



## Herausforderung Weltbundkongress

Harald Fargel



Sehr geehrter Ehrenpräsident, geschätzte Ehrenmitglieder, Altpräsidenten, Global Master Chefs, Kolleginnen und Kollegen, Auszubildende und SchülerInnen der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen!

Ein Großereignis des Verbandes der Köche Österreichs steht bevor, das Interesse der KöchInnen dafür war bereits bei den gelungenen Laurentiusfeiern der Sektion Vorarlberg in Bludenz sowie bei der großartigen Laurentiusfeier des VKÖ in Salzburg in der vergangenen Woche zu spüren.

Die Europakonferenz des Weltbundes der Kochverbände findet von Samstag, 11. bis Dienstag, 14. September in Innsbruck auf der Fafga statt. Den Ehrenschatz dafür wird unser Bundespräsident Dr. Heinz Fischer übernehmen. Alle Detailinformationen über den Kongressablauf samt Damenprogramm sind auf der Homepage abrufbar. Beim Weltbundkongress im Jänner in Santiago de Chile energisch beworben, fand der Austragungsort Österreich mit der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck ein außerordentliches Maß an Akzeptanz und hat auch die Bereitschaft zur Teilnahme von Delegationen aus der Südafrikanischen Union und der Russischen Föderation erwirkt – wahrlich keine Selbstverständlichkeit. Zeitgerecht mit der durch Univ. Prof. Dr. Prälat Parhammer im Franziskanerdom zu Salzburg geweihten neuen Fahne des Verbandes wird unter der Federführung des Präsidenten des Weltbundes Gissur Gudmundsson aus Island und unter der Leitung des Präsidenten Zentraleuropas Miroslav Koubec, der Europakongress mit hochinteressanten Themen stattfinden. Dies stellt zugleich den fachlichen wie den überaus wichtigen Faktor der gesellschaftlichen Zusammenkunft der europä-

ischen Köchinnen dar. Denn die Themen sind aktuell; der ökologische Beitrag der KöchInnen „Chef's going green“ sowie die hohe soziale Verpflichtung zur Hilfe Unterprivilegierter stehen u. a. auf dem Programm.

Das Wichtigste ist jedoch neben den interessanten Rahmenprogrammen das Gespräch und der Erfahrungsaustausch mit den Köchinnen und Köchen der Welt über zeitgemäße Trends sowie Veranstaltungen und Pläne zur Förderung der Jugend. Zusätzliche Bedeutung gewinnt diese Konferenz durch den gleichzeitig stattfindenden Big Cooking Contest, dem Kochwettbewerb für die Zukunft unserer Zunft, die Nachwuchskräfte. Zu diesem Bewerb haben sich schon vor Monaten Teilnehmer aus aller Welt angekündigt, der Grund dafür liegt sicher in der zeitgemäßen Art der Abhaltung dieses Bewerbs, wie auch in den äußerst attraktiven Preisgeldern. Erstmals sind die Köchinnen und Köche aus Übersee beteiligt, was das Ansehen des vom Wettbewerbskomitee des Weltbundes voll anerkannten Bewerbs noch deutlich unterstreicht. Die Liste der teilnehmenden Länder ist beachtlich und muss großer Ansporn für die Jugend des Verbandes der Köche Österreichs sein. Es ist eine ordentliche Aufgabe für die jungen Köchinnen und Köche aus Österreich sich mit hochmotivierten Teams aus Arizona USA, Aserbaidzhan, Malaysia, der Ukraine, Türkei, Slowenien, der Tschechischen Republik, Deutschland, Polen und Italien zu messen.

Eine Teilnahme am Kongress des Verbandes der Köche Österreichs und des Weltbundes ist garantiert eine starke Bereicherung unserer fachlichen Kompetenz! Einen starken Kongress wünscht allen Teilnehmern

**HARRY FARGEL, ALTPRÄSIDENT** [www.vko.at](http://www.vko.at)

## Stadtfest

Zum 4. Mal war die VKÖ-Sektion Tirol beim Schwazer Stadtfest

Zum vierten Mal war die VKÖ-Sektion Tirol beim Schwazer Stadtfest mit dabei. Und es war es ein gelungenes Fest. Um 15.30 Uhr wurde die, von Präsidenten des VKÖ und Obmann der Sektion Tirol, neu kreierte Tiroler Scharfratwurst angebraten. Sie wurde, neben den Zillertaler Krapfen der Renner des Abends. Am Nachmittag fand ein Kinderpalatschinkenwettbewerb statt. Der jüngste Teilnehmer war zwei Jahre. Die Veranstaltung war sehr lustig, wobei sich die Kinder über ihre gelungenen Werke besonders freuten und auch Preise erhielten. Um 20 Uhr fand dann zum zweiten Mal das Chillli-Scharfessen statt. Acht Teilnehmer traten gegeneinander an. Zur Überraschung aller hielten bis zum Schluss fünf Teilnehmer durch. Es gab also fünf Gewinner und jeder von ihnen erhielt das Preisgeld von 50 Euro. Der Siegerpokal wurde dann in einer zusätzlichen Runde „ausgegessen“. Er ging schließlich an den Schwazer Paul Kasapoglu. Bis spät in die Nacht drängten sich zahlreiche Gäste am Stand der Sektion Tirol.



Die neue Bratwurst wird angebraten

## INFORMATION

### Herbstausflug ins Waldviertel

Von Freitag bis Sonntag 15. bis 17. Oktober 2010 geht es in das traumhafte Waldviertel.

Besucht wird dabei unter anderem das Zisterzienserstift Zwettl, eine Whisky Destillerie und die Firma Sonnentor sowie die eine oder andere Überraschung. Die Unterbringung erfolgt im Hotel Schweighofer in Friedersbach.

Unkostenbeitrag für Mitglieder im DZ: p. P. 170 Euro, Gäste sind willkommen, im DZ: p. P. 190 Euro, EZ-Zuschlag/pro Nacht: 13 Euro. Anmeldungen erbeten bei Franz Geisler, Tel.: 0664/3346788, oder bei Georg Steurer ausgenommen vom 3. bis 11. Okt., Tel.: 0662/624258 oder 0680/1239758, E-Mail: georgsteurer@drei.at. Anmeldeschluss: 5. Oktober.

### Fremdenverkehrstagung in Igls

Die Tirolwerbung hielt in Igls eine Fremdenverkehrstagung ab. Die VKÖ-Sektion Tirol war mit dabei und präsentierte den ca. 350 geladenen Gästen Naturprodukte Tiroler Bauern und bat zur Verkostung.

### Wiener Stammtisch

Nach der Sommerpause findet der Wiener Stammtisch in einer neuen Location statt: Das Restaurant „Ursprung“ [www.restaurant-ursprung.at](http://www.restaurant-ursprung.at) in der Himmelfortgasse 24, 1010 Wien, wird uns mit frisch gezapften kühlen Zipfer verwöhnen. Es werden wieder Erfahrungen ausgetauscht oder einfach nur ein bisschen „getratscht“. Die Termine für 2010 sind wie folgt: 20. 9., 18. 10. und 15. 11.. Wer schon bis ins nächste Jahr planen will: 17. 1., 14. 2., 14. 3., 18. 4., 16. 5. und 20. 6.. Wie gewohnt findet im Ursprung auch der Ladystammtisch statt.

### Neue Internetadressen

Die Wiener Köche sind ab sofort unter [www.vko-wien.at](http://www.vko-wien.at) und im Facebook unter „Wiener Köche des VKÖ“ erreichbar.

### Wiener Termine

Das traditionelle Ganslessen findet am 7. 11. 2010 auf der Rieglerhütte und die Adventfeier am 2. 12. 2010 im Wiener Rathauskeller statt.

### Eupener Tirolerfest

Etwa 20 km von Aachen entfernt findet alljährlich das „Eupener Tirolerfest“ statt. Zum 30. Jubiläum dauert die Veranstaltung in diesem Jahr insgesamt fünf Tage. Hochkarätige Gäste garantierten ein Super-Wochenende mit Stimmung, Spaß und guter Laune. Die Sektion Tirol war auf Einladung der Tirolwerbung mit dabei. Tiroler Köche stellten den Besuchern Tiroler Naturprodukte und Spezialitäten vor. Die Veranstaltung bestimmt wieder neue Feriengäste nach Tirol bringen.

## Laurentiusfest 2010

Salzburger Köche feierten ihren Schutzpatron und die neue Fahne

Fröhliches Treiben in der Salzburger Altstadt: Mehr als 120 KöchInnen in Berufskleidung, die Größiger Musikkapelle und die St. Leonharder Weihnachtsschützen nahmen Aufstellung! Gefeierte wurde der Hl. Laurentius, Schutzpatron der KöchInnen und dies bereits zum 23. Mal. Internationale und nationale Gäste und Freunde wie z. B. Bc. Miroslav Kubec, WACS Continental Director für Central Europa, Dr. h.c. Siegfried Schaber, der Präsident der Aargauer Kochgilde Hannes Hösli, KollegenInnen vom Verein der Köche Chiemgau, Verein der Köche Berchtesgarden Land sowie der Verantwortliche der Köche Bayerns Peter Josef Körner, das neue Präsidium des VKÖ mit Präsident Josef Fankhauser, Vizepräsident Roman Keller, Altpräsident Harry Fargel, Abordnungen aus den Bundesländern Tirol, Oberösterreich und Steiermark sowie viele unserer Salzburger KollegenInnen kamen zu diesem traditionellen Event.

Der Umzug vom Altenmarkt über den Domplatz in die Franziskanerkirche wurde von unzähligen Gästen der Stadt Salzburg bestaunt und mit Applaus honoriert!



Prälat Dr. Hans Paarhammer weihet die Fahne

Der Höhepunkt war der Festgottesdienst mit der feierlichen Fahnenweihe, zelebriert und einfühlsam aufbereitet durch Prälat Univ. Prof. Dr. Hans Paarhammer.

Anschließend ging es zum Feiern in den Stiegl-Keller. Ein ausgezeichnetes Buffet, gut gekühltes Stiegl Bier, anregende Unterhaltungen, musikalische Highlights, Ansprachen und Ehrungen ließen dabei keine Längeweile aufkommen. Ermöglicht wurde dies alles durch viele Helfer und Sponsoren. Der Dank geht dabei an alle Akteure, die unter der Verantwortung von Walter Ziegler, Rogerio da Silva mit seinem Team vom Bildungshaus St. Virgil und Obmann Alois Gasser diese Feier ermöglicht haben. Ein ganz besonderer Dank geht an unsere „Fahnenmama“ Elisabeth Stadlbauer.

## Festtag der Köche

Die traditionelle Namensfeier des Heiligen Laurentius fand zum 16. Male in Bludenz statt

Ausgerichtet wurde sie von der Sektion Vorarlberg des Verbandes der Köche Österreichs. Sektionsobmann Bruno Wahrbichler konnte sich über die Teilnahme zahlreicher Kollegen und Kolleginnen aus Österreich, Liechtenstein, Schweiz und Deutschland freuen. Aus Wien war Vorstands-

mitglied, Hotelfachschuloberlehrer Harald Fargel angereist. Nach dem Hochamt in der Stadtpfarrkirche, zelebriert von Dekan Magister Peter Haas, brachte der „Nüziger“ Traktoren-Oldtimer-Verein die Teilnehmer in einem vielbeachteten Festumzug durch Bludenz zum Gasthof Krone in Nüziders, wo Köche und Köchinnen „ihren“ Feiertag mit einer exklusiven Gala im eleganten Rahmen ausklingen ließen. Herzlicher Dank gebührt der Wirtefamilie Galehr für die freundliche Aufnahme, dem Organisator SR Adolf Sögner sowie Global Master Chef Mike Pansi für Zubereitung der köstlichen Spezialitäten.



Der Festumzug der Köche durch Bludenz

## Beeindruckender Besuch

40 Köche und Köchinnen der Sektion Vorarlberg des VKÖ besichtigten das Seehotel am Kaiserstrand

Aus ganz Vorarlberg reisten Mitglieder der Berufs- und Standesvereinigung zur geführten Betriebsbesichtigung des im Juni eröffneten Seehotel Am Kaiserstrand in Lochau an. Die Metamorphose der ehemaligen Rhombergkaserne in Lochau in ein beeindruckendes 4-Sterne-Superior-Hotel – in einzigartig schöner Lage am österreichischen Bodenseeufer kann man nur als bestens gelungen bezeichnen. Dass sich die Anreise aus den Talschaften

mehr als nur gelohnt hat, war der allgemein zu vernehmende Tenor. Revitalisiert, ist es mit 102 klimatisierten Zimmern, Hallenbad, Wellness, Restaurant, Strandcafe, Gastgarten, Badehaus und Bootsanlegesteg zur gastronomischen Topadresse am österreichischen Bodenseeufer geworden. Für den herzlichen Empfang ein Dankeschön der charmanten Direktorin Marina Albasini und dem Kollegen Küchenchef Paul Ivic.