

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich



FABIAN ECCLI

Von der
Hellenstainer
in die Welt
S. 24

respect

VOR GEGENWART & ZUKUNFT

Unser Südtirol

Regional. Die erste Wahl!



#ichduwirsüdtirol

Abwechslungsreich, vielfältig und echt wie die Natur sind die wertvollen Südtiroler Milchprodukte. Die traditionelle Herstellung, innovative Rezepte, die Liebe zu den Tieren und der unverwechselbare Geschmack machen die Qualitätsprodukte zu etwas ganz Besonderem.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



erreichte Personen
2.929 Interaktionen
und 101 mal geteilt
auf Facebook zum
Posting „#Restart“
am 28. April 2020



Seite 06

Restart // Wir stellen uns
der Zukunft

Lehre im Gastgewerbe und Tourismus

**Berufsanforderungen
Koch/Köchin**

Offene Stellen

**Landesabkommen
zur Lehrlingsausbildung
für das Land
Südtirol**

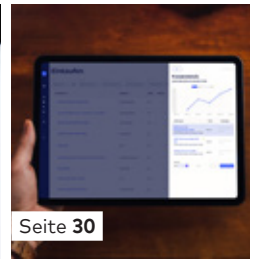
**Mit Herz und
Gaumen**

**Allgemeine
Grundinfos zur
Lehre**



Mund-Nasen-Schutz sowie
Abstandregeln
höchst aktuell

Seite 17



Seite 30

Mit AVISIO
in eine digitale
Zukunft

TITELTHEMA

- 17 Corona, die Küche & Respekt
- 18 Europas Kochverbände stehen zusammen
- 20 Zehn Zukunftstrends nach COVID-19

AKTUELL

- 06 Restart // Wir stellen uns der Zukunft
- 12 Corona hinterlässt Spuren im SKV-Landesvorstand
- 14 21 Prozent der Fine Dining Restaurants wieder geöffnet

GENUSS AM MARKT

- 23 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

SZENE

- 24 Im Portrait: Fabian Eccli
- 29 Sacher-152 Pop-up-Restaurants Sacher-Suiten

YOUNG CHEFS

- 30 Mit AVISIO in eine digitale Zukunft

PFLANZENLUST

- 33 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

EVENTS

- 34 1. SKV-WEBINAR des Südtiroler Köcheverbandes auf Landesebene
- 37 Young Chefs Unplugged

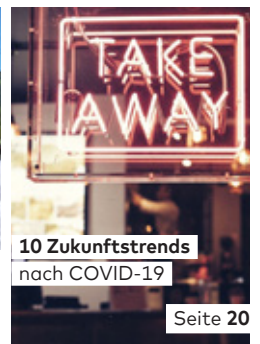
IT IS RESPECT

» Als Koch & Köchin, Mitglied im
Berufsverband SKV zu sein.
Und den Mitgliedsbeitrag, als Beitrag zur
Weiterentwicklung des Kochberufs
einzubringen.«



Seite 18

Europas Kochverbände
stehen zusammen

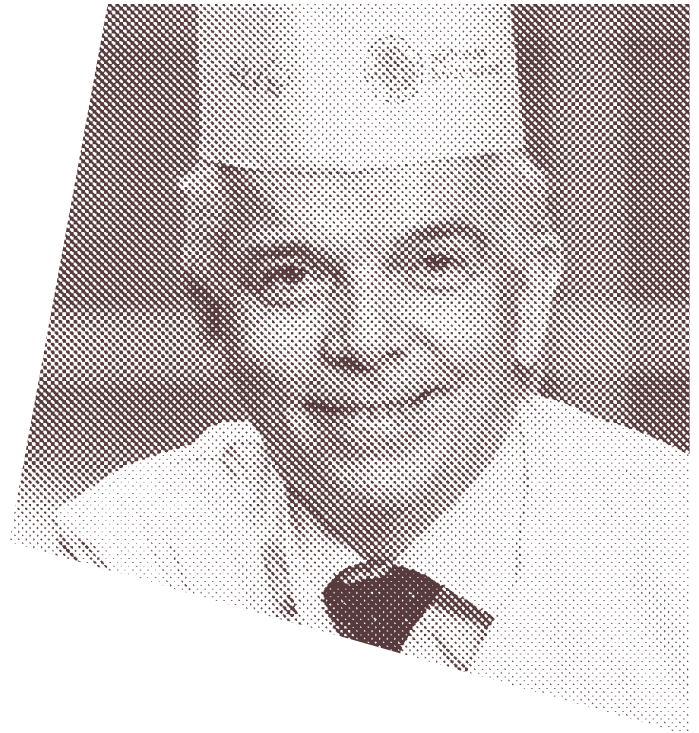


10 Zukunftstrends
nach COVID-19

Seite 20

Das SKV Jahresmotto 2020

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



Respekt, Demut & Liebe

Eine neue Zeit

Liebe Köchinnen & Köche, liebe Mitglieder,

Die vergangenen Monate haben uns Menschen auf der ganzen Welt, aber auch ganz besonders in Südtirol aufgezeigt, wie schnell man als Gesellschaft, als Südtiroler in einer neuen Realität ankommt. Wir waren und sind erfolgsverwöhnt. Wir wurden beneidet. Wir waren höchst begehrt. Und dann: Ein einziger Virus hat uns in Südtirol, ja auf der Welt aufgezeigt, wie schnell man am Boden der Tatsachen ankommt. Jetzt sind Respekt, Demut & Liebe zum Beruf gefragt. Wir müssen uns alle bewusst sein, wie herausfordernd die Situation ist. Und jeder von uns – in den ganz unterschiedlichen Betrieben und betrieblichen Situationen – ist aufgefordert, seinen persönlichen Beitrag zu leisten, um Südtirol wieder wirtschaftlich flott zu machen. Die Landesregierung allein wird das niemals hinbekommen.

Hier ist auch jeder von uns, jung oder älter, Frau oder Mann, Lehrling oder Küchenchef, Mitarbeiter oder Gastwirt, besonders gefragt. Und gerade deshalb haben wir als SKV Köchinnen und Köche um ein Statement dahingehend für diese Ausgabe der Verbandszeitschrift gebeten. Und wenn hier Anna Matscher als renommierte Sterneköchin schreibt: „Wir werden uns wieder über die einfachen Dinge freuen“ und dass sie aus Erfahrung wisse, dass man durch Niederlagen und Probleme immer gestärkt aus der jeweiligen Situation hervorgeht, dann sind das enorm wichtige Aussagen von Menschen, die auch nicht immer nur die Schokoladenseite des Lebens kennengelernt haben. Damit möchten wir als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche Orientierung geben und positive Kraft vermitteln. Denn mit Lamentieren und Lärmen werden wir das Ferienland Südtirol und damit die Südtiroler Küche nicht wieder „flott machen“ können.

In diesem Sinne bitte ich, bitten wir, dass wir uns wiederum auf unsere ureigenen Kräfte berufen und das mit Freude machen, was wir am besten können: begeistert und mit viel Liebe kochen. Und unsere Gäste begeistern! Damit leisten wir einen enorm wichtigen Beitrag für unser Ferienland Südtirol.

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:
Alberto Franceschi
für Villa Waldkönigin,
St. Valentin a. d. Haide

WEBINARE ALS MITGLIEDERKONTAKT

Kontaktpflege mit Mitgliedern entscheidend

Als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche bieten wir in Zukunft – auch dem Zeitgeist entsprechend – vermehrt Webinare für die Mitglieder zu ganz unterschiedlichen und aktuellen Themen für den Kochberuf an.

Dazu hat der SKV in den vergangenen Monaten die Umstellung auf Office 365 umgesetzt und kann nun mit diesem Instrument die Kontaktpflege und Mitgliederbetreuung ganz entscheidend optimieren.

Mehr als 170 Teilnehmer

Erste Webinare sind bereits sehr erfolgreich durchgeführt worden. So waren allein zum ersten SKV-Webinar über 175 Anmeldungen eingegangen.

Kontaktdatenpflege

Besonders wichtig ist hierbei, dass Sie/Du als Mitglied darauf achten/achtest, dass Ihre/Deine SKV-Kontaktdaten ganzheitlich digital erfasst sind. Nur dadurch haben Sie, hast Du als Mitglied, alle wichtigen Informationen und Zugang zu allen SKV-Vorteilen.

SKV Digitalisierung

Die Digitalisierung wird im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche massiv vorangetrieben. So wurden die Vorstandssitzungen auf Landesebene bereits in den vergangenen Monaten online durchgeführt und umgesetzt. Ebenso sind die gesamten Medien des Berufsverbandes – Zeitung, Datenverwaltung, Facebook, Instagram und Twitter – digital vernetzt worden und mit mediamacs haben wir einen Digital Partner gewon-

nen, der den gesamten Prozess der Digitalisierung vorantreibt.

Member Card

Wir rufen alle Mitglieder auf, die Kontaktdatenpflege mit dem SKV proaktiv umzusetzen und damit den Zugang zu allen wichtigen Informationen und Vorteilen zu erhalten. Wenden Sie sich direkt an Frau Barbara Obertegger vom SKV-Online-Frontoffice per Mail an b.obertegger@skv.org

Für das Präsidium
KM **Margareth Lanz**



KM Margareth Lanz



TERMINE // SAVE THE DATE

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

Der höchstgelegene Kochwettbewerb Südtirols auf der Schwemmalm/Ulten musste auf Grund der Maßnahmen zur Eindämmung des Covid-19 abgesagt werden.

01. – 03. OKTOBER 2020

Landesmeisterschaft der Berufe - WorldSkills Italy 2020
Messezentrum Bozen

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: 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 Südtiroler Köcheverbandes

INTERNATIONAL

16. - 18. OKTOBER 2020

Young Chefs Unplugged – Heute wissen, was morgen Trend ist

Das Event für Jungköchinnen und Jungköche in Dornbirn/Österreich.

Information und Anmeldung:

SKV-Büro - info@skv.org

AUS- UND WEITERBILDUNG

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

Oktober – Start - Wirtschaftsrechtlicher Teil
Unternehmensführung im Gastgewerbe.

Anmeldung: <https://bit.ly/3dnvl40>
sabine.scherer@provinz.bz.it
Tel. 0471 416 993

VERANSTALTUNGEN

IN DEN BEZIRKEN

Der Bezirk Eisacktal organisiert einen „Köchewandertag“ zu unserem Kollegen Luis Unterfrauner nach Vals Jochtal. Es ist ein gemütlicher Höhenweg von ca. 2 Stunden mit einem Mittagessen in der Anratterhütte. Die Rückkehr ist um ca. 15 Uhr geplant.

Alle Köchinnen und Köche sind herzlichst eingeladen.

Termin: Montag, 15. Juli 2020

Treffpunkt: 9.00 Uhr, am Parkplatz oberhalb des Spinges Wetterkreuz

Anmeldungen: Alfred Putzer, Tel 335 1288716

Achtung: Wir bitten alle Teilnehmer/-innen mit Mundschutz zu erscheinen und 1 Meter Abstand einzuhalten

RESTART

Wir stellen uns der Zukunft

Die Phase des Restart hat begonnen, die Grenzen zu unseren Nachbarländern sind geöffnet, der Tourismus kommt langsam wieder in die Gänge. Wenn auch noch etwas vorsichtig und zögerlich kommt doch wieder Bewegung in die Südtiroler Gastronomie, wie die letzten Tage und Wochen zeigen. Wenn auch nicht immer alles Gold ist, was glänzt und auch einige bittere Niederschläge einstecken müssen, braucht es die Gemeinschaft, um wieder auf die Beine zu kommen. Trotz dieser schwierigen Zeit sind wir vom Südtiroler Köcheverband sehr zuversichtlich, dass dieser Neustart gelingen kann. Wir befragten die Köchinnen und Köche unseres Landes, wie sie diese Entwicklung nach dem Restart beurteilen. Dabei wurden sehr positive Gedanken und Statements laut, die wir gerne für Sie, liebe Leser*innen festgehalten haben.



6 // SKV AKTUELL



Andreas Falkensteiner

Südtiroler Gasthaus & Hotel Der Gassenwirt
Kiens/Pustertal

Der richtige Weg

Regionalität, kleine Kreisläufe und das Wertschätzen heimischer Lebensmittel sind das Prinzip der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“. Wir, vom Gassenwirt in Kiens, haben uns innerhalb der Familie und mit den Mitarbeitern intensiv mit den neuen Bedürfnissen der Gäste auseinandergesetzt. Und wir sind überzeugt, dass der Weg, den wir bereits seit einiger Zeit gemeinsam in der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ erfolgreich gehen, auch in Zukunft der richtige Weg sein wird. //



Jungköchin

Andrea Knapp

Hotel Burgfrieden
Gais, Tauferer Ahrntal

Der Kochberuf begeistert. Auch in Corona-Zeiten!

Die Vielfalt im Kochberuf ist für mich faszinierend. Ich darf am Arbeitsplatz vieles eigenständig machen und genau das ist es, was mich so glücklich macht. Somit kann ich tagtäglich meinem Ausbilder, Küchenchef Florian Mairhofer, aufzeigen, was ich kann und was ich gelernt habe! //

Sterne Koch

Karl Baumgartner

Michelin-Restaurant Schöneck
Pfalzen

Wir sind es gewohnt, Herausforderungen anzunehmen!

Wir befinden uns derzeit in einer außergewöhnlichen Situation, keine Frage, aber wir sollten nicht vergessen, dass uns eine Krise oftmals auch neue Chancen eröffnen kann: Lebensweisen zu überdenken etwa oder sich neu zu strukturieren und Zukunftskonzepte zu entwickeln. Gerade in unserem Beruf sind wir es gewohnt, auch unter harten Bedingungen zu arbeiten, Herausforderungen anzunehmen und diese mit Fleiß und Können zu meistern. Ich bin zuversichtlich, dass sich Qualität, Professionalität und Durchhaltevermögen auch in dieser schwierigen Zeit durchsetzen werden! //



Haubenchef

Daniel Niederkofler

Restaurant Annona Alpine Cuisine
Steinhaus/Ahrntal

Kurz bevor die Sonne aufgeht

Als wir unser Restaurant schließen mussten, war es so, als ob mein Team und ich plötzlich all unsere Ziele und Visionen für dieses Jahr aufgeben müssten. Für jeden war es befremdend, von einem Tag auf den anderen nicht mehr in der Küche oder im Service tätig sein zu dürfen. Die Schließung war hart, aber nach einiger Zeit und dem Kauf von einem Dutzend neuer Kochbücher nutzten wir unsere Zeit zur Weiterbildung. Da wir jetzt endlich die Gewissheit haben, dass es wieder los geht, sind wir motivierter denn je. Das Sprichwort „Kurz bevor dir Sonne aufgeht, ist die Nacht am dunkelsten“ war in dieser Zeit ein ständiger Begleiter und in diesem Sinne bin ich mir sicher, dass wir gemeinsam auch diese Herausforderung meistern werden. //



Südtirols einzige Sterneköchin

Anna Matscher

Michelin-Restaurant Zum Löwen, Tiesens

Wir werden uns wieder über die einfachen Dinge freuen

Liebe Kollegen, es wäre zu schön, wenn es immer nur nach oben gehen würde. Aus Erfahrung weiß ich, dass man durch Niederlagen und Probleme immer gestärkt aus einer Situation herausgeht und so wird es auch nach Corona sein. Wir werden uns wieder mehr über die einfachen Dinge im Leben freuen. Wir merken, und haben gemerkt, wie dankbar die Menschen über unseren Genussservice sind bzw. waren. Lasst euch nicht unterkriegen und ich freue mich, mit euch bei nächster Gelegenheit anzustoßen. //



Haubenkoch Andreas Schwienbacher

La Maiena Meran Resort
Algund



Mitten ins Herz

Dieses Coronavirus (COVID-19) hat uns mitten ins Herz getroffen. Menschen, die wir kannten, wurden krank. Familien, Freunde, Bekannte wurden von diesem Virus heimgesucht. Die Wirtschaft hat es so stark getroffen, wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Die Gastronomie stand still, die Straßen waren wie leergefegt. Italien – und damit auch Südtirol – hat es leider Gottes ungemein stark, ja extrem, getroffen.

Aber ich bin überzeugt, dass nach dieser Pandemie eine neue Ära startet. Ein passendes Zitat dazu von Bruce Wayne alias Batman: **Warum fallen wir? Damit wir lernen wieder aufzustehen!**

Menschen sehen den Alltag aus einer anderen Perspektive, es wird nicht mehr alles selbstverständlich sein. Menschen werden dankbar sein, einen Job zu haben. Menschen werden dankbar sein, dass sie morgens ge-

sund aufstehen können. Es wird sich einiges ändern. Nur die Frage ist: Wie lange hält es an? Haben wir daraus gelernt? Oder ist nach einem Monat wieder alles beim Alten? Das werden wir sehr bald erfahren.

Ich persönlich kann es kaum erwarten, wie die meisten von uns, wieder arbeiten zu können. Meine größte Sorge, und ich bin mir sicher das ist auch eure, ist: „WIE GEHT ES WEITER?“

Die Situation ist nun mal so und da müssen wir durch. Aber das schaffen wir auch. Nur müssen wir uns an die Regeln anpassen und zusammenhalten. //

KM

Martin Lercher

Fachlehrkraft für Kochen
Landesberufsschule Emma Hellenstainer, Brixen

Demütig, optimistisch und mit viel Respekt

Gemeinsam haben wir viel erreicht! Gehen wir also nach dem Lockdown demütig, optimistisch und mit viel Respekt in die Zukunft und arbeiten weiter am Geschmack Südtirols. **Lebenslange Bildung und Qualität sind die Grundlagen dafür.** //



Sterneköche Herbert & Daniel Hintner

Michelin-Restaurant Zur Rose
Eppan

Mehr Respekt erlernen

Eine Gesellschaft, die so schnell verletzbar geworden ist, fordert uns auf, den Gemeinschaftssinn neu zu überdenken. **Und vielleicht auch mit mehr Respekt des gegenseitigen Daseins neu zu erlernen.** //



KM Thomas Kostner

Chef Pâtissier & SKV WACS Experte
Fünf-Sterne Hotel Castel, **Dorf Tirol**

Mit neuer Kraft in die nächste Runde

Endlich ist es soweit: Nach einer ungewollt verlängerten Winterpause startet langsam wieder das Alltagsleben. Schritt für Schritt geht es zurück zur Normalität. Auch wenn die neue Lage Anpassungen in unseren Lebensgewohnheiten sowie Arbeitsweisen erfordert, so war und ist die Stärke der Südtiroler Gastronomie doch schon immer, die Fähigkeit aus alten Traditionen heraus, kombiniert mit aktuellen und neuen Gegebenheiten, zu neuen Gipfeln (der Kulinarik) emporzusteigen. **Nützen wir die Möglichkeiten unserer kleinstrukturierten Familienbetriebe, wo die Gäste eine individuelle Betreuung erfahren können und nicht in Kohorten von Menschenmassen aufeinandertreffen.** Nützen wir auch noch mehr die Möglichkeiten unserer vielfältigen Landwirtschaft, um unser unverwechselbares kulinarisches



angebot auszubauen und zu stärken. Die Gäste werden uns für das, was Südtirol ausmacht, mit ihrem zahlreichen Wieder-Erscheinen danken. Die Zeit kommt nicht zurück, also schauen wir das Beste daraus zu machen, in jeder Situation so gut wie möglich! In diesem Sinne hoffe ich, ihr konntet während des Boxenstopps ebenfalls viele kreative Ideen sammeln, um jetzt mit neuer Kraft in die nächsten Runden zu starten. //



Zwei-Sternekoch Martin & Marlies Obermarzoner

Michelin-Restaurant Jasmin Bischofshof
Klausen

Klein, intim & liebevoll

Wir besinnen uns auf das, was wir können. Klein, intim und liebevolle Gastgeber zu sein. Martin kocht mit ganzer Seele. Wir bleiben unseren essenziellen Werten mehr denn je treu. Die Krise hat uns gezeigt, dass unser Weg der für uns richtige und einzig gehbare ist. Vielfalt ist ja was Wunderbares. Diverse Food-Konzepte sind mittlerweile etabliert. Das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Vielleicht werden wir nicht mehr ganz so oft oder ganz so lange das machen, was wir machen. Sklave für ein System, das uns nur in die Schuldenfalle treibt, werden wir nicht sein. Der Weg zu finanzieller **Eigenständigkeit ist steiniger denn je!** //



Zwei-Sternekoch - KM Heinrich Schneider

Michelin-Restaurant Terra – The Magic Place
Sarntal

Mit voller Energie und Kreativität

Liebe Südtirolerinnen und Südtiroler, das was uns so besonders macht, sind unser Fleiß, unsere Kreativität und unsere Ausdauer. **Wir müssen jetzt fest an unsere Stärken denken, an das, was Südtirol kulinarisch so einzigartig macht.** Packen wir diese schwierige Zeit gemeinsam an – mit voller Energie und Kreativität! Wir werden es schaffen! //





Ingrid Mocatti

Bergrefugium Hotel Zum Hirschen
Unsere lb. Frau im Walde - St. Felix

Die Herausforderung dieser Zeit meistern

Eine Krise ist immer auch eine Chance, neue Wege zu gehen! Sich selbst neu zu entdecken und die eigene Küche und Gastronomie weiterzuentwickeln. Die Ressourcen und die Produkte Südtirols in Kombination mit der kreativen Vielfalt und Kraft der Gastronomie geben uns die Möglichkeit, die Herausforderung dieser Zeit zu meistern. Durch neue Ideen und Impulse. Wir bleiben nicht stehen! //



Andreas Messner

SKV-Ausschussmitglied
Bezirk Schlern

Die Viruswelle hat unseren Beruf, Tourismus und viele andere Sparten in die Knie gezwungen. Jetzt gilt es, wieder aufzustehen, Luft zu holen und neu zu starten. Ich bin überzeugt, dass wir das mit unseren Fähigkeiten, Künsten in der Küche und dem Land Südtirol schaffen werden. Ich wünsche allen einen guten Start in die Saison und bleibt gesund. //

„Aufstehen, Kochhut richten und los geht's.“



Zwei-Sternekoch - KM Gerhard Wieser

Restaurant Trenkerstube/Fünf-Sterne Hotel Castel
Dorf Tirol

Glaube an dich!

Hier und jetzt ist die beste Zeit! Glaube an dich! Alles, was du brauchst um erfolgreich zu sein, steckt bereits in dir! //



Haubenkoch Siggi Tschurtschenthaler

Restaurant Adler (CH)

Wir lieben, was wir tun

Liebe SKV-Kollegen, wir haben einen kreativen, herausfordernden und last but not least den wohl wunderbarsten Beruf der Welt. Wir können diesen nur erfolgreich ausüben, wenn wir lieben, was wir tun, und dies in guten wie in weniger guten Zeiten.

Die weniger guten Zeiten oder Krisen sind jeweils auch ein Katalysator des Fortschritts. In solchen Zeiten gilt es, nach Lösungen zu suchen und nicht nach Schuldigen; denn Krisen sind Weichenstellungen des Lebens. Also, zurück zu unserer Kreativität, zurück zu unseren Kämpferherzen – und auf zu kulinarischen Höhenflügen. //

Der einzige Weg, großartige Arbeit zu leisten, ist zu lieben, was man tut!

Steve Jobs,
Mitgründer von Apple



Florian Pörnbacher

Fachlehrkraft für Kochen
Landesberufsschule Emma Hellenstainer, **Brixen**

Das neuartige Coronavirus hat uns heuer in einer erschreckenden Weise gezeigt, wie fragil unser bisheriges System „höher, schneller, weiter“ im Grunde ist, wie wenig überdacht unser bisheriges Konsumverhalten war, wie wenig uns eine gesunde Umwelt und nachhaltige Kreisläufe interessierten. **Materielle Dinge und der eigene Wohlstand waren der Mittelpunkt von sehr vielen Menschen in diesem System.** Uns wur-



de auf einmal bewusst, wie ein Mikroorganismus die Weltwirtschaft, den Tourismus und sogar die eigenen Freiheiten lahmlegen kann und wie wenig wir dagegen unternehmen können, auch dass die so hochgepriesene Globalisierung nicht funktioniert in solchen Zeiten. Sie fördert eine zu schnelle Verbreitung von Krankheiten und schwächt die heimische Wirtschaft in erster Linie, schafft Abhängigkeit von Made in China etc.

Die Willkür vieler Experten, Virologen und Politiker unter dem Vorwand der Gesundheit alles zu opfern kann und soll man kritisch hinterfragen, das Außerkraftsetzen von Grundrechten und das Einschränken von Freiheiten umso mehr. Kein demokratischer Staat der Welt hätte aus ethnischen Gründen so ein „Experiment“ zugelassen, wir sollten daraus lernen und nicht vergessend zum Alltag übergehen.

Irgendwie hat es sich wie ein schlechter Film angefühlt, fast schon wie Krieg und Chaos, Virologen und Politiker waren die Generäle, Ordnungskräfte die Soldaten, die Bürger Versuchskaninchen und Opfer, Masken und Abstriche die Waffen, mit denen einige Skrupellose Millionengeschäfte gemacht haben und immer noch machen werden, spätestens wenn ein Impfstoff auf den Markt kommt.

Es ist uns bewusst geworden, dass ein sicherer Arbeitsplatz, eine gute Ausbildung und Qualitätsarbeit Garantien in solchen schweren Zeiten sind und wir in naher Zukunft noch mehr in diese Dinge investieren müssen als bisher. **Bildung kann niemals für hundertprozentige Gesundheit geopfert werden.**

Nachhaltigkeit zu schaffen, regionale Kreisläufe zu fördern, umweltbewusst zu denken, die Ausbildung der Jugend maximal zu fördern, ist die Zukunft unseres kleinen Landes, Entschleunigung und Authentizität sind Basis eines Qualitätstourismus.

In diese Richtung sollten wir uns gemeinsam bewegen, in erster Linie für uns selbst und für unsere Kinder, für unsere Umwelt, für den regionalen, sanften Tourismus und eine gesunde Wirtschaft, so können wir aus dieser Krise gestärkt und wachsam rauskommen. //

Sternekoch Martin Dalsass

Michelin-Restaurant Talvo by Dalsass
ST. Moritz

Bleiben wir auf dem Boden ...

An alle Restaurateure möchte ich sagen, dass man keine Angst vor der Wiedereröffnung haben muss. Wir müssen in dieser besonderen Zeit Stärke zeigen und positiv denken. Denn wir haben als Köche den schönsten Beruf der Welt, indem wir Leute durch unsere Kulinarik verwöhnen und ihnen Freude bereiten. **Bleiben wir auf dem Boden und motivieren wir unsere Gäste, wieder in den Restaurants essen zu gehen.** Wir müssen dieses Virus vergessen und in unseren Alltag der Küche, der Gastronomie zurückkehren. Auch wenn die Sicherheitsmaßnahmen unseren Beruf schwieriger erscheinen lassen, müssen wir vorwärtsschauen und das Beste daraus machen. Erobern wir gemeinsam unser altes Leben zurück. //



Corona hinterlässt Spuren im SKV-Landesvorstand

MERANER BEZIRKSOBMANN ZURÜCKGETRETEN

Liebe Mitglieder, liebe Bezirksausschuss-Mitglieder. Der Südtiroler Köcheverband war und ist für mich eine Herzensangelegenheit. Das Amt des Bezirksobmanns habe ich hierbei mit großer Freude und mit großem Respekt ausgeübt.

Corona hat auch unseren Betrieb mit voller Wucht erfasst. Und um diese große Herausforderung zu meistern, muss ich mit sofortiger Wirkung meinen Rücktritt im SKV erklären und auch von allen weiteren Gremien zurücktreten.

Es ist, so schwer es mir auch fällt, nicht mehr möglich mit der notwendigen Leidenschaft und dem notwendigen Eifer dieses so wichtige Amt des Bezirksobmanns und des Mitglieds im Landesvorstand auszuüben und auszufüllen. Die Gründe sind mehrschichtig und liegen vor allem in meinem unternehmerischen Bereich. Dieser fordert aktuell und in nächster Zeit meine volle Auf-



Armin Gruber



Philipp Hafner

merksamkeit. Denn hier bin ich verantwortlich für meine Mitarbeiter und nicht zuletzt auch – und ganz

besonders – für meine Familie. Denn diese durch Corona ausgelöste Situation am Markt verlangt wahrlich alles von mir ab. Und ich kann dieses so wichtige Amt nicht mehr so ausüben, wie ich das persönlich möchte.

Aus diesen Gründen und nach reiflichen Überlegungen gebe ich dieses so schöne und verantwortungsvolle Amt schweren Herzens, aber unwiderruflich ab. In einer gemeinsamen Bezirksausschusssitzung habe ich diese Überlegungen vorgebracht und ich habe die Bitte ausgesprochen, dass Philipp Hafner mit sofortiger Wirkung das Amt des Bezirksobmanns wieder annimmt. Mein Wunsch wurde einstimmig angenommen. Und so bleibt der Bezirksausschuss weiterhin in der gleichen Form bestehen – ausgenommen meine Person.

Abschließend bedanke ich mich sehr für das entgegengebrachte Vertrauen und die Unterstützung.

Armin Gruber

Die Redaktion

Da uns der Rücktritt kurzfristig vor Redaktionsschluss erreicht hat, spricht das Präsidium Armin Gruber in der nächsten Ausgabe der SKV-Zeitung den Dank für sein Engagement für den Berufsstand der Südtiroler Köchinnen und Köche aus.

Capone
frozen food delivery

PRODUKTE

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

Capone-Food, Orogel-Partner!

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

RESPEKT STEHT FÜR

» Ehrerbietung,
Achtung,
Anerkennung,
Ansehen «

CORONA & 49. GENERALVERSAMMLUNG AM 14. NOVEMBER 2020

Eine Herausforderung. Real oder online

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Mitglieder,

wenn es auch viele nicht wahrnehmen wollen, Corona stellt selbst die Olympiade 2021, aber auch viele kleine und größere Veranstaltungen in Südtirol in Frage. Und so auch die 49. Generalversammlung am 14. November. Wir im Präsidium müssen in diesen Tagen (heute schreiben wir den 6. Juni 2020) eine Entscheidung treffen. Und so wie es zu diesem Zeitpunkt aussieht, werden wir 2020, als Start in das Jubiläumsjahr des SKV, die Landesversammlung anders, als Web-Veranstaltung durchführen müssen. Veranstaltungen in dieser Größenordnung verlangen, dass Termine bis zu drei Jahre vorher entschieden und Hauptreferen-

ten eineinhalb Jahre früher angefragt werden. Die Detailplanungen beginnen sechs bis acht Monaten vor der Veranstaltung, Anzahlungen für Raummiete und dergleichen erfolgen vier Monate davor. Corona stellt an die Verantwortlichen so große Herausforderungen in Südtirol, aber auch weltweit, dass wir hier einen vollkommen neuen Weg beschreiten müssen. Wir werden die geplanten Ehrungen, Auszeichnungen und Referate real, die Veranstaltung selbst mit 99 Prozent jedoch in Online-Form umsetzen müssen. Das tut uns zwar sehr, sehr leid, aber es bleiben uns fast keine anderen Möglichkeiten. Wir bitten die Mitglieder,

die Südtiroler Köchinnen und Köche, die Gastronomen, die Freunde und Förderer der Südtiroler Köchinnen und Köche, sich diesen Termin, 14. November, bereits jetzt vorzumerken. Die Veranstaltung wird nach derzeitigem Stand als Online-Veranstaltung live, aber ohne Saalpublikum im Web übertragen, so wie wir dies von anderen Veranstaltungen bereits seit einiger Zeit kennen.

Wir freuen uns sehr, wenn möglichst viele dieser Innovation im positiven Sinne proaktiv beiwohnen und sich über die aktuellsten Entwicklungen informieren.

SKV-Präsidium

13 // SKV AKTUELL



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig



balsamicoessig aus Modena IGP



natives Olivenöl extra

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



Eine **HYGIENISCHE, PRAKTISCHE** und **FUNKTIONELLE** Lösung, damit Sie nicht auf Ihr Dressing verzichten müssen!





GUIDE 

21 Prozent der *Fine Dining* Restaurants wieder geöffnet

Die Coronakrise trifft alle Ebenen des Gastgewerbes mit voller Wucht, so auch die Spitzengastronomie. Auf Basis eines neuen Tools des Guide Michelin wird sichtbar, wieviele Top-Restaurants am 25. Mai offen hatten.

Prominentes Beispiel dafür, mit welchen Schwierigkeiten die Sterne-Restaurants aktuell und künftig konfrontiert werden, ist das Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein.

Kürzlich erfolgte die Trennung von Spitzenkoch Nils Henkel aufgrund von Sparzwängen: „Eine durchschnittliche Belegung von zehn Gästen im letzten Jahr in unserem Gourmetrestaurant hat uns zu dieser Entscheidung gezwungen. Durch die Coronakrise und die dadurch entstandenen Umsatzverluste ging uns endgültig die

Guide Michelin
will Wiedereröffnung
transparent
gestalten

Puste aus“, so Michael Teigelkamp, geschäftsführender Gesellschafter des Relais & Châteaux Hotels Burg Schwarzenstein.

Mit 25.05.20 waren nur 21 Prozent der weltweit 3.000 Restaurants mit einem Michelin Stern geöffnet. Wir hoffen, dass wir damit ein Licht auf

einen Sektor werfen, dessen Strahlkraft weit über die Restauranttüren hinaus reicht“, sagt Gwendal Poulennec, Internationaler Direktor des Guide Michelin.

Um in die Liste aufgenommen zu werden, mussten die Restaurants nachweisen, dass sie an mindestens drei direkt vorangegangenen Tagen geöffnet waren. Die Übersicht ist unter guide.michelin.com verfügbar.

Quelle:
www.tophotel.de



Paul Cold Brew

CAROMA
— mmmh Caffè —

DAS SOMMER-GETRÄNK!
JETZT BESTELLEN
T 0471 725 651

KAFFEE-SCHAURÖSTEREI · COFFEESEUM · KAFFEELADEN · SCHULUNGSZENTRUM
Völs am Schlern – www.caroma.info

RESPECT IS

» Abstand zu halten
und die Schutzmaske
zu tragen, wenn es sich
in den vorgeschriebenen
Fällen nicht
vermeiden lässt.«

Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN

Swiss Hygiene Technologie

Der High-Performance **Luftbefeuchter** ist eine hoch interessante Lösung für die



Desinfektion. Das äußerst wirksame, für Mensch, Tier und Umwelt gänzlich unbedenkliche Mittel, verliert seine Wirkung sehr schnell. Wenn es aus der Elektrolyse kommt, muss es direkt angewendet werden, dann zerfällt es wieder in seine ursprünglichen Bestandteile: Wasser und Salz.

www.senoner.net

Thermoscanner Varesco

Das Gerät funktioniert **vollautomatisch**, lediglich bei erhöhter Temperatur eines Gastes oder Mitarbeiters, bekommt ein zugewiesener Mitarbeiter im Betrieb eine **Warnmeldung aufs Smartphone**. Dieser prüft dann die Temperatur manuell, um Messfehler auszuschließen und leitet die notwendigen Schritte ein.

healthy@varescogroup.eu



ERSA-Professionelle Desinfektion

Die professionelle Desinfektion gegen Viren, Bakterien und Pilze mit einfachster Anwendung. 60 Sekunden Einwirkungszeit und einer Nachwirkzeit von 24 Stunden. **Für Desinfektionsvorgänge in Hotels, Restaurants, Wohnungen, Büros, Krankenhäusern, Geschäften, Schulen, Bäder, Bars, Freizeiteinrichtungen und öffentlichen Verkehrsmittel.** Das Desinfektionssystem ERSA wurde entwickelt von EmiControls, einer Tochterfirma von TechnoAlpin. Vertrieben wird das Produkt von Wördle Interservice.

portal.woerndle.it

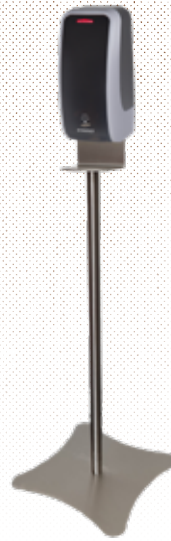
HYGAN Desinfektionssäulen und Desinfektionsspender Deluxe

Die formschönen Spender der HYGAN DELUXE Serie gibt es sowohl als

Ständer zum Aufstellen aus robustem Inox als auch mit klassischer Wandmontage.

Kontaktlose, geschlossene Desinfektionsspenderysteme mit korrekter Fördermenge bieten maximale Hygiene und ermöglichen effizienten Schutz gegen Virenübertragung und Verkeimung.

www.hygan.it



HYGAN Sanirain Professional

Infektionen mit Schadorganismen wie Viren erfolgen häufig über Schleimhäute (d.h. Mund, Nase, Augen). Die ordnungsgemäße Hygiene und Sauberkeit von Oberflächen, welche in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, sind daher fundamental. **Dieser Desinfektionsreiniger von Hygan ist ein medizinisches Behelfsmittel zur schnellen, einfachen und professionellen Desinfektion von Oberflächen in Kranken-**

häusern, Fitnessräumen, Spielzimmern und vielem mehr. Das Produkt ist gebrauchsfertig und ist gegen Bakterien, Viren und Pilze bestens geeignet.

www.hygan.it





foppa

TASTE SELECTION

THINK LOCAL

- feinste Qualität aus Südtirol
- Simmentaler Rindfleisch
- artgerechte Haltung



www.foppa.com





Corona, die Küche & Respekt

MUND-NASEN-SCHUTZ SOWIE ABSTANDSREGELN HÖCHST AKTUELL

Corona verlangt auch von uns Köchinnen und Köchen im Küchenbereich alles ab. So hat erst kürzlich die Köchin und Gastgeberin Ingrid Mocatti in einem Statement geschrieben: „Allein die Maskenpflicht ist für mich im Küchenbereich eine enorme Herausforderung.

Es ist heiß, es ist stressig, die Gäste sind ungeduldig und ich mit Maske zusammen mit Erwin am heißen Herd!“

Ja, Corona stellt an uns alle eine besondere Herausforderung. Und im Küchenbereich, dem Herzstück der Gastronomie sei es in Restaurants, Gasthöfen, Schutzhütten, Hotels, Kindergärten, Pflegeheimen, Krankenhäusern und Altenheimen ganz besonders. Und wenn auch eine Übertragung des Virus über das Essen selbst bis zum aktuellen Zeitpunkt nicht nachgewiesen ist, so sind wir als Köchinnen und Köche auch Menschen, die ein- und aus-

atmen, die husten, die niesen und damit über Tröpfchen das unsichtbare Virus übertragen können. Sei es direkt oder über Schmierinfektionen. Respekt vor diesem unsichtbaren Virus ist in jeder Situation notwendig.

Daher sind nun die gute Hygienepraxis, das HACCP, die persönliche Hygiene und die Desinfektion von ganz besonderer und noch größerer Bedeutung. Sei es für uns selbst, für die Mitarbeiter*innen in der Küche,

für unsere Familien wie auch für unsere Gäste. Hygienesicherheit ist für unsere Gäste in den jeweiligen Strukturen nun sogar noch wichtiger als das gute, ja hervorragende Essen.

Für das Ferienland Südtirol

Und ganz besonders für das Ferienland Südtirol. Wenn hier in Küchen Corona-Infektionen auftreten oder durch die Gastronomie ausgelöst werden, dann werden drastische Hygiene-Maßnahmen notwendig, die es jeden Tag zu vermeiden gilt. Denn das würde für Südtirol enorme Schäden mit sich bringen und die Arbeitsplätze und die Betriebe total in Frage stellen.

Für das SKV-Präsidium
Reinhard Steger
Karl Volgger
Margareth Lanz
Patrick Jageregger
Gottfried Maschler

Verantwortung übernehmen

Wir rufen daher alle Köchinnen und Köche auf, hier jeden Tag

- bei jedem Service die Vorsichtsmaßnahmen zu setzen,
- eine hervorragende Hygienepraxis auszuüben,
- durch das HACCP die Mitarbeiter im Küchenbetrieb und im Service tagtäglich zu sensibilisieren,
- den Arbeitsplatz, die Küche, die Anlieferung, das Lebensmittelager und den Rücklauf einschließlich der Müllentsorgung im Betrieb immer wieder zu desinfizieren und
- die aktuellen Corona-Vorsorgemaßnahmen mit hoher Verantwortung in der Praxis und im Alltag umzusetzen.

Damit leisten wir alle gemeinsam einen ganz entscheidenden Beitrag, damit weitere Infektionen vermieden werden können.



Europas Kochverbände stehen zusammen

Die Koch-G5 ist in den deutschsprachigen Ländern vernetzt. Gerade jetzt stehen die Berufsverbände Südtirol, Österreich, Deutschland, Luxemburg und in der Schweiz, den Köchinnen und Köchen zur Seite.

Es ist ziemlich genau fünf Jahre her, dass sich die kulinarischen Berufsverbände von Südtirol (SKV), Österreich (VKÖ), Deutschland (VKD), Luxemburg (Vatel) und der Schweiz (skv) zur Koch-G5 zusammengeschlossen haben. Für eine Feier dieses kleinen Jubiläums bleibt in diesem Jahr keine Zeit – die Kolleginnen und Kollegen in allen fünf Ländern wurden von der Corona-Pandemie in den vergangenen

Monaten mächtig in Atem gehalten. Die Herausforderungen in den Verbänden ähneln sich.

Ansprechpartner für Mitglieder

„Wir sind ein touristisches Land und jetzt nach der Grenzöffnung liegt uns viel daran, unsere Mitglieder bestmöglich zu informieren. Gemeinsam setzen wir alles daran, Gästen aus Deutschland und aus anderen Ländern einen gesunden Aufenthalt bieten zu können“, sagt Reiner Münnich, Geschäftsführer vom Südtiroler Köcheverband. „Viele unserer Mitglieder sind im Moment noch zu Hause im Lohnausgleich und haben Fragen.“ Als Antwort auf die aktuelle Situation setzt der SKV auf digitale Wege: „Wir bieten Webinare an, treffen uns mit dem Vorstand in Vi-

deokonferenzen und haben begonnen, Partner und Produzenten mit digitalen Produktvorstellungen in unsere interne Kommunikation einzubinden. Das kommt gut an.“ Und: „Wichtig sind der Austausch und das persönliche Gespräch. Wir verstehen uns als Gemeinschaft, sind Ansprechpartner für die Mitglieder und stehen solidarisch zusammen.“

Bildung und Beratung

Auf Kommunikation und webbasierte Weiterbildung setzt man auch in der Schweiz, wie Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands (skv) berichtet: „Anfangs herrschte eine große Verunsicherung und wir haben mit einer Mail im Namen des Verbandspräsidenten alle Mitglieder persönlich angeschrieben und ihnen





Unterstützung angeboten. Außerdem haben wir mehr als 1000 Mitglieder persönlich angerufen und zum Teil sehr intensive Gespräche geführt. Besonders nachgefragt ist unsere Rechtsberatung, mehr als 1500 Anfragen haben wir in der akuten Zeit der Krise erhalten.“ Gut funktioniert haben zudem die Webinare, die relativ kurzfristig entwickelt und angeboten wurden, aber: „Unser Beruf und unser Verband basiert auf einem Netzwerk der persönlichen Begegnungen, für uns stehen Austausch und Netzwerken eindeutig im Vordergrund.“ Das soll auch bei der bevorstehenden Küchenchefs-Tagung so sein, die im September in einem neuen Event-Format an einem besonderen Ort mit rund 250 Teilnehmern stattfindet.

Wenn nicht wir, wer dann

Vorfreude auf eine ganz besondere Veranstaltung herrscht auch in Österreich, wo im Oktober die Young Chefs Unplugged (YCU) zum Treffpunkt für Jungköche aus Europa wird. Für Mike Pansi, Präsident des Verbands der Köche Österreichs (VKÖ), ist es ein wichtiger Schritt zurück zur Normalität: „Wir werden dieses Event machen und sehen das auch als positives Signal innerhalb der Koch-G5.“ Diese Signale seien jetzt besonders wichtig für eine Branche, die zum Teil überfordert und verunsichert ist. „Die anfängliche Kommunikation auf den Social Media-Kanälen haben wir inzwischen reduziert, nicht zuletzt, weil sich fast täglich Informationen und Nachrichten überholt haben.“ Die Zuversicht zum bevorstehenden YCU-Event hingegen passt zur Philosophie des VKÖ, in diesen Zeiten neue Wege zu gehen. „Jetzt ist unsere Chance, kreative Ansätze und Lösungen zu entwickeln“, betont Mike Pansi. Genauere Infos zu

#YCU20 gibt es demnächst auch über die VKD-Kanäle.

Planung „auf Sicht“

„Eher ruhig und abwartend“ bezeichnet Alain Hostert, Sekretär des Vatel Club Luxembourg, die aktuelle Situation der Köchinnen und Köchen im Großherzogtum. „Jeder befindet sich quasi im Überlebensmodus und bemüht sich um eine sichere Wiedereröffnung.“ Die Regierung des Landes setze alles daran, dafür finanzielle und politische Voraussetzungen zu schaffen. Viele Berufsschulen seien bereits „iPad-Schulen“, so Hostert, „und die Umstellung auf digitalen Unterricht war problemlos“. Die Marktbegleiter der Branche hingegen seien in der Schwebelage und finanziell überstrapaziert. Als Organisator des Culinary World Cup hat der Vatel Club deshalb auch derzeit mehr Fragen als Antworten, für 2022 seien im Moment keine Vorhersagen möglich: „Bedenkt man, dass beispielsweise La Provençale, einer der Hauptsponsoren, täglich hohe sechsstelligen Umsatzverluste beklagt, ist

nicht abzusehen, welche Auswirkungen die Coronakrise auf den Wettbewerb haben wird.“

Stimme der Köchinnen und Köche

Auf der Suche nach Lösungen sammeln die Verbände Ideen und Informationen, um diese an ihre Mitglieder weiterzugeben. Diesen Weg ist auch der Verband der Köche Deutschlands (VKD) von Beginn an gegangen: „Bereits Mitte März haben wir begonnen, auf einer Corona-Sonderseite Informationen zu sammeln, Statements aus dem Verband zu veröffentlichen und in einer Facebook-Gruppe eine Plattform zum Austausch zu bieten“, berichtet Felizitas Laun, Geschäftsführerin des VKD. Jetzt ginge es vorrangig darum, die sichere Wiedereröffnung zu begleiten: „Als Berufsfachverband sehen wir unsere Aufgabe darin, den Köchinnen und Köchen eine Stimme zu geben.“

Aina Keller

Presse-Projektarbeit für den VKD

FAMILIE Unterwiesinger

Tiroler Früchteküche uwe

Mit der Tiroler Früchteküche Gastrobar wird jedes Frühstück zu einem Erlebnis.

Erdbeeren Brombeeren Nüsschen Pfirsich Maracuja Cherry Schokolade

www.fruechtekueche.at

10 Zukunftstrends nach COVID-19

Der Wandel in der Gastronomie ist in vollem Gange. Die Krise durch COVID 19 hat diese Veränderung massiv beschleunigt. „Jetzt kommt die Zeit für Macher und Visionäre“, prophezeit Jean-Georges Ploner.

Das Ur-Verlangen nach sozialer Nähe lässt sich jedoch nicht unterdrücken. Die Gastronomie als Ort der Begegnung wird zurückkehren, davon ist Ploner überzeugt. Allerdings in Form neuer oder wiederbelebter Konzepte und Formate, mit mehr Erlebnischarakter und Emotionalität, an neuen Orten, mit neuen Regeln für Hygiene und zwischenmenschlichen Umgang, mit Zugangskontrollen, Tischreservierung und Platzierung. Sichere Orte wie Zuhause, Essen im Auto oder der

Members Only-Club werden bevorzugt. Outdoor wird das neue Indoor. Gastronomie-Erlebnisse werden zu Urlaubersatz.

Bereits in der Krise hat sich gezeigt: Take Away und Delivery sind die Gewinner. In Zukunft geht es nicht mehr darum, was, sondern wie und mit welchem Gesamtpaket Essen zu den Menschen kommt, sowie damit verbunden die Frage der Entsorgung unter Nachhaltigkeitsaspekten.

10 Trends der Gastronomie von morgen nach COVID-19

1. Die Individualität verschwindet – der Marktanteil der Gastronomieketten wächst

Die durch die Corona-Krise verursachte lange Schließung der Gastronomiebetriebe und damit der Wegfall der geschäftlichen Grundlage werden zu einer Marktberreinigung führen. Die Krise zeigt unerbittlich Stärken und Schwächen auf und führt semi-professionell geführte Betriebe an die Existenzgrenze. Die Gastronomie wird um rund ein Viertel schrumpfen.

2. Die Schere geht auseinander – Kapital und die Entschlossenheit zum Überleben entscheiden über die Zukunft

Die Großen und die ganz Kleinen werden zu Gewinnern. Gut finanzierte Betriebe und die internationalen Restaurantketten nutzen die Schwäche des Marktes zur Expansion und zur Neu-Aufstellung. Die Rezension bietet die Chance, alles, wirklich alles zu hinterfragen und neu zu verhandeln: Standorte, Pachtverträge, Mitarbeiter, Strukturen und Technologie.

3. Der Kampf um Umsatz – neue Platz-Quoten pro Gast erhöhen Druck auf Auslastung und Konsum

Abstandsregeln verändern die Auslastung. Die neue Platz-Quote pro Gast und der angestrebte Umsatz resultieren in neu kalkulierten Dinnerzeiten und Durchschnittbons. Die neue Formel: Den Tisch häufiger belegen und möglichst viel in kürzerer Zeit verkaufen. Positiv ist zu bewerten, dass eine Effizienzsteigerung in der Gastronomie einhergeht, die nur durch Digitalisierung möglich ist. Ganzheitliche, individuell konfigurierbare Lösungen für datenbasierte Entscheidungen und Echtzeitanalysen für alle Bereiche der Betriebe werden zum Standard.

4. Safety First! – Vertrauen durch sichtbare Maßnahmen schaffen

Gäste, Mitarbeiter, Lieferanten – alle wollen Sicherheit. Deshalb hat die neue Normalität zwei Prioritäten: Hygiene und Abstand. Insbesondere beim Neustart sind beide unverzichtbar, um das Vertrauen der Gäste

Take Away wird zum Erlebnis Delivery: einer von zehn Trends, die Ploner ausgemacht hat.



zurück zu gewinnen. Gäste wollen nicht nur das Gefühl haben, dass alles für ihre Sicherheit getan wird, sie wollen es auch sehen: Mitarbeiter tragen Handschuhe und Mundschutz, Desinfektionsständer stehen bereit, Einmal-Speisekarten oder Speisekarten-Apps, bargeldlose Bezahlmöglichkeiten. Konsequentes Social Distancing vom Betreten bis Verlassen des Restaurants: Einlasskontrollen, Wartebereiche, Entzerren der Gästeströme, digitalisierte Kommunikation durch Displays, WhatsApp oder SMS usw. Vertrauen ist der Schlüssel für die Rückkehr der Gäste!

5. **Take Away wird zum Erlebnis Delivery**

Take Away und Delivery befreien sich vom Fastfood Image, werden dafür aber hochwertiger und erlebnisorientierter. Aus der Notlösung – wenn's schnell und bequem gehen soll – wird ein eigenständiger Bereich. Für Gastronomen unverzichtbar, weil überlebensnotwendig. Delivery wird zum Standbein und durch Zusatzleistungen attraktiv und wird mittels ganzer Packages, Themen- und Saison-Specials aufgewertet und emotional aufgeladen. Lieferdienste entwickeln sich weiter, neue mobile Konzepte entstehen. Food-Szenarien werden angeboten. All-Inclusive Ess-Erlebnisse sind überall und genau dort verfügbar, wo der Gast sich aufhält.

6. **Die Renaissance des Picknicks – der Gastbereich wird in den öffentlichen Raum verlagert**

Der Aufenthalt im Freien gilt als sicherer als in Innenräumen. Gäste bevorzugen deshalb Lokale mit Außenbereichen. Die Gastronomie wird es schwer haben, die Innenbereiche zu belegen. Bestehende Restaurants werden sich mit Terrassen erweitern und bei neuen Lokalen wird der Außenbereich größer geplant als der Innenbereich.

Das Picknick erlebt eine Renaissance, wird aber moderner und stylischer. Die Gastronomie liefert alles auf Wunsch genau dorthin, wo die Gäste sind.

7. **Sicherheit kombiniert mit Erlebnis – das Auto als sicherer Ort wird zum Mittelpunkt**

Erlebnisse werden wichtiger denn je. Gleichzeitig suchen die Menschen Sicherheit. Das Auto, der Inbegriff der Mobilität, erhält als Ort des Vertrauens einen neuen Stellenwert. Essen und Erlebnis rund um das Auto und im Auto erlebt einen Boom.

8. **Die Umkehr des Weges – das Restauranterlebnis kommt nach Hause**

Neben dem Auto erhält das eigene Heim einen neuen Stellenwert. Nicht zum Selberkochen, sondern um sich das Restauranterlebnis nach Hause kommen zu lassen. Keine neue Idee, jedoch wird das Modell weiter ausgebaut und bietet Caterern ein neues Geschäftsfeld: Umgestellt wird auf kleine individuelle Caterings. In Kooperation mit Restaurants und Köchen werden zudem unterschiedliche Themenwelten angeboten.

9. **Freiheit und Selbstbestimmung um jeden Preis – Boom der Dinner-Clubs**

Als eine Art Gegenreaktion auf die vielen Einschränkungen folgt eine Bewegung, die statt Gesundheit Freiheit über alles stellt. Wo Verbote sind, lockt der Reiz des Verbotenen. Vergleichbar der Zeit der Prohibition in den USA entsteht eine Form der geheimen Gastronomie in Dinner-Clubs und Speak-Easy Bars. Intime Orte für kleine Kreise und Netzwerke abseits der Öffentlichkeit. Zugang gibt es nur für Eingeweihte, Trendsetter und/oder Wohlhabende

10. **Kulinarischer Aufbruch in die Ferne – Gastronomie wird zum Urlaubersatz**

Es wird voraussichtlich eine Erholungsphase benötigen, um wieder Urlaubsreisen ins Ausland wie gewohnt planen zu können. Entscheidend sind nicht nur Grenzöffnungen, sondern auch ein Neu-Start der gesamten Tourismusinfrastruktur. Die Sehnsucht nach Ferne und Exotik aber bleibt ebenso bestehen, wie der Wunsch nach Inspiration und neuen Erfahrungen. In Zukunft werden Reisen kulinarisch unternommen, um Neues zu erleben oder Erinnerungen wieder zu beleben. Die Küchen der Welt zaubern für einige Stunden Urlaubsstimmung.

Ploners Fazit: Jetzt kommt die Zeit für Macher und Visionäre. Die Gastronomie erfindet sich neu. Der Weg wird spannend – und schwierig. Vieles ist möglich. Entscheidend ist, was die Menschen mit Mut, Zuversicht und Kreativität daraus machen.

Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

Südtiroler Bergartischocke

Artischocken bekommt man eigentlich zwischen Oktober und Mai. In den Sommermonaten ist das Gemüse kaum erntefrisch auf den Märkten anzutreffen. **Nun gibt es aber in Südtirol einige Bauern, welche eine Artischockenart aus den Anden anbauen und unter dem Namen Südtiroler Bergartischocke anbieten.**

www.laimburg.it



TRAMINER VOLLKORN POLENTA

Familie Giovanett baut am Römerhof eine alte Maissorte an, die bis vor 50 Jahren im Südtiroler Unterland als „**Tirggplent**“ bekannt war. Die sortentypisch orangeroten Maiskörner werden nach mehreren traditionellen Arbeitsgängen („**oklaubn**“, „**tschilln**“, „**aufhängn**“, „**omochn**“) in der hofeigenen Steinmühle zu drei verschiedenen glutenfreien Maismehlarten gemahlen. Diese alte Maissorte besticht durch einen **sehr gehaltvollen Geschmack und eine ganz besonderer Textur.**

Römerhof Tramin



Bio Fenchelpollen AROMICA TRADIZIO

Ein besonders schönes Produkt aus der Tradizio Linie von Aromica.

Es handelt sich hierbei um **Bio Fenchelpollen aus der pannonischen Tiefebene in Österreich.**

Wo diese im kontrolliert biologischen Anbau angebaut werden. Die Bio Fenchelpollen eignen sich besonders für **Fischgerichte** und **mediterrane Fleischgerichte.**

www.aromica.de

RIEPER MUSMEHL

Das Musmehl wird von Rieper ausschließlich aus bestem weißen Mais mit seinem typischen harten Kern und der weißen Ummantelung, zu feinstem Maismehl vermahlen. Es ist das Mehl für das traditionelle Südtiroler Pfannenmus (Tirgane Muas) und eignet sich auch für die Zubereitung von Mehlspeisen und Suppen. Das Rieper Musmehl wird im Sommer in den Bergen von vielen bevorzugt für das Muas verwendet.

www.rieper.com



CACIOTTINA MONTANARA – BUTTERKÄSE

Ein ganz besonderer Schnittkäse aus **Kuh-Heumilch** von der Sennerei Drei Zinnen in Toblach. Die Zutaten sind Vollmilch, Kulturen, Lab, Salz, Lysozym aus Ei als Konservierungsstoff. **Der Käse ist zudem ohne Gentechnik hergestellt.**

www.3zinnen.it



LAGRINUM AGRO NOBILE

Lagrinum Agro Nobile ist das Kernprodukt aus der Agro Nobile Linie der Genussmanufaktur Walcher in Eppan/Kaltein. Es handelt sich hierbei um eine besonders edle Säure, die in einem sensiblen Prozess gewonnen wird. Körper, Eleganz und Aromatik dieses Premium-Weinessigs widerspiegelt die Eigenschaften des namensgebenden Weines. Eine angemessene Lagerung im kleinen Eichenfass gibt dem Gourmetessig zusätzlich Struktur, Komplexität und Finesse. Säureskala nach Slow Food: 5.

Empfohlen zum Verfeinern von: Steaks, Blauschimmelkäse, Lammkoteletts, Grillsaucen, Mozzarella und edle Gemüse und Salate.

www.walcher.eu/de/die-genussmanufaktur/produkte/agro-nobile/lagrinum



IM PORTRAIT

Fabian Eccli

Von der Hellenstainer in die Welt

Als ich im Juni 2013 die Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Emma Hellenstainer in Brixen abgeschlossen hatte, ging ich nur zwei Wochen später nach St. Moritz ins Kulm Hotel, wo ich im Sommer den Saucier-Posten mit einem weiteren Berufskollegen übernehmen durfte. In der darauffolgenden Wintersaison besuchte ich zusammen mit dem **Zwei-Sterne-Koch Yoann Conte** das **St. Moritz Gourmet Festival**. Hier hatte ich die Ehre, mehrere Tage an der Seite verschiedener **Spitzenköche** wie **Tim Raue**, **Wolfgang Puck** und **Jonnie Boer** arbeiten zu dürfen.



Nach kleineren Praktika bei Spitzenköchen und dem Besuch der ChefAlps in Zürich ging ich schließlich in die Villa Feltrinelli an den Gardasee zu Stefano Baiocco, wo ich neun Monate lang als Gardemanger und später als Saucier tätig war.

Nach etwas mehr als zwei Jahren zog es mich wieder zurück nach Südtirol und ich durfte hier schöne berufliche Erfahrungen in einigen lokalen Betrieben wie dem Gasthof Sunnegg in Brixen, dem Restaurant Finsterwirt und dem Hotel Tirlir auf der Seiser Alm sammeln. Zudem half ich immer zwischen den Jahreszeiten mal wieder irgendwo aus und war so auf zahlreichen Events und Veranstaltungen im In- und Ausland unterwegs.

Im Frühjahr 2019 wurde in Brixen ein neues Restaurant geplant, in dem ich seither als Chefkoch tätig bin. Mir wurde komplett freie Hand gelassen. Ich konnte so auch bei der Planung der Küche mitwirken, bei den Planungen im Restaurant, bei der Feinarbeit im Konzept und mir mein Küchenteam komplett selbst zusammenstellen.

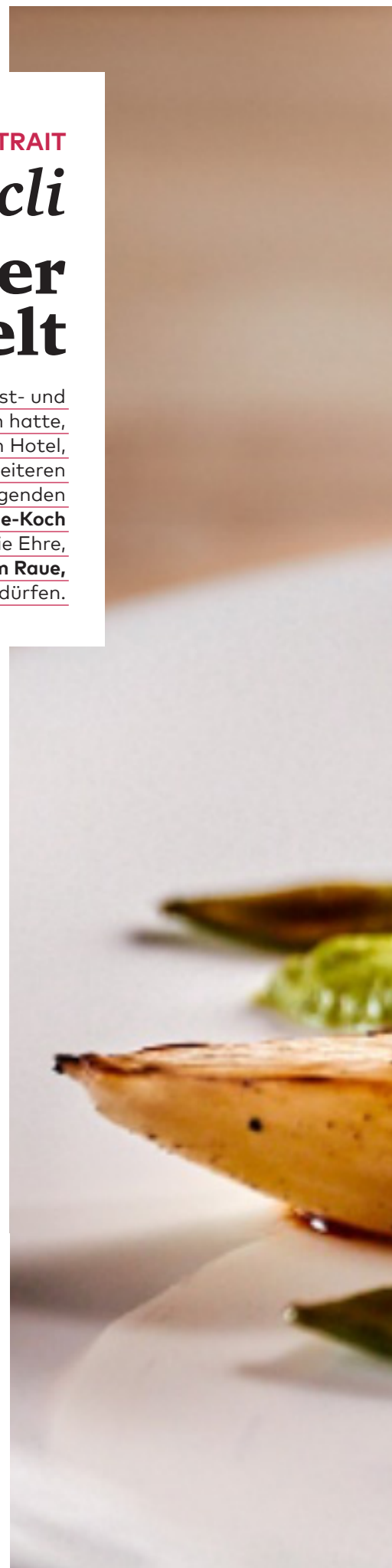
Planung • Verkauf • Einbau • Service • Wartung

ungerer
kühlen • klimatisieren • einrichten

Ungerer
Kühlanlagen,
die beste Lösung für
Ihre GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how,
fachmännisch & zuverlässig.

I-39020 Partschins/Töll, Tel. 0473 96 83 11, info@ungerer.it, www.ungerer.it







Fabian Eccli

Dank eines super Teams in Küche und Service haben wir es geschafft, uns in dieser nur kurzen Zeit einen guten Ruf und einen guten Namen zu erarbeiten. Und wir werden stetig mit Fleiß und Ausdauer weiterarbeiten, dass dies auch weiterhin der Fall ist und so bleibt.

Auch wenn wir jetzt durch die Coronakrise einige harte Rückschläge erleiden, so bin ich doch fest davon überzeugt, dass wir diese Krise gut meistern und umso besser und konsequenter weiterarbeiten. Was sicher für alle Betriebe in Südtirol gilt, denn ich denke, dass jede Krise auch etwas Gutes mit sich bringt. Regionale Betriebe und Händler erfahren wieder mehr Zuspruch und die Südtiroler Bevölkerung kauft vermehrt und zu einem größeren Teil wieder regionale Produkte ein. Und viele haben gemerkt, dass wir hier eigentlich alles haben, was man zum Leben braucht.

Redaktion: Was ist Ihr Lebensmotto?

Fabian Eccli: Ein bestimmtes Lebensmotto habe ich nicht. Ich finde, dass es etwas vom Wichtigsten ist, wenn man jeden Tag versucht, sein Bestes zu geben.

Was bedeutet Glück für Sie?

Wenn man das liebt, was man macht und arbeitet. Wenn man es mit Leidenschaft macht und abends, wenn man ins Bett geht, weiß, dass man etwas Besonderes geleistet und erreicht hat.

Und Erfolg?

Wenn man seine eigenen Ziele erreicht und mit dem zufrieden ist, was man selbst leistet und leisten darf.

Was hat Sie schon immer fasziniert?

Mich faszinieren die einfache Art zu kochen und die ein-

fachen Küchen, wie z.B. die Nordic Cuisine oder auch der japanische Perfektionismus. Je einfacher ein Gericht ist, umso schwieriger ist es, dieses perfekt umzusetzen und zu verwirklichen. Weniger ist hierbei oft mehr.

Was kann man als Südtiroler in Brixen erleben?

Brixen ist eine Stadt die gastronomisch sehr viel zu bieten hat, da sich in dieser Stadt sehr viel tut. Sehr zu empfehlen ist das Wasser-Licht-Festival jährlich im Mai/Juni, sowie das Altstadtfest, das alle zwei Jahre stattfindet, aber auch das Dine and Wine, wo sich viele Brixner Gastbetriebe treffen und zusammen auf dem Domplatz ein Event mit kleineren Gerichten und Livemusik veranstalten. Schade, dass heuer vieles nicht möglich ist.

Was fällt Ihnen zum Begriff „Südtirol“ ein?

Die wunderschöne Natur, die Berge, die Flüsse und die vielen kulinarischen Schätze und Rohstoffe, die unser Land zu bieten hat.

Was war Ihr Schlüsselerlebnis, um Koch zu werden?

Dafür gibt es kein Schlüsselerlebnis. Ich liebe das Kochen, weil es ein Beruf ist, in dem man sich selbst verwirklichen kann und mit den einfachsten, den besten und schönsten Produkten, die die Welt zu bieten hat, arbeiten darf!

Ihr Werdegang in den vergangenen Jahren

- 2012-2013 Während der Oberschule (Sommer und Winter) Praktikum im Restaurant Traubenwirt in Brixen
- In Folge Einstieg in den Kochberuf
- 2013-2015 Koch und später Chef de Partie im *****Kulm Hotel in St. Moritz mit verschiedenen und ergänzenden Praktika in Schweizer Restaurants
- 2015-2016 Koch im Restaurant der Villa Feltrinelli am Gardasee
- 2016 Koch im Restaurant Sunnegg in Brixen
- 2017 Koch in der Vinothek Vitis sowie im Restaurant Finsterwirt in Brixen
- 2017-2019 Koch und Sous Chef im Tirlir – Dolomites Living Hotel
- Seit Mai 2019 Chefkoch im Restaurant Decantei in Brixen

An die Südtiroler Köchinnen, Köche und Gastronomen. Falls diese in Brixen sind:

Kommen Sie mich sehr gerne im Restaurant Decantei in der Hartwiggasse 5 besuchen.

Die SKV -Redaktion



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



Die 152 Suiten und Zimmer im **Hotel Sacher Wien** wurden zu exklusiven Sacher Séparées.



SACHER SÉPARÉE

Sacher-152 Pop-up-Restaurants Sacher-Suiten

Bei der Neueröffnung des Hotel Sacher Wien wurden zeitgleich 152 elegante Mini-Restaurants eröffnet. Der Plan: Die Zimmer und Suiten des Luxushotels werden für kurze Zeit zu „Sacher Séparées“. Diese gab es im 19. Jahrhundert schon einmal.

Serviert werden
Klassiker von der
Gänselebermousse
bis hin zur
Sacher-Torte

Die „Grande Dame“ des Hauses, Anna Sacher, die 1892 die Leitung übernahm, machte die Privatsphäre im noblen Ambiente salonfähig. Habsburger, internationale Politiker, Künstler und virtuose Persönlichkeiten gingen in den sagenumwobenen Séparées ein- und aus. Abgeschirmt, exklusiv, elegant und ungestört. Mit diesen Attributen sollen die „Sacher Séparées“ auch 2020 vermarktet werden, modern verpackt im Wording als Pop-up-Restaurants. Und natürlich wird Social Distancing garantiert.

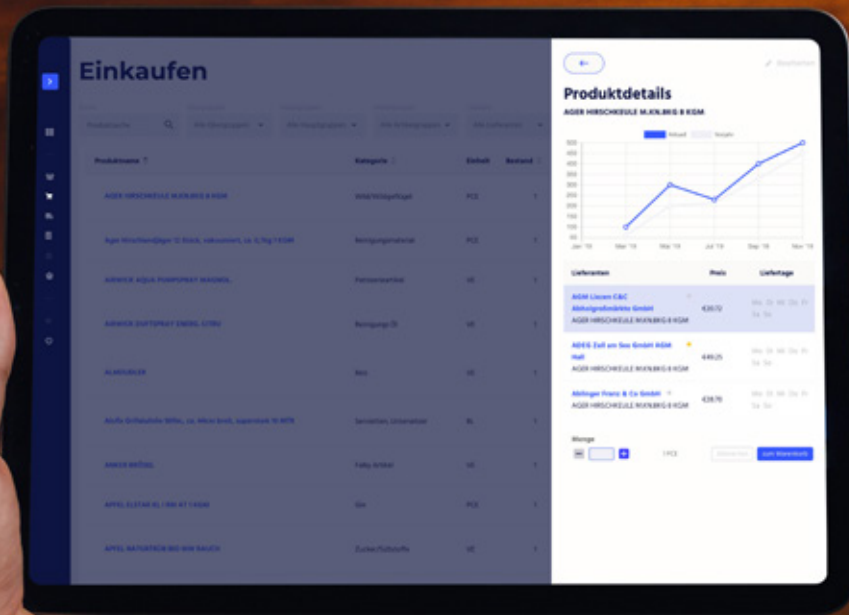
In der Praxis funktioniert dies wie folgt: Bis zu vier Gäste (und dazu zwei Kinder) beziehen für drei Stunden zum Frühstück, Lunch oder Dinner ihr Séparée; welche Suite das ist, bleibt bis zum „Check-In“ eine Überraschung.

„Jedes Zimmer und jede Suite im Sacher ist einzigartig und anders, die Dekorationen, Wände und Interieurs

erzählen spannende Geschichten von 1876, der Zeit der Erbauung, bis heute“, erklärt Andreas Keese, der neue GM des Sacher Wien. Ein privater Butler – stets aufmerksam und gleichzeitig unauffällig – serviert Sacher Klassiker von Küchenchef Markus Krenn, darunter Gänselebermousse, Tafelspitz oder natürlich ein Stück der Original Sacher-Torte.

Quelle: www.tophotel.de





Digitalisierung schafft hier Abhilfe, indem diese Kernprozesse dank digitaler Hilfsmittel intelligenter, schneller und einfacher gestaltet werden. Mit AVISIO geschieht dies - und vieles mehr.

Mit AVISIO in eine digitale Zukunft

Nach dem lang ersehnten Restart für die Gastronomie und Hotellerie kann der Blick erneut auf die Zukunft gerichtet werden.

Noch vor ein paar Monaten, bevor die Corona-Krise in der ganzen Welt Einhalt gezogen hatte, war die Digitalisierung in der Hotellerie und Gastronomie in aller Munde. Nachdem das Thema während der Corona-Krise etwas in den Hintergrund gerückt

ist, sind die Wiedereröffnungen für die Betriebe ein idealer Zeitpunkt, sich wieder mit dem Thema zu beschäftigen. Gerade nach dem Corona-Schock gilt es jetzt mehr denn je die Effizienz zu steigern. Aus diesem Grund rückt das Thema Warenwirt-



Johannes
Ossanna



Matthias
Deppenbusch

schaft verstärkt in den Fokus. Anstatt aber einem reinen Kontrollinstrument, wie es vor allem in der Systemgastronomie und der Kettenhotellerie verwendet wird, schafft AVISIO eine neue digitale Lösung, die gezielt die Mitarbeiter in der Küche und im Service im täglichen Betrieb unterstützt.

Eine vollständig digitale Warenwirtschaft

Von der Bestellung, zur Warenannahme, über die Lagerung bis hin zum Verbrauch - diese Prozesse sind zumeist zeitraubend und unübersichtlich. Geprägt durch diese manuellen Prozesse, entstehen somit Ineffizienzen, die sich durch die gesamte Warenwirtschaft zieht.

Digitalisierung schafft hier Abhilfe, indem diese Kernprozesse dank digitaler Hilfsmittel intelligenter, schneller und einfacher gestaltet werden. Mit AVISIO geschieht dies - und vieles mehr. So können Hotels und Restaurants bei all Ihren Lieferanten via Computer, Smartphone oder Tablet bestellen. Während des Bestellens können Preise zwischen unterschiedlichen Lieferanten verglichen und aktuelle Angebote eingesehen werden. Nach erfolgter Bestellaufgabe und Anlieferung wird die Ware digital entgegengenommen. Mit einem Klick kann die Ware ins Lager gebucht - oder bei Mängeln direkt beim Lieferant reklamieren. Somit wird eine laufende Überwachung des Lagers ermöglicht, sodass jederzeit eingesehen werden kann was in welcher Menge noch auf Lager ist.

Chance für die Südtiroler Gastronomie und Hotellerie

Die Südtiroler Gastronomie und Hotellerie ist geprägt durch drei wesentliche Faktoren: Individualität, Kreativität und Qualität. Diese Aspekte werden auch in Zukunft wichtige Erkennungsmerkmale für Südtirol sein. Damit diese aber auch den Vergleich

mit den Nachbarländern - vor allem in Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit - standhalten, spielt die Digitalisierung eine entscheidende Rolle.

Gäste schätzen an Südtirol besonders die Individualität der inhabergeführten Betriebe. Aber, im Vergleich zu den größeren Betrieben und Ketten in benachbarten Regionen kann man ökonomisch oft nicht mithalten. Um diesen Nachteil zu kompensieren, kann die digitale Unterstützung von AVISIO sicherstellen, dass sich Individualität auch rechnet.

Gleichzeitig werden neben besseren Einkaufsentscheidungen die Bestellung und Lagerverwaltung so beschleunigt, dass die Kreativität in der Südtiroler Gastronomie auch in Zeiten von Personalmangel weiterhin ausgelebt werden kann.

Das dritte wesentliche Merkmal der Südtiroler Küche ist der Qualitätsgedanke. Entscheidende Rolle dabei spielt das enge, partnerschaftliche Verhältnis mit regionalen Zulieferern und die Sicherstellung der Qualität im eigenen Betrieb. Mit AVISIO wird eine digitale Basis zur Zusammenarbeit geschaffen, um diese Partnerschaften sowohl noch enger als auch professioneller zu gestalten.

Über AVISIO. Mit Südtiroler Wurzeln

AVISIO ist ein Wiener Startup mit Südtiroler Wurzeln, das von Johannes Ossanna und Matthias Depenbusch 2019 gegründet wurde. Mit der AVISIO Warenwirtschaftslösung gehen Sie zunächst den deutschsprachigen Hotel- und Restaurantmarkt an. Unterstützt werden sie dabei unter anderem durch Erich Falkensteiner, der als Investor an AVISIO beteiligt ist.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

News aus dem Hause Honigmayr

Reine Natur, die man schmeckt – der Honigspezialist für die Gastronomie

Herausragende Honigqualität sind seit der Gründung im Jahr 1920 das Markenzeichen von Honigmayr. **Das fein selektierte Portfolio von Honigmayr steht für 100 Prozent Natürlichkeit.** In jedem Glas Honig steckt viel Know-how, Routine und Leidenschaft – und das schmeckt man auch! Honigmayr bietet in seinem breiten Sortiment auch eine große Sortenauswahl und vielfältige Verpackungslösungen für die Hotellerie und Gastronomie an. Dank der erfolgreichen Partnerschaft mit **Wörndle GranChef** können auch Ihre Gäste in den Genuss der hochwertigen Spezialitäten aus der Honigmanufaktur von Honigmayr kommen.

Honigmayr bietet eine praktische Lösung für das Frühstücksbuffet

Honig ist am Frühstückstisch für viele Gäste ein Muss. Dabei spielt das passende Sortenangebot sowie eine

hygienische und praktische Handhabung eine große Rolle. Honigmayr präsentiert nun die ideale Lösung für das Frühstücksbuffet. **Ein Display-Aufsteller aus Holz bietet Platz für drei Honigspender und vereint mehrere Vorteile.** Mit diesem Display können die drei beliebten Sorten Blütenhonig, Waldhonig und Cremehonig in praktischer Form und in einem sehr ansprechenden Design angeboten werden.

Zufriedene Gäste durch einfache und hygienische Handhabung

Der Gast kann dann am Frühstücksbuffet die gewünschte Honigsorte selber auswählen und nach Belieben portionieren. **Die Nachbestückung der praktischen Spenderflaschen ist sehr einfach und erfolgt vom Gastronom selber.** Die Partner in der Gastronomie, die den Aufsteller von

Honigmayr bereits im Einsatz haben, berichten von zufriedenen Gästen am Frühstücksbuffet, die sich nun ihre Liebessorte aussuchen können. Die Gäste schätzen dabei die einfache und hygienische Handhabung ganz besonders. So können die Gäste besten Honig aus dem Hause Honigmayr in vollen Zügen genießen.



HONIG
— FÜR —
SCHLEMMER
MÄULCHEN

DIE IDEALE LÖSUNG FÜR DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET IN DER GASTRONOMIE

Vertrieb für die Gastronomie durch:

WÖRNDLE *Inter SERVICE* **GranChef** PREMIUM FOOD

honigmayr.at

Verfasst von
Karin Greiner
Diplom-Biologin
www.pflanzenlust.de



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Storchnäbel

Farbenfrohe Blüten, formschöne Blätter, vereint mit einem würzigen Aroma – das sind entscheidende Kriterien, die Wildkräuter zum Küchen-Schlagern machen.



Stinkender
Storchnäbel Blüte

Doch die verschiedenen Storchnäbel-Arten müssen sich dieses Prestige erst noch erobern, denn man sieht sie kaum auf Tellern oder in Töpfen. Nehmen wir doch die Kräuter von Adebar unter gastronomische Fittiche!

Überall im Angebot

Storchnäbel, der Name dieser Kräuter bezieht sich auf die mit langen Schnäbeln ausgestatteten Früchte. Botaniker sprechen von Geranium, was sich auf den



Kohlrabischnitzel
mit Storchnäbel und
Mayonnaise

Kranich bezieht. Die heimischen Storchnäbel sind tatsächlich eng verwandt mit den Geranien, die für den bewundernswerten Prunk vieler Tiroler Balkone sorgen – jedoch eigentlich Pelargonien sind, was wiederum den Storch als Namensgeber hat. Doch alle botanischen Feinheiten darf man getrost außer Acht lassen, denn sowohl Geranien, Pelargonien, Storchnäbel wie auch Kranichschnäbel (auch die gibt es bei uns, vor allem als „Unkräuter“ in Weinbergen) sind essbar. Sie dürfen also auch unbesorgt Ihre Gäste mit frisch vom Balkon gezupften Geranienblüten, die in Wahrheit Pelargonienblüten sind, überraschen.

Mehr als nur Deko

Heimische Storchnäbel tragen pinke, blaue bis lila Blüten, oft anmutig gemustert. Eine Blüte als Krönung auf Gerichten zieht wie ein Juwel alle Blicke auf sich und bringt die Gäste zum Staunen. Mit floraler Garnitur punktet jeder Koch, bekommt jede Köchin Applaus. Überraschend wird es, wenn die weichen Blätter der Storchnäbel dem Geschmack einer Speise den Stempel aufdrücken. Das ist nicht ganz so einfach wie etwa mit Giersch oder Vogelmiere, Storchnäbel haben ein eigenwilliges Aroma. Deutlich wird das beim Stinkenden Storchnäbel (Ruprechtskraut, Erba Roberta), bisweilen auch Wanzenkraut (Cimicifuga) genannt. Das

lässt olfaktorisch nichts Delikates hoffen, doch ähnlich wie beim Koriander erlebt man eine gustatorische Offenbarung.

Annähern, einbetten, emporheben

Wo Koriander passt, kommt auch Storchnäbel-Grün in Frage. Erdäpfel, Rohnen, Hülsenfrüchte, Eierspeisen, deftige Gemüse- und Fleischgerichte, Füllungen gewinnen durch Beigabe einiger Storchnäbelblätter. Zusammen mit Butter, Rahm, Mayonnaise erweist sich das Aroma von den Blättern als außergewöhnlich kraftvoll und würzig. Empfehlenswert sind auch Kombinationen mit kräftig würzenden



Brauner
Storchnäbel

Kräutern wie Gundermann oder Giersch. Ganz einfach: studieren, experimentieren, ausprobieren. Man könnte süchtig werden nach diesen ganz und gar nicht alltäglichen Genüssen. Und wenn dann noch die Duftblatt-Pelargonien ins Spiel kommen...



1. SKV-WEBINAR des Südtiroler Köcheverbandes auf Landesebene

MASSNAHMEN ZUR EINDÄMMUNG DER VERBREITUNG DES CORONAVIRUS IN DER PHASE DER WIEDERAUFNAHME DER TÄTIGKEITEN IN DER GASTRONOMIE

Der SKV organisierte am 2. Juni von 18.30 bis 20 Uhr sein erstes Webinar. Die kurzfristig organisierte Veranstaltung wurde innerhalb einiger Tage realisiert. Sämtliche Einladungen wurden über SMS verschickt. Interessierte konnten Ihre Mitgliedsnummer und E-Mail-Adresse an info@skv.org schicken und erhielten dann eine Einladung.

Besonders wichtig wäre es dem Berufsverband der Köche*innen, wenn alle Mitglieder ihre Mobil- und E-Mail-Adressen an das Verbandsbüro schicken würden, damit solche Veranstaltungen

nicht nur einem Teil des Mitglieder zugutekommen, sondern dass wir allen die Informationen zukommen lassen können.

Als Referent konnte **Dr. Thomas Kofler** von der Sanitätseinheit Ost gewonnen werden.

Gemeinsam mit unseren Partnern **Wördle Interservice & Senoner Hotelbedarf**, die im Anschluss über Maßnahmen zur Desinfektion referierten, wurde dieses Webinar angeboten.

Punkt 18.30 Uhr begann das Webinar durch die Begrüßung

des Vizepräsidenten Karl Volgger.

Die Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes erhielten von Dr. Thomas Kofler umfangreiche Informationen zur Eindämmung des Coronavirus und zu Präventivmaßnahmen. Der enge Kontakt zu Menschen und Lebensmitteln birgt besonders bei unseren Tätigkeiten große Gefahren der Ansteckung. Gezielte Vorbeugemaßnahmen und Kenntnisse über die Verbreitung helfen extrem, die Pandemie in Grenzen zu halten.

Anhand einer PowerPoint-Präsentation referierte Herr Dr. Thomas

Kofler über das aktuelle Thema Coronavirus – io resto a casa.

Er erklärte einiges über die Symptome, Verhaltensregeln, Sicherheitsmaßnahmen und Pflichten eines einzelnen Bürgers und Mitarbeiters. Es sollte auch an die Verantwortung jedes Einzelnen appelliert werden. Auch sprach er das Thema Normalität an, wobei er anmerkte, dass es wohl längere Zeit dauern würde, bis diese wieder einkehrt.

Somit wollten wir vorbeugend, mit besonderem Fachwissen ausgestattet, unseren Mitgliedern die Materie näherbringen.

In Vertretung der **Firma Würndle** Interservice stellte Erwin Stelzer ein Desinfektionsmittel der Firma EMI Control vor. „Ersa“ in ein Medizinprodukt der Klasse 1 mit zertifizierter Wirksamkeit und pa-

tentiertem System. Seine Eigenschaften: Es ist unbedenklich für Tier und Mensch, ist geruch- und farblos und hinterlässt auch keine Flecken. Hervorzuheben sind auch die besonders leichte Anwendung und der unkomplizierte Einsatz im Gastronomiebereich.

Die **Firma Senoner** Hotelbedarf stellte ihr Produkt Swiss Desinfect Professional vor. Der **High-Performance-Luftbefeuchter** ist mit **Adaptive-Humidity-Technologie** ausgestattet und adaptiert im **Auto-Modus die Befeuchtungsstufe automatisch**, um die Ziel Luftfeuchtigkeit leise und energieeffizient zu erreichen und beizubehalten. Ein externer Sensor, der gleichzeitig als Fernbedienung dient, misst die Luftfeuchtigkeit und ermöglicht eine einfache und praktische Bedienung. Mit fünf Leistungsstufen und wählbarer Luftfeuchtigkeit von 30 bis 75

Prozent kann das optimale Raumklima geschaffen und SWISS DESINFECT AIR effizient ausgebracht werden.

Während einer Fragerunde konnten sich die Mitglieder über Produkte, Preis, Anwendung und Verhaltensregeln informieren.

Der SKV-Bezirk Pustertal möchte sich bei den Partnerfirmen, besonders bei Erwin Stelzer, dem Verkaufsleiter der Firma Würndle Interservice, der Microsoft „Teams“ im Hintergrund betreute, und bei Dr. Thomas Kofler recht herzlich bedanken.

Für den Südtiroler Köcheverband Bezirksobmann Pustertal
KM **Martin Tschafeller**



Gemeinsam erfolgreich gegen COVID-19.

Qualität. Wirkung. Schutz.

Effiziente und wirkungsvolle Hygienekonzepte zur

Zimmer- und Raumluftdesinfektion

Oberflächendesinfektion

Manuellen chemischen Desinfektion

Wäschedesinfektion

Profitieren Sie vom Know-how unserer Firmengruppe!

Wir beraten Sie mit Kompetenz und gutem Gewissen!




VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.



Erhältlich im ausgesuchten Getränkefachgroßhandel.

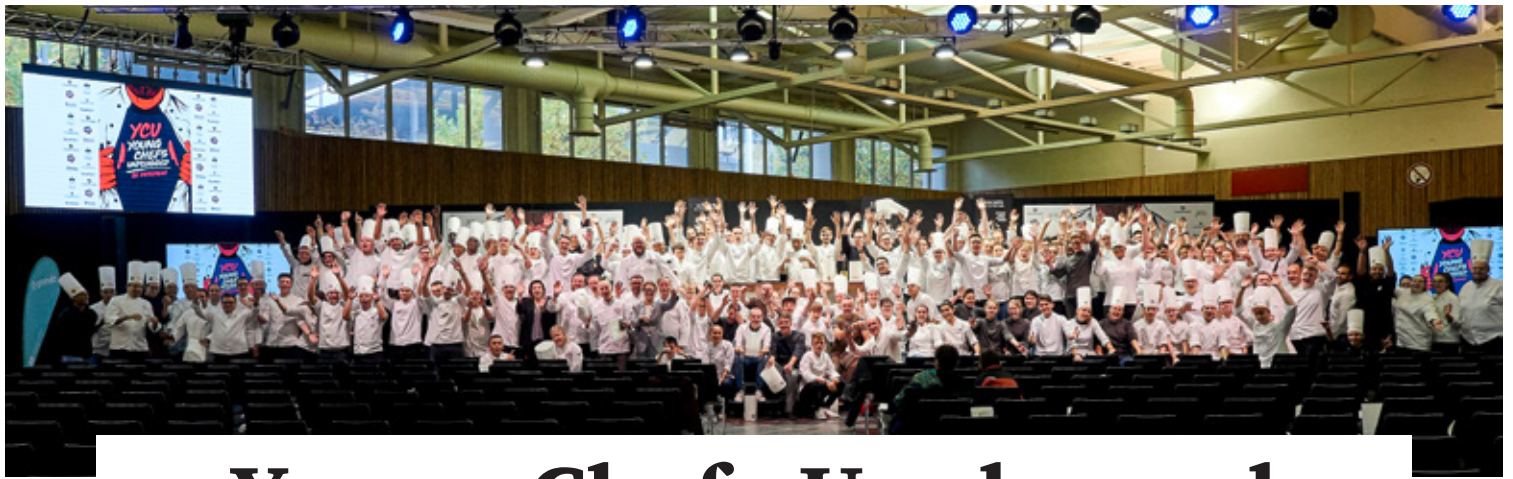
 @forstbeer

 /BirraForstBier



DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it



Young Chefs Unplugged

DER EVENT FÜR JUNGKÖCHINNEN UND JUNGKÖCHE IN DORNBIRN (A)

Workshops Netzwerk, Karriere: Young Chefs Unplugged bietet Jungköchinnen und Jungköchen die Möglichkeit, die starke Gemeinschaft

und die positiven Seiten des Kochberufs zu erleben. **Veranstaltet wird der größte europäische Wissenskongress für den Kochnachwuchs von**

der Koch G5, dem Zusammenschluss der deutschsprachigen Kochverbände D A CH Luxemburg und Südtirol. Am Freitag, 16. Oktober leitet das PreOpening samt Meet-and-Greet den Kongress ein, der am Samstag, 17. und Sonntag, 18. Oktober in der Messe Dornbirn abgehalten wird.

Das Programm verspricht jede Menge Abwechslung. Die Jungköchinnen und Jungköche können zwischen **vielseitigen Masterclasses und Workshops selbst auswählen.** Daneben warten Meet-and-Greets mit Spitzenköchen, ein hoher Praxisbezug und europaweites Networking.

Stärken können sich die Besucher bei einem kleinen Streetfood-Festival mit verschiedenen Foodtrucks. Am Abend hält die „YCU Gastro Premium Night“ DJ, Live-Musik und kühle Drinks bereit.



Auskunft bei Ihrem Berufsverband

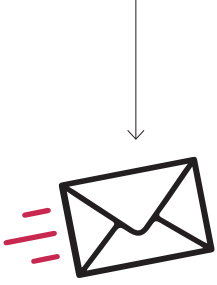


Young Chefs Unplugged

Wann:
Freitag, 16. bis
Sonntag, 18. Oktober 2020

Wo:
Messe Dornbirn, Österreich

Weitere Informationen und Anmeldung:
SKV-Büro
Tel. 0473 211 383
info@skv.org



POST an die Redaktion

Ich bin begeistert!

Ich halte gerade die neueste Ausgabe unserer neuen Fachzeitschrift „Südtiroler Köche“ in den Händen und bin begeistert. Tolle Aufmachung, sehr ansprechend gestaltet und hochaktuell gehalten. Im Besonderen die Art und Weise mit dem Thema Covid-19 umzugehen, hat mich sehr beeindruckt! Ihr als Berufsverband und die Redaktion machen uns allen Mut! Ein großes Vergelt's Gott dafür! Ein weiteres Highlight ist für mich die Rubrik „Pflanzenlust“ von Frau Greiner. Ich freue mich jedes Mal auf diesen ganz speziellen Beitrag! Abschließend wünsche ich dem Redaktionsteam für die Zukunft alles Gute und weiterhin viel Erfolg. Bleibt gesund!

Mit freundlichen Grüßen

KM Christian Hofer

Lehrkraft Landeshotelfachschule Bruneck



KM Christian Hofer

PR-INFO

Tiroler Früchteküche – das perfekte Frühstückssortiment für Ihre Gäste

Das Frühstück ist für viele Menschen die wichtigste Mahlzeit des Tages. Marmelade gehört unbedingt dazu: Für die Einen in Rot, für Andere in Gelb, süß oder sauer, aufs Brot oder ins Joghurt.

Die Unterweger Früchteküche hat das Sortiment fürs Frühstück komplettiert und bietet Konfitüren mit 55% Fruchtanteil im Glas und in den bekannten Gastrobechern – immer in ausgesucht hoher Qualität. Der Gastrobecher ist für den Frühstücksbetrieb die optimale Lösung: Er enthält beste Konfitüre mit 55% Fruchtanteil und ohne Konservierungsmittel. Und er erlaubt den raschen und hygienischen Wechsel des Bechers im Tontopf.

Nur das Beste aus der Natur

Wer selber Marmelade einkocht weiß, dass die Qualität der Rohstoffe ausschlaggebend für das Produkt im Glas

ist. Deshalb ist der Obsteinkauf bei der Unterweger Früchteküche Chefsache. „Wir wählen akribisch und kritisch Marillen, Erdbeeren, Himbeeren und alle anderen Früchte nach qualitativen Kriterien aus und verkosten zusätzlich, denn der Geschmack kann nur bedingt im Labor bestimmt werden“, betont Mi-

chaela Hysek-Unterweger, Eigentümerin und Geschäftsführerin des Traditionsbetriebes. Nur die erlesensten Früchte schaffen es durch den strengen Auswahlprozess. Die anschließende Produktion läuft unter ständiger Aufsicht der Qualitäts- und Geschmackskontrolle. www.fruechtekueche.at





Darf's a bissl mehr G. sein?

Vielfältig und lecker - **Aufschnitt-Spezialitäten** von Gottfried Siebenförcher. Hochwertige Rohstoffe, sorgfältig verarbeitet und streng kontrolliert: Da kann man sich eine Scheibe abschneiden! G wie Genussvielfalt - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Fleisch & Wurst
G. Siebenförcher
Carvi & salumi

Aus Tradition gut

COLOMBIAN
HERITAGE PROJECT


ONE FAMILY


#GROWING
together



Poesia und Supreme UTZ enthalten Kaffee aus Kolumbien
und zelebrieren so auf einzigartige Weise Tradition,
Kulturerbe und exzellenten Geschmack.

www.meinl.it

 [JuliusMeinlItalia](https://www.facebook.com/JuliusMeinlItalia)

 0471 307211



Inspiring poets since 1862.