

Wenn unzustellbar bitte zurück an: - In caso di mancato recapito inviare a:
Bolzano CD/M

SKV Zeitung



Fachzeitschrift des Südtiroler Köcheverbandes

November 2019 - Nr. 9 • 35. Jahrgang



Kochfachlehrer/-innen

Attraktivität optimieren!

Like us





Kochen & Social Media

Wohin uns die Zukunft führt

Geehrte Mitglieder, wir leben in einer Welt, die einem rasanten Wandel unterworfen ist. Sowohl der Berufsverband selbst als auch jede/r Einzelne ist mit diesem enormen Wandel konfrontiert. Wir alle müssen uns bewusst sein, dass wir uns ihm nicht entziehen können. Nein, vielmehr geht es darum, die Herausforderungen proaktiv anzunehmen und Antworten darauf zu finden. Der SKV hat mit der Social-Media-Tagung ergänzend zur Generalversammlung ein erstes wichtiges Angebot für die Südtiroler Köchinnen und Köche geschaffen. Wir werden dahingehend in nächster Zeit weitere, wichtige Schritte setzen.

Für den Kochberuf, die Südtiroler Küche, Köchinnen und Köche ist es entscheidend, dass wir als Gemeinschaft, als Berufsgruppe hier nicht die Gegenwart und schon gar nicht die Zukunft „verschlafen“. Vielmehr müssen wir die Chancen und Möglichkeit bereits im Ansatz erkennen und umsetzen. Denn allein die moderne Kommunikation zwischen Gast, Service und Küche bzw. Unternehmen zeigt uns, dass diese neuen Möglichkeiten konsequent zu nutzen sind.

Ja, unser Ziel ist es, einen entscheidenden Beitrag zu leisten, dass sich der einzelne Koch, die einzelne Köchin und die Südtiroler Küche proaktiv mit

Innovationen auseinandersetzt und mögliche Zukunftschancen bereits in der Entwicklung erkennt.

Sind wir uns aber bitte bewusst, dass dazu ein starkes berufliches Netzwerk von größter Bedeutung für den einzelnen Koch, die einzelne Köchin ist. Denn nur in einem hoch modernen Netzwerk wird man zukunftsfit bleiben und neue Chancen und Entwicklungen frühzeitig erkennen. Ohne berufliches Netzwerk wird man mit dieser rasanten Entwicklung ganz einfach nicht Schritt halten können.

*KM Reinhard Steger,
SKV-Präsident/sd*

Impressum

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband (SKV)
Freiheitsstraße 62, 39012 Meran
Telefon 0473 211 383

www.skv.org



redaktion@skv.org

Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes: Dr. Andreas Feichter
Sekretariat: Barbara Obertegger
Redaktion: Reiner Münnich, Reinhard Steger
Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org

Gestaltung: Unionprint, Meran
Druck: Hauger-Fritz, Meran

Auflage: 2.300 Stück

Die SKV-Zeitung erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:
Verbandsbüro Meran

Beiträge, die mit vollem Namen
gekennzeichnet sind,
geben nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion wieder.

Erscheinungsdatum: am 15. des Monats
Redaktionsschluss: am 10. des Vormonats

Gültige Anzeigenpreisliste:

Nr. 29 - Jänner 2019

Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92

Bild Titelseite:
Fotorechte: Stol

Termine - Save the date

- | | |
|--------------------|---|
| 22. und 23.11.2019 | Ahrntal, Restaurant Annona, Charity-Event zu Gunsten von „Spitzenköche für Afrika“ |
| 26.-28.11.2019 | Brixen , Landesberufsschule Emma-Hellenstainer Dessertkurs zum Thema „Moderne zeitgemäße Desserts“ |
| 29.11.2019 | Vahrn, Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Salerner Gespräche - www.fachschule-salern.it |
| 03.12.2019 | Reschen , Hotel zum Mohren, Dessertkurs „Die moderne Patisserie“ |

Save the date

Wichtige Termine zum Vormerken

- | | |
|----------------|--|
| 21.-24.11.2019 | Biolife und Herbstmesse, Messe Bozen Die Fachmesse für biologische Qualitätsprodukte im gesamten Alpenraum mit Bio Wine Festival und Gustami Bio. Geleitete Verkostung mit Olivenöl-Experte Indra Galbo für alle Köchinnen und Köche. |
|----------------|--|

Kochfachlehrerinnen und -lehrer

Wie kann die Attraktivität des Berufs erhöht werden?

Ausbildung - Die Südtiroler Kochfachlehrer leiden unter zu niedrigen Gehältern, Unmengen an Bürokratie und fehlendem Ansehen. Dr. Erik Platzer, ehemaliger Direktor der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran, erklärt, wie die Attraktivität des Berufs wieder gesteigert werden kann.

Warum hat sich das Ansehen der Kochfachlehrer in den vergangenen Jahren verändert?

Während das gesellschaftliche und internationale Ansehen eines guten Kochs in der Privatwirtschaft in den letzten Jahrzehnten stark gestiegen ist, ist das Ansehen des Kochfachlehrers in der Berufsausbildung in Südtirol aus zwei wesentlichen Gründen gesunken. Die Gehälter sind zu niedrig und die Bürokratisierung in der Ausbildung ist gestiegen. Der Beruf des Kochfachlehrers hat deshalb an Attraktivität verloren. Diese Situation erinnert mich an die 1970er-Jahre. Es war die Zeit, in der ein Kochfachlehrer in der Landesverwaltung maximal 60 Prozent vom Gehalt eines Küchenchefs in der Privatwirtschaft verdiente und es daher für einen guten Koch unattraktiv war, in den öffentlichen Dienst zu wechseln. Erst durch die finanzielle Besserstellung des Berufsschulpersonals seitens der Landesverwaltung und durch die Einführung und Anerkennung der Küchenmeisterprüfung in Südtirol konnten die besten Fachkräfte für die Landeshotelfachschule gewonnen werden. Die von qualifizierten Kochfachlehrern ausgebildeten

Hotelfachschulabsolventen konnten mit Stolz und mit besten Aussichten auf eine gute berufliche Laufbahn im In- und Ausland die Landeshotelfachschule verlassen. Die Kochfachlehrer haben in Folge nicht nur Ansehen bei den Schülern und Schülerinnen sowie der Hotellerie und Gastronomie gewonnen, sondern auch Anerkennung in der Südtiroler Gesellschaft.

Welche Bedeutung haben die Kochfachlehrer für die Südtiroler Küche und die Südtiroler Köche?

Qualifizierte Kochfachlehrer sind die Basis für eine gute Berufsausbildung und garantieren Südtirol einen qualifizierten Nachwuchs im Bereich Hotellerie und Gastronomie. Der Wohlstand Südtirols wurde nicht zuletzt auf einer erfolgreichen Fachausbildung aufgebaut. Die Hauptaufgabe des Kochfachlehrers ist die Vermittlung der regionalen Küche Südtirols als Identität und Marke des Landes und die Vermittlung der internationalen Küche als Vergleichshorizont in einer globalisierten Welt.

Wie kann es gelingen, den Beruf des Kochfachlehrers attraktiver zu gestalten?

Hier sind fünf Punkte zu nennen: Erstens: Ein gutes Gehalt, damit qualifizierte Köche den Beruf als Kochfachlehrer wieder attraktiv finden, z.B. durch die Gleichstellung des Meisterbriefs mit dem Bachelor (durch die Regierung in Rom, die noch ausständig ist). Meister und Bachelor werden



Dr. Erik Platzer

schon längst international als gleichwertig anerkannt. Dies würde eine bessere Einstufung im öffentlichen Dienst bedeuten.

Zweitens: Bessere Rahmenbedingungen: flexiblere Arbeitszeiten, mehr Fachpraxisunterricht, weniger Bürokratie, Möglichkeiten zum Nebenerwerb, attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten.

Drittens: Weiterentwicklung und Anpassung des Berufsbildes an die aktuellen Erfordernisse.

Viertens: Sichtbares Marketing.

Und fünftens: Zugang zu neuen Technologien.

Bei wem liegt derzeit der Spielball, was die weitere Entwicklung des Kochfachlehrers anbelangt und was darf erwartet werden?

Es braucht einen Schulterschluss zwischen Wirtschaft und Schule, zwischen dem SKV-Südtiroler Köcheverband und HGV und der Landesverwaltung; einen Dialog auf Augenhöhe mit den besten Fachexperten in regelmäßigen Abständen, um auf die aktuellen Veränderungen reagieren zu können. Der wichtigste Aspekt in der Weiterentwicklung des Berufsbildes des Kochfachlehrers wird die Digitalisierung sein. Der aktuelle Fachkräftemangel wird weiter steigen, wenn man nicht gegensteuert.

Gez. Dr. Erik Platzer, ehem. Direktor der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran.

Meran, 02.09.2019

Das Jahressmotto des SKV 2019

Balance der Kulinarik, der Sinne und der Schönheit - Südtirol spüren und genießen

Sabina Drescher

Ausbildung zum Küchenmeister

Basiswissen und Voraussetzung einer Teilnahme

Auf mehrfachen Wunsch unserer Mitglieder, veröffentlicht die SKV-Zeitung, in Abstimmung mit dem Amt für Meisterausbildung und den Verantwortlichen, die Standards, die an die Kandidaten für den Küchenmeisterkurs gestellt werden. Damit haben Köchinnen und Köche die Möglichkeit, ihren Wissensstand zu evaluieren, zu überprüfen und eine eigene Bewertung des persönlichen Wissensstandes vorzunehmen. Folgendes Grundwissen wird bei den Kursteilnehmern vorausgesetzt, sollten sie den Küchenmeisterkurs besuchen wollen.

Fachtheoretischer Teil

Basiswissen, welches ein/-e Koch/Köchin in diesen Modulen mitbringt:

Modul 1: Ernährung

- Der Kandidat/die Kandidatin weiß über die Bedeutung der verschiedenen Grundlebensmittel für eine gesunde Ernährung Bescheid.
- Er/sie kennt die Standardprodukte und deren Qualitätskriterien die beim

Einkauf beachtet werden müssen.

- Er/sie kennt die verschiedenen Grundnährstoffe (Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Vitamine und Mineralstoffe) und kann sie als Baustoffe, Brennstoffe und Wirkstoffe zuordnen.

Modul 2: Kochen

- Der Kandidat/die Kandidatin kennt die Grundlegenden Gar- und Konservierungsverfahren.
- Er/sie kann regionale und internationale Basis Gerichte aus der kalten- und warmen Küche sowie aus der Dessertküche herstellen und anrichten.
- Er/sie kann die wichtigsten Bestimmungen der Hygiene- und Lebensmittelgesetzgebung anwenden, kennt mögliche Gesundheitsgefahren und weiß, wie man mit Lebensmittel korrekt und nachhaltig umgeht.

Modul 3: Organisation

- Der Kandidat/die Kandidatin plant die Zubereitung von einfachen Mahlzeiten oder einzelner Speisen, kann Rezepte lesen und einfache Menüs zusammenstellen.



Küchenmeister und Zwei-Sterne-Koch Heinrich Schneider - Foto: Andrea Di Lorenzo

- Er/sie kennt grundlegende Trends des Kochens.
- Er/sie ist in der Lage den Posteneinkauf durchzuführen, kann die Lebensmittelmenge berechnen und Checklisten nutzen.

Fachpraktischer Teil

Modul 1:

Planung der praktischen Prüfung

Modul 2:

Zubereiten der Speisen und pädagogische Begleitung der Mitarbeiter

Basiswissen, welches ein/-e Koch/Köchin in diesen Modulen mitbringt:

- Der Kandidat/die Kandidatin kann einfache Arbeitsabläufe in der Küche planen und mit Hilfe durchführen.
- Er/sie ist in der Lage im Team zu arbeiten.
- Er/sie kann aus vorgegebenen Lebensmitteln einfache Menüs zusammenstellen.
- Er/sie kann Grundfertigkeiten wie Schnittarten von Gemüse und Früchten sowie Grundzubereitungsarten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kartoffel anwenden.
- Er/sie kann einfache Gerichte fachlich und geschmacklich richtig vorund zubereiten.
- Er/sie hält die vorgegebenen Hygienevorschriften bei der Arbeit in der Küche ein.
- Er/sie präsentiert die zubereiteten Gerichte ansprechend.



Kulinarische Kreation von KM Heinrich Schneider

SKV-Redaktion
Quelle: Amt für Meisterausbildung

Loser Tee* perfekt serviert



NEUHEIT

Das exklusive Tee-Erlebnis mit
GOLDEN BRIDGE TEA® T.P.S.!

Lose Tees in außergewöhnlicher Qualität, genau dosiert in Portionen für den perfekt abgestimmten Service in der Gastronomie.

In der nachhaltigen und umweltfreundlichen Verpackung, bestehend aus Frischfaserpapier.

Entwickelt, verarbeitet und abgepackt im Tee-Produktionsbetrieb der Firma VIROPA IMPORT GmbH in Brixen.

* 10 verschiedene Sorten erhältlich



die Südtiroler Teemarkte



T.P.S.

viropa.com

Ehrlichkeit & Glaubwürdigkeit

Für Speiseangebote ungemein wichtig

Südtirol und die Südtiroler Küche genießen heute ein großes Vertrauen und ein hohes Ansehen. Viele Gäste heben immer wieder hervor, dass die gute Küche sowie das gute Essen ganz entscheidende Faktoren bei der Buchung eines Südtirol-Urlaubs darstellen. Das Land bietet in der Gästewahrnehmung hochwertige Produkte aus handwerklicher Herstellung in sehr guter Qualität. Die Erwartungen sind dementsprechend hoch. Doch diese hohe Erwartungshaltung mussten wir uns erst über Jahre verdienen. Wir müssen uns daher auch bewusst sein, dass damit eine hohe Verantwortung einer jeden Küchenchefin, eines jeden Küchenchefs, eines jeden Kochs einhergeht. Derzeit herrscht ein wahrer Hype um heimische, regionale Produkte. Auch

die Urlauber lieben diese und es wird jeden Tag der Versuch gestartet, die spezielle Nachfrage zu befriedigen. Dahingehend müssen wir aber korrekt und ehrlich bleiben. Wir müssen unsere Glaubwürdigkeit bewahren und die Herkunftsbezeichnungen korrekt und ehrlich verwenden. Es gilt, nur jene Produkte in der Speisekarte mit Südtirol zu verbinden, die auch aus Südtirol stammen. Bei der Abfassung der Angebote muss dazu die Lieferbarkeit von Produkten im Vorfeld überprüft werden. Auf keinen Fall dürfen wir globale Produkte als Südtiroler Produkte ausweisen. Jede Einzelne und jeder Einzelne muss hier einfach korrekt und ehrlich sein. Ein Kalbssteak sollte zum Beispiel als solches bezeichnet werden. Wenn für die Herstellung Blüten und

Kräuter von heimischen Produzenten verwendet werden, dann können diese bezüglich ihrer Herkunft ausgewiesen werden.

Ethik im Kochberuf und die Ethik für die Südtiroler Küche sind von größter Bedeutung und deshalb dürfen wir nicht mit falschen Tatsachen spielen. Denn damit wären wir alle größten Gefahren ausgesetzt: Die hohe Glaubwürdigkeit, die wir heute genießen, könnte schnell in der öffentlichen Meinung zusammenbrechen. Daher gilt es, hier korrekt vorzugehen und unseren Gästen keine falschen Tatsachen vorzuspielen. Denn wo Südtirol draufsteht, muss auch Südtirol drin sein.

*KM Reinhard Steger,
SKV-Präsident/sd*

Plastikhülle der SKV-Zeitung

Das Dilemma mit der Post

In letzter Zeit gab es mehrmals Anregungen und auch kritische Bemerkungen von SKV-Mitgliedern bezüglich der Verpackung der SKV-Zeitung in einer Plastikhülle.

Als SKV-Redaktion bedanken wir uns für den Einsatz um Nachhaltigkeit unserer Mitglieder. Und wir verwei-

sen darauf, dass die Verbandszeitung grundsätzlich ohne Plastikhülle verschickt wird.

Es ist Vorgabe der italienischen Post, dass grundsätzlich alle Zeitschriften cellophaniert werden. Südtirol stellt hier eine Ausnahme dar. Der Sachverhalt hierbei ist sehr komplex und

nicht unkompliziert. Er besagt unter anderem, dass der Versand der Zeitungen an Fraktionen mit weniger als zehn Adressen cellophaniert werden müssen. Es ist also die Anordnung der Post, dass die Zeitung in bestimmten Zonen Südtirols in einer Plastikhülle verschweißt wird. Ansonsten wird die Zeitung nicht mehr ausgetragen. Diese Vorgabe bringt zudem einiges an Mehrkosten mit sich, die über den Verband finanziert werden müssen. Ich versichere Ihnen, dass unsere Druckerei und wir in unzähligen Gesprächen mit den Verantwortlichen der Poste Italiane und der Südtiroler Politik auf die Missstände hingewiesen haben, bisher leider ohne Erfolg.

*SKV-Redaktion
Reiner Münnich, SKV-Geschäftsführer*



Wir suchen ab Frühjahr 2020 eine/n Pächter/-in für das Restaurant Zur Kaiserkrone im Zentrum von Bozen, welche/-r die Tradition des Hauses mit neuen Impulsen eigenverantwortlich übernimmt und weiterführt.

Weitere Informationen unter
unternehmensberatung@hgv.it oder Tel. 0471 317780

Pflanzenlust

Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

Breitwegerich

Den haben Sie ganz bestimmt direkt vor Ihrer Küchentür! Der Breitwegerich wächst immer dort, wo viel gegangen wird. Wenn Sie auf ihn treten, macht ihm das kaum etwas aus - im Gegenteil, Betreten ist sogar erwünscht, denn dabei heftet der Wegerich einem seine klebrigen Samen an die Schuhsohlen. Und ohne betreten zu sein verbreitet man ihn entlang der Wege ins Umfeld. Optimal, denn das verheißt reiche Ernte.

Extrem zäh und doch ganz fein

Eine bis einen Meter lange Pfahlwurzel kann der Breitwegerich selbst in stark verdichteten Untergrund treiben. Seine gut handtellergroßen, von derben Rippen durchzogenen Blätter reihen sich zu einer Rosette. Daraus schieben sich von Frühsommer bis Spätherbst lange Blütenähren, oft länger als eine Handspanne. Sie sind dicht an dicht besetzt mit unscheinbaren Blüten, aus denen bald die Früchte entstehen. Und auf die haben wir es in der Küche vor allem abgesehen.

Gehaltvolle Körnchen

Gut, dass ganz viele Früchte beieinanderstehen, denn Breitwegerichfrüchte sind sehr klein. Die anfangs grünen, später grau- bis dunkelbraunen eiförmigen Kapseln sprengen ihre Deckel ab und entlassen schwarze Samen. Reibt man die Früchte von den Stängeln, fallen sie schon heraus. Sie wirken wie kleine Tierchen, deshalb nennt man



sie auch Floh-Samen. Flohsamen? Ja, die in moderner Küche vielfach eingesetzten Nahrungsergänzungsmittel stammen von nahe verwandten, fremdländischen Wegericharten. Was die können, leisten Wegerichfrüchte schon lange! Nämlich aufquellen, sobald sie mit Wasser in Berührung kommen. Sie stecken voller Polysaccharide, die ein Gel, einen Schleim bilden. Der gilt als besonders gut für Magen und Darm, weil er schneller das Sättigungsgefühl aktiviert, Giftstoffe bindet, die Verdauung reguliert.

Zu Pilzen und in Panaden

Hier geht es aber nicht um Heilkunde, sondern um Kochkunst - obwohl beides doch verbunden ist. Genuss in vollen Zügen können Breitwegerichfrüchte jedenfalls bestens vermitteln. Geschmacklich am besten sind die nicht völlig ausgereiften, noch etwas grünen Früchte. Die haben wie bei Wegerichen üblich ein pilzartiges Aroma, das sich durch kurzes Rösten gut intensivieren lässt. Passen deshalb perfekt in Pilzgerichte. Aber auch auf

eine Kartoffel- oder Erbsensuppe oder in eine Gemüsepfanne.

Ins Brot und aufs Brötchen

Mischen Sie doch mal Breitwegerichfrüchte in den Brotteig, bestreuen Sie Brötchen damit. Passt perfekt! Pusterer Breatl, Vinschger Paarlbrod oder ein deftiges Roggenbrot, bestrichen mit bester Almbutter und bestreut mit Breitwegerichfrüchten, da treffen legendäre Spezialitäten aus den Südtiroler Bergen zusammen. Oder doch lieber einen Aufstrich aus pürierten Karotten mit gerösteten Breitwegerichfrüchten zubereiten? Selbst altbackenes Brot können Sie aufwerten, indem Sie es reiben und mit Breitwegerichfrüchten zu einem außergewöhnlichen Paniermehl mischen.



Verfasst von
Karin Greiner
Diplom-Biologin

www.pflanzenlust-blog.de
www.kuechen-rendezvous.de

Peter's Farm Certified Premium Kalbfleisch in Süd Tirol bei Wörndle verfügbar

Kälber, die in einer Herde leben und mit Sprungbällen spielen? Ja selbstverständlich! Die Peter's Farm Kälber entscheiden selbst wann und wie viel sie essen, ob sie laufen, stehen, liegen, spielen oder schlafen. Tierfreundlichkeit, Ruhe im Stall und die Freiheit die den Kälbern geboten wird, spiegelt sich in der Qualität und dem Geschmack des Peter's Farm Kalbfleisches wider. Wir garantieren Ihnen die maximale Lebensmittelsicherheit und bieten Ihnen zusätzlich die Transparenz und die Möglichkeit die Herkunft Ihrer Produkte bis zum Bauernhof zurückverfolgen zu können. Unser tierfreundlicher Ansatz sowie unser Engagement, unseren Kälbern eine natürliche Lebensumgebung zu bieten, bilden den Ausgangspunkt für unser hochwertiges Kalbfleisch. Auf Peter's

Farm-Höfen leben Kälber in Herden von etwa 60 Tieren zusammen. Seit 1997 wird unser Kalbfleisch als zertifizierte Premiummarke für Kalbfleisch Peter's Farm® verkauft. Durch unsere Werte, wie Qualität, Tierwohlsein, Rückverfolgbarkeit, Nahrungsmittelsicherheit und Transparenz, haben wir einen exzellenten Ruf aufgebaut. Der exzellente Geschmack und die hochwertige Qualität von Peter's Farm Kalbfleisch spiegeln unser Engagement für Tierwohlsein und die anspruchsvollsten Normen der Nahrungsmittelproduktion wieder. Wir garantieren ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit für jeden Abschnitt unseres Produktionsprozesses, während unsere Kälber ihre Freiheit sowie ein stimulierendes und tadellos natürliches Umfeld genießen. Durch den Einsatz unsere Tech-

nologie kann jedes Stück Kalbfleisch zu individuellen Höfen und Kälbern zurückverfolgt werden. Diese Informationen, einschließlich Hintergründen zu spezifischen Bedingungen auf dem Hof, sind öffentlich auf unserer Website verfügbar. Es erfüllt uns mit Stolz sagen zu können, dass all dies uns eine internationale Gefolgschaft von Partnern und preisgekrönten Chefköchen sowie einer wachsenden Zahl von Verbrauchern eingebracht hat.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website www.petersfarm.de oder informieren sich bei Ihrem Kontakt bei der Firma Wörndle Interservice.



Brand of the VanDrie Group

Peter's Farm
SINCE 1997

Das Premium Kalbfleisch

www.petersfarm.de

Vertriebspartner für die Gastronomie

GranChef **WÖRNDLE** **Interservice**
PREMIUM FOOD

woerndle.it



Stellenangebote

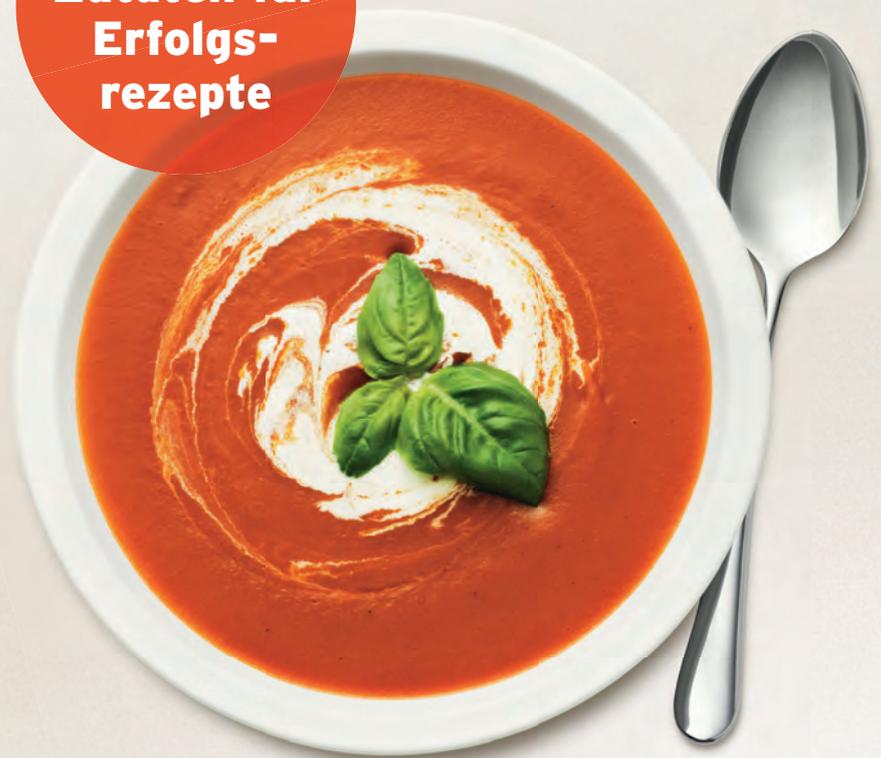
International

**Aman Resorts,
Hotels & Residenz Luxury**
SKV-Mitglied Ivan Haller,
Global F & B Verantwortlicher
für die Aman Resorts,
Hotels & Residenz Luxury Destination International
sucht ab Winter 19/20 junge, **motivierte Köchinnen und Köche**, die gerne die Herausforderung im Ausland suchen, herausragende Berufserfahrungen machen wollen und gut englisch sprechen sowie Servicemitarbeiter/-innen und Sommeliers.
Die Arbeitsstellen sind in China, Japan, Marokko und im Winter auch in Frankreich in Courchevel
Kontakt: Ivan Haller
ivan.haller@gmail.com

Restaurant Talvo/Schweiz Gourmetrestaurant in St. Moritz (Schweiz)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **Servicemitarbeiter (m/w)** ab der Wintersaison 2019/20. Ihre Aufgaben: Führen einer eigenen Servicestation, tägliche Mise-en-place, Leben unserer Betriebsphilosophie, aktive Unterstützung unseres Sommeliers und Oberkellner.
Was erwarten wir uns: Fließend Deutsch und Englisch sprechen. Gute Italienischkenntnisse von Vorteil.
Es erwartet Sie: Hohes eigenes Entwicklungspotential, renommierte internationale Gäste, ein höchst interessantes Arbeitsambiente, ein starkes Team und eine faire Entlohnung sowie höchst vielfältige und interessante Aufgabenbereiche.
Wir freuen uns auf Ihre digitale Bewerbung:
Restaurant Talvo,
7512 Champfèr-St.Moritz (CH),
info@talvo.ch

**Beste
Zutaten für
Erfolgs-
rezepte**



INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie
15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Nahrungsmitteln, Tiefkühlprodukten und Spezialitäten bis zu allen Bereichen der Küchentechnik und -ausstattung. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Im Messe-Duo mit
 **GELATISSIMO**
Die ganze Welt der Eiskultur

NEU: mit der 25.
IKA/Olympiade
der Köche
 **OLYMPIADE
DER KÖCHE**

Messe Hotel 2019

Vier Tage, viele Highlights

Von Christoph Huber über Friedrich Steiner bis zu Herbert Hintner und Peter Girtler - auf der SKV-Bühne bei der Messe Hotel hat sich einmal mehr Südtirols Kochelite getroffen.

Bozen - Ein fester Bestandteil des SKV-Jahres ist seit Langem die Messe Hotel in Bozen, die traditionell Mitte Oktober stattfindet. Seit über 40 Jahren gilt sie als die wichtigste Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Südtirol. In diesem Jahr kamen 22.000 Besucher ins Messezentrum, um die mehr als 600 Aussteller zu begutachten. Mit-



Moderatorin Silvia Fontanive mit den Herren Meinl jun. und Meinl sen. (v.l.)



Copyright Marco Parisi

tendrin: der Südtiroler Köcheverband SKV. Dessen Programm war geprägt von jungen Talenten, ehrgeizigen Aufsteigern, starken Frauen, ausgezeichneten Hauben- und Sternenköchen, aber auch von Querdenkern. Das Ziel dieser bunten Mischung war es, die Vielfalt des Kochberufs und der Betriebe widerspiegeln, wahrnehmbar und erlebbar zu machen. Zu diesem Zweck wurde auch eine Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus geschlossen. Dahinter stehen Menschen, die die Kunst des Gastgebens zu ihrem

Lebensinhalt gemacht haben. Südtiroler Gastwirte und Gastwirtinnen wählen mit Bedacht die besten regionalen Produkte aus, verarbeiten diese nach traditionellen Rezepten und servieren die Gerichte mit Stolz. Sie wollen auf diese Art die Südtiroler Gasthauskultur pflegen und bewahren. An jedem der Messetage präsentierte ein Vertreter oder eine Vertreterin der Gruppe sein bzw. ihr persönliches Lieblingsgericht. Herbert Hintner, Sternekoch und Mentor der Gruppe, betont: „Unser Auftrag ist es, die Eigenständigkeit der Südti-



Viel Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Gastronomie bei der Eröffnung der Messe in der SKV-Kocharena mit Küchenchef Christoph Huber, Wirtshaus Zur Blauen Traube (zweiter v.r.) - Copyright Marco Parisi

roler Küche zu fördern, indem wir altes Wissen bewahren und mit jungem Geist beleben.“

Auf der SKV-Messebühne zu finden waren auch Vertreter und Vertreterinnen des Bereichs Schönheitspflege am Berufsbildungszentrum Bruneck (BBZ). Mit diesem arbeitet der SKV heuer anlässlich des Jahresmottos zusammen: Balance der Kulinarik, der Sinne und der Schönheit - Südtirol spüren und genießen.

Radikal lokal zum Messestart am Montag

Am Montag, dem ersten Messetag, begrüßte Christoph Huber die Besucher



Küchenchef Tobias Pardeller, Silvia Fontanive, SKV-Messekoordinator Willi Told, Landeshauptmann Arno Kompatscher, Bruno Steiner, Alfred Putzer, KM Michael Gasser, Max Vötter und Norbert Oberhöller (v.l.)

in der SKV-Showküche. Er bietet im Wirtshaus Zur Blauen Traube in Algund radikal lokale Küche. Eröffnet hat er das Lokal in einem historischen Ge-

bäude unter Denkmalschutz im März dieses Jahres. Zuvor hatte er erfolgreich in der internationalen Spitzengastronomie gearbeitet, unter anderem als Souschef von Zwei-Sterne-Koch KM Gerhard Wieser in der Trenkerstube im Fünf-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol. Das Lieblingsgericht am Montag bereitete hingegen Tobias Pardeller vom Restaurant Der Pardeller in Welschnofen zu. Ebenso wie Huber bevorzugt Pardeller regionale Produkte. Bei ihm sind zudem mediterrane Einflüsse erkennbar, gerne arbeitet er mit Köstlichkeiten aus dem Meer.

Süße Höhepunkte lieferte Pâtisserie Sandra Kofler, Souschefin von Tina Marcelli im Hotel Feuerstein in Pflersch.

Gemeinsam mit dem Kaffeespezialisten Julius Meinl hat Kofler die Julius Meinl Süßspeisenkreation 2019 entwickelt, die sie auf der Messe kulinarisch inszenierte.



Zwei-Sterne-Koch Peter Girtler, Silvia Fontanive, Sous Chef Andreas Mulser und The Mountain Chef unplugged Gewinner Patrick Schölzhorn (v.l.)



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Frauenpower Maia Villgratner, Kim Marcelli, Pâtisserie Sandra Kofler, Sales Area Managerin der Firma Meinl Tanja Eder und Küchenchefin Tina Marcelli (v.l.)



Stellvertretend für alle am SKV-Stand ehrenamtlich tätige SKV-Mitglieder mit den Vertreterinnen der Schönheitspflege am Berufsbildungszentrum Bruneck (BBZ)



Das Team vom Bio-Hotel Panorama rund um Friedrich Steiner (dritter v.l.)

Biologisch in den Dienstag

Am zweiten Messetag stand Friedrich Steiner vom Bio Hotel Panorama in Mals in der SKV-Showküche. Er gilt als Pionier der Südtiroler Bioküche, ist selbst nicht nur Koch, sondern auch Landwirt. Gemeinsam mit seiner Frau Thea Steiner hat er neue Maßstäbe im Biobereich gesetzt. Ihr Hotel wurde mit dem Umweltsiegel Tirol-Südtirol sowie dem ersten Ökologiepreis Vinschgau prämiert und als erstes zertifiziertes Biohotel Italiens ausgezeichnet.

Aus dem Osten Südtirols kam die Köchin des Lieblingsgerichts angereist. Ulrica Rubatscher, auch bekannt als Uli Ties, von der Osteria Tlò Plazores in St. Vigil kochte gemeinsam mit Fabio Bagnasco aus dem Piemont. Normalerweise trifft man sie in ihrer Osteria, die in einem alten Bauernhaus untergebracht ist. Ihre große gastronomische Liebe gehört den Wildkräutern. Margeriten, Süßgräser, Klee, wilde Kamille oder Schafgarbe werden im Plazores längst nicht nur als Deko eingesetzt. Passend zu den Präsentationen von Steiner und Rubatscher informierte Bioland Südtirol über die Südtiroler Bio-Produzenten und die Arbeit des Verbandes.

Unverfälscht am Mittwoch

Die Inhaber einer ganz besonderen Alm waren am Mittwoch in der SKV-Showküche zu Gast: Isolde Daldoss und Philipp Vescoli von der Isihütte am Jochgrimm. „Für uns ist es eine ganz besondere Ehre, dass wir auf der Messe Hotel am Stand des Südtiroler Köcheverbandes, Südtirols Süden vertreten durften“, so die beiden Hüttenwirte. „Wir schätzen das bereits seit mehreren Jahrhunderten Entstandene und haben mit Begeisterung das Lebensgefühl auf der Alm präsentiert.“ Die Küche der Isihütte ist unverfälscht. Aus Überzeugung bevorzugen die Inhaber Produkte aus biologischer und



Inhaber der Firma Wörndle Interservice Helmut Wörndle im Gespräch mit SKV-Vizepräsident Karl Volgger (l.)

biodynamischer Landwirtschaft und verzichten bewusst auf jegliche Geschmacksverstärker.

Einen ähnlichen Weg beschreitet Florian Fink, Küchenchef im Gasthaus Fink in Brixen. „Zurück zu den Wurzeln“ lautet sein Motto. Fink verbindet alpine Südtiroler Tradition mit mediterraner Finesse zu einem authentischen Küchenstil. Er verwendet bevorzugt saisonale Produkte und pflegt längst vergessene Rezepte.

Der Donnerstag: Fermentiertes und Frisches

Ein Vielgereister fand zum Abschluss der Messe in die SKV-Showküche. Ja-



Pâtisserie im Hotel Feuerstein Sandra Kofler

kob Haller, zuletzt unterwegs in Australien, England und Dänemark, lebt und arbeitet nun wieder in Südtirol, wo er sich dem Konservieren und Fermentieren von Lebensmitteln widmet. Neben der Lebensmittelproduktion interessiert er sich für die Landwirtschaft. Haller sagt: „Ich möchte nie wieder auf die Qualität verzichten, etwas zu essen, was man selbst angebaut und selbst gekocht oder gebacken hat.“



SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich mit SKV-Messekoordinatorin Willi Told (r.)



Ulrica Rubatscher mit Fabio Bagnasco von der Osteria Tlò Plazores (Bildmitte)



Gastronom und Landwirt Friedrich Steiner (Bildmitte)



Sternekoch Herbert Hintner besuchte den SKV-Stand als Mentor der Gruppe Südtiroler Gasthaus.

Aus dem eigenen Garten bedient sich auch der Vorsitzende der Gruppe Südtiroler Gasthaus, Florian Patauner, gerne. Er bereitete am Donnerstag sein Lieblingsgericht zu. Den Gasthof Patauner in Siebeneich führt er mit seinen Eltern in dritter bzw. vierter Generation. Frische Produkte sind für ihn das A und O. Was nicht im eigenen Garten wächst, bezieht er von einem Landwirt aus dem Nachbardorf. Verwendung finden in seiner Küche auch alte Gemüsesorten wie die Steckrübe.

Überraschende Momente

Neben dem offiziell kommunizierten Programm warteten auch einige Überraschungen auf die Besucher. Patrick Schölzhorn vom Romantikhof Stafler in Mauls kam gemeinsam mit seinem Lehrmeister, Zwei-Sterne-Koch Peter Girtler für ein kulinarisches Blitzlicht auf die SKV-Showbühne. Schölzhorn, der im Sommer den Wettbewerb The Mountainchef unplugged gewonnen hatte, präsentierte sein Siegesgericht.



Küchenchef Florian Fink

Wenn's an Schärfe fehlt:

W. Lorenzi OHG

Ihr Fachgeschäft für Küchenmesser und -geräte

...seit 1949 Ihre Fachwerkstatt



Bozen - Bindergasse 28, Tel. 0471 974 706 - Goethestr. 36, Tel./Fax 0471 978 044

Sämtliche Gerichte wurden in der modernsten und innovativsten Küche des gesamten Messeareals, der Showküche des SKV-Premiumpartners Niederbacher Gastrotec und des Profiküchenherstellers Ambach zubereitet. Unter anderem dank mehrerer Hochleistungsinduktionstellen und des Kombidämpfers Convotherm der neuesten Generation fühlten sich die Köche und Köchinnen sichtlich wohl. Gewohnt souverän führte Moderatorin Silvia Fontanive das Publikum am SKV-Stand durch die vier Messtage. Seit Jahren schon begleitet sie den SKV mit Charme, Humor und Eleganz bei großen Events. Einmal mehr überzeugte sie mit ihrem Elan und war Garant für eine optimale Präsentation aller teilnehmenden Betriebe, Köche und Köchinnen sowie aller Ehrengäste.



Besondere Stimmungsmomente auf dem SKV-Messestand



Philipp Vescoli von der Isihütte



Isolde Daldoss (fünfte von l.) von der Isihütte mit Team und SKV-Vertretern



Wir bedanken uns bei den Partnerbetrieben, die durch ihre Unterstützung die Arbeit des SKV für unsere Köchinnen und Köche maßgeblich fördern!

Premiumpartner

NIEDERBACHER
GASTROTEC

ambach[®]

WÖRNDLE *Inter*
S-E-R-V-I-C-E GmbH

***Sterne Partner

HYGAN[®]
Innovative cleaning products

SENONER

AROMICA[®]

SÜDTIROL

**Sterne Partner

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIERE-BEER-BIER

RIEPER


Julius Meinl



Jakob Haller, Florian Patauner und Margareth Lanz (v.l.)

Danke an alle Partner und Ehrenamtlichen des SKV

Ein großer Dank gilt den Partnern des SKV, ohne die die Messeauftritte in dieser Form nicht möglich wären.

Premiumpartner

Die innovativsten Küchentechniken zeigten **Niederbacher Gastrotec** und der Profiküchenhersteller **Ambach** nicht nur in der SKV-Showküche, sondern auch am eigenen Stand. **Wörndle Interservice** präsentierte die Südtiroler Kressen von Floriamo sowie die Edelpilze des jungen Südtiroler Unternehmens Kirnig.

***Sterne-Partner

Senoner Hotelbedarf stellte die neuesten Teller- und Gläserkollektionen mit innovativem Oberflächendesign aus. **Hygan**, Profi für besonders umweltfreundliche Reinigungsmittel, überzeugte mit der Aromalinie von der Zirbelkiefer. **Aromica** stellte die aktuellsten Gewürzinnovationen vor.

**Sterne-Partner

Die Cafeteria **Julius Meinl** servierte Kaffeespezialitäten. Vertreten waren auch die **Spezialbier-Brauerei Forst** sowie die **Rieper Mühle**, der Getreide- und Mehlspezialist aus Vintl.

Ein besonders herzlicher Dank geht an alle Köchinnen und Köche des SKV, die ehrenamtlich und eifrig am Geschehen

mitgewirkt haben, unermüdlich ihren Einsatz für den Kochberuf und den Berufsverband leisten und eine so gute Repräsentation unseres Berufes erst möglich machen.

Sabina Drescher



Florian Patauner



Jakob Haller

Das besondere Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge, Jungköche...

Die Mitgliedschaft im Berufsverband

Der SKV bietet Mitgliedern, Küchenchefs, Gastronomen aber gerne auch Eltern und Interessierten ein besonderes Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge, Jungköche und Jungköchinnen an. Die Mitgliedschaft für das Jahr 2020 sowie ein Weihnachtspaket mit einem hochwertigen Frottee Badehandtuch, einem hochwertigen Degustierlöffel, eine elegante Zahnstocherdose und einen Keramik Kitchen Master Sparschäler.

Einzahlung, wird das gesamte Paket einschließlich Mitgliedskarte über

einen Verteiler dem Beschenkenden zugesendet.

Bankdaten Raiffeisenkasse Bozen:

Südtiroler Köcheverband - IBAN: IT22 080 8111 6090 0031 0003 533
Hinweis für die Überweisung:
„Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge“
Diese Vorlage ausfüllen und an den SKV schicken.

- Als digitales Dokument an info@skv.org oder
 - per Post: Südtiroler Köcheverband, Freiheitsstr. 62, 39012 Meran
- Wichtiger Hinweis: Nach Eingang der



Bitte in Druckschrift die Daten des/der Lehrlings/Jungkochs/-köchin eintragen

| | | | |
|--------------|--------------|---------|--|
| Name | | Vorname | |
| Str. | | Nr. | |
| Postleitzahl | | Ort | |
| Geburtsdatum | Mobiltelefon | E-Mail | |

Die eigenen Daten als Beschenkende/-r in Druckschrift

| | |
|------------------------|----------------|
| Zahlung durch: Name | Vorname |
| Str. | Nr. |
| Postleitzahl | Ort |
| Tel. | E-Mail |
| Web d. Betriebes | Preis: 65 Euro |

Swiss Culinary Cup

KM Andreas Köhne als Juror in Baden

Als Kochfachlehrer an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran und Juror der World Association of Chefs Societies (WACS) war KM Andreas Köhne beim diesjährigen Swiss Culinary Cup bereits zum zweiten Mal als Juror eingeladen.

Zu diesem wohl renommiertesten Kochwettbewerb der Schweiz hatten sich im Vorfeld rund 30 Köche angemeldet, die zum Thema „Feuer“ Vorschläge einreichen konnten. Laut Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes, sei es der Wettbewerbskommission schwergefallen, sechs Finalisten zu bestimmen, denn es habe viele qualitativ sehr hochwertige Bewerbungen gegeben. Die sechs Glücklichen waren schließlich:

- Mukoma Euloge Malonga, stellvertretender Bereichsleiter Küche im Ruferheim in Nidau, (Platz 1 und Gewinner des Swiss Culinary Cup 2019)



KM Andreas Köhne, SKV-WACS-Juror, LHF Kaiserhof Meran, mit den internationalen Jurymitgliedern

- Stefan Zimmermann, Küchenchef im Restaurant Benacus in Unterseen (Rang 2)
- Raphael Frei, Souschef in der Delicatessa Bar Globus in Zürich (Rang 3)
- Noah Bachofen, Diätkoch im Kantonsspital in Glarus
- Gabriel Heintjes, Inhaber des „Dinner by Gabriel Heintjes“ in Embrach bei Zürich
- Kevin Wüthrich, Souschef im Gasthof Rössli in Escholzmatt bei Luzern

„Sie alle boten Kochkunst auf höchstem Niveau und kreierte spektakuläre Teller. Zweieinhalb Stunden hatten die Finalisten Zeit, zwei Gerichte zum Thema Feuer zu kreieren, die in Freestyle-

Manier umgesetzt wurden. Mit Arven-Nadeln, viel Rauch, Heu und Asche sowie ausgeklügelten Zutatenlisten wurde gebrutzelt, was das Zeug hielt“ schildert KM Köhne eindrucksvoll sein Erlebnis als Juror.

Für das Auswahlverfahren hatte die Jury seit vergangenem Jahr lediglich eine Beschreibung der Gerichte mit dazugehörigem Foto verlangt, sodass die Jury sich vorstellen musste, was der Kandidat für die konkrete Umsetzung geplant hatte. Dies entspricht laut Jurypräsidentin Doris Vögeli (vertrat den Initiator und bisherigen Jurypräsidenten Werner Schuhmacher) absolut dem Zeitgeist. Es galt, Schlachtfleisch und Fisch mit stärke- und vitaminreichen Komponenten auf die Teller zu bringen.

Stattdgefunden hat der Wettbewerb wie jedes Jahr in der Berufsfachschule Baden. Beurteilt wurde von einer 14-köpfigen Jury: Sieben Juroren bewerteten den Wettbewerb und die Arbeitsweise in der Küche und weitere sieben bewerteten die sogenannte Degustation, Anrichteweise, Vollständigkeit und natürlich Geschmack und Beherrschung der Garstufen.

Am Abend konnten die sechs Finalisten bei einer Siegerehrung nochmals einzeln ihre Gerichte und Kreationen einem breiten Publikum vorstellen. Eine sehr gelungene Veranstaltung, bei der neue Kontakte geknüpft und viele Eindrücke gesammelt wurden.



Die Jury bei der Auswertung

KM Andreas Köhne/sd

Genusszeit daheim

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER



Spitzenleistungen erfordern höchsten Einsatz, im Sport wie in der Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln. Das Gütesiegel „Qualität Südtirol“ kennzeichnet nur beste Produkte mit garantierter Herkunft und geprüfter Qualität. Gönn dir deinen Genussmoment!

www.suedtirolerspezialitaeten.com



Bio(life) wirkt!

Vorteile für SKV-Mitglieder

Biolife bringt ausgesuchte Hersteller biologischer Qualitätsprodukte, namhafte Experten und beste Bio-Weine nach Bozen und bietet eine einzigartige Plattform für alle, die nachhaltige, gesunde und innovative Produkte kennenlernen und verwenden wollen. Von Donnerstag 21. bis Sonntag 24. November in der Messe Bozen.

Zum 16. Mal bringt Biolife die besten regionalen Bio-Spezialitäten aus ganz Italien nach Bozen und präsentiert mit den rund 2.500 ausgestellten Produkten die ganze Vielfalt des boomenden Bio-Marktes.

Die Mitglieder des SKV sollten sich den ersten Messetag, Donnerstag 21. November, rot im Kalender einzeichnen, denn an dem Tag gibt es heuer zwei besonders interessante Programmpunkte für sie!

Bio Wine Festival 2019

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr findet heuer bereits das zweite Bio Wine Festival im Rahmen der Messe Biolife statt. Der exklusive

Weinevent präsentiert durch eine moderierte Präsentation die spannende Bio-Weinwelt. Für das Fachpublikum aus dem Bereich der Hotellerie und Gastronomie besteht damit die einzigartige Möglichkeit die teilnehmenden Weinbauern persönlich kennenzulernen und ihre Bio-Weine zu verkosten.

Die diesjährige Gastregion ist das benachbarte Trentino, wo die biologische Weinanbaufläche von 969 Hektar im Jahr 2017 auf 1.162 Hektar im vergangenen Jahr um 20% gestiegen ist. Entdecken Sie am Donnerstag 21. November im MEC Meeting & Event

Center Südtirol Alto Adige Nosiola und Vino Santo, Marzolino und Teroldego rotaliano, Müller Thurgau und Trentodoc!

Gustami Bio!

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl. Das gilt umso mehr für die biologischen Varianten. Um den eigenen Favoriten zu finden, kann man sich entweder durch die immense Vielfalt der Aussteller auf der Biolife kosten oder - noch besser und viel einfacher - eine Degustation am Stand Gustami Bio machen.

Für alle Köchinnen und Köche gibt es zudem eine geleitete Verkostung mit dem Olivenöl-Experten Indra Galbo am Donnerstag 21. November um 10.30 Uhr.

Am Donnerstag und Freitag ist der Eintritt zur Messe frei!
Biolife und Herbstmesse:

Donnerstag 21. bis Sonntag 24. November von 9:30 bis 18:30 Uhr.
Weitere Informationen unter: www.biolife.it/de

BIOLIFE 2019

MESSE FÜR BIOLOGISCHE
QUALITÄTSPRODUKTE

21. - 24. NOVEMBER 2019 BOZEN
Do-So: 9:30-18:30

Do-Fr: FREIER EINTRITT



**HOLEN SIE SICH
JETZT IHR TICKET
FÜR BIOLIFE 2019!**

Besuchen Sie unseren **Online-Shop** und erhalten Sie mit dem folgenden Code **1 gratis Ticket** für Biolife 2019.

Ihr Code

FIA19PR109000058UHB

Mein Kochlehrling

Lehrling



Name: Markus Prenn
Alter: 18 Jahre
Wohnort:
Sand in Taufers
**Name des Lehrbetrie-
bes:** Vier Sterne Super-
ior Hotel Amonti
Wellnessresort in
Steinhaus, Ahrntal
Hobby:
Fußball

Fragen an den Lehrling

Wieso hast du dich für den Kochberuf entschieden? Was war ausschlaggebend?

Schon zuhause durfte ich mit Mama die ersten Versuche am Küchenherd starten, dadurch wurde das Feuer für bzw. die Freude am Kochberuf geweckt.

Was ist dir in der Lehrzeit besonders wichtig?

Dass sich Günther, der Küchenchef, die Zeit nimmt, mir so viel wie möglich im Küchenhandwerk beizubringen und trotz der straffen Arbeitszeiten genug freie Zeit übrigbleibt, um persönliche Freundschaften aufrecht zu halten.

Was sind deine Ziele nach Abschluss der Lehre?

Selbständig zu werden und „mein Ding“ zu machen.

Was ist dein persönliches Lieblingsgericht?

Lasagne in all ihren Variationen. Vom Klassiker bis zu kreativen Formen.

Fragen an Küchenchef

Was macht Ihnen besonders Freude bei der Ausbildung von Lehrlingen?

Es macht einfach große Freude, die berufliche Entwicklung eines jungen

Küchenchef

Name:

Günther
Niederkofler

Alter: 41 Jahre

Wohnort:

St. Johann
im Ahrntal



Menschen mitprägen zu können, einen jungen Menschen wachsen zu sehen und die Genugtuung zu haben, dass dieser eine positive Entwicklung durchläuft. Sei es in Bezug auf den Beruf als auch auf die Persönlichkeit.

Wo kommt es zu Schwierigkeiten und Problemen?

Der Berufseintritt verändert viele Dinge im Leben und das bringt Schwierigkeiten mit sich. Das Thema Freizeit, das Ausgehen am Abend und der Genuss aller Freiheiten. Die Abnabelung vom Elternhaus in diesem Moment nutzen zu können und hierbei junge Menschen wie Markus zu motivieren, dass der Beruf und die Lehre auch Pflichten mit sich bringen.

Welchen Rat geben Sie jungen Menschen mit, wenn diese die Lehre absolviert haben?

„Schuster bleib bei deinen Leisten“: Den Lehrabschluss sollte man als Chance für die eigene Weiterentwicklung als Koch oder Köchin sehen.

Was zeichnet Ihren Lehrling besonders aus?

Er ist ein freundlicher, kritikfähiger, sympathischer, junger Typ, der sich in der Brigade gewissenhaft auf allen Posten bewährt hat und von jedem Chef de Partie geschätzt wird.



Markus Prenn und Günther Niederkofler (r.)

Günther Niederkofler/sd

Das war Young Chefs Unplugged 2019

Der Wissenskongress der Koch G5 in Dornbirn

Mit fast doppelt so viele Teilnehmer als im Vorjahr war Young Chefs Unplugged 2019 ein voller Erfolg. Geplant haben dabei besonders die hochkarätigen Speaker und die spannenden Workshops.

Young Chefs Unplugged ist mit 500 Jungköchinnen und -köche und über 11 Referenten der größte europäische Wissenskongress für Jungköchinnen

stabe. Die Speaker mit Starqualität, die Vorträge ganz nah am Kochberuf - hier konnten Jungköche viel Praxisluft schnuppern und sich von dem fundierten Wissen der Vortragenden mitreißen lassen.

Eines hatten die Vorträge alle gemein, sie alle bauten auf einer nachhaltigen und gesunden Ernährungsweise auf und griffen aktuelle Trends der Bran-



Roland Trettl

trends von morgen vorgestellt hat. Dass Regionalität längst zum Trend in der Ernährung und der Gastro-Szene geworden ist, wusste auch der namhafte Buchautor und Essforscher Dominik Flammer. Dass dieser Trend jedoch viel mehr sein könnte als das - nämlich eine langfristige Konstante - erklärte Flammer den Teilnehmern von Young Chefs Unplugged.

Junge Speaker und Alte Sorten

Auch die Patisserie geht mit dem Trend, wie Thomas Kostner, Chef Patisserie im Südtiroler Fünf-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol (Gourmetrestaurant Trenkerstube), den Jungköchen/-innen vermittelte. „Momentan ist Gemüse in Desserts ziemlich angesagt“. Er zeigte dem Köche-Nachwuchs, wie sie ihre Kreativität in der Patisserie ausleben können. Dabei wurde es nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch. „Von allen Posten in der Küche ist die Patisserie der wohl vielfältigste“, so Thomas Kostner.

Auch der junge Spitzenkoch Matthias Birnbach, der bereits im vergangenen Jahr als Speaker bei Young Chefs Unplugged aufgetreten ist, stellte sein Können unter Beweis. Mit im Gepäck hatte er seltene Kohlgewächse: Birn-



Chef Patisserie Thomas Kostner (Bildmitte) mit seinem Lehrling (r.) und dem Moderator (l.)

und -köche und fand vom 18. bis 20. Oktober im österreichischen Dornbirn statt. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Das Event fand parallel zur Messe Gustav, dem Salon für eine außergewöhnliche Design- und Genusskultur, statt.

Die Vorträge: Zwischen Trend und Tradition

Ein begeistertes Publikum, hochspannende Vorträge, eloquente Speaker und viel Praxisnähe, Young Chefs Unplugged setzte für zukünftige Veranstaltung mit ähnlichem Format Maß-

stabe auf. Die Koch G5, der Zusammenschluss der fünf deutschsprachigen Kochverbände mit Verband der Köche Deutschlands e. V., Verband der Köche Österreichs, Schweizer Kochverband, Südtiroler Köcheverband und Vatel Club Luxembourg, konnten wieder hochkarätige Gäste gewinnen. Viele Stars der Branche gaben sich auf dem Wissenskongress die Ehre: u. a. konnten die Teilnehmer den Koch, Autor und TV-Star Roland Trettl hautnah erleben und bekamen von ihm während eines Meet & Greets die eine oder andere Frage beantwortet. Weiterer Stargast war Hanni Rützler, deren Food-Trend-Report die Ernährungs-



bach möchte die alten Sorten wieder aufleben lassen und sieht es als seine Pflicht als Gastronom an, kreativ mit ihnen zu kochen und sie ins Rampenlicht zu rücken. Wie Ernährung die Gesundheit fördert, was naturreine Lebensmittel damit zu tun haben und wie sich die Nachwuchs-Köche als Medizin-Coach ausbilden lassen können, erklärte Prof. Mag. Dr. Florian Überall. Kim Kevin de Dood hat es in zehn Jahren zum Zwei-Sterne-Michelin Chef geschafft und damit erreicht, wovon viele Jungköche träumen. Neben Fleiß und Talent haben ihn vor allem die Jahre im Ausland geprägt. Bei Young Chefs Unplugged erzählte er dem jungen Publikum von seinen Erfahrungen. Wie vielseitig fermentierte Lebensmittel sind, wusste der Däne Nicolas Min Jørgensen dem Publikum zu erzählen. Soziale Medien können die Kochkarriere enorm pushen - wie das geht, verrieten Sebastian und Marie von Gronda den Teilnehmer von Young Chefs Unplugged 2019.

Die Workshops: Vielseitig und innovativ

Besonders praktisch wurde es für die Teilnehmer/-innen bei den Workshops. Um noch mehr Auswahl zu haben, fan-

den in diesem Jahr in unterschiedlichen Zeitfenstern gleich mehrere Workshops gleichzeitig statt. Die Nachwuchs-Köchinnen und -Köche konnten dann den Workshop wählen, der sie am meisten begeistert. Von Sirup hin zu Sushi bis zur Schokolade war für alle Teilnehmer etwas dabei.

Young Chefs Unplugged ging bereits erfolgreich in die zweite Runde. Neben spannenden Workshops und vielseitigen Vorträgen war es vor allem das Star-Aufgebot, das die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer dieses Jahr begeisterten. Mike P. Pansi, Präsident der Koch G5 zieht ein durchweg positives Fazit: „Young Chefs Unplugged



Nicolas Min Jørgensen

ist eine großartige Veranstaltung und in diesem Jahr haben wir uns mit 500 Teilnehmern fast verdoppelt. Mit Young Chefs fördern die Koch G5 aktiv und erfolgreich den Koch-Beruf.“

Anouk Friess



Schülerinnen der LBS Savoy beim Anrichten auf der Bühne

IHRE KÜCHE IN SAUBEREN HÄNDEN.

Als Hygienepartner unterstützen wir Sie in der Reinigung & Hygiene von A bis Z. Mehr Infos auf hollu.com.



hollu
so geht sauber.

hollu International S.r.l./GmbH | Tel. +39 0471 950177 | E-Mail: info@hollu.it | www.hollu.com

www.die-welt.de/aktuell

YCU-be different in Dornbirn

Junge Köchinnen und Köche bei der „Young Chefs Unplugged“

Die Landesberufsschule Savoy in Meran und der Südtiroler Köcheverband hat uns 20 Schüler/-innen zu einem Kochevent „Young Chefs Unplugged“ in Dornbirn eingeladen.

Die begleitenden Kochfachlehrer Harald Hilber und Andreas Unterholzner haben bereits im Vorfeld für diese Veranstaltung für Aufsehen an der Schule gesorgt. Sie haben uns für dieses Event so begeistert, dass wir uns darauf sehr gefreut haben.

Am Samstag früh morgens ging die Reise los. Im Messegelände angekommen, begann das erste Highlight mit Stargast Roland Trettl. Nach seinem spannenden Vortrag durften wir ihm auch noch ganz persönlich Fragen stellen.

Im Laufe des Tages hatten wir die Möglichkeit, tolle und informationsreiche Workshops zu besuchen. Somit hatten wir auch die Chance, uns mit den anderen Teilnehmern aus verschiedenen



Manuela Gamper mit Roland Trettl



Die Schüler/-innen der LBS Savoy mit den Kochfachlehrern Harald Hilber (stehend zweiter v.l.), Andreas Unterholzner (fünfter v.l.) und Chefpatissier Thomas Kostner (stehend Bildmitte)

Nationen zu unterhalten und Kontakte zu knüpfen.

Nach einem lehrreichen Tag gab es am Abend noch eine Party, wo wir uns gut amüsiert haben.

Am zweiten Tag ging es sofort mit dem Chefpatissier Thomas Kostner vom Fünf-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol (Gourmetrestaurant Trenkerstube) weiter. Er kreierte ein wundervolles Dessert, bei dessen Zubereitung einige Schüler aus unserer Gruppe auf der Showbühne seine linke Hand sein durften.

Im Namen der Teilnehmer möchten wir dem Südtiroler Köcheverband und der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy ein herzliches Dankeschön aussprechen, da sie es uns ermöglicht haben, diese wertvollen Erfahrungen zu sammeln. Es wäre schön, wenn wir dieses Event in Dornbirn wiederholen könnten.

Manuela Gamper

3. Klasse Kochlehrlinge LBS Savoy



**Wir planen
und liefern
seit 40 Jahren
hochwertige
Kücheneinrichtung**

39100 Bozen - E.-Ferrari-Straße 1
Tel. 0471 25 10 11 - Fax 0471 25 15 88
info@fantinisilvano.com - www.fantinisilvano.com



Greif zum einzigartigen G.

Herzhaft und hausgemacht - die **Räucher-Spezialitäten** von Gottfried Siebenförcher. Geräuchert nach altem Familienrezept, vollmundig im Geschmack: Da greift man gerne nochmals zu! G wie Gaumenfreude - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Fleisch & Wurst
G. Siebenförcher
Carri & salumi

Aus Tradition gut



Berichte aus den Bezirken

Ahrntaler Köchewelt im Aufbruch

Eine neue Generation startet durch

Die zweiten Ahrntaler Graukäsetage haben bestätigt, was sich bereits seit einiger Zeit abzeichnet: Im Ahrntal, dem nördlichsten Teil von Südtirol, Heimatgemeinde von Norbert Niederkofler, formt sich eine neue, junge Köchegeneration. Angetrieben von gastronomischen Speerspitzen wie KM Daniel Niederkofler und der kulinarischen Power-Frau Tina Marcelli startet eine ganze Generation von Köchen wie Armin Hofer, Tobias Gartner, Matthias Kirchler, Stefan Zelger, Manuel Hofer und eine Reihe weiterer junger aufstrebender Köche wahrlich durch. Al-



Armin Hofer, Tobias Gartner, Daniel Niederkofler, Matthias Kirchler, Stefan Zelger, Tina Marcelli, Kim Marcelli, Sandra Kofler, Manuel Hofer und TV-Präsident Michael Zimmerhofer.

lein an den zweiten Graukäsetagen beteiligten sich 24 Köchinnen und Köche in Restaurants, Berggasthöfen und Almen. Hierbei wurden ungemein spannende kulinarische Köstlichkeiten rund um den Ahrntaler Graukäse - einen der vier sogenannten Presidi von Slow Food in Südtirol - vollkommen neu inszeniert und kreiert. Und in diesem Zusammenhang kann angeführt werden, dass Norbert Niederkofler als gebürtiger Ahrntaler sehr stolz sein kann

auf diese neue, junge Generation, die hier heranwächst. Hervorzuheben ist auch die mediale Berichterstattung mit Geschäftsführer Gottfried Strauß und Präsident Michael Zimmerhofer. Ungemein wertvoll für den Kochberuf ist die Entwicklung von KM Daniel Niederkofler, der hier im Ahrntal federführend den SKV vertritt und diese rasante Entwicklung geradezu herausfordert.

KM Reinhard Steger/sd

Von der Planung in die Realität. Alles aus einer Hand.



In unserem Team schaffen zehn Spezialisten zukunftsweisende Konzepte in der **Planung von Großküchen und Gastronomieprojekten** unter Berücksichtigung von Funktion, Organisation, Betriebswirtschaft und Design. Die Besonderheit von Niederbacher als Komplettanbieter liegt in der Kombination mit den verschiedenen Abteilungen unter einem Dach. So können komplexe Aufgabenstellungen im Innenausbau und in der technischen Gebäudeausstattung als Gesamtkonzept gelöst werden.

Willkommen bei Niederbacher Gastrotec. Was können wir für Sie tun?

- PROJECT
- COOK
- COOL
- WASH
- SERVICE
- RENT

Handwerkerzone, 14 | 39052 Kaltern (BZ) | Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

The CREATUS Group Companies: NIEDERBACHER Gastrotec | NIEDERBACHER Serviceteam | PROSTAHL | GRANDIMPIANTI Noselli | KAAN

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

n-projekt.com | merandesign

Bezirk Eisacktal

SKV on tour

Im Frühjahr 2019 erweiterte Familie Fischnaller ihren über Südtirol hinaus bekannten Betrieb Mountain & Alpine Spa Resort Sonnenberg in Meransen. Aufgrund der Erweiterungs- und Umbauarbeiten hat der Bezirksobmann des SKV-Bezirks Eisacktal, Alfred Putzer, kürzlich eine Besichtigung des Betriebes organisiert.

Am 24. September traf sich eine große Gruppe von Köchinnen, Köchen und Mitgliedern des SKV aus dem Eisacktal und Pustertal zu später Stunde beim Hotel Sonnenberg.

Nach einem herzlichen Empfang seitens der Gastgeberfamilie und der Begrüßung durch den Bezirksobmann Alfred Putzer begann die Hotelführung in der Lobby. Barbara und Harald Fischnaller, die jungen Inhaber und Betreiber, führten uns durch den großzügigen Schwimmbad- und Spa-Bereich. In der Wellnessabteilung beeindruckten uns die verschiedenen Saunas sowie die Infrarotkabine und Ruheräume, die zum Verweilen einladen. Saunaaufgüsse erfolgen zwei- bis dreimal täglich durch einen Aufgussmeister.

Zudem gibt es tagsüber ein überwältigendes Panorama, welches die Gäste vom Spa-Bereich aus genießen können. Anschließend sahen wir uns den Weinkeller an, in dem zweimal pro Woche



Alfred Putzer, Hannes Papst (v.r.n.l.) und die Teilnehmer/-innen der Besichtigung

Weinverkostungen angeboten werden. Zurück im Erdgeschoss besichtigten wir die Speisesäle, welche mit viel Glas ausgestattet sind und einen großartigen Panoramablick für die Gäste bieten. Der neu errichtete Buffetraum ist sehr einladend und verfügt über beeindruckende Details.

Nach einem kurzen Rundgang im Office erreichten wir den für uns als Köche bzw. Mitglieder des SKV interessantesten Teil der Besichtigung: Die Inhaber Barbara und Harald führten uns mit großer Begeisterung in die großzügige und komplett neu eingerichtete Küche. Mit Bewunderung stellten wir fest, dass die Küche absolut auf dem neusten Stand der Technik ist. Am begeistertsten waren wir von der Abwicklung der Essensausgabe über die

Touchscreens. Es folgten viele Fragen an die Unternehmerfamilie und den Chefkoch Hannes Oberhofer und es wurde angeregt diskutiert.

Zum Abschluss luden uns die Hotelbetreiber zu einem Buffet ein, bei welchem wir Snacks und Süßes genossen. Nach der Stärkung bedankte sich der Bezirksobmann für die professionelle Führung und die kulinarischen Köstlichkeiten. Die Köchinnen, Köche und Mitglieder applaudierten und wünschten der Gastgeberfamilie viel Erfolg für die Zukunft.

Nach vielen interessanten Gesprächen und geselligem Beisammensein endete die Besichtigung in den frühen Morgenstunden.

Hannes Papst/sd





**Original Pusterer
Kartoffelsalat**
frisch und servierfertig

**Pustertaler
Saatbaugenossenschaft
Landw. Ges.**

Bruneck - G.-Marconistr. 7
Tel. 0474 555 116
Fax 0474 555 338
saatbau@patate-brunico.it
www.saatbau.it

Qualität
SÜDTIROL

Bezirk Pustertal

Informationsabend zu Herbalife Nutrition

Am 24. September trafen sich rund zwanzig Köchinnen und Köche in der Landeshotelfachschule in Bruneck, um sich über das Thema Ernährung und Nahrungsergänzungsmittel zu informieren. Durch den Abend führte Magister Barbara Mayr. Der Bezirk Pustertal wollte auf viele Fragen im Bereich Zusatzernährung Abhilfe schaffen und Antworten auf offene Fragen seitens der Mitglieder geben.

Gesund und aktiv leben. Wer wünscht sich das nicht? Eine gesunde Ernährung ist heute im Trend und doch ist diese im Alltag oft eine Herausforderung. Besonders als Köchin oder Koch fehlt oft die Zeit, in Ruhe zu essen, man verschiebt Mahlzeiten oder lässt sie ganz weg. Die Folgen können vielfältig sein: ein Mangel an Energie und Konzentration, Übergewicht, Verdauungsprobleme etc.

Dabei gibt es alternative Lösungen, um eine Mahlzeit alternativ zuzubereiten. Welche Auswirkungen diese bei Energie, Fitness, Verdauung und Gewichtskontrolle bietet, zeigte Barbara Mayr, selbständiges Mitglied bei Herbalife Nutrition. Die Ernährung beginnt bereits beim Frühstück und sollte über den Tag hindurch, je nach Kohlehydratverbrauch, genauestens berechnet und analysiert werden. Gerade im Bereich pflanzliches Eiweiß kann es in der heutigen schnelllebigen Zeit zu Mangelerscheinungen kommen, wodurch Ergänzungsstoffe in Form von Aloe-Vera-Gel oder Power-Shakes in allen Geschmackrichtungen gezielt beeinflusst werden kann.

Da diese Produkte auch in der Hotellerie und Gastronomie nachgefragt werden, ist es wichtig, dass sich auch unsere Berufsgruppe der Köchinnen und Köche sowie der Gastronomen mit den neuen Entwicklungen auseinandersetzen.



Referentin Magister Barbara Mayr

Bei der Veranstaltung wurden einige Produkte verkostet, eine Mappe mit Infomaterial sowie ein Gutschein für eine Körper- und Ernährungsanalyse inklusive Bio-Impedanz-Messung und die Berechnung des persönlichen Proteinbedarfs ausgeteilt. Darüber hinaus wurde noch intensiv über das Thema Ernährung diskutiert.

Bedanken möchte ich mich bei der Hotelfachschule Bruneck für die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten und bei der Referentin Magister Barbara Mayr. Danke.

Ein besonderer Dank auch an KM Konrad Gartner, der sich im Hintergrund stets um das perfekte Gelingen der Veranstaltungen kümmert!

KM Martin Tschafeller/sd

Veranstaltungen in den SKV-Bezirken

Eisacktal Cook Meeting

Der Bezirk Eisacktal organisiert mit der Landesberufsschule Emma Hellenstainer den Dessertkurs „Moderne zeitgemäße Desserts“. Die Fachlehrer Benjamin Sellemond, Chef Pâtissier der deutschen Nationalmannschaft, zweifacher Goldmedaillengewinner beim Culinary Weltcup in Luxemburg und Fachlehrer Hubert Oberhollenzer präsentieren Petit Fours, Pralinen sowie Schokoladendekors für Desserts.

Termin: 26. bis 28. November 2019

Uhrzeit: 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Ort: LBS Emma Hellenstainer, Brixen

Anmeldung und Information:

Alfred Putzer, Tel. 335 1288716

Lebensmittel- und Unkostenbeitrag:
140,00 € für Mitglieder - 180,00 € für Nichtmitglieder

Anmeldeschluss: 20. November 2019

Vinschgau Cook Meeting

Dessertkurs "Die moderne Patisserie" Ob Hotellerie oder Restaurant, schmackhafte, feine und kreative Desserts sind der krönende Abschluss eines jeden Menüs. Bei diesem Kurs lernen Sie die gekonnte Zubereitung verschiedenster Dessertkomponenten wie zum Beispiel Cremen, Mousse, Eis, Glasuren, kroker Streusel und verschiedener Garnituren. Unter der fachkundigen Anleitung von KM Thomas Kostner, Chefpâtissier im Hotel Castel in Dorf Tirol, werden die einzelnen Komponenten Schritt für Schritt erklärt und verschiedene Anrichtetechniken vorgezeigt, sowie diverse Möglichkeiten präsentiert, diese optimal in Szene zu setzen. Seine Philosophie ist es ein ehrliches Produkt auf höchstem Niveau entstehen zu lassen. Anschließend werden

die Komponenten zu modernen und zeitgemäßen Tellerdesserts kombiniert, präsentiert und gemeinsam verkostet.

Termin: Dienstag, 3. Dezember 2019

Uhrzeit: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort: Hotel zum Mohren, Reschen

Lebensmittel- und Unkostenbeitrag:
90,00 €

Anmeldeschluss:

Mittwoch, 27. November 2019

Anmeldung und Information:

Dietmar Folie, Tel. 347 8411966

Anmerkung:

Köchinnen, Köche, Lehrlinge, Praktikanten und alle Interessierten können vor Beginn oder nach jeder Veranstaltung Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche werden.

Kochen mit *Format*

Exklusiv mit **SÜDTIROL-Logo**
und ausschließlich für Mitglieder:

Die neuen Kochjacken
des Südtiroler Köcheverbandes-SKV



Vertriebspartner:





Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Edition 2019

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

Das einzigartige Sammlerstück in der hochwertigen 2-Liter-Flasche ist in der praktischen Geschenkpackung erhältlich und wird mit dem kunstvoll gestalteten Dekor, das die Weihnachtszeit in der Brauerei darstellt, zum Symbol für die schönste Zeit des Jahres.

*... in der Geschenkpackung
Inhalt 2 Liter*

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich. Solange der Vorrat reicht.

Impressionen aus der Südtiroler Spitzengastronomie

Faszination Hummer

Bretonischer Hummer, Avocados und Gazpacho

„La cucina mediterranea nelle alpi“ so bezeichnet der Südtiroler Sternekoch Martin Dalsass (gebürtig aus Leifers/Bozen), seine Küche. Die mediterran geprägte Küche von Martin Dalsass ist auf spontane Kreativität und die Bewahrung des Eigengeschmacks der exzellenten Zutaten ausgerichtet. Die kompromisslose Wahl marktfrischer Grundprodukte von hervorragender Qualität und die Verwendung von 12 reiner Olivenöle aus sämtlichen Regionen Italiens führen zur bewussten Leichtigkeit, die Martin Dalsass ehrliche Küche auszeichnet.

Personenanzahl: 4

Zutaten:

- 2 bretonische Hummer (je 400 g)
- 100 g Avocados
- 40 g gelbe Paprika in Würfel geschnitten
- 40 g Salatgurken schälen und in Würfel schneiden
- 40 g geschälte Tomatenwürfel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Einige Brot Croutons

Zutaten für Gazpacho:

- 160 g Tomaten
- 32 g rote Paprika
- 40 g Salatgurken
- 40 ml Tomatensaft
- 10 g Weißbrot
- 1 EL Weißweinessig
- Worcester Sauce,
- Tabasco,
- Salz
- Italienisches Olivenöl (medio)
- 2 St. Eiszwürfel

Zubereitung:

Die Hummer in kochendem Wasser mit Wurzelgemüse und Salz 4 Minuten kochen. Ausbrechen.

Den Hummerschwanz halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Avocados schälen und in Brunoise schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika-, Salatgurken und Tomatenwürfel mit Olivenöl marinieren.

Zubereitung Gazpacho:

Alle angeführten Zutaten gemeinsam fein mixen und kaltstellen.

Anrichtertipp

Die Gemüse attraktiv am Teller anrichten. Die Hummernase, den geschnittenen Hummerschwanz und die ausgebrochene Schere attraktiv auf



dem Gemüse anrichten. Mit frischen Sprossen, Kerbel und Blüten dezent dekorieren.

Den Gazpacho getrennt servieren und beim Gast in den Teller einlaufen lassen.



Olivenölpapst & Sternekoch

Martin Dalsass

Seit über 25 Jahren, 18 Gault&Millau-Punkte
www.talvobydalsass.ch

Charity-Event

Zu Gunsten von „Spitzenköche für Afrika“



Ralf Bos - Foto: Juergen Nowitzki

Ralf Bos, Daniel Niederkofler, Küchenchef im Fine Dining Restaurant Annona im Ahrntal und der Südtiroler Köcheverband präsentieren am 22. und 23. November zwei ganz besondere Abende.

Be Grateful - und es gibt wahrlich viele Gründe dankbar zu sein. Wir leben in einem wunderbaren Land mit großartiger Natur. Wir sind dankbar dafür, arbeiten zu können, wo wir zu Hause sind, und aus den Vollen schöpfen zu können, sei es bei den Zutaten, die die Natur uns zur Verfügung stellt oder bei der Vielfalt an Produkten, die wir selber anbauen und herstellen, und nicht zuletzt für die Rahmenbedingungen, unter denen wir all das tun können. Leben und arbeiten dürfen, da wo man zu Hause ist - eigentlich ganz selbstverständlich - und hoffentlich bald Realität mit Zukunftsperspektive für noch viel mehr Menschen.

Als Gourmetrestaurant mit höchsten Ansprüchen an uns selbst haben wir in Ralf Bos und dessen Verein „Spitzenköche für Afrika“ genau die rich-



Daniel Niederkofler - Foto: Gerd Eder

tigen Partner gefunden, um unseren Teil dazu beizutragen. Am Freitag, 22. und Samstag, 23. November haben Sie die einmalige Möglichkeit Ralf Bos und „Spitzenköche für Afrika“ verbunden mit einem 8-Gänge-Erlebnis-Menü bei uns im Restaurant Annona in Steinhäus im Ahrntal kennenzulernen. Ralf Bos wird Ihnen zusammen mit seiner Tochter den Verein und das Projekt, das unterstützt wird, vorstellen. An beiden Abenden werden Ihnen zudem je zwei Südtiroler Winzer ihre Weingüter und ihre Weine präsentieren.

Ein Abend kostet 135 Euro pro Person, wobei Menü und Getränke bereits inbegriffen sind. Der Erlös der Veranstaltung geht zu 100 Prozent an „Spitzenköche für Afrika“.

Unterstützt werden wir bei dieser Veranstaltung vom Tourismusverein Ahrntal. Ihre Weine und ihre Zeit stellen uns zur Verfügung:

- Familie Morandell - Weingut Lieselehof
- Urban Plattner -Weingut „In der Eben“

Die Wintersaison wird eröffnet...
Mit unseren charaktvollen Käse-
kreationen liegen Sie voll im Trend!



DEGUST KG • Bsackerau | • 39040 Vahrn • Tel. 0472/849873 • www.degust.com • info@degust.com

DEGUST
Affineur

- Helga und Wilhelm Gasser - Weingut Santerhof
 - Martin Gojer - Weingut Pranzegg
- Weitere Informationen unter <http://www.spitzenkoechefuerafrika.de/>

Daniel Niederkofler/sd



Foto: Gerd Eder

Salerner Gespräche

MehrWertLebensmittel

An der Fachschule für Landwirtschaft in Vahrn gehen am 29. November 2019 unter dem Titel „MehrWertLebensmittel“ die Salerner Gespräche in die dritte Runde. Dabei wird anhand von Impulsreferaten und Beispielen aus der Praxis über die Folgekosten landwirtschaftlicher Produktion, als auch über die Mitverantwortung der Konsumenten und Konsumentinnen diskutiert.

Immer mehr wissenschaftliche Arbeiten beschäftigen sich mit den durch das jeweilige Produktionssystem hervorgerufenen Folgekosten wie z.B. dem Verlust der Biodiversität, dem Verlust an Humus und Boden oder dem Ausstoß an Treibhausgasen. Andererseits werden im Verkauf Werte kommuniziert, die mit der Art und Weise der Herstellung der Nahrungsmittel oft nur

wenig zu tun haben. Bäuerinnen und Bauern auf der einen und Konsument/-innen auf der anderen Seite versuchen zunehmend durch verschiedene Initiativen dem Mehrwert von achtsam hergestellten Lebensmitteln gerecht zu werden.

Weiter Informationen unter; <http://www.fachschule-salern.it/>



SUCCUS



DER FRUCHTSPEZIALIST AUS TRENINO-SÜDTIROL.

Eigens hergestellte Marmeladen und Konfitüren – zubereitet mit den besten Zutaten und einer fruchtig-kraftigen Portion Liebe.

Herzlich Willkommen im Südtiroler Köcheverband!

Das Präsidium des SKV bedankt sich bei allen Neumitgliedern für ihr Vertrauen in den Verband recht herzlich. **„Gemeinsam für den Kochberuf“**

Bezirk Bozen

Ronja Eva Eschgfeller Sarntal
Silvia Smaniotto Eppan
Maia Villgratner Karneid
Alex Rainer Deutschnofen

Bezirk Südtirol Süden

Jasmin Ludwig Truden
Josefine Resch Kurtatsch
Marcus Decarli Kaltern
Fabian Girardi Auer

Bezirk Eisacktal

Marco Perugini Brixen

Bezirk Vinschgau

Eugenio Francesco
Coccimiglio Latsch
Jonas Veith Latsch

Bezirk Schlern

Sylvia Mairhofer Völs am Schlern
Florian Jakob
Soddu Kastelruth

Bezirk Pustertal

Christian Brunner Ahrntal
Claudio Sorze Vintl

Bezirk Meran

Helmut
Oberkalmsteiner Vöran

Außer Provinz

Gianluigi Gala Canosa di Puglia

Aktion Young Chefs

Manuela Gamper Schenna
Bettina Gurschler Meran
Sophie Klotz Lana
Mara Laimer Ulten
Annalena Obexer Terenten
Anna Prutzer Eppan
Lea Stangl St. Pankraz
Verena Strasser Innichen
Jana Unterthiner Barbian
Selina Unterthurner Gargazon
Rayan Filippas Kaltern
Raphael Gruber Burgstall
Lorenz Gurschler Meran
Lennart Inderst Meran
Markus Menghin Algund
Moritz Trockner Barbian
Daniel Zuggal Tschermes



Mitgliedsbeitrag Danke für das Vertrauen

Sehr geehrte Mitglieder, im Namen des Berufsverbandes bedanke ich mich recht herzlich bei Ihnen für die Überweisung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2020. Jene Mitglieder, die eine Golden Card besitzen, wurde ihr Mitgliedsbeitrag mittels der Einzugsermächtigung abgebucht. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen in die Tätigkeit des Berufsverbandes. Als Landeskassier sehe ich es als meine Pflicht Ihnen als Mitglied gegenüber, laufend an den Sitzungen des Landesvorstandes teilzunehmen. Mir ist es dabei besonders wichtig, dass ich Beschlüsse und Finan-

zierungen verstehe, und dass diese korrekt abgewickelt werden. Ich kann Ihnen versichern, dass der Präsident, das Präsidium, die Geschäftsleitung und die Mitglieder im Landesausschuss mit großer Verantwortung mit den Mitteln des Verbandes umgehen. Hierbei ist es immer wieder das große Bestreben, die Mittel zielorientiert einzusetzen. In diesem Sinne danke für Ihr Vertrauen und danke vorab, wenn Sie auch in Zukunft dem eigenen Berufsverband Ihr Vertrauen schenken.

*KM Otto Theiner
Landeskassier*

Antrag um SKV Golden Member Card Mitgliedschaft

Die Vorteile: Reduzierter Mitgliedsbeitrag & keine Überweisungsbesen!

Mitglieder, die uns eine Einzugsermächtigung (siehe unten) zukommen lassen, erhalten die Golden Member Card & Vorteilskarte und genießen zudem einen Preisvorteil:

**55,00 Euro
statt 62,00 Euro**

**= knapp 12 % Skonto
und keine lästigen
Bankgänge mehr!**

Die Ermächtigung, den Mitgliedsbeitrag von Ihrem Konto einzuheben, erspart uns einigen Verwaltungsauf-

wand und den geben wir gerne in Form eines Skontos an Sie weiter.

Wir bitten daher unsere Mitglieder die untenstehende Ermächtigung auszufüllen, auszuschneiden, zu unterschreiben und in einem Briefumschlag an den Südtiroler Köcheverband, Freiheitsstraße 62, 39012 Meran zu schicken oder ausfüllen, einscannen/fotografieren und einfach per E-Mail an das SKV-Sekretariat Frau Barbara Obertegger unter b.obertegger@skv.org zu senden.

Als Berufsverband garantieren wir den sehr verantwortungsvollen Umgang mit den persönlichen Daten.

Wir danken für das Vertrauen.
Ihr/Dein Berufsverband



Golden Member / Golden Card Mitglied mit reduziertem Mitgliedsbeitrag

Identifikationsnummer des Zahlungsempfänger
Codice identificativo del creditore

IT710010000000707300216

Mandatsreferenz - vom Zahlungsempfänger auszufüllen
Riferimento del mandato - da indicare a cura del creditore

SEPA-Lastschrift-Mandat

Mit der Unterzeichnung des SEPA-Lastschrift-Mandates ermächtige ich den Zahlungsempfänger, die Zahlung von meinem Konto mit SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Finanzinstitut an, die Zahlung meinem Konto zu belasten. Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Rückerstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Finanzinstitut vereinbarten Bedingungen.

Mandato per addebito diretto SEPA

La sottoscrizione del presente mandato comporta l'autorizzazione del creditore a richiedere alla banca del debitore l'addebito de suo conto e l'autorizzazione alla banca del debitore di procedere a tale addebito conformemente alle disposizioni impartite del creditore. Nota: Il debitore ha diritto di ottenere il rimborso dalla propria Banca secondo gli accordi ed alle condizioni che regolano il rapporto con quest' ultima. Se del caso, il rimborso deve essere richiesto nel termine di 8 settimane a decorrere dalla data di addebito in conto.

Zahlungsart/Tipo di pagamento

Wiederkehrend/Ricorrente

Name des Zahlungspflichtigen/ Nome del debitore

Name und Vorname/Nome e cognome

Anschrift/Indirizzo

Straße und Hausnummer/Via e numero civico

Finanzinstitut/Nome della banca

Postleitzahl und Ort/Codice postale e località

Konto/Conto di addebito

BIC/SWIFT (Bank Identifier Code) - Nur bei Konten im Ausland notwendig/Necessario solo per i conti all'estero

Name des Vertragspartners des Zahlungspflichtigen
Nome della controparte di riferimento del debitore

IBAN
(International Bank
Account Number)

Falls Sie eine Zahlung aufgrund einer Vereinbarung zwischen dem Zahlungsempfänger und einer anderen Person tätigen (z.B. wenn Sie eine Rechnung dieser anderen Person bezahlen), tragen Sie bitte den Namen dieser Person hier ein. Se si effettua un pagamento relativo a un contratto tra il Creditore e un altro soggetto diverso dal debitore indicato nel presente mandato (ad es. pagamento di fatture intestate a terzi) indicare il nominativo di tale soggetto

Ort und Datum/Luogo e data

Unterschrift(en)/Firma/e

Unterschrift(en)/Firma/e

Durch die Angabe der persönlichen Daten und mit der Unterschrift bestätigen der Antragsteller und das Mitglied über die Datenverarbeitung beim Südtiroler Köcheverband und seine diesbezüglichen Rechte (EU Datenschutz-Grundverordnung Nr. 679/2016) in Kenntnis gesetzt worden zu sein. Er erklärt sich damit einverstanden, dass die Daten für die vereinseigene Tätigkeit, für statistische Zwecke und zur Versendung von Informationsmaterial durch den Südtiroler Köcheverband verwendet und auf den genannten Datenträgern verarbeitet werden. Zu diesem Zweck dürfen die Daten auch an Dritte weitergegeben werden. Falls innert 30 Tagen nach Unterschrift im Büro des Südtiroler Köcheverbandes keine schriftliche Verweigerung eingeht, handelt es sich um eine stillschweigende Einwilligung um die angegebenen Daten verarbeiten zu können. Sämtliche Details unter www.skv.org/privacy.

SENONER



We create your plate

Offizieller Partner LET'S COOK IT 2019