



## „Zurück zu den Wurzeln“ Über die Zukunft die Küche

Mit großem Publikumsansturm und außergewöhnlichen Rednern ging gestern, Dienstag, 8. April 2008, der Bundeskongress der Besten Österreichischen Gastlichkeit (BÖG) im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See zu Ende. Tenor des Kongresses: Back to the roots – der Aufschwung der regionalen Küche

### Die Vortragenden

Den Kongress-Auftakt machte BÖG-Präsident Toni Mörwald. Er konzentrierte sich auf die Authentizität in der Küche. „Nur wer eine einzigartige Küche kocht, die authentisch ist und dabei die Herkunft der Produkte mit Menschen und Gesichtern verbindet, schafft eine unverwechselbare Qualität“, so Mörwald.

Ebenfalls am Eröffnungstag hatte auch der ehemalige Koch des Jahrzehnts, Jörg Wörther, ein klares Bekenntnis zur regionalen Küche und zur Verwendung heimischer Top-Produkte abgegeben. Im Hinblick auf die Molekularküche meinte Wörther, dass sie zwar interessante Aspekte und neue Kochtechniken beinhalte, warnte aber vor deren großflächigen Einsatz: „Mit der Molekularküche begibt sich die Gastronomie in die Hände der Industrie, da geht die individuelle Kochkunst verloren.“

Der Physiker Prof. Werner Gruber hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Prozesse, die beim Kochen stattfinden, plakativ zu veranschaulichen. So erklärte er den Kongress-Teilnehmern den Vorgang des Anbrennens und die Nichtexistenz von Poren im Fleisch. Zusätzlich überraschte er mit der Formel für das perfekte Ei.

Mario Lohninger, jahrelang Küchenchef im New Yorker Szenelokal Danube, kocht heute im Cocoon Club in Frankfurt erzählte über seine moderne Fusionsküche.

Günter Obmascher und Walter Hörbinger von der Einkaufsgenossenschaft Hogast gaben Tipps zum Thema „Einsparpotenziale im F&B-Bereich“.

Heiko Antoniewicz, ehemaliger Sterne-Koch aus Deutschland, eröffnete den zweiten Kongress-Tag. Er hat sich ganz der Molekularküche verschrieben. Seine Spoon-Cocktails und Basilikum-Nudeln, die in die Suppe eingespritzt werden sowie der Melonen-Kaviar zeigten eindrucksvoll, wie man mit Stickstoff kochen kann.

„Gourmet-Professor“ und Österreichs bekanntester Gastro-Kritiker, Christoph Wagner lobte das Durchsetzen uralter Rassen wie z.B. dem Mangalitzaschwein sowie die Beständigkeit der bürgerlich-regionalen Küche in Österreich.

Erstmals in Österreich war „Foodhunter“ Mark Brownstein. Der Amerikaner ist ständig auf der Suche nach neuen Zutaten, die er im asiatischen Raum sucht und dabei bis in die tiefsten Wälder Sumatras vordringt. Er erzählte Persönliches über seine Jagd nach diesen ungewöhnlichen Zutaten und stellte u.a. einen speziellen Pfeffer, Makhen, zur Verkostung bereit.



Den krönenden Abschluss machte der Schokolade-Spezialist Gert Fessler. Der Vorarlberger begeisterte mit einem süßen Ideen-Feuerwerk, das er eindrucksvoll auf der Bühne zeigte.

### **Wechsel im BÖG-Vorstand**

Im Rahmen des Kongress wurde auch ein Wechsel im BÖG-Vorstand bekannt gegeben. BÖG-Landesobfrau in Salzburg, Eveline Bimminger (Holznerwirt, Eugendorf) und der oberösterreichische Landesobmann Reinhold Baumschlager (Landhotel Forstohof, Sierning) wurden zu den zwei neuen BÖG-Vizepräsidenten gekürt. Waltraud Hutter und Hans Dobersberger traten von ihren Positionen aus beruflichen und privaten Gründen zurück.

Gesellschaftlicher Höhepunkt des Kongresses war zweifelsohne die Galanacht auf der Areitalm in Kooperation mit der AMA bzw. der GRÖ: Hausherr Willfried Sock zauberte ein wundervolles Gourmetmenü mit den besten Produkten der Genussregion Österreich, die von der AMA zur Verfügung gestellt wurden, für die Weinbegleitung sorgten die vier WienWein-Winzer, allesamt Mitglieder der BÖG.

### **Bocuse d'Or Österreich Neu**

Ebenfalls im Zuge des Kongresses wurde übrigens auch die Hofübergabe in Sachen Bocuse d'Or in Österreich zelebriert: Rudi Obauer, über zehn Jahre lang Präsident von Bocuse d'Or in Österreich (und seit heuer auch BÖG-Mitglied) übergab die Präsidentschaft an Toni Mörwald und die BÖG: Die BÖG wird in den kommenden Wochen ein detailliertes Konzept für den Bocuse d'Or vorlegen. Aufgrund einer Statutenänderung findet Anfang Juli in Stavanger eine Europa-Qualifikation statt, bei der Österreich nicht startberechtigt ist. Österreich kann sich daher jetzt bereits voll auf die Ausscheidung 2010 konzentrieren: Neben der Findung hochwertiger Sponsorpartner - Mörwald möchte unter anderem auch die Österreich Werbung und das Lebensministerium einbinden - nannte Mörwald die Schaffung eines eigenen Expertengremiums samt Trainings- und Schulungsmodulen sowie eine umfangreiche PR- und Eventkampagne als Eckpunkte.

Rückfragehinweis:

BÖG-Geschäftsführer Christian Bayr

Bergmillergasse 3/II, 1140 Wien, Tel. 01/545 44 09 [www.boeg.at](http://www.boeg.at)