

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



HANSJÖRG LADURNER

Gedanken zu
Nachhaltigkeit und
Food Waste
S. 10

Departure

THINKING FORWARD



G. macht Gaumen glücklich

Saftig und zart - der **Prager Schinken 1930** von Gottfried Siebenförcher. Nach handwerklicher Tradition hergestellt und streng kontrolliert: Ein reines Vergnügen für Ihren Gaumen. G wie Geschmack - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Nur original mit dem Siegel 1930

NULL



- **Null Nüchtigungen** seit der Schließung der Hotels in Südtirol vor drei Monaten
- **Null Gäste** in unseren Restaurants und Bars seit zwei Monaten.
- **Null** auch zu **Ostern** vor einem Monat

Jetzt erwarten wir mit Spannung den Tag Null, den Restart für die Südtiroler Gastronomie.

Wir sind bereit!!!!!!

LIEFERSERVICE

SKV

Liefen oder liefern lassen – das ist nicht die Frage.

Lieferservice – Quo vadis Südtirol

Der Bewegungsradius von uns allen ist äußerst eingeschränkt. Gleichzeitig darf niemand ins Restaurant und auch die Hotels sind zu. Lieferservice ist das Selbst der Stunde – so könnte man meinen.

Wenn in die eine Richtung nichts geht, dann schauen wir uns an, wie wir zum Ziel kommen. Ansonsten ist diesem Beitrag ist ein Bericht auf *Wie Südtirol über Anna Marzetta's Dienst für ihre Gäste.*

INFOS UNTER:
 >> skv.org/verband/aktuelles

Foto: DIE PIZZERIA-RESTAURANT MARE E MONTI - LA STÜA (BX)

Zitat zum Thema „Die Zeit nach Corona“

So ganz hat sich die aktuelle Situation noch nicht als neue Normalität eingependelt. Doch was bleibt uns anders übrig, als das Beste aus der Situation zu machen und optimistisch zu bleiben.

Weitergehen wird es auf jeden Fall und vielleicht ist es auch eine Chance, gewisse Dinge einmal mit anderen Augen zu sehen.

Alfred Putzer,
Küchenchef vom Parkhotel Holzerhof in Meransen

Fachzeitschrift Südtiroler Köche online:
fachzeitschrift.skv.org



Seite 07



Lokale Kreisläufe wichtiger denn je

Gedanken zu
Nachhaltigkeit und
Food Waste



Seite 10

Seite 16



Neue Chancen
und **Herausforderungen**

TITELTHEMA

- 16 **Neue Chancen und Herausforderungen**
- 24 **Corona Krise stoßt Innovationsprozesse an**

AKTUELL

- 07 **Lokale Kreisläufe wichtiger denn je**
- 08 **Reisemesse im neuen Kleid**
- 10 **Gedanken zu Nachhaltigkeit und Food Waste**

GENUSS AM MARKT

- 15 **Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten**

YOUNG CHEFS

- 28 **Die Zukunft überholt uns**
- 29 **Landesmeisterschaft 2020**

SZENE

- 30 **Restaurant „Baur's. Der Schritt in die Moderne**

EVENTS

- 32 **Europaregion Euregio Tirol Südtirol Trentino**

PFLANZENLUST

- 33 **Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen**

NACHLESE

- 36 **Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung hält weiter an**

Seite 30



Restaurant „Baur's.
Der Schritt in die Moderne

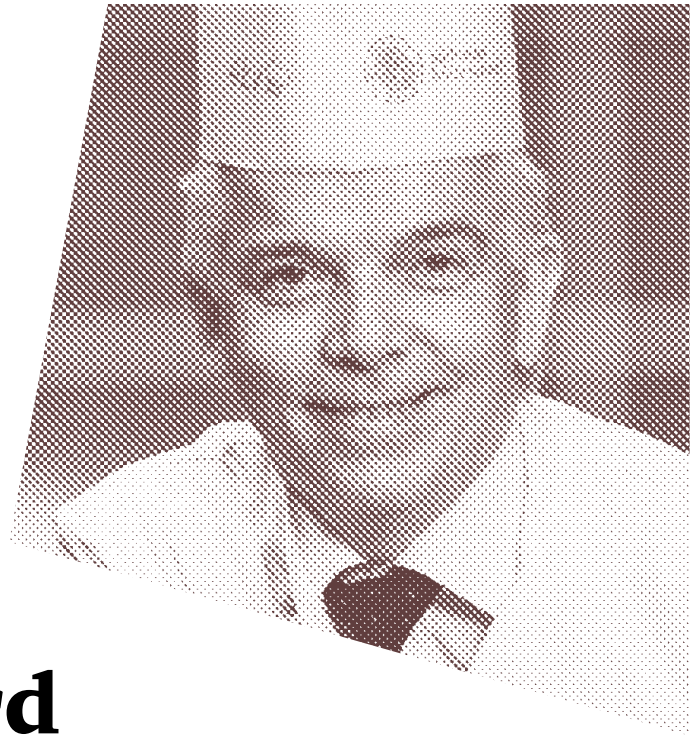
Seite 36



Landeshotelfachschule Kaiserhof – Meran

Das SKV Jahresmotto 2020

Einfach.Gut.Kochen.
Nachhaltig. Fair & Kreativ.



Departure after Corona Thinking forward

Geschätzte Mitglieder,

heute, wo ich diese Zeilen schreibe, ist der 5. April. Wir befinden uns mitten in der Corona-Krise und die gesamten Restaurants und Hotels in Südtirol sind geschlossen. Geschlossen sind auch die Küchen in den Kitas, den Kindergärten, den Schulen und vielen Betriebsrestaurants und Mensen. Im Gegenzug arbeiten die Küchen in den Krankenhäusern, Altenheimen und Pflegeheimen unter enormen Hygiene- und Sicherheitsansprüchen. Der Anspruch an die persönliche Hygiene, die Betriebshygiene und die Hygiene in Bezug auf die Verarbeitung ist enorm.

Nach wie vor nehmen viele Südtiroler diese Krisensituation als Südtiroler Herausforderung wahr. Es handelt sich hierbei jedoch nicht um ein regionales oder rein nationales Problem. UNO-Generalsekretär António Guterres spricht von der größten Herausforderung der Menschheit seit den Weltkriegen. Allein das zeigt uns, welchen Anspruch Corona an die gesamte Weltbevölkerung stellt.

Im Mai, wo Sie als Südtiroler Köchinnen und Köche die neue Fachzeitschrift in den Händen halten, hat sich die Situation hoffentlich etwas stabilisiert und wir sind soweit, dass Gastbetriebe und Hotels wieder öffnen können.

Bezogen auf das Leitthema „Departure/Aufbruch“ und „Thinking forward/Nach vorne denken“ ersuche ich alle Führungskräfte, Küchenchefs, Abteilungsleiter und Chefs de Partie sich schon jetzt in Bezug auf diese Zeit vorzubereiten. Eines ist sicher: Wir werden nicht dort starten, wo wir aufgehört haben! Und wir werden nicht so weitermachen wie noch vor Corona. Allein die Bereiche Hygiene, Hygienekonzepte, Gästebewirtung und Gästeabläufe, z.B. am Büffet, müssen neu gedacht und dementsprechend ausgelegt werden. Die Gäste werden uns Köchinnen und Köche noch genauer auf die Finger, auf die Schürzen, auf die Kochjacken und auf unsere Handbewegungen, z.B. in Richtung Bart und Gesicht, schauen. Allein dieser Blick wird wesentlich kritischer sein. Deshalb ist es entscheidend, dass wir nicht allein von Angst geprägt in der Warteposition bleiben. Nein, wir müssen bereits heute, am 5. April, in die Offensive gehen, einen kulinarischen Aufbruch auslösen. Wir als Südtiroler Köchinnen und Köche müssen nach vorne denken, die aktuelle Situation analysieren, bewerten und als Verantwortliche gemeinsam mit dem eigenen Team in den jeweiligen Küchen in enger Zusammenarbeit mit den Unternehmern und dem Serviceteam innovative Gegenwartslösungen ausarbeiten. Gemeinsam schaffen wir das!

Reinhard Steger
Präsident

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

**Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter
Redaktion und ständige Mitarbeiter*in:
Barbara Obertegger,
Reiner Münnich,
Reinhard Steger

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org

Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala

Druck: Unionprint Meran

Auflage: 2.300 Stück

Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
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. 30 - Jänner 2020

Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Luca Guadagnini, Lineematische
für Boutique-Hotel Villa Waldkönigin

Restart Südtirol

SCHUTZ DER GESUNDHEIT AM ARBEITSPLATZ

Die vergangenen Monate haben uns gesundheitlich und wirtschaftlich schwer zugesetzt. Vor allem, wenn wir den Tourismus in Südtirol betrachten, wird klar: Wir stehen vor einem Neustart.

Noch niemand kann absehen, wann genau dieser stattfinden soll und kann. Vor allem stellt sich die Frage, wie dieser Restart aussehen soll. Die Frage, zu welchem Zeitpunkt wieder Gäste in unsere Restaurants, und wann wieder – insbesondere internationale – Gäste in unsere Hotels kommen dürfen, ist weiterhin offen.

Doch man kann davon ausgehen, dass beim Restart der Restaurants, Hotels und Bars nach Erhalt der Öffnungsgeheimigung durch die öffentliche Hand die Gastronomie in Bezug auf Hygiene sehr hohe Anforderungen zu erfüllen hat. Aber eines kann schon heute in Angriff genommen werden. Jeder Arbeitgeber und jede Führungskraft kann sich Gedanken darüber machen, wie die Arbeitsprozesse unter diesen neuen Voraussetzungen ablaufen können. Vor allem müssen Sicherheitsmaßnahmen zur Minimierung der Ansteckungsgefahr getroffen werden und diese müssen möglicherweise dann auch dokumentiert werden. Die dazu notwendigen Bewertungsprozesse nehmen sicherlich auch Einfluss auf die Gesundheits- und Risikobewertung, die nicht nur ein einfaches formales und dokumentarisches Element darstellt, sondern als Risikomanagementmaßnahmen zu sehen sind.

Um diese gesamtgesundheit-

liche Sicherheit gewährleisten zu können, werden auch alle Mitarbeiter/-innen in die Eigenverantwortung genommen. Die Verantwortung liegt bei uns allen, diese Verordnungen einzuhalten und dafür Sorge zu tragen, unsere Gesundheit und die unserer Mitarbeiter/-innen und Gäste zu schützen.

Im Einheitstext zum Arbeitsschutz (GvD 81/2008), Art.



SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich

20, steht geschrieben: „Jeder Arbeitnehmer ist verpflichtet, für die eigene Gesundheit und Sicherheit sowie jene der anderen am Arbeitsplatz anwesenden Personen, die von seinen Handlungen oder Unterlassungen betroffen sein könnten, entsprechend dem eigenen Ausbildungsstand und den vom Arbeitgeber erhaltenen Anweisungen und Mitteln Sorge zu tragen.“

In diesem Sinne wünsche ich uns allen einen guten Start und vor allem Gesundheit.

Reiner Münnich

TERMINE

abgesagt oder verschoben

Veranstaltungen in den Bezirken

Wegen der immer noch andauernden Maßnahmen aufgrund der Corona-Pandemie sind alle Veranstaltungen des Südtiroler Köcheverband-SKV bis auf weiteres abgesagt oder finden zu einem späteren Zeitpunkt statt. Wir vom Präsidium bedanken uns bei allen, die sich für die Umsetzung dieser Veranstaltungen eingesetzt haben.

Sobald wieder Bezirksveranstaltungen erlaubt sind, werden wir Sie umgehend informieren.

SAVE THE DATE

21.06.2020

The Mountain-Chef unplugged 2020 „Echt guat kochen 5.0“

Der höchstgelegene Kochwettbewerb Südtirols auf der Schwemmalm/Ulten, organisiert in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Ultental, dem Skigebiet Schwemmalm/Ulten und dem Südtiroler Köcheverband

Wir bitten alle Interessierten, sich auf unserer SKV-Homepage zu informieren, ob die Veranstaltung zum geplanten Zeitpunkt stattfinden kann.

Landesmeisterschaft WorldSkills Italy 2020

Die Landesmeisterschaft der Berufe wird heuer voraussichtlich im Monat Oktober stattfinden. Geplant ist das Datum vom 01. bis 03. Oktober 2020.

Anmeldungen sind möglich:

entweder unter www.worldskills.it oder für den Beruf Koch/Köchin direkt bei KM Andreas Köhne E-Mail: koehneandreas@rolmail.net oder beim Büro des Südtiroler Köcheverbandes-SKV info@skv.org

Anmeldeschluss: Freitag, 21. August 2020

19. - 22. OKTOBER 2020

Messe Hotel 2020

Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe im Messezentrum Bozen

14. NOVEMBER 2020

Generalversammlung/Annual Meeting

des SKV-Südtiroler Köcheverbandes im MEC Meeting & Event Center, Hotel Four Points by Sheraton, Bozen

WEITERBILDUNG

VON OKTOBER BIS MITTE DEZEMBER 2020

Weiterbildung zum/zur Diplomierten Diätkoch/Köchin II. Stufe

Anmeldung:

Hotelfachschule Kaiserhof in Meran

Anmeldeschluss: 11.09.2020

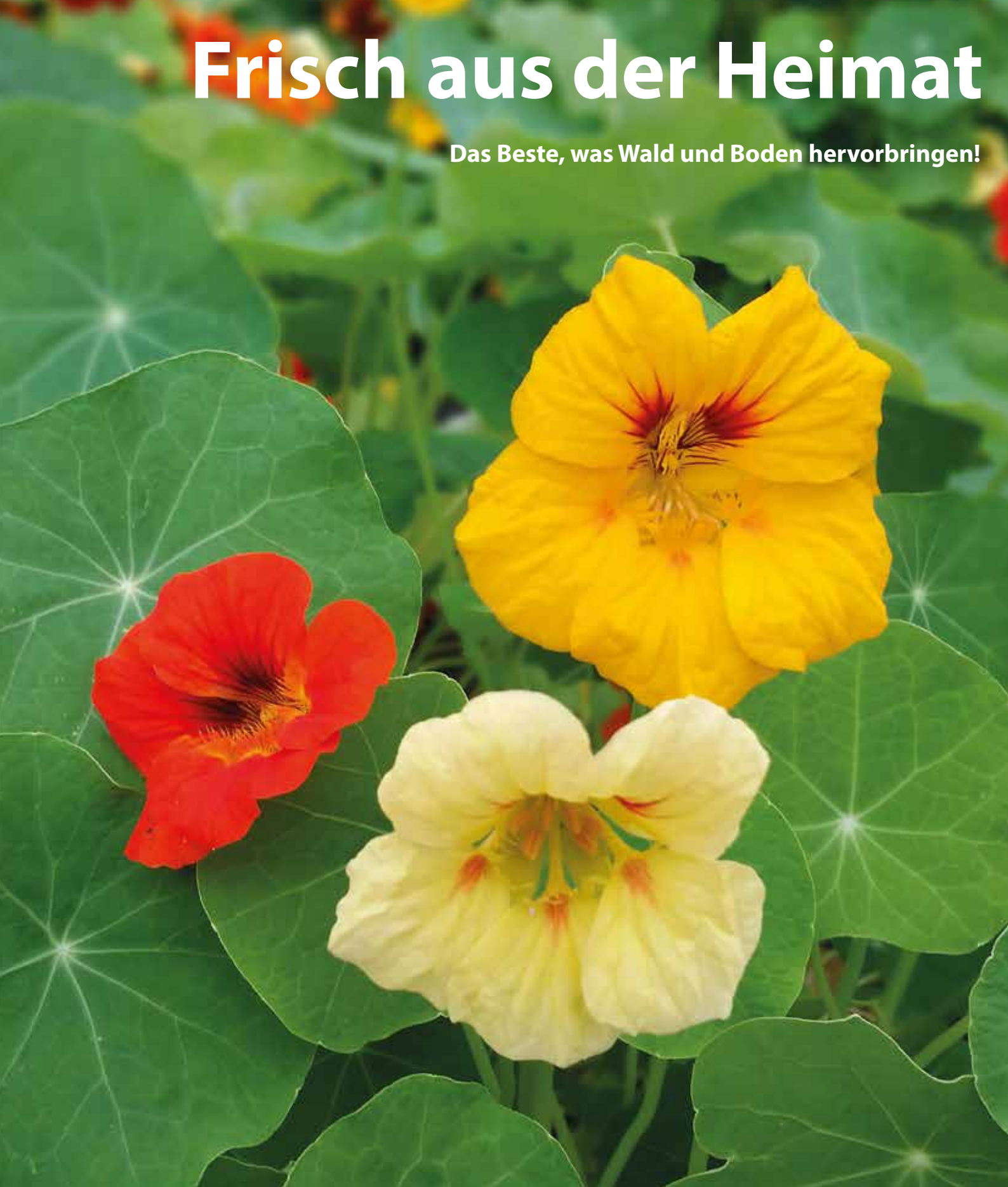
Ausbildung zum Küchenmeister

Anmeldung:

www.provincia.bz.it/de/kontakt.asp?orga_orgaid=1128
sabine.scherer@provinz.bz.it
Tel. 0471 416 993

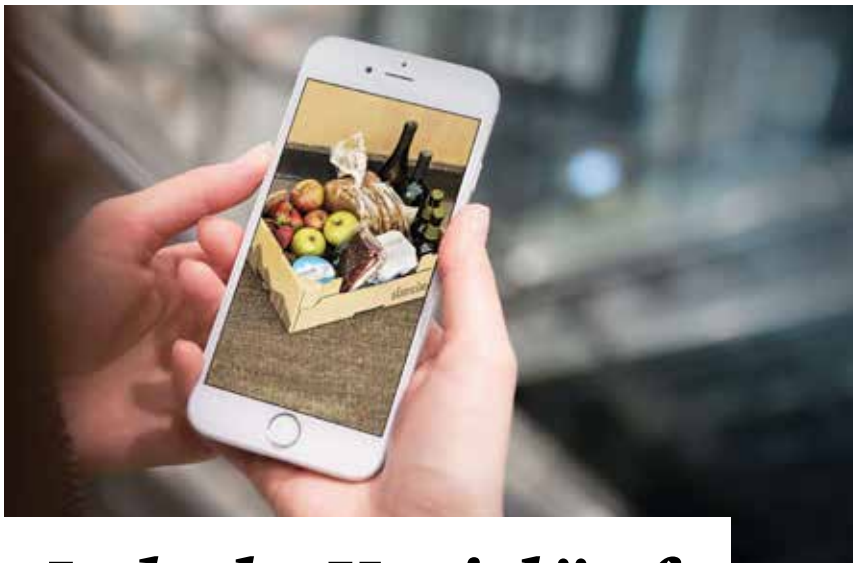
Frisch aus der Heimat

Das Beste, was Wald und Boden hervorbringen!



Konsequent authentisch, hochwertig, saisonal und regional.
Das sind die perfekten Zutaten für kulinarisches Genießen in
Südtirol. Immer saftig, immer knackig, immer frisch.

Gastro*fresh*
frisch, regional, erste Wahl



Lokale Kreisläufe wichtiger denn je

„ICH.DU.WIR.SÜDTIROL“, DIE SOLIDARITÄTSKAMPAGNE

Mit der Südtirol-Solidaritätskampagne „Ich.Du.Wir.Südtirol“ setzt die IDM einen weiteren Schritt in Richtung „Restart Südtirol“-Programm.

Als Anregung zur Förderung von lokalen Produkten ist das Kernstück der laufenden Kampagne eine Online-Plattform mit einer ständig aktualisierten Übersicht Südtiroler Lieferservices und Onlineshops, die problemlos und rasch Waren ins Haus liefern. Ein Fokus liegt dabei auf den Südtiroler Qualitätsprodukten.

Um den Einkauf für die Kunden so bequem und einfach wie möglich zu gestalten, haben sich mittlerweile viele Plattformen gebildet, die den Lieferdienst nach Hause anbieten. IDM hat diese Südtiroler Lieferservices und Onlineshops in der übergeordneten Plattform aufgelistet, sodass man als Konsument auf einen Blick sieht, was man wo bestellen kann.

Ergänzt wird diese Liste durch Menü- und Rezeptvorschläge sowie

Geschichten über interessante Südtiroler Persönlichkeiten und Traditionen.

Weiter Informationen unter:
www.suedtirol.info/ichduwirsuedtirol



Homeoffice

BEIM SKV SEIT 2016

Die Corona-Krise ist aktuell eine große Herausforderung für die gesamte Welt. Viele Unternehmen lassen die Mitarbeiter deshalb von zu Hause arbeiten. Der SKV hat bereits 2016 weitgehend auf Homeoffice umgestellt.

Die Inhouse-Systeme wurden seit 2016 so entwickelt, dass nach modernsten Kriterien gearbeitet werden kann. Und so wird im SKV weitgehend von zu Hause aus gearbeitet.

Neben der Garantie des täglichen Betriebsablaufs muss auch ein Verband nach modernsten Ansätzen seine Arbeitsprozesse organisieren. Wir spüren einen starken Zusammenhalt und sehen viel persönlichen Einsatz, wofür wir sehr dankbar sind. Wir sind davon überzeugt, dass wir auch diese Zeit gut überstehen.

Rainer Münnich
SKV-Geschäftsführer

FAMILIE
Unterweger

Tiroler Fruchteküche
Uwe

... Neues aus der Fruchteküche ...

Konfitüren im Dekoglas

Die Dekogläser sind ein Hingucker am Frühstückstisch und lassen „kleine“ und „große“ Marmeladenliebhaber voll auf Ihre Kosten kommen.

Unterweger Fruchteküche GmbH • 9911 Assling-Osttirol-Österreich • www.fruechtekueche.at



Der neue FlexiChef 2.0

SMART COOKING. SMART CLEANING.

FlexiChef® macht es möglich: kochen, braten, frittieren oder druckgaren – alles mit nur einem Gerät und damit einem Höchstmaß an Flexibilität. Mit FlexiChef® erreicht Multifunktionalität eine neue Dimension.

Als einziges horizontales Gargerät verfügt FlexiChef® über ein automatisches Reinigungssystem – automatisch gereinigt in nur zwei Minuten. Dank ReadyXpress® ist er dreimal schneller als klassisches Kochen.

Als Richtzeiten werden kommuniziert:

- 20 Minuten für Rindsgulasch
- 25 Minuten für Kichererbsen
- 4 bis 7 Minuten für Risotto

Das nennen wir Highspeed-Kochen. Und mit Hilfe vieler weiterer, einzigartiger Features optimiert er den gesamten Küchenprozess und steigert nachhaltig die Effizienz Ihres Unternehmens.

Die Erfolgsgeschichte des FlexiChef® geht weiter: noch schneller, noch effizienter, Space Clean in nur zwei Minuten, neues Installationskonzeptes, größer, höherer Effizienzgrad für das neue Bedienkonzept.

Vertrieb:
Niederbacher Gastrotec

Reisemesse im neuen Kleid

NETWORKING, BRANCHEN-NEWS UND VIRTUELLER ITB-KONGRESS

Trotz Absage zeigt die ITB Präsenz: Mit dem Launch von itb.com schafft die Reisemesse eine neue Plattform, um die globale Reisebranche ganzjährig zu vernetzen.

Die globale Website soll die Brücke zwischen analog und digital schlagen und innovative Möglichkeiten für Business, Networking und exklusiven Content liefern. „Angesichts der momentan so schwierigen Zeiten braucht die Tourismusbranche die ITB mehr als je

Rolle ein. Die mehr als 20 exklusiven, englisch- und deutschsprachigen Live-Streams, stehen allen Interessierten als Videos „on-demand“ zur Verfügung.

„Mit der neuen Website etablieren wir ein zentrales und in dieser Form einzigartiges Travel



Wie wird es wohl
im Jahr 2021 an den
SKV-Messeständen
aussehen?

zuvor“, kommentiert Dr. Martin Buck, Senior Vice President der Messe Berlin GmbH. Im Rahmen einer Virtual ITB Convention diskutieren internationale Top-Referenten der ITB in zukunftsweisenden Veranstaltungen, wie die globale Reisebranche durch intelligente Strategien auch in einem herausfordernden Umfeld zukunftsfähig bleibt. Aus aktuellem Anlass nimmt auch der Umgang der Branche mit dem Corona-Virus eine tragende

Network, das weltweit in allen Märkten nutzbar ist. Ziel ist es, an 365 Tagen im Jahr Business, Content und Netzwerken zu ermöglichen. Darüber hinaus möchten wir den Zugang für Newcomer der Branche erleichtern.

Netzwerken leicht gemacht

Zugang zum Travel Network haben alle registrierten Teilnehmer der ITB Berlin 2020, also



ITB Berlin
Kongress 2019

Fachbesucher, Kongressteilnehmer, Aussteller und Medienvertreter, die im ITB-Ticketshop ihr Ticket personalisiert haben. Das Netzwerk erfreut sich, kurz nach dem Launch, reger Beteiligung.

Virtual ITB Convention: Hochkarätige Sessions zu brandaktuellen Themen

Das Streaming – und Video Programm wird in den kommenden Tagen laufend um weitere Inhalte erweitert. Interessenten können sich zu den Details und Updates jederzeit online unter ITB.com informieren. Wie auch ursprünglich auf dem ITB Kongress geplant, hält Nils Müller, CEO von TrendOne, zum Auftakt eine Keynote zu den „Top 8 Trends for Tourism & Travel“ mit der Fragestellung „Welche Trends, Technologien und Entwicklungen müssen Sie kennen und kombinieren, um in Zukunft erfolgreich zu sein?“

In einer weiteren Keynote, adres-

siert Evaneos-Co Founder Eric La Bonnardière das Thema Overtourism und wie lokale Reiseveranstalter damit umgehen können. In den Panels des Hospitality Tech Forums powered by Hospitality Industry Club beschäftigen sich Experten mit den Themen Revenue Management, Nachhaltigkeit in der Hospitality-

Branche sowie mit der Zukunft der Online-Distribution. Darüber hinaus zählen Markenauf- und Umbau sowie das Thema „Hospitality 2025“ zu den Inhalten der hochkarätig besetzten Sessions.

Quelle:
www.tophotel.de

CAPONE
Food & More

Capone-Food, Orogel-Partner!

Capone Pietro SRL Via Copernico, 7 - 39100 Bolzano (BZ) T. +39 0471 919415 - E. info@capone-food.com

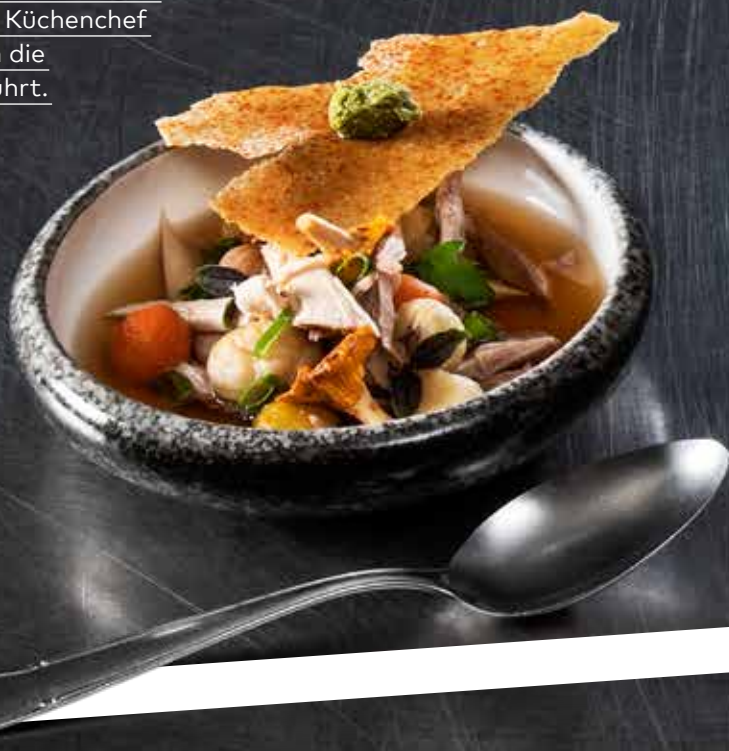
PRODUKTE

- ✓ Innerhalb von 24h nach der Ernte eingefroren
- ✓ 100% in Italien angebaut
- ✓ 100% Saisonal
- ✓ So gut wie frisch geerntet!

EINFACH.GUT.KOCHEN - NACHHALTIG. FAIR & KREATIV

Gedanken zu Nachhaltigkeit und Food Waste

Der Alpenraum gehört genauso zu **Hansjörg Ladurners** Biografie wie zu seiner Küche. Geboren und aufgewachsen im Südtirol haben ihn seine Lehr- und Wanderjahre als junger Koch und Küchenchef über das Engadin in die ganze Schweiz geführt.



Vor 15 Jahren ist der heute 45-jährige aber wieder in die Berge zurückgekehrt. Auf der Lenzerheide wurde er schliesslich Küchenchef im «Scalottas Terroir» und «Carn&Caschiel», den zwei Genuss-Restaurants des „Hotel Schweizerhof“. Und die Rückkehr in die Berge hat sich auch in Ladurners Arbeit niedergeschlagen. Heute kocht Ladurner ausschliesslich mit dem, was ihn umgibt. Er ist überzeugt: „Es ist unnötig in die Ferne zu schweifen, das Beste haben wir vor der Haustüre“.

Restaurant Scalottas Terroir

Abseits vom grossen Hotelkomplex des «Schweizerhofs» in der Len-

zerheide, in einem unscheinbaren Haus, verstecken sich eine schöne Arvenstube und eine kleine Küche. Das ist das „Scalottas“, das Reich von Küchenchef Hansjörg Ladurner, Souschef René Bissig und Restaurantleiter Thomas Bocksch. Zum konsequent gelebten Terroir-Konzept des Lokals gehören Holzofenbrot aus dem Dorfbackhäuschen, Bergkartoffeln aus dem Nachbarsdorf, eigene Bienen und Hühner ebenso wie Bauern, die die restauranteigenen Tiere aufziehen – um nur einige Beispiele zu nennen. Den Gast erwartet im «Scalottas», dank kleiner Degustationsteller und ständig angepasster Karte, ein spannender Streifzug durch die vielfältige Geschmacks-

und Produktwelt des Alpenraums. Mit diesem Konzept wurde das Restaurant mit 15 Gault&Millau-Punkte ausgezeichnet.

Das Superhuhn

Früher waren unsere Hühner Allrounder: Zuerst legten sie Eier und wenn ihre Leistung nachliess, landeten sie ganz selbstverständlich als Suppenhuhn im Topf. Diese Selbstverständlichkeit ist heute leider keine mehr.

„Suppenhühner gibt's, weil wir Eier brauchen.“ Hansjörg Ladurner, Küchenchef im Restaurant «Scalottas» auf der Lenzerheide, macht schnell klar: Sprechen wir vom

Hansjörg
LADURNER



Pot au Feu,
Pulled-Chicken-Burger
und Tonno
di gallina

Suppenhuhn, müssen wir beim Ei beginnen. Ab einem Alter von ca. sechs Monaten legt ein Huhn je nach Rasse 150 bis 300 Eier pro Jahr. Doch jeweils einmal im Jahr machen die Hühner eine Pause: Mit rund 18 Monaten kommen sie zum ersten Mal in die Mauser – das heisst, sie wechseln ihr komplettes Federkleid. In einer Herde mausern alle Hühner gleichzeitig und weil das ein anstrengender Vorgang ist, legen sie in dieser Phase – und das sind fast zwei Monate – keine Eier. Kein Problem für Ladurner: «In der Zeit der Mauser gibt es im «Scalottas» halt keine Eier», erklärt der Koch, der seine 15 Schweizer Hühner bis zu vier Jahren hält. In der modernen

Eierproduktion hingegen kann sich niemand mehr einen zweimonatigen Ausfall leisten und auch die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher würden wohl kaum freiwillig eine Eierpause einlegen. Deshalb haben heute die meisten Legehennen mit Beginn der ersten Mauser ausgedient. Sie werden geschlachtet und somit zu Suppenhühnern.

Was tun mit dem Huhn?

In der Schweiz fallen pro Jahr gut zwei Millionen Suppenhühner an, die Tendenz ist seit den letzten Jahren steigend. Doch Herr und Frau Schweizer konsumieren so gut wie keine mehr. Zu schlecht der Ruf vom zähen, ausgemergelten

Vogel, vergessen das Wissen über die Zubereitung einer nahrhaften Hühnersuppe. Hinzu kommt, dass moderne Schlachthanlagen nur noch für die Zerlegung von Masthühnern konzipiert sind. Die viel schwächeren Legehennen können dort nicht mehr verarbeitet werden. Und so wurden in der Schweiz lange nur noch etwa 20 Prozent aller Legehennen als Nahrungsmittel verwendet, der Grossteil wird zu Biogas weiterverarbeitet. Seit einigen Jahren gibt es Bestrebungen, das Fleisch alter Legehennen als Nahrungsmittel zu erhalten. Und tatsächlich gelangen heute wieder fast 70 Prozent der Legehennen in Form von Charcuterie in den Lebensmittelhandel.

Viel besser als sein Ruf

Rechnet man nach, bleiben pro Jahr aber immer noch gut eine halbe Million Suppenhühner, die nicht verwertet werden. «Das ist eine sinnlose Verschwendung, die so nicht sein muss», bekräftigt Hansjörg Ladurner. Denn entgegen ihrem Ruf sind Suppenhühner weder zäh noch fleischlos. Umso mehr, als dass die heutigen Suppenhühner kaum älter als 18 Monate sind. «Und auch ein vierjähriges Tier ist – richtig zubereitet – ein Highlight», schwärmt Ladurner. Höchste Zeit also für die

Ehrrettung des verrufenen Vogels! Lesen Sie auf den kommenden Seiten, wie wir gemeinsam mit Hansjörg Ladurner das Beste aus dem Suppenhuhn herausholen.

Mit alten Hühnern lernt man kochen

Terroir-Koch Hansjörg Ladurner verrät, wie eine gute Hühnerbouillon gelingt und was mit dem Huhn aus der Suppe sonst noch gemacht werden kann.

Einmal pro Jahr lässt Hansjörg Ladurner die ältesten Hühner in seiner Herde schlachten. Der Chef begleitet seine Tiere immer höchstpersönlich nach Malans in die Dorfmetzgerei, wo sie nach seinen Wünschen verarbeitet werden: «Ich bestehe darauf, dass die Füsse dranbleiben. Denn in eine perfekte Bouillon gehören auch die Füße, sie verleihen der Suppe noch einmal extra Geschmack». Wer nicht das Glück hat, mit eigenen Tieren zu arbeiten, dem empfiehlt Ladurner, mit Eierproduzentinnen und Hühnerhaltern in der Umgebung Kontakt aufzunehmen. Oft seien diese froh, wenn ihnen jemand Suppenhühner abnehme. Und natürlich kann auch der Metzger des

Vertrauens mit der Beschaffung von Schweizer Suppenhühnern beauftragt werden.

Für seine Bouillon setzt Ladurner mehrere Hühner aufs Mal in kaltem Wasser an. Im „wellenden“ Salzwasser köcheln die relativ grossen Tiere bis zu 8 Stunden vor sich hin. «Ein Suppenhuhn kann eigentlich nicht verkochen», beruhigt der Profi, «Wenn ich das Huhn am Schenkelknochen anhebe und der Knochen herausrutscht, ist es parat». Etwa eine Stunde vor Ende der Garzeit gibt Ladurner Kräuter, Gewürze und Suppengemüse zur Brühe. Sind die Hühner durch, lässt er sie in der Brühe abkühlen. «Das Fleisch kann sich so einmal richtig mit Flüssigkeit

vollsaugen». Durch das Auskochen der Knochen und der Hühnerfüsse sowie dem Fett, dass die vierjährigen Tiere angesetzt haben, geliert Ladurners Brühe so fest, dass man sie nach dem Abkühlen beinahe schneiden kann. „Das ist purer Geschmack!“, freut sich der Küchenchef.

Pot au Feu

Eine aromatische und wärmende Hühnersuppe ist wohl der Suppenhuhn-Klassiker schlechthin. Das Gemüse, das mit den Hühnern mitgeköchelt hat, verwendet Ladurner als Einlage und anstelle von Kartoffeln gibt man im «Scalottas» geräucherte Kastanien in die Suppe. Ein beson-



ders spannendes Element ist der würzige Cracker, den Ladurner aus der Haut der Suppenhühner herstellt.

Pulled-Chicken-Burger

Das Brustfleisch einer Legehennen ist eher trocken. Hansjörg Ladurner verarbeitet es darum mit einer würzig-rauchigen Barbecuesauce zu einer Pulled-Chicken-Masse. Diese serviert er in einem Bun aus Berg-

getreide. „Das Brustfleisch lässt sich zu schönen langen Fäden zerpupfen, diese lasse ich vorzugsweise über Nacht in der Sauce, so saugen sie sich richtig schön voll“.

Tonno di gallina

Tonno di Gallina – übersetzt «Hühnerthunfisch» – heisst wohl so, weil die Zubereitung und die Beschaffenheit des Fleisches an Thunfisch

aus der Büchse erinnert. «Zerpupft, mit Kräutern in ein Einmachglas geschichtet und mit Olivenöl aufgeossen, ist das Suppenhuhnfleisch gekühlt bis zu drei Monaten haltbar», erklärt Ladurner. Auf einem warmen Toast oder zu Salat genossen, ist dies wohl der nachhaltigste Thunfisch der Welt.

Samuel Zaugg sw/hz



Meracinque, der einzigartige Micro-Natural Carnaroli Reis

Meracinque ist die Geschichte einer Familie und ihres Landes. Die 5 Schwestern, Margherita, Benedetta, Silvia, Anna und Vittoria, haben nach vielen Jahren gemeinsam denselben Wunsch verwirklicht: die Herstellung des besten Carnaroli-Reises.

Der Carnaroli-Reis gilt als „König der Reissorten“ aufgrund seines perfekten Gleichgewichts zwischen innerer und oberflächlicher Stärke, die einen perfekten „al dente Biss“ garantieren. Meracinque wird in Roncoferraro, in der

Provinz Mantua, angebaut und garantiert 100% klassischen Carnaroli-Reis: ein Landstreifen zwischen Venetien und der Lombardei mit einem lehmigen Boden, der ideal für dieses Getreide ist. Einzigartig in Italien für seine geophysikalischen Eigenschaften. Das Ergebnis ist ein vollmundiger und duftender Reis, der von vielen Köchen anerkannt wird.

Meracinque ist auch der einzige Reis in Italien, der mit der Micro-Natural®-Methode

angebaut wird, einer Technologie der neuesten Generation, die von einem japanischen Agronomen entwickelt wurde. Das Reisfeld wird mit **MIKRONISIERTEM FELSENSTAUB** und **NATÜRLICHEN MIKROORGANISMEN** behan-

delt. Diese natürliche Behandlung bewirkt, dass die Pflanzen resistent gegen Insekten und Krankheitserreger sind und schützt sie so vor Pilzkrankheiten. Somit wird jede chemische Behandlung vermieden.

Das Reiskorn ist bissfest, nie teigig und enthält keine Rückstände von Kohlenwasserstoff, dank dem Trocknen vom Reis in Erdgastrocknern (GNL).

Er wird zudem **12 Monate lang gereift**, sodass der Reis die wertvollsten Nährstoffe aufnehmen kann.

Carnaroli Classico Meracinque Reis wird insbesondere von Köchen in der Gastronomie wertgeschätzt. In der Region Trentino-Südtirol wird das Produkt **ausschließlich von Wörndle Interservice vertrieben**, der exklusive Partner in der Gastronomie.



EXKLUSIVER VERTRIEB
FÜR DIE GASTRONOMIE



WWW.MERACINQUE.COM



5 SORELLE PER
L'UNICO RISO CARNAROLI
MICRO NATURAL®

5 SCHWESTERN FÜR DEN
EINZIGEN CARNAROLI
MICRO NATURAL® REIS

Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

Lammschinken vom Brillenschaf Furchetta

Der gekochte Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf ist ein einzigartiges Produkt. **Er ist saftig und besticht durch seinen feinen, milden Geschmack nach Thymian und anderen Kräutern.** Eine Rarität von besonderer Noblesse. Vorzüglich harmonisiert er mit Wildkräutern und Gemüseraritäten wie Südtiroler Spargeln und Artischocken.

www.furchetta.it



Palabirne-Mehl Tälcherhof

Kloatzten oder Schnitz sind wohl die älteste, natürlichste und bekannteste Verarbeitungsform dieser Birnensorte. Fruchtzucker, Nährstoffe, Vitamine und Aromen bleiben durch die schonende Trocknung erhalten. **Die Schnitz sind ein wahrer Leckerbissen und eignen sich als gesundes Naschwerk, zum Backen von Fruchtebrot, Zelten und Kuchen.** Aber auch zur Herstellung des so wertvollen Palabirnenmehl. Ein wunderbares Produkt, nicht zuletzt auch besonders geeignet, für die Low Carb Küche.



Ziegel Heumilchkäse Hochgruberhof

Aus der Milch des Pinzgauer Rindes wird in Mühlwald auf dem Hochgruberhof, auf 1.600 Meter Meereshöhe, eine ganz besondere Käsespezialität produziert:

Der „Ziegel“. Ein Schnittkäse, mit intensivem strohfarbenen, leuchtend gelben Teig. Die Lochung des Teiges ist regelmäßig und stecknadelkopf- bis gerstenkorn groß. Der Geruch des Teiges präsentiert sich mit fruchtigen und laktischen Geschmacksnoten.

www.hochgruberhof.com

Gewürztraminer-Ondonelle Eggerhof

Für die Herstellung der natürlichen Ondonelle - geschwungene Nudelart - wird der vollmundige Südtiroler Weißwein Gewürztraminer verwendet.

Die Nudeln zeichnen sich durch ein besonders feines Gewürztraminer-Aroma aus. Sie sind daher besonders geeignet in Verbindung mit Fisch und frischem Gemüse.

Alle Teigwaren aus der Produktion des Eggerhofes werden ausschließlich mit gentechnikfreiem Hartweizengrieß sowie ohne Farb- und Konservierungsstoffe im Naturproduktionsbetrieb des Eggerhofes hergestellt.

www.eggerhof.it/de



Bio Rosenessig Aromica

Die Grundzutaten sind südtiroler Apfelessig und südtiroler Rosenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Der Essig weist einen Säuregehalt von 5% auf. Bio Rosenessig von Aromica eignet sich wunderbar für diverse Salate, zum Veredeln von Obst und zum Beizen von zarten Fleischsorten.

www.aromica.de



Mutta aft mult Käse Hofkäserei Patscheider

Schnittkäse aus roher Kuhmilch, ausschließlich mit Salz und Lab veredelt und bereichert.

Im Idealfall den Mutta aft mult bei 4-6 Grad lagern. Die Hofkäserei befindet sich im Weiler Ulten in der Gemeinde Mals im Vinschgau. Durch die Verarbeitung der Rohmilch hat der Mutta ein ganz besonderes Aroma.

www.aftmult.com

KRISE

Neue Chancen und Herausforderungen

Wir vom Südtiroler Köcheverband sind uns der momentanen sehr kritischen Lage der Südtiroler Gastronomie vollkommen bewusst und sind stets bestrebt, den Blick nach vorne zu richten.

Wir nützen unsere nationalen und internationalen Netzwerke, um voneinander zu lernen und gemeinsam Schritt für Schritt die Zukunft nach Covid-19 zu gestalten.

Wir haben uns einmal etwas umgehört und einige Stimmungen zur derzeitigen Lage eingefangen.

SKV-Redaktion



KM & Dipl. Diätkoch

Martin Tschafeller

SKV-Bezirksobmann **Pustertal**

Ein respektvolles Füreinander und Miteinander, sich gegenseitig unterstützen und die gute Südtiroler Ausbildung und Innovationskraft für den neuen Aufschwung nutzen.



Martin Ebner

SKV-Bezirksobmann **Südtirols Süden**

Zurzeit haben wir eine schlimme Situation. Alle zusammen und gekoppelt mit unserer „Südtiroler Mentalität und Kraft“ schaffen wir es aber, danach noch stärker zu sein!



Siegfried Arlt

Vorsitzender des Vereins der Köche
Tegernseer/Schlierseer Tal

Erster Vorsitzender
des Landesverbandes
der Köche Bayerns

Wir hoffen, dass es Euch in Südtirol gut geht und dass Ihr gesund seid. Status und Kultur eines Landes werden unter anderem oft anhand seiner Küche/Köche gemessen. Um kulinarische Entwicklungen zu entdecken, und auch um über den neusten Stand der Küche anderer Länder Bescheid zu wissen, sind wir auf die Kontakte zu unseren Kolleginnen und Kollegen, national und international, angewiesen. Dies durften wir bis dato auch über Jahrzehnte pflegen und haben dies auch gerne getan. Was hatten wir für ein wahnsinniges Glück im Februar mit der IKA/Olympiade der Köche in Stuttgart.

Auf einmal aber ist alles anders.

Die aktuelle Situation stellt uns alle vor beispiellose Herausforderungen. Wir alle wissen nicht, wie lange sich diese Pandemie noch hinzieht, was alles noch auf uns zukommt und was die Zukunft für uns bringt. An die wirtschaftlichen und privaten Folgen möchte ich noch gar nicht denken.

Wir können nur hoffen, dass ein jeder mit seinem Verhalten dazu beiträgt, die Ausbreitung des Virus einzudämmen. Und dass ein normales öffentliches Leben bald wieder möglich wird. Alles Gute jedenfalls für Euch in Südtirol, kommt gut durch die nächsten Wochen!

In besonderer Sympathie
und kulinarischer Verbundenheit!



Dietmar Folie

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter **Vinschgau**

Durch das Coronavirus hat der Tourismus in Südtirol einen noch nie da gewesenen Tiefpunkt erreicht. Uns Köche trifft es besonders hart. Wenn wir uns gemeinsam an die Vorschrift halten „zu Hause zu bleiben“ und uns an die Vorgaben halten, dann leisten wir einen ganz entscheidenden Beitrag der Prävention. Noch während der Krise und in Folge können und müssen wir alle gemeinsam mithelfen, den Tourismus in Südtirol wiederaufzubauen.

Denn die Hotellerie und Gastronomie sind nur so gut wie unser Können und unsere Kreativität.

Gemeinsam schaffen wir das.
Bleibt alle gesund und blickt positiv
in die Zukunft.



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





Martin Pinggera

SKV-Bezirksausschussmitglied **Vinschgau**

So wie unser Frühsommer erwacht,
wird auch unsere Gastronomie
wiedererwachen!

Ich sehe positiv in unsere Zukunft!



Peter Stuefer

SKV-Bezirksobmann **Wipptal**

Wir, die Südtiroler Köchinnen,
Köche, Gastronomen,
Gastwirte und Hoteliers,
schaffen das gemeinsam!



Markus Tratter

SKV-Bezirksobmann **Bozen/Überetsch/Ritten**

„Manchmal müssen erst unangenehme Dinge passieren, um uns daran zu erinnern, dass es an der Zeit ist, etwas zu ändern.“ Lasst uns in diesem Sinne die Zeit zu Hause bei unserer Familie – sei es für den Beruf, den Betrieb oder die Familie – positiv nutzen. Auch, um uns darüber klar zu werden, ob es auch für uns und unser eigenes Leben Zeit wird, etwas zu ändern.



Stephan Mahlkecht

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter **Völs Schlern**

Wir werden diese schlimme Zeit gemeinsam gut überstehen, um nachher wieder voller Energie, Kraft, Elan und mit positiver Sichtweise weiterzuarbeiten! Bleibt bitte alle gesund.



Hansjörg Ladurner

Küchenchef Restaurant Scalottas - Vier-Sterne
Superior Hotel Schweizerhof/Lenzerheide

Beruflich haben wir jetzt auch eine Zeit der Entschleunigung. Wir haben unsere Betriebe geschlossen. Seit heute haben wir einen Take-away-Service. Wir kochen Gerichte vor und verpacken sie in Kochbeuteln. Der Gast kann die Gerichte per E-Mail bestellen und am Folgetag abholen. Zu Hause kann er die Gerichte etwa zwei Wochen lagern; vor dem Essen braucht er die Gerichte nur noch zu wärmen (Wasserbad, Pfanne, Mikrowelle) und kann sie anschließend genießen.

Zur generellen Lage in der Schweiz

Nach einem hervorragenden Start in die Wintersaison und sehr guten Nächtigungszahlen im Januar und zum Teil noch im Februar hat sich mit den Beschlüssen des Bundesrates vom 15. März die Lage in der Gastronomie komplett geändert. Alle Restaurants mussten in der Folge schließen. Hotels dürfen in der Schweiz geöffnet haben, insofern sich nicht mehr als 50 Personen (inklusive Mitarbeiter) im Betrieb aufhalten. Etwa 80 Prozent der Hotels in der Schweiz haben geschlossen. Die Mitarbeiter sind meist auf Kurzarbeit gesetzt. Nach Möglichkeit werden Arbeiten vorgezogen, Mitarbeiter unterstützen öffentliche Betriebe (z.B. Köche von Zürcher Tophotels kochen jetzt in den Spitälern in Zürich) oder beschäftigen mit Take-away und Lieferservice. Die Folgen für die Wirtschaft und die Hotellerie lassen sich noch nicht absehen, der Bund hat bereits griffige Maßnahmen erlassen. Wie lange es dauert, und wie die Welt nach diesem Lock-down aussieht, werden wir sehen. Wir sind aber guten Mutes und konzentrieren uns auf die Aufgaben, welche wir jetzt machen können. So werden wir in nächster Zeit mit dem Bepflanzen unseres Bergackers beginnen, einen neuen Zaun um den Freilauf der schwarzen Alpenschweine bauen und die ersten Frühlingsboten (Bärlauchknospen, Spargel und Löwenzahn) einkochen, damit wir parat sind, wenn es wieder los geht.



KM Egon Oberleiter

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter **Pustertal**

Ich bin überzeugt, dass diese schwierige Zeit uns letztendlich alle noch näher zueinander bringt. Wenn man beobachten kann, wie viele Menschen sich beruflich und freiwillig für das Wohlergehen der Allgemeinheit einsetzen, stimmt mich das sehr positiv. Das „WIR“ Gefühl wird in Zukunft ein intensiveres und anderes sein als vor der Krise.

Die kleinen Kreisläufe bekommen in diesen Tagen auch einen ganz besonderen Stellenwert, wenn man frische Eier vom örtlichen Bauern bekommt. Den wöchentlichen Einkauf im Dorfladen erledigen kann, lernt man diese Strukturen mit ihren Menschen, erst ganz besonders schätzen. Bei all den Schmerzen und Schwierigkeiten, die diese Krise mit sich bringt, bin ich überzeugt, dass wir diese Situation gemeinsam überwinden werden, und dieser schwierigen Zeit auch etwas Gutes abgewinnen werden.





Florian Egarter

SKV-Bezirksausschussmitglied **Pustertal**

Arbeiten wir mit Begeisterung
und Engagement gemeinsam
für unseren Beruf
und unsere Zukunft!



Gotthard Paulmichl

SKV-Bezirksobmann **Vinschgau**

Nach erzwungener, aber nicht nutzloser Pause
geht es gut erholt mit neuem Elan an die Arbeit.
Krisen kann man durch Flexibilität und
Kreativität überwinden. In diesem Sinne
wünsche ich allen, dass wir gemeinsam,
gestärkt und nicht geschwächt,
aus der Krise hervorgehen.



Hannes Pabst

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter **Eisacktal**

Als Ende Januar die Stadt Wuhan in China
unter Quarantäne gestellt wurde, ist Europa das
erste Mal auf das neue Coronavirus aufmerksam
geworden. Nur einen Monat später erreichte das
Virus Europa, wobei Italien gleich zu Beginn das
Epizentrum der Pandemie wurde. Rasend schnell
breitete sich das Virus in Norditalien aus und
schon bald gab es auch erste Infizierte in Südtirol.

In kürzester Zeit wurde das gesamte italienische
Staatsgebiet als Schutzzone eingestuft
und aufgrund eines Pandemie-Dekrets von
Ministerpräsident Conte waren innerhalb
weniger Tage alle Beherbergungs- und
Gastronomieunternehmen geschlossen.

Sofort wurde allen klar, dass die Corona-Krise
große Veränderungen mit sich bringt. „Bleib
zu Hause“ war die neue Devise, an die sich nun
jeder zu halten hatte. Zum Schutz der Gesundheit
der Bevölkerung war daher wichtig, dass die
Einhaltung der Einschränkungen befolgt wurde,
um das Gesundheitswesen
nicht komplett zu überlasten.

Ein Umdenken in vielen Bereichen wird für
die Zukunft nötig sein. Dennoch bleiben wir
zuversichtlich, dass sich die Lage stabilisiert
und wir wieder unserer sehr geliebten Tätigkeit
nachgehen können; ganz nach dem Motto: „Jede
Krise ist auch eine Chance“.

Mein begleitendes Zitat dazu:

„Begegne dem, was auf
dich zukommt,
nicht mit Angst,
sondern mit Hoffnung.“



Andreas Irsara

Chef im Gourmet **Hotel Gran Ander**
SKV-Bezirksausschussmitglied **Pustertal**

Wir waren ungemein erfolgreich. Die Gäste haben uns geliebt. Wir waren da, sehr kompakt und voll im Geschäft. Und dann die ersten Anzeichen der Pandemie. Unmittelbar die richtige Entscheidung der Landesregierung, der Seilbahnunternehmer und der gesamten Hotellerie und Gastronomie. Es war nichts mehr, wie es bisher war.

Eine neue Situation, die uns alle wieder auf den Boden heruntergebracht hat.

Wir müssen als SKV die Botschaft senden, dass wir uns in Zukunft wieder voll bemühen. Die Krise ermöglicht es, uns wieder mal vertiefend mit den eigenen Stärken auseinandersetzen zu können und uns auf unsere Stärken zu berufen.

Aktuell ist die Gesundheit absolut im Zentrum der Sensibilität. Wir können uns rückbesinnen auf die Südtiroler Küche und ihre Eigenheiten. Wir müssen uns auch rückbesinnen. Wir haben in letzter Zeit zu viel kopiert. Von den Spaniern und von der Nordic Cuisine. Wir müssen uns wieder intensiv mit der eigenen Südtiroler Küche, mit den eigenen Produkten und mit der eigenen Geschichte auseinandersetzen, mit dem, was wir gelernt haben, was wir sind.

Und wenn die Normalität wieder langsam zurückkehrt, dann müssen wir junge Menschen begeistern, sie faszinieren, sie motivieren und die Liebe zum Beruf – sei es des Küchenchefs, sei es des Unternehmers – vermitteln. Der richtige Ansporn wird in dieser Phase entscheidend sein, um wieder richtig durchzustarten. Denn Südtirol und die Südtiroler Küche haben unsere ganze Passion verdient.



KM Karl Volgger

SKV-Vizepräsident

Nach der Krise ist sicher nicht vor der Krise! So wie wir aufgehört haben, wird es sicher nicht weitergehen. Wir müssen uns gemeinsam der Herausforderung stellen und den Chancen, die sich hier bieten. Jedes Problem ist eine Herausforderung und ermöglicht es uns, mit neuem Anlauf, besseren Konzepten und Denkweisen an diese heranzugehen.

Unser Gedankengang muss sein: Wie kann ich – als Privatperson, als Küchenchef, als Gastronom, als Verbandsfunktionär – Visionen und positive Akzente neu denken, damit unsere Jugend, Mitarbeiter, Mitglieder des Berufsverbandes gestärkt aus der Situation hervorgehen.

Die zentrale Aufgabenstellung muss sein, mit großem Zusammenhalt in Familien, in Berufssparten, in Betrieben, mit Lieferanten und Partnern den enormen Herausforderungen zu begegnen. Hier brauchen wir ein starkes Wir-Gefühl, damit wir uns wieder auf dem Markt neu positionieren können!

Klassische Küche in Kombination mit Erfahrung und Innovation, der Ehrlichkeit am Teller, geprägt von hoher Nachhaltigkeit und Regionalität und den Lieferanten vor Ort, das werden die richtigen Antworten sein, die es zu besetzen gilt. Gekoppelt mit mehr Zufriedenheit wird gefragt sein, im Kleinen das Große zu sehen sowie Berufskollegen als Mitbewerber und als Teil des Ganzen. Es sollte wieder vieles als große Schöpfung betrachtet werden. Einzelne Produkte sollten mit mehr Respekt und Hochachtung verarbeitet und geschätzt werden.

Mein begleitendes Zitat dazu:

„Wende dich stets der Sonne zu,
dann fallen die Schatten hinter dich!

Wir sollten die Architekten unserer
Zukunft sein, nicht ihre Opfer!“



KM Bernhard Aichner

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter **Pustertal**

Seit gut drei Wochen beschäftigt ein Virus alle Berufssparten Südtirols. Die aktuelle Situation löst in vielen von uns Unbehagen aus. Blicken wir jedoch optimistisch in die Zukunft. Nutzen auch wir Köche diese Zwangspause, um uns bewusst auf die Zeit danach vorzubereiten:

Gibt es Bereiche, in denen ich mich persönlich, z.B. über Online-Schulungen fortbilden kann?
Gibt es Felder, in denen ich meinen Betrieb unterstützen kann?

Welchen Beitrag kann ich persönlich leisten, um die heimische Wirtschaft beim Neustart zu unterstützen, z.B. durch eigene positive Einstellung, durch regionale Produkte und Lieferanten, durch Urlaub im eigenen Land ...

Wir wollen uns gemeinsam dieser Herausforderung stellen, damit wir bald wieder zahlreiche Gäste mit unserer Südtiroler Küche verwöhnen dürfen. Deshalb wünsche ich uns Köchinnen und Köchen viel Optimismus und Tatendrang für die nächste Zeit.

Ein passendes Zitat dazu:

„Erst wenn du selbst stark bist, kannst du andere unterstützen.“

Robert Walser



Alfred Putzer

SKV-Bezirksobmann **Eisacktal**

Die Natur lässt sich nicht aufhalten und von einem Virus durcheinanderbringen. Dieses Virus hat uns in den vergangenen Wochen und Monaten bis an die Grenzen der Belastbarkeit gebracht. Die Angst um die Gäste, die Angst um die Unternehmen und Gastbetriebe, die Angst um das Wohlergehen von Köchinnen, Köchen und Gastronomen, die Angst, wie es weitergeht war und ist allgegenwärtig.

Wir sind noch nicht in der Normalität angekommen. Doch wir müssen uns als eine der führenden Tourismusdestinationen der Situationen stellen, das Beste daraus machen und die Krise für Innovationen und Neues nützen. Wir haben die Chance, Dinge auch mal mit anderen Augen zu sehen, mehr wertzuschätzen, auf den Prüfstand zu stellen und das Wichtige vom weniger Wichtigen zu trennen. Wir konnten und können jeden Tag den Wert unserer Freiheit oder Nichtfreiheit fühlen und spüren.

Ich wünsche mir für alle Südtiroler, dass wir während und nach der Krise die neuen Chancen des Miteinanders wahrnehmen, sehen und tatkräftig ergreifen, und dass wir gestärkt aus ihr hervorgehen.

Corona-Krise stößt Innovationsprozesse an

Krise heißt Stillstand. Stillstand bedeutet Ruin. Viele lokale Unternehmen kommen aufgrund der Corona-Krise an ihre Grenzen. Die einheimischen Wirtschaftskreisläufe sind unterbrochen, viele Betriebe stehen still.

Doch wie es so schön heißt, Not macht erfinderisch. Gerade in solchen Situationen zeigt sich die Innovationsinitiative der Unternehmen; die unglaubliche Kreativität und der unbeugsame Wille, nicht einfach Kleinbeizugeben, Südtirols Betriebe zeigen Kampfgeist.

Es wird nicht ans Aufgeben gedacht, sondern an Alternativen und an neue Wege, um Produkte an den Kunden zu bringen.

Trotz der Entfernung und der Isolation hat sich Südtirol vielleicht noch nie so Nahe gestanden. Die Bevölkerung setzt vermehrt auf lokalen Einkauf, um zu verhindern, dass die hiesige Wirtschaft einstürzt. Und die südtiroler Unternehmer entdecken wiederum den „Markplatz Südtirol“.

Mit der Hilfe von Facebook, Online-shops und einer großartigen neuen Plattform namens „Südtirol liefert“ des Unternehmens Effekt aus dem Unterland, zeigen die verschiedenen Unternehmen was in ihnen steckt.

Restaurants mit Lieferdienst

Ein Traum geht für viele Südtiroler in Erfüllung: Gerichte der Restaurants auf Bestellung direkt an die Haustür. „Unsere Gäste können in diesen Zeiten nicht zu uns kommen, nun kommen wir zu unseren Gästen“, dass ist das neue Motto. Hier darf ich stellvertretend aus der Vielzahl findiger Geschäftsmethoden von Mitgliedern des Südtiroler Köcheverbandes einige als Beispiel heraus pflücken.

Einer der Ersten, der diese neue und geniale Idee für sich nutzte, war das Gasthaus „Gassenwirt“ in Kiens. Auf der Plattform „Südtirol Liefert“, bietet

das Gasthaus verschiedene Knödelsorten sowie verschiedene hausgemachte Ravioli an. Geliefert wird in der Umgebung von Kiens und Pfalzen.

Ebenfalls kreativ reagiert das Restaurant „Zum Löwen“ in Tisens und richtet einen Lieferservice ein, um Stammgäste zu halten und die Bevölkerung mit seiner feinen Gourmetküche zu versorgen. Und stößt hiermit auf ein begeistertes Publikum.

Auch im Ahrntal kann man sich nun Tartar, Sushi und Burger bequem nach Hause liefern lassen, denn auch das Restaurant Stochas Food and Drink hat sich den Lieferservice zu Eigen gemacht.

Das Wirtshaus Vögele in Bozen bietet nicht nur auf den klassischen Webseiten sondern auch auf neuen Plattformen wie Instagram ein abwechslungsreiches Menü und echte Vögele-Klassiker für Zuhause an und macht sich somit auch bei der Jugend sehr bekannt.

„Gerne liefern wir Ihnen die Gerichte am Freitag Abend, Samstag Mittag und Abend und Sonntag Mittag nach Hause. Für Bestellungen und Fragen unter.....“ so bringt Burkhard Bacher



Burkhard Bacher

von der Kleinen Flamme in Sterzing seinen Gästen auch ein komplettes Menü auf Bestellung nach Hause. Bestellt wird dann meist per Telefon. Alle Gerichte werden verzehrfertig geliefert und müssen gegebenenfalls nur noch kurz erwärmt werden. Die Lieferung bis vor die Haustüre erfolgt meist kostenfrei oder gegen eine kleine Liefergebühr. Beahlt wird mittels Banküberweisung oder auch kontaktlos per Kreditkarte.

Drive-in & Liefertaxi aus den Nachbarländern

Auch sehr kreativ zeigten sich die Kollegen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich. Mit der genialen Idee des Gourmet-Take-away und Drive-In-Schalter zur Abholung der Speisen, konnten die Gasthäuser nicht nur Ihre Stammgäste behalten, sondern auch neue Kunden für sich gewinnen. Die Gäste können vorab per Telefon aber auch spontan vom Auto heraus ihre Speisen an einem Schalter bestellen und mitnehmen. In einigen Restaurants können die Gäste sogar wieder drinnen essen, allerdings nur mit der Beachtung aller Vorsichtsmaßnahmen und entsprechendem Abstand zu den Nachbartischen.

Hansjörg Ladurner, Küchenchef Restaurant Scalottas - Vier-Sterne Superior Hotel Schweizerhof/Lenzerheide berichtet aus der Schweiz: „Beruflich haben wir jetzt auch eine Zeit der Entschleunigung. Wir haben unsere Betriebe geschlossen. Seit der Zeit haben wir einen Take-away-Service. Wir kochen Gerichte vor und verpacken sie in Kochbeuteln. Der Gast kann die Gerichte per E-Mail bestellen und am Folgetag abholen. Zu Hause kann er die Gerichte etwa zwei Wochen lagern;



Tafelspitz Take-away
von **Hansjörg Ladurner**,
Küchenchef Restaurant
Scalottas

vor dem Essen braucht er die Gerichte nur noch zu wärmen (Wasserbad, Pfanne, Mikrowelle) und kann sie anschließend genießen“.

Fazit einer Krise

Jetzt geht es vor allem darum, die Möglichkeiten, die unser Umgang mit

dem Corona-Virus ausgelöst hat, bestmöglich zu nutzen, um aus einer Krise einen dauerhaften positiven Wandel erzeugen zu können, nicht nur um diese Krise zu überbrücken, sondern um langfristig eine neue und fortschrittliche Handelsperformances zu schaffen. Immer wieder habe Krisen zum Kulturwandel beigetragen und

oft entstanden aus Bedrohungen nachhaltiger Fortschritt. Vielmals sind die in Not entstandenen Ideen Lösungen auf bereits langfristige Probleme.

Die Wirtschaft erlebt gerade einen gewaltigen Öffnungsprozess, mit großer Erkenntnisgewinnung in kürzester Zeit durch einen kollektiven Wissensaustausch, um möglichst schnell eine Lösung zu finden.

Auch stärken solche Situationen durch das gemeinsame Handeln von Vielen, das Gefühl der Zusammengehörigkeit. Diese erzwungenen Innovationsprozesse fördern also nicht nur unsere Wirtschaft und bringen frischen Wind und neue Chancen, sondern sorgen auch für einen neuen Mehrwert in der Gesellschaft. Denn auch wenn es vielleicht nicht Allen bewusst ist, doch machen solche Gesten das Leben in dieser schwierigen Zeit um einiges lebenswerter.

MM

mit Auszügen aus www.tophotel.de



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Topfen aus der Sextner Käserei, schmackhafter Spinat und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's **so gut wie hausgemacht!**

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten
Tel. +39 0474 710 140
www.gustoalpin.it

Richtiges Händewaschen



GESAMTDAUER DES VORGANGES: 40-60 SEKUNDEN

WHO GUIDELINES ON HAND HYGIENE IN HEALTH CARE



AUTONOME PROVINZ
SÜDTIROL

PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE



PR-INFO

Foppa Taste Supporter

Immer für seine Kunden da!

Die Foppa GmbH mit Sitz in Neumarkt und Filialen in Mühlen in Taufers und Mezzolombardo war auch in den letzten Wochen täglich unterwegs und hat die Zustellungen wie gewohnt verlässlich durchgeführt, in erster Linie an Einzelhandels- Geschäfte in den Orten und an die Gastronomie- Betriebe, die Ware für ihren Delivery-Dienst oder den Eigengebrauch benötigen haben.

Aber auch intern im Betrieb war Foppa nicht untätig und hat die Corona- Zeit sinnvoll genutzt:

In den Magazinen wurde die Modernisierung des Logistik-Systems umgesetzt. Dadurch wird die Kommissionierung der Ware noch schneller ablaufen und auch die Fehlerquote sollte nochmals kleiner werden. Insgesamt wird das nochmals zu einer Effizienzsteigerung zum Vorteil der Kunden führen.

Auch das Sortiment wurde neu gedacht und in Zukunft wird Foppa nochmals verstärkt auf lokale Produkte setzen und nicht nachhaltige und vor allem klimaschädliche Produkte, die vom anderen Ende der Welt hergefliegen oder verschifft werden, vorzu aus dem Sortiment nehmen. Unsere tollen einheimischen Produkte sind Südtirols Zukunft

und auch der Grund warum Gäste so gerne zu uns nach Südtirol kommen. Zu Foppas Klimapolitik gehört auch ein nachhaltiges CO₂- Management. Dafür ist Foppa seit der Gründung des Klimaneutralitätsbündnis 2025 im Jahr 2016 als einziges Unternehmen der Branche Mitglied beim Bündnis und arbeitet seit mittlerweile 4 Jahren klimaneutral, indem der CO₂- Ausstoß gemessen, reduziert und kompensiert wird. In nachhaltige Mobilität wird verstärkt investiert, indem Gas-LKW und Elektro- Autos angekauft werden, die wiederum mit der hauseigenen

Photovoltaik- Anlage gespeist werden. Foppa Taste Supporter ist demnach bestens für den Neustart gerüstet.

www.foppa.com



Alexandra
& Peter Foppa

Unsere Zonenvertreter - immer für Sie da!



Josef Saltuari
Schlern, Bassa Altesina
T. 337 456200



Christian Saltuari
Schlern, Bassa Altesina
T. 339 3718257



Sebastian Klettenhammer
Pustertal
T. 349 7361141



Werner Klettenhammer
Pustertal
T. 340 3530176



Paul Röck
Pustertal
T. 348 2320141



Lukas Röck
Bruneck/Pustertal
T. 340 7824134



Stefan Prenn
Ahrntal/Antholz
T. 348 4431797



Werner Folie
Überetsch, Etschtal, Fleimstal
T. 348 1405887



Roland Bodner
Eisacktal, Reifen
T. 328 4347300



Konrad Damian
Eggental, Karerpass
T. 329 5940483



Thomas Runggatscher
Gröden, Eisacktal
T. 345 6114852



Sonia Nussbaumer
Bozen, Sarntal
T. 347 1769351



Simon Goldner
Bozen, Sarntal, Vinschgau
T. 366 4940855



Luis Holzmann
Gröden, Ritten
T. 335 264690



Andreas Romagna
GDO, Großhändler, Geschäfte
T. 335 230052



Albert Mair
Burggrafenamt
T. 335 481935

Die Zukunft überholt uns

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,
werte Mitglieder,

auf der Generalversammlung im vergangenen Jahr sprach ich noch von den Kondratieff-Zyklen und vom Paradigmenwechsel, der uns laut Forschung bevorsteht. Diese Zyklen beschreiben den Wechsel zwischen wirtschaftlichem Auf- und Abschwung in einer zeitlichen Periode von 40 bis 60 Jahren. Doch dass dieser Wandel so schnell stattfindet würde, hätte ich zu diesem Zeitpunkt selbst nicht gedacht. Hat doch das Coronavirus unseren Wertewandel beeinflusst und verändert. Dieser Aspekt wurde in den vergangenen Monaten noch wichtiger. Das Virus hat das Verlangen nach Gesundheit noch verstärkt und beschleunigt und die gesamtheitliche Gesundheit steht seit Ausbruch der Pandemie im Mittelpunkt der Menschheit.

Die Welt im Paradigmenwechseln

Die Paradigmen beschreiben den Wandel grundlegender Rahmenbedingungen, wie etwa einen Wechsel der Lebenseinstellungen, welche die grundlegenden Werte des Menschen betreffen. Immer wieder haben Krisen zu einem Kulturwandel geführt. Oft entstand aus einer akuten Bedrohung nachhaltiger Fortschritt.

Diese Rahmenbedingungen zu diesem Wandel nahmen im Winter 2020 durch die weltweite Coronavirus-Pandemie verstärkt ihren Lauf. Der von den Forschern bereits angekündigte Paradigmenwechsel kam doch schneller, als man es sich vorgestellt hatte. Schon allein die Tatsache, dass in der jetzigen Zeit des Coronavirus die Gesundheit im Mittelpunkt des Lebens steht, bekräftigt die Vorschau der Forscher.

Die Entwicklung geht, so die Voraussage bzw. die Einschätzung der Experten, in folgende Richtungen:

1. Biotechnologie

u.a. Wellness/Fitness, Gesundheitstourismus
Landwirtschaft und Ernährung
Betriebliches Gesundheitsmanagement

2. Robotik

interessant in Bezug auf küchentechnische Einrichtungen (um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken; als Hilfsmittel, nicht als Mitarbeiterersatz gesehen)

3. Psychisch-soziale Gesundheit; ganzheitliche Gesundheit; das Wohlbefinden der Mitarbeiter/-innen

Hier sprechen wir von einer weltweiten Entwicklung, nicht nur

für Südtirol. Die Entwicklung nimmt einen starken Einfluss auf die Zukunft der Gastronomie. Und gerade diese Entwicklung ist sehr spannend für uns im Tourismus. Sie stellt eine große Herausforderung dar, besonders auch für den Bereich Küche. Dies ist die Chance für den heimischen Tourismus mit seinen bereits auf Wellness- und Spa-Bereiche ausgelegten Strukturen. Der Mensch/Gast wird sich in Zukunft noch mehr nach Erholungs- und Entspannungsurlaub sehnen. Wellness und Gesundheit stehen im Vordergrund. Dabei hilft uns die Destination Südtirol mit seiner Bergwelt enorm. Liegt doch bei der Wahl des Urlaubslandes die Destination an erster Stelle gefolgt von der Kulinarik. Und hier können wir stark zu diesem Wohlfühleffekt im Bereich der Küche beitragen. Der Gast wird unser Restaurant, Gasthaus, unsere Küche daran messen, wie wir als Köchin/Koch hinter dem Produkt stehen, welches wir auf unserer Speisekarte anbieten. Woher kommen die Produkte? Werden diese zu fairen Bedingungen eingekauft? Wie gehen wir mit Lebensmitteln um und was verstehen wir unter Food-Waste? Das Zusammenspiel der heimischen Landwirtschaft und Küche wird noch mehr gefördert werden müssen. Dabei braucht es die digitale Vernetzung unter dem Motto „Zu welcher Zeit ist welches Produkt verfügbar, und wann und in welcher Menge wird das Produkt von der Küche benötigt“. Der Küchenchef entwickelt sich zum Küchenmanager. Der Landwirt zu seinem Lieferanten. Die Robotik wird vermehrt in unseren Küchen als Hilfsmittel Einzug halten. Andere Geschäftsfelder, wie zum Beispiel Lieferungen ins Haus von einzelnen Gerichten bis hin zu einem kompletten Menü, werden sich eröffnen. Man wird sich als Gastronom und Küchenchef die Frage stellen, wo soll es hingehen, welche Chancen habe ich als Restaurant meine Gäste zu binden, und welchen Mehrwert kann ich dem Gast in Zukunft bieten.

Gehen wir es an und nutzen diese Krise. In einem Kulturwechsel besteht immer die Chance, alte Strukturen aufzubrechen, zu analysieren und dann alle Potenziale auszuschöpfen, um auch neue Wege zu gehen.

Reiner Münnich

mit Auszügen aus „Der sechste Kondratieff/Leo Nefoidow“





LANDESMEISTERSCHAFT „BERUFE IM WETTBEWERB“

WorldSkills Italy 2020

Nach dem Weltmeistertitel mit Thomas Tutzer im Jahre 2016 und den erfolgreichen Landesmeisterschaften 2018, haben wir nun erneut Lust und Ehrgeiz, bei der diesjährigen Landesmeisterschaft mit unserem Beruf Koch/Köchin, voll durchzustarten. Nun heißt es, an den bisherigen Erfolgen wieder anzuknüpfen.

Wir suchen euch, alle interessierten Jungköchinnen und Jungköche die Lust und Bock haben, sich in einem Wettbewerb zu messen und nicht älter als 20 Jahre sind (bis Jahrgang 2.000).

Die Landesmeisterschaft als Vorbereitung auf die nächsten WorldSkills in Shanghai 2021 findet entweder vom 01. bis 03. Oktober im Messezentrum Bozen statt oder wird im jeweiligen Beruf eigenständig durchgeführt. Wo der Veranstaltungsort dann sein wird, teilen wir euch zu einem späteren Zeitpunkt mit.

Organisatoren und Ansprechpartner sind, wie bereits in der Vergangenheit, unsere beiden WorldSkills Experten, der internationale WACS-Juror KM Andreas Köhne und Küchenchef Christian Pircher. Beide haben schon Weltmeister ausgebildet und trainiert.

Was erwartet euch

Es gibt insgesamt 4 Module

- 1. MODUL: Mise en place:** Jede/-r Teilnehmer/-in erstellt innerhalb von vier Stunden die gesamte Mise en place für die weiteren zu absolvierenden Module. Jede/-r Teilnehmer/-in muss fünf regionale Produkte auswählen und verarbeiten. Jede/-r Teilnehmer/-in erhält eine sogenannte Blackbox, wo alle Standardzutaten zur Verfügung stehen, die er/sie verwenden kann. Die internationale Jury zieht zusätzliche Produkte aus der sogenannten Mysterybox. Diese Zutaten werden jeweils kurz vor Beginn eines jeden Moduls zur Verfügung gestellt, nicht vorher. Also Flexibilität und Kreativität sind hier gefragt.
- 2. MODUL: Erstellen eine Gemüsecremesuppe, vier Portionen, warm oder kalt:**
Es kann das Gemüse aus der Blackbox verwendet werden. Dazu kommen die gezogenen Lebensmittel aus

der Mysterybox. Jeder Teller muss mit einer Garnitur versehen sein.

3. MODUL: Hauptgericht mit Mystery-Fleisch oder Mystery-Fisch und frischen Kräutern:

Die vier Teller müssen jeweils drei Gemüsesorten und eine Stärkebeilage nach Wahl des Teilnehmers enthalten. Dazu min. eine passende Sauce und min. eine Garnitur. Zwei unterschiedliche Zubereitungsarten, inkl. gratinieren und pochieren.

Des weiteren müssen die Kandidaten in den ersten 15 Minuten zwei identische Omeletts mit einer Füllung ihrer Wahl zubereiten.

4. MODUL: Dessert mit Mystery-Frucht & Nuss:

Ein Dessert mit individueller Garnierung, geeignet für den à la carte-Service für vier Personen. Alle vier Teller enthalten eine Kuchensorte und eine Schokoladenmousse-sorte nach Wahl des Teilnehmers. Dazu eine passende Sauce und eine passende Garnitur. Es müssen Früchte und Nüsse aus der Mysterybox verwendet werden.

Des weiteren müssen die Kandidaten ihre Fertigkeiten unter Beweis stellen: Drei Eier trennen. Das Eiweiß mit Rizinus-zucker (180 g) von Hand zu steifen Spitzen aufschlagen. Das Eigelb mit Rizinuszucker (120 g) innerhalb der ersten 15 Minuten mit der Hand zu einem Band aufschlagen. Alle Module müssen in 4 Stunden absolviert werden, welche sich aus 3:30 Std. Vorbereitung und 30 Min. obligatorischer Reinigung zusammensetzen.

Anmeldungen und Informationen bei **Christian Pircher**
christian@apfelhotel.com, Apfelhotel Torggler,
Tel. 333 43 63 502 und 0473 064 5433

oder **Andreas Köhne**, koejneandreas@rolmail.net,
Tel 347 32 39 650

KM **Andreas Köhne**

GRANDHOTEL BAUR AU LAC

Restaurant „Baur’s. Der Schritt in die Moderne

Auch wenn derzeit die Corona-Krise das Geschehen beherrscht – es gab auch eine Zeit davor. Und dazu eine inspirierende Geschichte vom international bekannten Restaurant „Baur’s“ des Züricher Luxus Hotels Baur au Lac, das sich nun als farbenfroh-stylische Location für alle präsentiert.

Prachtvolle Lüster aus Muranoglas beleuchten die Szenerie, Mintgrün kontrastiert mit Burgunderrot, verspiegelte Flächen bringen den Glamour. Für einen effektvollen Auftritt ist gesorgt im neuen „Baur’s“, das im Herbst an den Start gegangen ist. Ein Auftritt, der sich bewusst abhebt von der feinen, zurück-

haltenden Eleganz des Züricher Luxushotels, das im letzten Jahr sein 175-jähriges Bestehen feierte. Seit der Eröffnung des „Baur’s“ hat Besitzer Andrea Kracht, der das Haus in sechster Generation führt, den „Zürchern“, aber auch sich selbst ein Geschenk gemacht. Die zeitgemäße Interpretation einer

französischen Brasserie, gemischt mit viel Inspiration britischer Lebensart, will eine Antwort sein auf veränderte Gästebedürfnisse einer weit gereisten anspruchsvollen Klientel, die die aktuellen Food-Trends kennt und nachfragt.

Was macht ein Restaurant erfolgreich?

Fleischlastig: Ein Fokus im neuen „Baur’s“ liegt auf Gegrilltem, wie dem Rib-Eye-Steak. Bei sämtlichen Innovationen ist Andrea Kracht der Treiber, aus dem starken Impuls heraus, sein Hotel nicht zum Museum werden zu lassen, damit es trotz seiner eindrucksvollen Historie ein lebendiger und zeitgemäßer Ort bleibt. Deswegen wird kontinuierlich investiert, in jedem Jahr umfangreiche Renovierungen realisiert. Das „Baur’s“ ist abgekoppelt vom Hotel. Über eine separate Marmortreppe gelangt man zum Welcome-Desk, von dem die Bar mit ihrem Loungebereich zum Pre- oder After-Dinner-Cocktail einlädt und man die Brasserie mit dem Dining Counter wie auch die Cigarlounge erreicht. Zudem bekam das Restaurant einen eigenen Markenauftritt, eine eigene Website, eigene Social-Media-Kanä-



Bildsprache 2.0: Der auf Kirschholz hausgeräucherte Bio-Lachs ist ein Signature-Dish des Küchenchefs.



Opulent und auffällig präsentiert sich das Interior-Design des neu gestalteten Restaurant „Baur's“ im Züricher Hotel Baur au Lac.

le. Es wurde eine eigenständige Welt geschaffen innerhalb des Baur-au-Lac-Kosmos.

Rib Eye und vegane Mousse au Chocolat

Das neue Food-Konzept, das die Gorgeous Group, eine Londoner Fachagentur für Erlebnisgastronomie, erarbeitet hat, ruht auf drei Säulen: Es gibt Klassiker wie Zürcher Geschnetzeltes, Wiener Schnitzel, die im Ganzen gebratene Seezunge; zudem wurde die vom „Rive Gauche“ ererbte Kompetenz für Fleischgerichte, die Grill-Sektion, beibehalten (beispielsweise wird Rib Eye angeboten) und drittens das vegetarische und vegane Angebot ausgebaut. Dabei ging es nicht unbedingt darum, Veganer zu gewinnen, sondern vielmehr um eine Antwort auf die veränderten Ernährungsgewohnheiten. Der langjährige Küchenchef Olivier Rais hat sich damit befasst,



Farbenfroh: Auf der Karte stehen auch Aperitive wie Gin Tonic, Bellini und Edigroni.

sich ebenfalls auf Streifzügen durch einschlägige Londoner Restaurants inspirieren lassen. Heute gibt es im Restaurant „Baur's“ den Dessert-Klassiker Mousse au Chocolat auch in vegan oder Ravioli mit Blattspinat, Mandel-Ricotta und schwarzem Trüffel. Darüber hinaus werden Drinks wie Gin Tonic, Bellini und Edigroni, eine Art Negroni, angebo-

ten. Zur Neukonzeption gehört auch ein anderes Verständnis von Service. Er sei unkomplizierter geworden, persönlicher, sagt Wilhelm Luxem. Es solle nicht entscheidend sein, ob von rechts oder links serviert wird. „Sie als Gast haben einen Gastgeber, der Sie durch den Abend begleitet. Dazu braucht es auch das richtige Profil von Mitarbeitern, darauf haben wir uns konzentriert. Niemand, der kettenmäßig durchtrainiert ist, Standardsätze herunterbetet, es braucht Menschen mit Persönlichkeit.“ Er solle mit dem Gast auf Augenhöhe agieren, in der gebotenen respektvollen Art. Spüren, ob ein Gast reden will, viele Fragen hat oder einfach in Ruhe gelassen werden möchte. „Dafür braucht es Mitarbeiter, die das Gespür und eine gewisse Souveränität mitbringen.“

Bärbel Holzberg
www.tophotel.de

Europaregion Euregio Tirol Südtirol Trentino

ERSTER EUREGIO AUSBILDERINNEN-STAMMTISCH



Die Landeshauptmänner
der Euregio, **Maurizio Fugatti**,
Günther Platter und
Arno Kompatscher

Am 20.02 fand der erste Euregio-AusbilderInnen-Stammtisch am Unternehmenssitz von Swarovski in Wattens statt. Insgesamt 100 TeilnehmerInnen aus Tirol, Südtirol und dem Trentino tauschten sich über eine qualitätsvolle duale Ausbildung in der Europaregion aus. „Die Tiroler Euregio-Präsidenschaft widmet sich unter anderem auch dem Thema Lehre und dem Ausbilderforum – die heutige Veranstaltung bildet den Kick-off für weitere drei geplante Euregio-Stammtische“, informiert Euregio-Präsident LH Günther Platter. In Österreich haben wir mit unserem System der dualen Ausbildung ein Erfolgsmodell, das als Vorbild für andere Länder dient – umso wichtiger ist der Austausch innerhalb der Euregio“, betont Arbeits- und Bildungslandesrätin Beate Palfrader. „Eine wesentliche Voraussetzung für eine gelungene betriebliche Ausbildung ist nicht nur die fachliche, sondern auch die pädagogische Kompetenz der Ausbilderinnen und Ausbilder.“ Zielsetzung sei es auch, die Betriebe und ihre Lehrenden gut zu unterstützen und ihnen ein Expertennetzwerk aus allen drei Regionen zur Verfügung zu stellen.

Unterschiede in den drei Ländern

Im Unterschied zu Österreich, wo die Lehrpläne in enger Abstimmung zwischen den Schulen und den betriebli-

chen Erfordernissen vom Bildungsministerium erstellt und aktualisiert werden, gelten in Italien andere Regelungen. Im Rahmen der Bildungsautonomie hat Südtirol die Duale Lehrlingsausbildung eingeführt und auch Trient könnte entsprechende Rahmenbedingungen schaffen. Die Tradition des dualen Systems gibt es in dieser Form nicht. Landeseigene ExpertInnen sehen deshalb einen langen Weg bis zur Akzeptanz einer „Lehrlingsausbildung“ in den Betrieben, auch wenn das italienische Bildungsministerium von dessen Wichtigkeit überzeugt ist.

Ausbilderforum als Vernetzungsplattform

Die Stammtische des Ausbilderforums bieten allen in der Lehrlingsausbildung tätigen Personen eine einzigartige Plattform zur Vernetzung und zum Erfahrungsaustausch. Das Stammtisch-Konzept des Ausbilderforums mit Betriebsführungen und Impulsreferaten durch ExpertInnen zu aktuellen Themen der Lehrlingsausbildung sowie anschließender Diskussionsmöglichkeit hat sich über die Jahre erfolgreich bewährt.

Aus Südtirol und Trentino kamen ebenfalls TeilnehmerInnen. EVTZ-Generalsekretär Matthias Fink, Maria Steibl (AMG Tirol), LRin Beate Palfrader, Boglarka Fenyvesi-Kiss (EVTZ Trentino), Ines Bürgler (Abt. Gesellschaft und Arbeit, Land Tirol), Sabine Scherer, Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung Südtirol, Reinhard Steger SKV und Claus Haaser (Lehrlingsausbildung Swarovski)

Weitere Infos finden sich unter
www.ausbilderforum.at und
www.facebook.com/ausbilderforum.

Quelle:
www.europaregion.info



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Spitzwegerich – einfach Spitze!

Wer ein einfaches Kraut sucht, mit dem er ein gutes Gericht zubereiten kann, das dem Trend „Health Food“ und mehr entspricht, der kommt am Spitzwegerich nicht vorbei. Mit dem weit verbreiteten Wildkraut von Südtiroler Wiesen, als Lungenblättl in der Heilkunde hoch verehrt, lässt sich hervorragend kochen.

Spitzenmäßig

Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*) findet man häufig in Wiesen und auf Weiden. Dort wird er von so manchem Bauern als „Heufresser“ ungern gesehen, weil er mit seinen kräftigen Blattbüscheln den Gräsern den Raum zum Wachsen nimmt. Na dann – kann er beruhigt in die Küche, selbst bei intensiver Nutzung wird man ihn kaum ausrotten.

Spitzenkraut für Spitzenküche

Ist das noch Nahrung oder schon Medizin? Spitzwegerich gehört zu den stärksten pflanzlichen Antibiotika und hilft gegen vielerlei Krankheiten wie Husten oder Hautproble-

men. Mit Sorgfalt gesammelt, mit Liebe zubereitet und mit Appetit verspeist, unterstützt der Spitzwegerich das Immunsystem und kurbelt die Abwehrkräfte an. Dabei schmeckt er auch noch gut. Warum also nicht als gesunde Urkost essen?

Hidden Champion der Wiese

Unbestritten, Spitzwegerich ist ein heimlicher Superstar. Man darf ihn ohne Spott sogar „Hidden Champignon“ nennen. Denn er schmeckt nach nach – Champignons! Am deutlichsten



ist dies bei den kleinen Blütenköpfen wahrzunehmen. Die schwarzbraunen, zapfenartigen Gebilde lassen sich als „Trüffel von der Bergwiese“ nutzen, z.B. kurz in Butter geschwenkt oder in Öl eingelegt für eine schlichte Pasta oder ein feines Risotto.

Spitzfindig verarbeiten

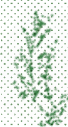
Einzig seine derben Rippen, die parallel die spitzen Blätter durchziehen, könnten den Genuss schmälern. Das passiert nicht, wenn die Blätter mit



einem schweren, scharfen Messer quer zu diesen Blattadern fein geschnitten werden. So ist er angenehm zu essen. Die Mühe sollte man sich in jedem Fall machen, auch wenn der Spitzwegerich noch gekocht wird oder in den Mixer wandert.

Einfach Spitze

Wer den Spitzwegerich mit vollem Gesundheitswert genießen möchte, verzehrt ihn roh, z.B. in einem Salat, als Pesto oder in einem Aufstrich. Nicht erhitzt behält er seine antibiotisch wirksame Kraft. Aber auch blanchiert oder schonend gedämpft bleibt Spitzwegerich noch „Healthy Food“. Nocken, Schlutzer, Knödel, ob Schwarzpflentene oder aus Semmeln, können Sie ebenso mit dem Kraut anreichern wie daraus appetitliches Fingerfood in Form von „Südtiroler Sushi“ (Spitzwegerichblätter ersetzen Nori-Algen) zaubern. Werden Sie kreativ, der Spitzwegerich ist ein fairer Partner für eine nachhaltige Küche.



FORST BIER. URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

Jedem sein Spezielles, zu jedem Anlass, für jeden Geschmack.
Immer und überall. Forstfrisch.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

O,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

www.forst.it



Jakobsmuschel
Erbse Cotechino

Alpine Genüsse, mediterrane
Köstlichkeiten und internationale
Gaumenfreuden. Eine Mahlzeit ist
ein Ausdruck von Lebensfreude,
ein Symbol des guten Lebens.
Eine wundervolle Gelegenheit,
in schönem Ambiente unbeschwerter
Stunden mit den Liebsten zu
verbringen. So **Marc Bernhart**.
Er ist ein junges Vinschger
Ausnahmetalent am Herd.
Mit viel Gespür für echten Geschmack,
einer ordentlichen Portion
Experimentierfreude
und einem Faible für besondere
Zutaten. Die Küche des Burgeisers:
Von modern interpretierten
Klassikern der alpinen Küche,
mediterranen Gaumenfreuden
bis hin zu internationalen
Köstlichkeiten.

Südtiroler Spitzengastronomie

FASZINATION KÜCHE

Jakobsmuschel Erbse Cotechino

Personenanzahl: 4

Meine Komponenten

- Jakobsmuschel gebraten
- Erbsencreme
- Erbsenschalen-Chips
- Cotechino Scheibe
- Schweinehaut gepufft
- Zitronenverbene-Beurre-blanc
- Saiblingskaviar
- Affilakresse
- Dill

Jakobsmuschel

4 St. Jakobsmuscheln in Schale

VERARBEITUNG

Die Muschel öffnen, den Bart entfernen. Muschelfleisch und Rogen gut wässern, anschließend abtrocknen. In geklärter Nussbutter scharf anbraten (38°C Kern).

Erbsencreme

300 g Erbsen

1 TL Kapern

1 Flocke Butter

Oliveöl

Gewürze: 1 Zweig Petersilie, 1 Schalotte, 1/2 Knoblauchzehe, 1 Sardellenfilet

VERARBEITUNG

Erbsen und Petersilie in Salzwasser weichkochen und in Eiswasser schocken. Schalotten und Knoblauch in Oliveöl dünsten, Kapern und Sardelle kurz mitdünsten. Alle Zutaten fein mixen und in einen Pacojet Becher füllen. Gut durchfrieren und 3 x pakosieren.

Erbsenschalen-Chips

200 g Erbsen

200 ml Läuterzucker 1:1

VERARBEITUNG

Erbsen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser schocken. Erbsen schälen. Das Fleisch kann zur Erbsencreme gegeben werden. Die Schalen in Läuterzucker 3-4 min köcheln lassen, anschließend im Excalibur bei 50°C trocknen lassen.

Cotechino

1 St. Cotechino

3 l Wasser

2 St. Zwiebeln

2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren

10 Pfefferkörner

VERARBEITUNG

Cotechino in Court Bouillon 3-4 h garen. Im kalten Zustand mit der Aufschnittmaschine 2-3 mm dünne Scheiben pro Person schneiden.

Schweinehaut gepufft

200 g Schweineschwarte, Öl zum Frittieren, Salz

VERARBEITUNG

Die Schwarte vakuumieren, bei 90°C für 12 Stunden dämpfen, in warmen Zustand zu Rouladen mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen und einfrieren. Im gefrorenen Zustand mit der Aufschnittmaschine ca. 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und im Excalibur bei 50°C trocknen. Das Öl auf ca. 210°C erhitzen und die getrocknete Schweineschwarte puffen und salzen.

Zitronenverbene-Beurre blanc

100 g Schalotten

50 g Lauch

1 Knoblauchzehe

200 ml Weißwein

100 ml Nolly Prat

50 ml Champagneressig

250 ml reduzierter Geflügelfond

100 g Butter

1 Bund Zitronenverbene

VERARBEITUNG

Schalotten, Lauch, Knoblauch, Weißwein, Nolly Prat und Essig auf 1/3 reduzieren, mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Die Zitronenverbene einlegen und 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Microsieb passieren und „aufbuttern“.



Marc Bernhart

Romantikhotel Weisses Kreuz

Burgeis/Mals

info@weisseskreuz.it



Landeshotelfachschule Kaiserhof – Meran

TREND ZU VEGETARISCHER UND VEGANER ERNÄHRUNG HÄLT WEITER AN

Ob aus Liebe zu Tieren, zur Schonung der Umwelt oder einfach nur aus gesundheitlichen Gründen – immer mehr Menschen verzichten nicht nur auf Fleisch, sondern zunehmend auch auf alle anderen tierischen Produkte wie Milch und Eier. Dabei gilt zu beachten, dass es nicht zu Mangelerscheinungen kommt.

Der anhaltende Trend zu vegetarischer und veganer Kost hat schon lange Einzug in die Gastronomie gefunden. „Als Ausbildungszentrum für zukünftige Gastronomen ist es unabkömmlich, dass wir die Jugendlichen auf die Anforderungen der Arbeitswelt vorbereiten“ erklärt Barbara Telser. Sie ist Ernährungs-

wissenschaftlerin und lehrt an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran. Zusätzlich organisiert sie Weiterbildungskurse für bereits in der Arbeitswelt Tätige, die sich gerne fortbilden möchten. Vegetarier und Veganer finden sich mittlerweile nicht nur unter den Schülerinnen und Schülern selbst immer mehr,

sondern natürlich auch unter den Gästen. Neben der Vermittlung von theoretischen Grundlagen wird besonderer Wert auf die praktische



silikomart®

professional

DP Group & CO/KG - Vertriebspartner Silikomart Südtirol/Trentino
Tel.: +39 335 285676 - @: amolanziner@gmail.com - www.silikomart.com

Umsetzung gelegt. Wie schaut so ein Speiseplan aus? Wie kann man eine Speisekarte für Vegetarier und Veganer ansprechend gestalten? Worauf

muss man achten? Diese und ähnliche Fragen tauchen dabei immer wieder auf und stellen die Küche vor eine Herausforderung. „Für die Vollzeitausbildung sind vegetarische und vegane Wochen bereits fester Bestandteil unseres Lehrplans“, so Barbara Telser weiter. „In der beruflichen Weiterbildung versuchen wir mehrere Trendentwicklungen miteinander zu verbinden.“

So gibt es zum Beispiel im Oktober Angebote wie „Vegane Pâtisserie“ (2. bis 3. Oktober.) oder „Veganes



Fingerfood“ (6. bis 7. Oktober). „Viele Gäste nutzen gerade den Urlaub dazu, sich probeweise auf diese Ernährung einzulassen“ weiß Telser. „Sie möchten sich vielleicht noch nicht mit den Details wie genauen Zutatenlisten auseinandersetzen, sondern nur mal ausprobieren.“

Gerade dann ist es wichtig, dass im Hotel auf professionelle Weise damit umgegangen wird. Es sollte zum Beispiel für jeden Gang eine oder mehrere vegetarische und vegane Alternativen geben und die Gerichte sollten so kombiniert sein, dass es nicht zu Mangelerscheinungen kommt. Dabei ist Kreativität gefragt, schließlich ist veganes Essen schon lange keine verstaubte Körnerkost mehr.

LHF Kaiserhof, Meran

100% REIN. 100% SÜDTIROL.



Professionelle Produkte für eine saubere Lösung.

Als Südtiroler Traditionsunternehmen entwickeln und produzieren wir spezialisierte Reinigungsprodukte für vielfältigste Anwendungen. So gründlich wie nötig. So schonend wie möglich.

www.hygan.eu



HYGAN®

innovative cleaning products

Wir verändern Hygiene

Durch die neuen Erfahrungen, zu denen uns Covid-19 gezwungen hat,
stehen wir vor ganz neuen Herausforderungen.
Rücksicht und Hygiene haben einen neuen Stellenwert erhalten.
Doch wie sollen wir all dem gerecht werden?

Ein Hotel oder Restaurant ist nicht nur ein Zufluchtsort und Treffpunkt für zahlreiche Gäste beziehungsweise Mitarbeiter, sondern vor allem für Viren und Bakterien. Wie können wir das eine vor dem Anderen schützen?

Hierbei spielt Flächenhygiene wie auch **Raumlufendesinfektion** eine maßgebliche Rolle. Verkeimte Oberflächen und verunreinigte Raumluf sind Nährboden und Träger von Erregern aller Art. Die Lösung bietet ab sofort **Senoner Hotelbedarf** in Zusammenarbeit mit der **Firma Lex Resch**.

Gemeinsam haben sie nach einem umweltfreundlichen, schnellen

und effizienten Weg gesucht. Den perfekten Partner für dieses Projekt haben sie in **Swiss Hygiene Technologies GmbH** gefunden. Deren lange Forschung hat sich ausgezahlt:

Die Firma hat eine einzigartige Idee entwickelt, Räume mit elektrolitisch vorbehandeltem Wasser zu desinfizieren. Hierbei verwendet man für die Raumlufendesinfektion einen Luftbefeuchter mit Ultraschall.

Durch die Zerstäubung des Desinfektionsmittels zu vielen winzigen Tröpfchen, bildet sich ein feiner Nebel. Dieser legt sich dann auf alle Oberflächen und erreicht durch

seine geringe Sedimentationsgeschwindigkeit auch sehr versteckte Winkel. Einzigartig ist hierbei der Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe und Chemikalien.

Dadurch ist die Durchführung der Reinigung für Mensch und Tier gänzlich unbedenklich, die Umwelt wird nicht zusätzlich belastet. Zudem ist das Verfahren HACCP zugelassen und klassifiziert.

Räume von einer Größe von bis zu 200 qm können durch Inbetriebnahme des Gerätes bzw. des Vorganges innerhalb 20 Minuten behandelt werden.

Bakterien, Viren, Pilze und Sporen werden auf jeglichen Oberflächen (Metall, Kunststoff, Textilien usw.) neutralisiert.

Natürlich ist dieses Produkt nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für das Gesundheitswesen, den Handel und die Industrie interessant.

Machen Sie den ersten Schritt in eine keimfreie Zukunft.

Für weitere Informationen steht
Senoner Hotelbedarf & LEX RESCH
Saubere, gesunde Lebensräume
Ihnen gerne zur Verfügung.

Tel. 0471 974 243
oder info@senoner.net

SENONER

Räume von einer Größe von bis zu 200 qm können durch starten des Gerätes bzw. des Vorganges innerhalb 20 Minuten behandelt werden.



Gemeinsam sind wir stark!

Für eine nachhaltige Weiterentwicklung des Kochberufes in Südtirol und darüber hinaus!

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Konventionspartner



Werbepartner



Fördermitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Develey Italia, Lana
- Metzgerei Galloni, Meran
- GastroFresh, Ritten
- Hogast, Bozen

- Hollu International, Leifers
- Sennereiverband Südtirol, Bozen
- Langebner Gastrosystem, Terlan
- MiG, Sand in Taufers
- Minus, Kurtatsch
- Morocutti Paolo, Brixen

- Papyrex, Bruneck
- Profanter Backstube, Brixen
- Pustertaler Saatbau Gen., Bruneck
- Rieper, Vintl
- Seppi Gebhard, Natz-Schabs
- Winterhalter Italia, Andrian



GEMEINSAM ERFOLGREICH

CREATUS
GROUP

Die komplette Branchenlösung unter einem Dach: CREATUS Group

Wer wir sind? Zuallererst sind wir Südtirols Unternehmensgruppe mit Leidenschaft für exzellente Umsetzung anspruchsvoller Projekte in der Gastronomieeinrichtung und -ausstattung. Seit über 40 Jahren im Geschäft, mit über 100 Mitarbeitern. Wir sind aber noch viel mehr: **CREATUS** besteht aus fünf Tochtergesellschaften, die alle an einem Strang ziehen und den Kunden vielseitige Leistungen und effiziente Synergieeffekte bieten. Gemeinsam stellen wir uns immer digitaler auf und arbeiten an vernetzten Systemlösungen für die Gastronomie und Hotellerie der Zukunft. Wir entwickeln smarte Lösungen und Kooperationen und denken ungewöhnliche Wege der Zusammenarbeit vor.

Wir leben Zukunft.

The CREATUS Group Companies:

NIEDERBACHER
GASTROTEC

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

PRO STAHL

GIN
GRANDIMPIANTI
Neselli

KAAN
LAUNDRY EQUIPMENT EXPERT