung gestellt haben, obwohl der Leistungsdruck in den diversen Betrieben ständig steigt und die Lehrlinge in ihrer Freizeit an den Wettbewerben teilnehmen. Für alle ist der Wettbewerb ein Gewinn, da die Lehrabschlussprüfung unter den gleichen Bedingungen ablaufen wird.

Die Gewinnerinnen/Gewinner sind: 1. Breuß Claudia – Hotel Europäischer Hof, Badgastein; 2. Schober Sabrina – Hotel Goldener Hirsch, Salzburg; 3. Weighofer-Russegger Christopher – Sporthotel Wagrein; 4. Döpelheuer Christian – Hotel Maier, Filzmoos; 5. Maislinger Michael – Romantikhotel Gmachel, Elixhausen. Die fünf Gewinner werden das Land Salzburg beim Bundeslehrlingswettbewerb im Feber 2009 in Graz vertreten.

Wild kochen

Wildbret für Nachwuchs-Köche

Ein Wettbewerb für Kochlehrlinge, durchgeführt unter Mitwirkung des Verbandes der Köche Österreichs, Sektion Vorarlberg (VKÖ) im Schulzentrum Immenstadt, Fachbereich Gastgewerbe, stand unter dem Motto „Von Jägern und Wilderern“. Die Köchejugend war gefordert, jeweils ein Festmenü für zehn Personen unter Verwendung von heimischem Wildbret zuzubereiten. Alle Teilnehmer meisterten ihre Aufgabe mit Bravour, davon waren nicht nur die Organisatoren, der Verein der Köche Oberallgäu, der Jagdverband Oberallgäu und die Schulleitung, sondern auch die fachkundigen Gäste aus der Gastronomie überzeugt.

Die Jury, Küchen- und Serviermeister Horst Otto, KM SR Adolf Sögner, Global Master Chef Markus Vogel und Dipl. Diät-



Luzia Veith

koch Michael Längen, allesamt Mitglieder der VKÖ Sektion Vorarlberg, beeindruckte das Engagement der Köchejugend. Parallel zum Kochwettbewerb maßen die Lehrlinge des Servier- und Restaurantfaches ihr Können. Aufgabe war es, die Festtische „jagdlisch“ zu gestalten und während der Gala zu servieren. Erfreulich war die große Anzahl teilnehmender weiblicher Kochschüler. Den ersten Platz errang Luzia Veith, die durch Stilsicherheit brillierte. Grenzüberschreitende Zusammenarbeit trägt dazu bei, die Fachjugend optimal auf die Zukunft vorzubereiten, sagt VKÖ Vorstand KM Bruno Wahrbichler. Der VKÖ hat vor Kurzem eine Damenrunde ins Leben gerufen. Küchenmeisterin Rosemarie Kronister ist die Leiterin. Sie will künftig durch vielerlei Aktionen den hervorragenden Leistungen der Köchinnen verdiente Anerkennung zuteil werden lassen.