

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



STEFAN NIEDEREGGER
Patissier Badrutt's Palace
St. Moritz
S. 16



Break Point?

EINE NEUE ZEIT BEGINNT!

NR. 01 / 2021 // 37. JAHRGANG



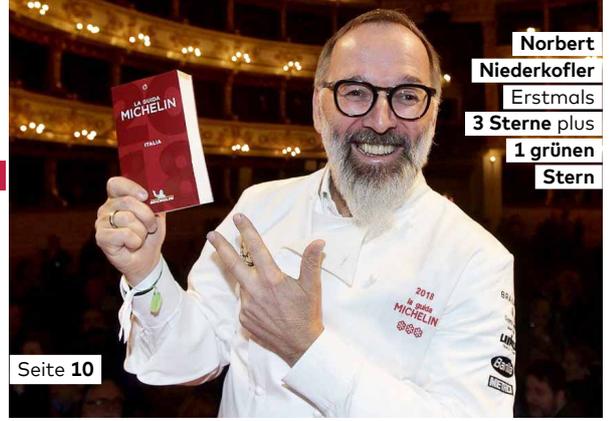
Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER

suedtirolerspezialitaeten.com

20.25.20.3.



Norbert
Niederkofler
Erstmals
3 Sterne plus
1 grünen
Stern

Seite 10

Südtirol & Michelin 2021:
Südtirol zählt aktuell 20
Sterneköche, 25 Michelin-Sterne
und 20 Michelin-Restaurants.
Damit liegen wir italienweit
nach Neapel und Rom an der
hervorragenden dritten Stelle,
obwohl in beiden Großstädten
weitaus mehr Einwohner
leben als in Südtirol.

www.skv.org



DER ONLINE TIP

Ein neues modernes Ausbildungsinstrument

für Kochlehrlinge, im Netzwerk von Eltern,
Kochlehrkräften, Küchenchefs/-innen,
Ausbilder von Kochlehrlingen, Praktikanten,
Interessierte, usw.



„Cooking with passion“
Weil kochen einfach Spaß macht!

6 gute Gründe für die Mitgliedschaft



EINFACH DURCHKLICKEN:
fachzeitschrift.skv.org



*Ich empfehle jungen Köchinnen
und Köchen von zu Hause wegzugehen.
Heraus aus der Wohlfühlzone und
reinspringen ins kalte Wasser!*

Ich bin Mitglied im SKV, um stets am Laufenden zu sein.
Und um mich über Weiterbildungsmöglichkeiten
informieren zu können.

Stefan Niederegger



[Facebook Seite des Südtiroler
Köcheverbandes](#)

Vielfalt
Vegetarismus



Seite 21



Seite 09

Faszination Meer &
Regionalität
von Mirko Mair

TITELTHEMA

- 10 Michelin-Sterne für Südtirol
SKV gratuliert Norbert Niederkofler
& den Protagonisten
- 14 Eine neue Zeit beginnt

AKTUELL

- 07 HYGAN: Partnerschaft ausgebaut
- 08 SENONER HOTELBEDARF:
Partnerschaft ausgebaut

SÜDTIROLER SPITZENGASTRONOMIE

- 09 Faszination Meer & Regionalität
von Mirko Mair

PFLANZENLUST

- 15 Kochen mit Bäumen, Sträuchern
und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 16 PORTRAIT: Stefan Niederegger
Und ab ins Ausland!

BEZIRKE

- 20 Serviceangebot für Mitglieder

SZENE

- 21 Vielfalt Vegetarismus

EVENTS

- 26 3 Months – ONE Chance

KM Egon Heiss
erhält auch im
Prezioso den
Michelinsterne



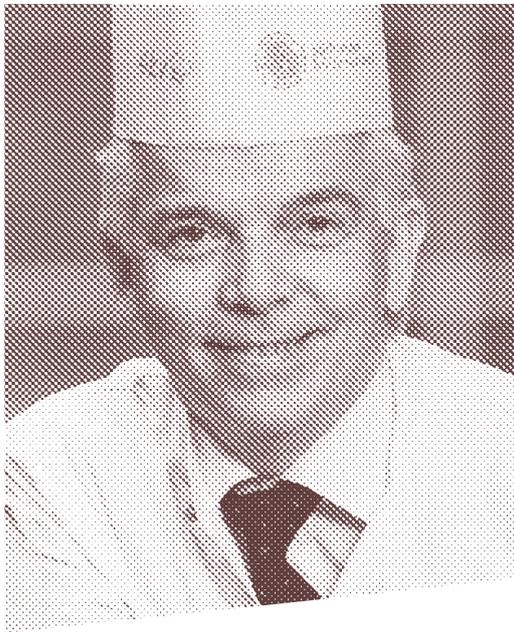
Seite 11



Seite 16

PORTRAIT /
Stefan Niederegger

SKV INHALT
50
3



2021 EINE NEUE ZEIT

Ein neues Jahr mit vielen Herausforderungen



Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Partner, Förderer und Freunde des Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche. Wir wünschen für 2021 vor allem eine gute Gesundheit, einen guten Zusammenhalt in der Familie und wir wünschen allen, dass dieses herausfordernde Jahr 2021 gemeistert werden kann. Nach wie vor herrscht große Unsicherheit, wie es weitergeht. Und so schwierig die Situation für die einzelnen Menschen ist, so schwierig ist die Situation in den Familien, in den Betrieben, im sozialen und wirtschaftlichen Leben und in der Politik. Niemand beneidet aktuell die politisch Verantwortlichen in der EU, in den einzelnen Staaten, in den Regionen, im kleinen Südtirol. Wir alle können zum aktuellen Zeitpunkt nur hoffen, dass möglichst bald mit den Impfungen gegen Corona begonnen werden kann und dass wir in Folge wiederum Schritt für Schritt in ein bisher normales Leben zurückkehren können. 2021 wird uns alle nochmals vor ganz große Herausforderungen stellen. In diesem Sinne: Alles Gute, bleiben Sie gesund und bewahren wir gute Nerven. Halten wir zusammen und bringen wir gemeinsam das gesellschaftliche, das soziale und das wirtschaftliche Leben wieder in Schwung. Gemeinsam schaffen wir das. Gemeinsam werden wir den Tourismus wieder flottmachen.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident

KM Karl Volgger
SKV-Vizepräsident
Vorsitzender
der Finanzkommission

Reiner Münnich
Geschäftsführer

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: mediamac.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. 31 - Jänner 2021

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:

Schokomousse ummantelt,

Minze-Sponge und Kumquats

IHR MITGLIEDSBEITRAG ZÄHLT

Danke für das Vertrauen

Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche bedankt sich herzlich bei den Mitgliedern für das Vertrauen und für die Überweisung des Mitgliedsbeitrages. Der Mitgliedsbeitrag ist die wesentliche wirtschaftliche Basis für den Berufsverband SKV.



KM Otto
Theiner



KM Margareth
Lanz

Jede finanzielle Entscheidung, jede Ausgabe des Verbandes wird vom Landesvorstand im Detail besprochen und in Abstimmung mit dem Landeskassier und der Landeskassier-Stellvertreterin auf die Finanzierbarkeit geprüft. Begleitend zu Seite steht uns hierbei der Finanzausschuss. Zudem durchläuft jede Bankbewegung drei Prüfungsvorgänge. Nach dem Beschluss des Landesvorstandes gibt Frau Barbara Obertegger jede Finanzierung/Rechnung in das System ein und in Folge durchläuft dieses noch die Prüfung durch den Geschäftsführer Reiner Münnich und in letzter Instanz durch Präsident Reinhard Steger. Jede Bankbewegung kann zudem durch den Vorsitzenden des Finanzausschusses eingesehen werden. Alle Rechnungen an die Zeitungsinserenten und alle großen Finanzierungen sowie die Steuererklärung des SKV werden vom Wirtschaftsberatungsunternehmen CONTRACTA geprüft und begleitet.

Sie sehen, geschätztes Mitglied, dass der Verband sehr seriös und korrekt mit dem Vermögen der Mitglieder umgeht. Und gerade deshalb ist Ihr/Dein Vertrauen in den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche so wertvoll und wichtig.

Wir tun alles, um diesem hohen Vertrauen gerecht zu werden.

KM Otto Theiner
Landeskassier

KM Margareth Lanz
Landeskassier-Stellvertreterin
SKV-Vizepräsidentin



Kartenlabel
Nachname Vorname
c/o Betrieb
Fraktion, Strasse,
PLZ Ort Provinz - Land

Mitgliedsnummer



Kartenlabel
Nachname Vorname
c/o Betrieb
Fraktion, Strasse,
PLZ Ort Provinz - Land

Mitgliedsnummer

TERMINE

- **Weiterbildung zum Küchenmeister**
Der höchsten Ausbildung im Kochberuf.
Infos: Sabine Scherer Amt für Meistersausbildung
Tel. 0471 416993
Email: sabine.scherer@provinz.bz.it
Weitere Infos unter <https://bit.ly/3qW189z>
- **Weiterbildung Diätetisch geschulter Koch**
1. Stufe. International zertifiziert Diplomelehrgang.
Frühjahrstermin 07.04. bis 29.03.
und **Herbsttermin** 27.10. bis 18.12.2021.
Infos: Kaiserhof Meran
- **Weiterbildung Diplomierter Diätkoch Stufe II.**
Die höchste Diplom Ausbildung für Köche im Diätbereich.
Frühjahrstermin 07.04. bis 29.03.
und **Herbsttermin** 27.10. bis 18.12.2021.
Infos: Kaiserhof Meran
Anmeldefrist: 15. Februar

10. – 13. APRIL 2021

Messe Tipworld, Bruneck

18. – 21. OKTOBER 2021

Messe Hotel, Bozen

20. NOVEMBER 2021

Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks

Generalversammlung der Südtiroler Köche und Köchinnen.
50zig Jahre Südtiroler Köcheverband

Digitalisierte Ausbildermappe für Lehrlinge

www.skv.org/mitglieder/mitglieder-for-members/

Alle **Vorteile für Mitglieder** siehe

www.skv.org/mitglieder/

SAVE THE DATE

BEZIRK EISACKTAL

Mondscheinrodeln Meransen Gitschberg

Der Bezirk Eisacktal organisiert einen Gaudi Rodelabend in Meransen. Wir wandern gemeinsam zur Bacher Hütte, wo wir den Abend gemütlich verbringen. Im Anschluss geht es auf der leichten Rodelbahn bei Vollmond zurück zum Startpunkt. Jeder bringt seine eigene Rodel mit. Alle Köche des SKV, Gönner und sportbegeisterte Freunde sind recht herzlich eingeladen.

Termin: Donnerstag, 28.01.2021

Treffpunkt: Talstation Meransen

Beginn: um 21.30 Uhr

Gehzeit: ca. 1 Stunde

Anmeldung und Information:

Bezirksobmann Alfred Putzer
Tel. 335 1288716

Achtung: Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-1:

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

DER SKV ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG. JEDER TEILNEHMER IST FÜR SICH SELBST VERANTWORTLICH!



Hygiene und Gesundheit

Das HYGAN SAFE SYSTEM: Hygiene und Sicherheit für Hoteliers und Gastwirte

Betriebshygiene und Gesundheit sind in Küchenbereichen immer schon wichtig, werden aber oft neben der Lebensmittelverarbeitung als zweitrangig betrachtet. Diese Komplettlösung für Hotel- und Gastrobetriebe ermöglicht eine einfache, effiziente und umweltschonende Reinigung.

Hygienische Sicherheit ist in Hotel- oder Restaurantküchen fundamental, und das nicht erst seit der Covid-19-Krise. Schon immer wird hier großen Wert auf ein sauberes Arbeitsumfeld gelegt. Doch während die restlichen Hotelbereiche eine Reinigung durch das Housekeeping erfahren, ist es Ihre Verantwortung als Mitglied des Küchenteams, die nötige Hygiene an Ihrem Arbeitsplatz zu wahren – während Ihre erste Priorität und Leidenschaft dem Umgang mit den Lebensmitteln gilt. Zudem mangelt es in der Küche oftmals an geeigneter, leistungsfähiger Reinigungsausstattung. Ein Dilemma, das sich durch einen einfachen, systematischen und nachhaltigen Reinigungsansatz beheben lässt.

Um Ihrer Crew und auch den Gesundheitsbehörden die Sicherheit zu vermitteln, dass Sauberkeit und Gesundheit den nötigen Stellenwert genießen, braucht es klar definierte, anwend- und nachweisbare Hygienemaßnahmen und Reinigungsstrukturen – ein langfristiges Hygienekonzept, die geeignete Ausstattung und für jede Reinigungsaufgabe die passende Lösung.

Dabei müssen Sie sich als Verantwortungsträger sicher sein können, dass umfassende Hygiene nicht nur eine leere Phrase ist, sondern nachhaltige Produkte, gewissenhafte Reinigung und lückenlose Kontrolle zum Einsatz kommen.

Diese Erkenntnisse haben den Hygiene-Spezialisten HYGAN aus Leifers dazu bewogen, seine Expertise in einem vollständigen Reinigungssystem zur Anwendung zu bringen, das den besonderen Anforderungen der gewerblichen Küchenreinigung gerecht wird. Die langjährigen, seit 1968 tätigen Profis für Sauberkeit, Hygiene und Pflege in Hotellerie und Gastrogewerbe haben einen neuen, weitsichtigen Hygienestandard entwickelt: das **HYGAN SAFE SYSTEM**. Als universale Komplettlösung konzipiert, erleichtert das **HYGAN SAFE SYSTEM** nicht nur sämtliche Reinigungsschritte, sondern setzt darüber hinaus neue Maßstäbe in puncto Hygiene und Nachhaltigkeit. Es schließt alle Bereiche der Betriebshygiene in gewerblichen Küchen mit ein: Von

der ausführlichen Anleitung über die effiziente Reinigung und Kontrolle bis zur Anpassung und Optimierung der Maßnahmen wurden alle Aspekte eines umfassenden, umweltschonenden Konzepts bedacht. Das **HYGAN SAFE SYSTEM** ist aber nicht nur in der Küche anwendbar, sondern auch in Zimmern, Gemeinschaftsräumen, Spa-Bereichen und Kinderspielecken.

Das Herzstück des Reinigungssystems ist ein umfangreiches Hygienehandbuch: Das Konzept wird individuell an die Erfordernisse in jeder Betriebsküche angepasst. Alle resultierenden Hygieneanweisungen, Schulungsunterlagen, Nachweise und Dokumente werden in Ihrem persönlichen, umfassenden Hygienehandbuch zusammengefasst. Dieses bietet zahlreiche Einsatzbereiche, von der konkreten, effektiven und zeitsparenden Ausführung aller Reinigungsschritte über die Schulung von neuem und bestehendem Personal sowie den Nachweis der durchgeführten Maßnahmen gegenüber Gesundheitsbehörden bis hin zur langfristigen, lückenlosen Anwendung der Hygienestandards und vielem mehr.

Als ganzheitlicher Ansatz zur Hygiene, sowohl im Alltag als auch im gesundheitlichen Krisenfall, dient das **HYGAN SAFE SYSTEM** darüber hinaus als Absicherung: für einwandfreie Sauberkeit und Gesundheit in der Küche, den Service-Bereichen und im gesamten Umfeld des Hotel- und Gastgewerbes. Es ist ein täglicher Begleiter für zuverlässige Hygiene, ein Hygienekonzept für alle Fälle und Bereiche – denn der systematische Reinigungsansatz beinhaltet nicht nur detaillierte Hygieneanweisungen für den sanitären Normalfall, sondern macht auch konkrete Vorgaben für Krisensituationen wie die Covid-19-Pandemie. Mit dem Hygienehandbuch des **HYGAN SAFE SYSTEM** halten Sie ein umfassendes Werk in Händen: zum Lernen, Nachschlagen, Kontrollieren und Dokumentieren. Es ist Ihre Garantie für umfassende Sauberkeit und Hygiene, Ihr Nachweis gegenüber den Gesundheitsbehörden – und ein wichtiges, verlässliches Signal an Ihre Gäste.

HYGAN

Partnerschaft ausgebaut

Kürzlich konnte die Partnerschaft und das Netzwerk HYGAN-SKV noch weiter vertieft und ausgebaut werden. HYGAN-CEO Norbert Gummerer hob die so besonders wertvolle Zusammenarbeit zwischen dem Hause HYGAN, dem SKV und dem Landesvorstand in besondere Weise hervor.

Dieser sehr engagierte Einsatz zum Wohl der Weiterentwicklung des Südtiroler Tourismus, des Genusslandes und der Südtiroler Küche wurde vom CEO von HYGAN ganz besonders betont. Hierbei ist für das Unternehmen HYGAN besonders wertvoll, dass der SKV bei offiziellen Anlässen immer in professioneller Art und Weise, sauber, in weißer Farbe auftritt. Gerade die Top-Hygiene und das hohe Qualitätsbewusstsein stellen für das Unternehmen HYGAN ungemein wichtige, ja unverzichtbare Synergien dar.

SKV-Präsident Reinhard Steger, das Präsidium und die Geschäftsleitung sind sehr glücklich, dass die strategische Partnerschaft mit dem Hause HYGAN auch in Zukunft weitergeführt werden kann. Der SKV identifiziert sich zu 100 Prozent mit dem Unternehmen und dem Markenlogan von HYGAN: „100 % REIN. 100 % SÜDTIROL“. HYGAN verkörpert als Unternehmen die kleinen Südtiroler Kreisläufe. Alle HYGAN-Produkte werden in Südtirol hergestellt, das Unternehmen legt größten Wert auf die Umweltverträglichkeit der Produkte.

Das neue HYGAN Safe System ist ein wunderbares Hygienekonzept für diese besondere Zeit. Große Teile der Wertschöpfung werden in Südtiroler Mitarbeiter investiert und die Wertschöpfung wird hier in Südtirol versteuert.

Reinhard Steger unterstreicht, dass das Engagement von HYGAN einen entscheidenden Beitrag leistet, damit weiterhin schöne und attraktive Bühnen für den Kochberuf, die Südtiroler Köchinnen und Köche und die Südtiroler Küche gebaut werden können.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer



Archivfoto: VOR CORONA

Norbert Gummerer
fördert entscheidend die Weiterentwicklung von jungen Talenten



Archivfoto: VOR CORONA

Präsident **Reinhard Steger**,
HYGAN-CEO **Norbert Gummerer** (sitzend v.r.),
Geschäftsführer **Reiner Münnich** und
Vizepräsident **Karl Volgger**
(stehend v.r.)

HYGAN
innovative cleaning products

Markus Senoner und
Präsident Reinhard Steger (r.)



Archivfoto: VOR CORONA

SENONER HOTELBEDARF

Partnerschaft ausgebaut

Im Rahmen der Messe Bozen Hotel konnten die Partnerschaft und das Netzwerk mit Markus Senoner und Senoner Hotelbedarf erneuert und weiter ausgebaut werden.

SENONER

Markus Senoner, der sehr dynamische Chef von Senoner Hotelbedarf, ging auf die sehr erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem SKV ein. Und wenn auch aktuell Corona uns alle vor enorme Herausforderungen stellt, so ist es doch entscheidend, dass wir uns alle auf die Zeit nach Corona einstellen und darauf vorbereiten.

SKV-Präsident Reinhard Steger, das Präsidium und die Geschäftsleitung sind sehr glücklich, dass diese so dynamische Partnerschaft mit dem Hause Senoner Hotelbedarf auch in Zukunft weitergeführt werden kann. Für den SKV ist die Zusammenarbeit und das

Netzwerk zu Senoner Hotelbedarf enorm wichtig. Denn schöne, attraktive Speisen brauchen auch ein besonderes und herausragendes Design in der Teller- und Tischkultur. Das zeigt sich immer wieder bei vielen Anlässen, Feierlichkeiten und kulinarischen Highlights. Und wenn die Zeit auch herausfordernder wird, so werden die Eleganz und Ästhetik auch hier von größter Bedeutung sein. Es freut den SKV sehr, dass Markus Senoner immer auch großen Wert darauflegt, dass die Wertschöpfungskette in Südtirol geschlossen wird. Markus Senoner hob als Südtiroler Top-Unternehmer her-

vor, dass für ihn der andauernde Erfahrungsaustausch, das Netzwerk in die kulinarische Szene, die Informationen aus dem Netzwerk heraus und die proaktive Förderung der Kulinarik in Südtirol enorm wichtig sind. Gerade im direkten Austausch, im direkten Networking entwickeln sich immer wieder neue Tätigkeitsfelder und Geschäftsideen. Und gerade im wunderbaren Zusammenspiel auf den Fachmessen in Südtirol zeigt sich immer wieder, wie sich hier beide Partner gegenseitig „befruchten“ und ergänzen können. Für Senoner Hotelbedarf ist hierbei gerade die Vielfalt an kulinarischen Persönlichkeiten aus der Gastroszene immer wieder ungemein wichtig. Präsident Reinhard Steger bedankte sich bei Markus Senoner für die langjährige Partnerschaft und zeigt sich sehr erfreut, dass diese auch für die Zukunft weiter ausgebaut und vertieft werden kann.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer



Werden Sie Teil unseres international tätigen Unternehmens in Lana als

Backtechniker/in

Sie halten Produktvorführungen für Profis und Laien und unterstützen die Produktentwicklung mit Schwerpunkt Südtiroler Brotkultur.

Sie sind Bäcker oder ein backbegeisterter Koch mit Freude an der Wissensvermittlung?

Melden Sie sich unter jobs@meranermuehle.it oder Tel. 0473-497230!

Weitere Details auf www.meranermuehle.it unter „News“.



Südtiroler Spitzengastronomie

FASZINATION MEER & REGIONALITÄT VON MIRKO MAIR

Eine Hommage an das Meer und die Regionalität. In meiner Küche liebe ich die Vielfalt und die Symbiosen aus dem Meer und regionalen Produkten. Ich darf Ihnen als Leserinnen und Leser, als Südtiroler Köchinnen und Köche hierzu eine meiner Kreationen präsentieren.

Jakobsmuscheln, BIO-Gerste & Bauernspeck

Personenanzahl: 4

Zutaten

- 100 g Südtiroler BIO-Rollgerste
- 100 g Wurzelgemüse, in kleine Würfel geschnitten (Dreierlei Karotte, Sellerieknolle, grüne Selleriestange und gelbe Beeten)
- 12 Scheiben Südtiroler Bauernspeck
- 8 Stück Jakobsmuscheln

Weitere Zutaten

- Olivenöl Paneolio
- Fior de Sel
- Tomatenessig & Aperitifessig

Dekoration

- Radieschenscheiben, Kresse

Zubereitung

1. Die Bio-Rollgerste zwei Stunden in kaltem Wasser quellen lassen.

2. Anschließend circa 15-30 Minuten kochen lassen.
3. Das Wurzelgemüse knackig gekocht.

4. Die Rollgerste mit dem Wurzelgemüse mischen. Mit Tomatenessig, Aperitifessig, Salz und Olivenöl gut marinieren.
5. Auf einem Teller anrichten. Die Jakobsmuscheln beidseitig bei starker Hitze in Olivenöl anbraten, aus der Pfanne nehmen und würzen. Die Jakobsmuscheln und den Südtiroler Bauernspeck auf der Gerste nach Belieben platzieren und dekorieren.



Mair Mirko

RESTAURANT Sichelburg
Burgweg 1A, I- 39030 Pfalzen
info@sichelburg.it
www.sichelburg.it

Mein Tipp

Mit geräucherter Avocadocreme, Sauerrahm und Kaviar verfeinern.

Michelin-Sterne für Südtirol

**DER SKV GRATULIERT NORBERT NIEDERKOFLER
& DEN PROTAGONISTEN**

Der Präsident, das Präsidium, die Geschäftsleitung, der Landesvorstand im SKV und die Südtiroler Köchinnen und Köche gratulieren sehr herzlich, voller Freude und Begeisterung zum großartigen Erfolg, den die Südtiroler Sterneköchinnen und -köche 2021 verzeichnen dürfen.

Die Reihung der Sterneküchen



Norbert Niederkofler

St. Hubertus, Hotel Rosa Alpina, St. Cassian in Abtei



Martin Obermarzoner

Jasmin, Hotel Bischofshof, Klausen

Chris Oberhammer

Tilia, Toblach

Karl Baumgartner

Schöneck, Pfalzen

Andrea Fenoglio

Sissi, Meran

Theodor Falser

Johannesstube, Hotel Engel, Welschnofen

Reimund Brunner

Anna Stuben, Hotel Gardena Grödnerhof, St. Ulrich

Mario Porcelli

Alpenroyal Gourmet, Hotel Alpenroyal, Wolkenstein

Anna Matscher

Zum Löwen, Tisens

KM Manfred Kofler

Culinaria im Farmerkreuz, Dorf Tirol



Peter Girtler

Einhorn, Hotel Stafler, Mauls

KM Heinrich Schneider

Terra, Hotel Auener Hof, Sarntal

KM Gerhard Wieser

Trenkerstube, Hotel Castel, Dorf Tirol



Nicola Laera

La Stüa de Michil, Hotel La Perla, Corvara in Badia

Herbert Hintner

Zur Rose, Eppan

Claudio Melis

In Viaggio, Bozen

KM Mathias Bachmann

Apostelstube, Hotel Elephant, Brixen

Jörg Trafoier

Kuppelrain, Kastelbell

Gregor Eschgfäller

Astra, Hotel Berghang, Steinegg

NEU 2021

KM Egon Heiss

Prezioso, Hotel Fragsburg, Meran



Norbert Niederkofler
Südtirols Drei-Sterne-Michelin-Koch

20 Sterneköche
20 Sternelokal
25 Michelin-Sterne

20 Sterneköche und viele, viele großartige Menschen in den vielen Teams in Küche und Service haben auf der Grundlage großartiger Teamleistungen herausragende Ergebnisse erzielt. Diese Auszeichnungen beehren unser Land Südtirol, die Südtiroler Küche, die Südtiroler Restaurants, die Südtiroler Hotels und den Südtirol Tourismus. Damit wird die Südtiroler Küche ganz entscheidend aufgewertet.

Die Lust zu Spitzenleistungen

Danke für diese Leidenschaft, diese Passion, die Faszination, dieses herausra-



Anna Matscher
Südtirols einzige Sterneköchin



KM Egon Heiss
2021 neu als Sternekoch ausgezeichnet

gende Qualitätsbewusstsein, diese Lust zum Erfolg, ja die Lust zu herausragenden Spitzenleistungen. Es ist wichtig und richtig, dass wir uns alle gemeinsam darüber freuen und mit Applaus diese Leistungen dementsprechend würdigen. Denn herausragende Leistungen müssen gewürdigt und



auch anerkannt werden. Denn dahinter stecken ungemein viel Kraft, Durchhaltevermögen, Können, höchste Kompetenz und vor allem auch Verzicht auf ganz vieles im Leben, dieser Menschen. Wir freuen uns sehr und sind so richtig stolz auf dieses Ergebnis. Und zudem Rang drei im gesamtstaatlichen Ergebnis nach Neapel und Rom zu erreichen, ist nochmals umso mehr zu schätzen und zu würdi-

gen. Wir gratulieren herzlichst den Protagonisten, ihren Teammitgliedern und den vielen Köchinnen und Köchen in den Südtiroler Michelin-Betrieben.

Wir gratulieren sehr herzlich und stellvertretend für die Südtiroler Köchinnen und Köche

KM Reinhard Steger
Präsident

KM Karl Volgger & KM Margareth Lanz
Vizepräsident*in

KM Patrick Jageregger & Gottfried Maschler
Präsidiumsmitglieder

Reiner Münnich
Geschäftsführer

KM Otto Theiner
Landeskassier

Mitglieder des Landesvorstandes
KM Martin Tschafeller, Peter Stuefer, Martin Pinggera, KM Roland Schöpf, Philip Hafner, Markus Tratter, KM Michael Gasser, Alfred Putzer, Martin Ebner



Ombrina. Sterne-Kreation
von Anna Matscher



KM Reinhard Steger



KM Karl Volgger



Gottfried Maschler

CORONA

Eine neue Zeit beginnt

Liebe Südtiroler Köchinnen
und Köche, liebe Mitglieder,

Corona stellt die Welt, Europa, Südtirol, und auch den SKV vor riesige finanzielle Herausforderungen. Der SKV-Haushalt war bereits in den vergangenen Jahren sehr genau durchdacht und geplant. Für 2021 müssen wir sehr dankbar sein, dass keine Berufsweltmeisterschaften stattfinden. Wir könnten uns diese schlichtweg zum gegebenen Zeitpunkt nicht leisten. Wenn auch von außen vieles sehr einfach aussieht, so muss auch im SKV – wie in einem Betrieb – alles finanziert werden. Hierbei ist anzuführen, dass jede menschliche Leistung der gewählten Vertreter*innen des SKV, ehrenamtlich geleistet wird.

Und selbstverständlich schaut auch der SKV-Haushalt von außen sehr einfach aus. Aber jeder Raum, das bescheidene Büro, jede Ehrung, jede Urkunde, jede Homepage, jede Mitgliederverwaltung, jede Zeitungsseite, die Postspesen müssen finanziert werden. Bezogen auf den Mitgliedsbeitrag versuchen wir immer eine sehr moderate Linie zu finden. Und wir werden den Mitgliedsbeitrag auch nicht erhöhen. 55 bzw. 62 Euro Jahresbeitrag sind in den Augen des Einzelnen nicht wenig. Bezogen auf den Monat entspricht das 4,50 bzw. 5,11 Euro. Bezogen auf den Tag sind das 15 bzw. 17 Cent. Vernetzt mit der Unterstützung der Partner aus der Wirtschaft, mit den Werbeinserenten in der Zeitung Südtiroler Köche und mit dem Werbebeitrag für die

Südtirol Marke konnten wir bis zum Ausbruch der Coronapandemie vieles gut und sicher finanzieren. Corona hat auch auf unseren Verband ungemein große Auswirkungen. In der Wirtschaft und im Tourismus läuft praktisch nichts mehr. Vielen Mitgliedern geht es wirtschaftlich sehr schlecht, die Nachfrage nach Werbung in der Zeitung ist enorm gesunken, die Partner selbst machen geringste Umsätze und so hat das auch auf die Wirtschaftszahlen des Verbandes enorme Auswirkungen.

Das 50. Jahr des Bestehens des SKV wird zu einer enormen wirtschaftlichen Herausforderung. Um zu überleben, legen wir die gesamten Kosten und Leistungen des Verbandes auf den Tisch und werden vieles auch streichen müssen. Nur auf dieser Grundlage werden wir den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche auch in die nächsten 50 Jahre führen können. Und dabei gilt weiterhin den Grundsatz, dass der SKV keine Schulden macht. In diesem Sinne bitten wir die Mitglieder um ihr Vertrauen und zeitgleich bedanken wir uns bei allen für den Mitgliedsbeitrag.

Die Mitglieder des
SKV-Finanzausschusses
KM **Karl Volgger**
Gottfried Maschler
KM **Reinhard Steger**



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Alpe Pragas

Der Luxus-Moment für Ihren Gaumen.



Sorgfältig von Hand geerntet und von Hand geputzt und sortiert. So kommen nur die besten Zutaten in die Gläser. Die höchste Qualität garantiert Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe, Aromen, beste Qualität der Rohware und eine schonende und innovative Verarbeitung.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Flechten – die Korallen der Wälder

Sie führen ein Leben voller Geheimnisse, liefern weder Fisch noch Fleisch, sind weder Tier noch Pflanze: Flechten. Die Lebensgemeinschaften aus Pilzen und Algen treten als Krusten, blatt- oder strauchartige Gebilde auf. Sie sind auch mit dem Menschen eng verbunden – als Nahrung.

Viel Potential für die Zukunft

Flechten liefern unzähligen Lebewesen Nahrung, für Bärtierchen wie Rentiere, selbst Schweine wurden früher damit gefüttert. Die Forschung bemüht sich, hinter die Geheimnisse der Flechten zu kommen und herauszufinden, wie die besonderen Inhaltsstoffe gebildet werden. Flechten könnten für die Ernährung interessant werden, als „Future Food“ erzeugt durch „Urban Production“.

Mehr drin als gedacht

Es heißt, Flechten seien nährstoffarm und unverdaulich. Analysen zeigen aber, dass Flechten

reichlich Nährstoffe enthalten. Ihr Kohlenhydratgehalt ist oft wesentlich höher als der von Kartoffeln. Aus Flechten lässt sich Alkohol gewinnen, einst in Russland und Skandinavien üblich, etwa der in Island als Wikingertrunk gerühmte Fjällagrasa-Schnapps aus Isländisch Moos.

Moosbrot

Wegen des bitteren Geschmacks unbeliebt, waren Flechten aus der Not heraus aber einst wichtig fürs tägliche Brot. Rentierflechten und Isländisch Moos, auch als Hungermoos bezeichnet, kamen dafür infrage. Durch Spülen, Einweichen in Wasser mit Natron, Einlegen in Milch entbittert, mengte man sie zum Brotteig, backte daraus Kekse oder kochte Mus, Grütze und Suppe. Gebäck wurde durch die Zugabe bestens lagerfähig, die noch immer enthaltenen Flechtenstoffe sorgten dafür, dass es nicht verschimmelte.

Frittierter Baumbart

Experimentierfreudige wie traditionsbewusste Köche setzen Flechten bewusst bei ihren Gerichten ein, um mit neuen Aromen zu begeistern, auf alterhergebrachte Nahrungsmittel hinzuweisen und lokale Spezialitäten zu fördern. Da werden Flechten pulverisiert, frittiert, karamellisiert, in Saucen gegeben, in Butter gerührt, mit Schokolade gemischt, als knusprige



Rentierflechte

Panade genutzt, zum Dippen gereicht, zu Hippen verarbeitet oder als Pudding serviert.

Essen von morgen?

Werden Flechten wie Algen oder Insekten Basis der Ernährung? Heute nur schwer vorstellbar. Die Designerin Julia Schwarz erregt mit ihrem Projekt „Unseen Edible“ weltweit Aufsehen, indem sie Flechten als Superfood



Isländisch Moos

und Nahrungsmittel der Zukunft propagiert. Immerhin können Flechten laut Ergebnissen aus der Weltraumforschung sogar auf dem Mars gedeihen und damit künftigen Generationen hoffentlich nicht nur als Notnahrung dienen.



Flechtenbrot



Und ab ins Ausland!



Die Redaktion der SKV-Zeitung stellt einen engagierten und erfolgreichen Südtiroler vor, der mit großem Erfolg im Ausland arbeitet: **Stefan Niedregger**. Er ist zurzeit als Patissier im Badrutt's Palace in St. Moritz tätig.





Geboren in: Bruneck

Wohnhaft in: Oberrasen

Dein Lebensmotto

Wenn dir das Leben eine Chance bietet, nutze sie! Du kannst in jedem Fall später sagen: Ich hab's wenigstens probiert!

Glück ist für dich

- wenn ich Gästen mit einem Dessert ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann und ich ihre Dankbarkeit und Zufriedenheit spüre,
- wenn ich nach der Arbeit mit den Teamkollegen gemütlich etwas trinken gehen kann.

Erfolg ist für dich

- wenn ich zwischen verschiedenen Arbeitsangeboten wählen kann und nicht mehr Arbeit suchen muss,
- das Beste bei der Arbeit zu geben, zugleich aber auch mir selbst etwas zu gönnen und das Leben rundherum nicht zu kurz kommen zu lassen,
- gerne suche ich Erholung in der Natur und Ausgleich im Sport.

Was hat dich schon immer fasziniert?

- Wenn Kreativität keine Grenzen kennt,
- Technik in der Erarbeitung von Produkten, die sich immer weiterentwickelt,
- verschiedene Kochstile.

Wo hast du die Kochausbildung gemacht?

- An der Fachschule für Kochen in der „Emma Hellenstainer“ in Brixen.

Was war dein Schlüsselerlebnis, das dich dazu veranlasst hat, den Beruf zu ergreifen?

- Es gab nicht das Schlüsselerlebnis, es gab mehrere.
- Eines der wichtigsten war das gemeinsame Kochen mit meiner Oma.
- Durch die Fachschule hatte ich die Möglichkeit, verschiedene Praktika zu absolvieren, wobei ich Einsicht in die unterschiedliche Arbeitsweise der Betriebe bekam. Sehr gut war für mich, dass wir auch Produkte herstellen durften, die längere Zeit, mehrere Wochen, in Anspruch nahmen.

Wie wurdest du Koch & Pâtissier?

Bereits als Kind stand für mich fest: Ich werde Koch. Während der dreijährigen Ausbildung entdeckte ich die Begeisterung für die Konditorei

und absolvierte in weiterer Folge den Lehrgang zum Pâtissier. Zuerst machte ich Erfahrungen in Ferienhotels. Besonders spannend und lehrreich war dann die Arbeit als Konditor in der Pâtisserie Acherer, wo ich Kreativität auf hohem Niveau, neue Arbeitstechniken und mir noch fremde Lebensmittel kennen und schätzen gelernt habe. In weiterer Folge habe ich im Hotel Petrus in Reischach bei Küchenchef Rudi Leimegger zwei Saisons als Chefpâtissier gearbeitet. In dieser Zeit sprach mich ein Lehrer der Fachschule „Emma Hellenstainer“ darauf an, ob ich nicht mal im Ausland arbeiten möchte. Eigentlich verspürte ich schon bald nach der Ausbildung den Wunsch, in einer mir neuen Umgebung zu arbeiten. So kam mir der Vorschlag entgegen und freute mich sehr. Mir wurde eine Stelle im „Hotel Badrutts Palace“ in St. Moritz vermittelt. Ich wollte die große Herausforderung, in einem so renommierten Hotel arbeiten zu können, annehmen. Am 26. November 2019 habe ich dann meine Arbeit als Pa-



Haselnusstörtchen
mit Nougat-Füllung

tissier in dem sehr noblen 5-Sterne-Luxus-Hotel in St. Moritz begonnen. Neun Pâtissiers aus verschiedensten Ländern arbeiten dort miteinander. Die bevorzugte Sprache zur allgemeinen Verständigung ist Englisch. Ich merkte schnell: Hier gibt's alles! Es werden der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Das Schokoladenbuffet ist riesig. Wir machen Torten für höchste Ansprüche. Wir arbeiten mit Stickstoff. Skulpturen werden hergestellt. Die Pâtisserie wird umgebaut, um den Gästen aus aller Welt eine Küchenparty anbieten zu können. Eine meiner Aufgaben war es, am Buffet zu bedienen und auf die verschiedensten süßen Kreationen hinzuweisen. Zudem gibt es das Gourmetfestival, das mit einem noch höheren Niveau die Kochkünste herausfordert. Es beeindruckte mich ungemein, als eine renommierte Starköchin aus Amerika zu diesem Anlass mit uns Köchen und Pâtissiers im Badrutt's Palace ein ganz besonderes Menü erarbeitet hat.

Als Südtiroler in St. Moritz im Badrutt's Palace: Was erlebt man dort?

- Man arbeitet in völlig neuen Dimensionen: in der Vielfalt und Qualität von Lebensmitteln, aber

auch, was die Größenverhältnisse und das Know-how in der Organisation betrifft.

- Du lernst mit großem Druck umzugehen.
- Im Badrutt's Palace werden Gerichte aus aller Welt zubereitet, ob Japanisch, Griechisch, Italienisch oder Amerikanisch.
- Man arbeitet multikulturell. Mit Menschen unterschiedlichster Kulturen.

Welche Position hast du dort inne? Was lernst du im Badrutt's Palace?

Pâtissier. In diesem Hotel lerne ich nicht nur sehr viel in der Pâtisserie. Ich lerne ungemein viel im Umgang mit anderen Menschen. Ich kann hier so viele schöne und fürs Leben wichtige Erfahrungen sammeln.

Deine beruflichen Stationen in den vergangenen Jahren:

- Juli 2016 – August 2016 Koch im „Hotel Anstitz Heufler“ in Oberrasen
- Juli 2017 – Oktober 2017 Kochcommis im „Hotel Langgenhof“ in Stegen

- November 2017 – November 2018 Konditor in der „Pâtisserie Acherer“ in Percha
- Dezember 2018 – November 2019 Chefpâtissier im „Hotel Petrus“ in Reischach
- Seit Dezember 2019 Pâtissier im „Hotel Badrutt's Palace“ in St. Moritz/Schweiz

Was machst du in fünf Jahren?

Wenn ich das Glück habe und es die Umstände erlauben, würde ich gerne selbstständig eine kleine Konditorei führen.

Warum bist du Mitglied im Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Ich bin Mitglied im Verband, um stets am Laufenden zu sein und um mich über Weiterbildungsmöglichkeiten informieren zu können.

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Wir haben das Glück, das Beste aus der alpinen und der mediterranen Küche verbinden zu können. Zudem leben wir in einer Region, die uns eine Vielfalt hochwertiger Lebensmittel bietet.

Deine Empfehlung für junge Südtiroler Köche im Allgemeinen?

Ich empfehle jungen Köchinnen und Köchen von zu Hause wegzugehen, aus der Wohlfühlzone heraus und ins kalte Wasser zu springen.

SKV-Redaktion

Schokomousse
ummantelt,
Minze-Sponge und
Kumquats



Aus der Region, für die Region

Der Beginn der Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo beginnt vor mehr als hundert Jahre. Eine Geschichte die vier Generationen überdauert hat, Kriege und Krisen überwunden hat, und die Vision des „Großvaters“ Valentino erfüllt hat. In diesem Traum von 1908 inspiriert sich der Mut, der Wunsch nur gut gemachte Dinge zu tun, die Demut immer dazulernen sowie sich den neuen Herausforderungen zu stellen.

Diese Ziele können nur erreicht werden, indem man von den besten Rohstoffen ausgeht und sie sorgfältig auswählt. Bio- und Vollkornhartweizengrieß, Kamut und Dinkelmehl sind bei den Produzenten, die mit Felicetti das gemeinsame Ziel der höchsten Qualität teilen, sehr gefragt. Diese werden mit reinstem Quellwasser und sauberer Luft von den Dolomiten kombiniert.

Das Unternehmen hat sich die Verpflichtung genommen in vollem Respekt zur Umwelt zu agieren und nach biologischen Prinzipien zu arbeiten. Ein Vor-

beispielliches Beispiel dafür ist die Monograno-Linie.

Monograno Felicetti wurde 2004 gegründet mit dem Ziel die Bedürfnisse aller Gastronomen und Liebhaber guter Küche zu verbinden, welche sich zunehmend mit Fragen der Umweltethik auseinandersetzen. Es werden vier Monograno Felicetti Linien vorgeschlagen: Matt – starke und reiche Sorte von Hartweizen aus den Feldern Apuliens, Kamut Khorasan – Vorfahre moderner Körner mit Ursprung im Mittleren Osten, Dinkel - welcher von den Kelten, Ägyptern und Etruskern verwendet wurde

und heute vom umbrischen und toskanischen Bauern angebaut wird, und zu Letzt die Il Cappelli, reich an hochwertigem Eiweiß aus Anbauten zwischen Apulien und Basilikata gewonnen.

Seit 2013 werden Monograno Felicetti in Südtirol über Wörndle Interservice vertrieben. Ein Partner, den die Teigwarenfabrik von Predazzo für die große Erfahrung die sie im Laufe der Jahre gesammelt hat, für die Professionalität die von den Kunden in der Region anerkannt wird, für die Qualität der angebotenen Produkte und für die Sorgfältigkeit ihres Verkaufnetzes ausgewählt hat.



ITALIA
felicetti
DOLOMITI 1908

Aus der Region, für die Region.

MONOGRANO
F E L I C E T T I

Mit Pasta Felicetti und Wörndle Interservice sind Sie dem regionalen Genuss näher.

Direkter Vertriebspartner

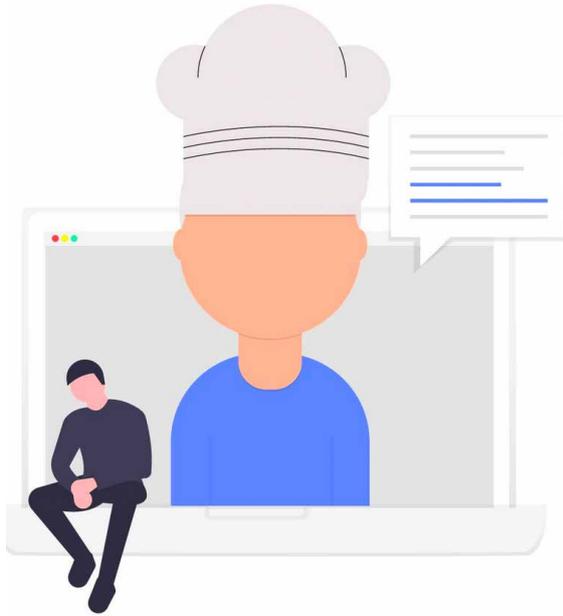
GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE
Interservice

Tel. +39 0471 553500 www.woerndle.it

SKV-ONLINE-MEETING

Serviceangebot für Mitglieder



Teambuilding, Besichtigungen, Produzentengespräche und vieles mehr. Corona hat uns gelehrt, die Dinge neu zu denken und zu entscheiden.

Dahingehend wird der SKV in nächster Zukunft den Mitgliedern Online-Meetings anbieten, die bequem vom Homeoffice aus besucht werden können. Hier denken wir an virtuelle Produzenten-Gespräche und Meetings, an Online-Schulungen und Webinare sowie Online-Treffen mit Persönlichkeiten, die in ihrem Bereich ganz eigene, starke Wege gegangen sind. Wie werden den Mitgliedern einen vollkommen neuen Service anbieten und das Networking damit fördern und unterstützen. Die Organisation erfolgt über den Landesverband sowie die Bezirke. Die Veranstaltungen sind für alle Mitglieder kostenfrei.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

PR-INFO

Fruchtige Neuigkeiten im Sortiment von Gastrofresh

Gastrofresh ist der führende Frischespezialist für Südtirols Gastronomie und Hotellerie. Das Unternehmen baut auf Regionalität und erweitert laufend seine Produktpalette mit regionalen Köstlichkeiten. Neu im Sortiment finden sich jetzt die hochwertigen Fruchtaufstriche von Alpe Pragas in den Großbinde zu 600gr und 1,8kg.

Frisch, fruchtig, authentisch!

Natürlich und edle Zutaten, ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Die Fruchtaufstriche von Alpe Pragas sind nicht nur exquisit im Geschmack, sondern auch kalorienarm. Herrlich als Brotaufstrich, im Müsli oder einfach zum Löffeln.

Wenn Früchte, Früchte tragen

Schon als kleiner Bub war Unternehmensgründer Stefan Gruber nicht nur vom Blau der Heidelbeeren verzaubert. Es war sein intuitives Gespür für die Magie, welche Beeren und Früchten innewohnt: Gesund-

heit, Genuss und Farbenpracht, das Wissen über Wachstum, Natur und Qualitätsbewusstsein und eine feine Prise Liebe zum Detail.

So ist aus einer Vision beim „Heidelbeer-Naschen“ eine Fruchtmanufaktur entstanden, welche sich durch Qualität, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit in edelster Fruchtverarbeitung weltweit einen Namen gemacht hat. Alpe Pragas, übrigens der erste ursprüngliche Name des Tales, wurde aus der Idee geboren, erstklassige Früchte zu hochwertigen und exklusiven Endprodukten zu verarbeiten.



Das Familienunternehmen bietet erstklassige Qualität aus hochwertigsten Rohwaren. In keinem der Produkte finden sich künstliche Zusatzstoffe.

Vielfalt Vegetarismus

Die vegetarische und vegane Ernährung nimmt immer mehr Fahrt auf. Und immer mehr Gastronomiebetriebe entsprechen diesem Bedürfnis der Gäste. Doch was bedeutet Vegetarismus, Veganismus, Fruktivorismus sowie Flexitarismus? Und woher kommen diese Ernährungsweisen?

Sowohl Vegetarismus als auch Veganismus sind vorwiegend britischer Herkunft. Die Begriffe stammen ab von den lateinischen Wörtern *vegetare*, *vegeto* (erregen, ermuntern, beleben), *vegetus* (belebt, rüstig) kombiniert mit den englischen Wörtern *vegetable* (Gemüse) bzw. *vegetarian* (pflanzlich). Auf Deutsch ergibt das in etwa: „Auf der Basis von pflanzlicher Ernährung körperlich und geistig Fitness erleben.“

Vegetarismus, Veganismus und Fruktivorismus in ihren heutigen Formen können eindeutig als ein Produkt der Überfluggesellschaft auf Basis der Industriellen Revolution gedeutet werden. Die absolute Verfügbarkeit gerade von Fleisch, Eiern und Milch ist eine junge Erscheinung.



Romeo Brodmann

Die meisten Menschen Europas ernährten sich bis weit ins 19. und mitunter sogar bis ins 20. Jahrhundert hinein weitgehend pflanzlich. Nahrung tierischen Ursprungs war meist Luxus und kam selten auf den Tisch, weil man es sich nicht leisten konnte.

Während Flexitarismus eher eine Modeerscheinung ist, bildet Vegetarismus als direkter Ursprung des Veganismus heute noch oft eine Ernährungshaltung auf der Basis von Gesundheit, Ethik und Moral in Bezug auf eine ökologische und sozialverträgliche Wirtschaft.

Der Veganismus dagegen steht ziemlich krass in einem zerreißenen Spannungsfeld zwischen einem modischen Trend und der Ernsthaftigkeit von Frutanern, deren

Ernährungsweise meist auch eine Lebenshaltung auf der Basis einer ganzheitlichen Betrachtungsweise ist. Hierbei soll auf der Basis von Verdauung und Entgiftung in Zusammenspiel mit Glauben und/oder Spiritualität physisches und psychisches Heil erreicht werden.

VEGETARISMUS

Herkunft: *Vegetarian Society*, Manchester, seit 1847. Die Definition war: Menschen, die kein Fleisch, Geflügel und Fisch essen. Ab Anfang des 20. Jahrhunderts begannen Auseinandersetzungen unter Vereinsmitgliedern, die auch Eier und Milch als Nahrung ablehnten. Diese Auseinandersetzungen endeten in der Abspaltung der Veganer 1944. Weitere, mitunter alte Begriffe für Vegetarismus sind pflanzliche Er-



Spinatknödel - Vegan

nahrung, pflanzliches Ernährungssystem, pflanzliche Diät.

Definition: Lebenshaltung, Ernährungsform, die alle Nahrungsmittel ausschließt, die von getöteten Tieren stammen. Im Gegensatz zum Veganismus werden im Vegetarismus zwei Formen unterschieden. Die in der Ernährung dem Veganismus gleiche Form, in der alle Lebensmittel tierischen Ursprungs abgelehnt werden sowie der als Ovo-Lacto bezeichnete Vegetarismus, der Lebensmittel, die von lebenden Tieren stammen, zulässt.

VEGANISMUS

Herkunft: *Vegan Society*, Birmingham, 1944. Hervorgegangen aus der Abspaltung von der *Vegetarian Society* unter Führung von Donald Watson, da der Verein und deren Zeitung *Vegetarian Messenger* nicht bereit waren, denjenigen, die auf Eier und Milch komplett verzichten wollten, eigene Foren und damit mehr Raum einzurichten.

Definition: Lebenshaltung, Ernährungsform, mit der jede Verwertung tierischer Produkte, die Ausbeutung von Tieren und damit alle damit einhergehenden Produkte (z.B. Leder oder Kosmetika, die mit Tierversuchen getestet wurden), also Konsumgüter tierischen Ursprungs, ganz generell abgelehnt werden.



Fotoquelle: REINHARD STEGER

Entsprechend ist auch die Ernährungsweise – alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs werden abgelehnt. Es ist gegenwärtig in Mode, auch als Nichtveganer die vegane Ernährungsweise isoliert ganz oder zeitweise zu adaptieren (siehe z.B. Flexitarismus)

FRUKTIVORISMUS (Fruganismus, Fruitarismus)

Herkunft: Mit dem Aufkommen der industriell veränderten und geformten Nahrungsmittel (Suppenmehl, Fleischextrakt, Kondensmilch etc.), aber auch mit dem Aufkommen des europäischen Zuckers vertraten einige Mediziner schon früh die Meinung, moderne Kost sei die Hauptursache für viele Krankheiten und Beschwerden und ausschließlich die naturbelassenen Lebensmittel seien bekömmlich und gesund.

Prägende Figuren waren dabei deutsche Ernährungsreformer wie der Naturheilpraktiker und Vertreter der Rohkost Gustav Schlickeysen (1843 bis 1893) sowie der Vegetarier und Theologe Eduard Baltzer (1814 bis 1887) mit seinem Werk «Die natürliche Lebensweise, der Weg zu Gesundheit und sozialem Heil».

Die für den Fruktivorismus bis heute geltende Satzung stammt denn auch aus deren Feder: erstens von Baltzer aus dessen Programmschrift *Lebensreform* (daraus ist auch *Reformhaus* hervorgegangen) aus der Mitte des 19. Jahrhunderts: „Die Moral der Menschheit ruht auf ihrer frugivoren Natur“ (Frugivor = Fruchtfresser). Zweitens aus Schlickeysens Werk *Obst und Brot*: «Die frugivore Diät ist ein kosmisches Gesetz.»

Nicht unbedingt unter Fruktarier, aber durchaus dem Fruktarismus als zuträglich eingeordnet werden können hierbei beispielsweise auch der Schweizer Arzt, Ernährungsreformer, Erfinder des Birchermüeslis und Gründer des Sanatoriums *Lebendige Kraft* Dr. Maximilian Oskar Bircher-Benner (1867 bis 1939) oder der US-amerikanische Arzt und Ernährungsreformer John Hervey Kellogg, Erfinder der Cornflakes, Gründer des *Battle Creek Sanatorium* sowie Mitbegründer der *Sanitas Food Company*, die ab 1897 Kellogg's Cornflakes herstellte.

Definition: «Eine Person, die von Früchten und Obst lebt.» Lebenshaltung, Ernährungsform, ursprünglich aus einer ganzheitlichen, mitunter auch christlichen Betrachtungsweise auf der Basis von ergebendem Respekt gegenüber Natur und Lebewesen. Die Ernährungsweise war ein Teil zum Erreichen des menschlichen Heils. Heute steht mehr die Forderung im Zentrum, dass das Recht, das im Veganismus den Tieren zugesprochen wird, auch Pflanzen zukommen soll. Es sind nicht nur alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs ausgeschlos-



Foto: UNSPLASH / ARTUR TUMASJA



Foto: UNSPLASH / RAFAEL RENTNER

sen, sondern zur Ernährung werden nur Gemüsesorten, Früchte, Körner, Nüsse, Samen etc. verwendet, deren Ernte nicht die Pflanze beschädigt, von der sie stammen. Die Meinung, was verwendet werden kann, ist oft umstritten. Ist Getreide schon abgestorben, wenn es geerntet wird? Wird ein Baum beschädigt, wenn eine Frucht abgenommen wird? Menschen, die dem Fruktivorismus angehören, werden als Frutarier, Fructarier, Frutaner und dergleichen bezeichnet. Der Begriff Fruktivorismus dagegen ist in seiner Herkunft deutlich «deutschstämmig» und ist von den Wörtern *Frucht* und *Fruit* abgeleitet und geprägt.

FLEXITARISMUS

Herkunft: Entstanden Anfang des 21. Jahrhunderts aus dem gesellschaftlichen Hype rund um vegetarische und vegane Ernährungsweise. Modewortkombination aus flexibel und Vegetarier. 2003 wurde «Flexitarismus» von der *Amercian Dialect Society* als das nützlichste neue Wort ausgezeichnet – dafür muss ein treffender Begriff (Wort oder Satz) das größte Bedürfnis mit einer neuen (Wort-)Kreation ausdrücken.

Definition: Gesellschaftsmode, Essverhalten, Diät, die den Fleischkonsum reduzieren soll. Fleisch wird selten gegessen. Die Beweggründe, sich «flexitarisch» zu ernähren, schwanken zwischen bewusster Ernährung (Diät), schlechtem Gewissen gegenüber Tierhaltung und Umwelt (ethisch/moralisch) und Teilhaben an der Gesellschaftsmode. Mitunter hat Veganismus bedauerlicherweise hier und da durchaus auch radikale Züge angenommen. Menschen, die Produkte tierischen Ursprungs essen, werden nach der «High-Noon-Methode» zuerst gehängt und dann gerichtet, was zwar mit Blick auf die Tiermisshandlungen verständlich, jedoch

auch nicht gerade zielführend ist. In der Schweiz ernähren sich nach den jüngsten Erhebungen (statista.de) 2,6 Prozent der Bevölkerung vegan und 5,8 Prozent vegetarisch, in Deutschland 8 bis 9 Prozent vegetarisch und 1,5 Prozent vegan. Unterschwellig herrscht oft ein unausgesprochenes, subversives Gefühl vor, das suggeriert, Veganer und Vegetarier seien bessere Menschen. Karnivoren sollen sich schlecht fühlen. Auf dieser ambivalenten Basis fordert die Minderheit auf politischer bzw. gesetzlicher Ebene eine Durchsetzung der teilweisen vegetarischen Ernährung, z.B. mit einem Tag, der allgemein fleischfrei sein müsse. In Anbetracht der ökologischen und ökonomischen nach wie vor vorhandenen Missstände in der Tiermast ist diese Forderung bedauerlicherweise nicht einfach ungerechtfertigt, wenn auch kaum durchsetzbar. Die Forderung einer mehr oder weniger zwangsweisen vegetarischen Ernährung auf politischer/gesetzlicher Basis (*Veggie Day – Forderung in Deutschland, Bündnis 90/Die Grünen*) ist aber nicht neu.

Was auf gesetzlicher Ebene nicht zu bewerkstelligen ist, dürfte/könnte allerdings der Markt und die produzierende Industrie regeln. Unter Einbezug der jüngsten Entwicklungen in Forschung und Entwicklung von «Plant based Meat and Milk». Hier dürfte eine vegane Revolution zu erwarten sein. Daran, aus Bohnen und Korn Fleisch und Milch herstellen zu können, müsste die Industrie alleine schon aus Sicht der Bruttomarge und des «abnehmenden Ärgers» ein großes Interesse haben – siehe Protest-Bilder.

Romeo Brodmann
 Chefredakteur Pauli Magazin
 redaktion@daspaulimagazin.ch
 Das Magazin
 für Gastronomie
 und Kulinarik

Original Pustertaler Kartoffelsalat
 frisch und servierfertig

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

v.l. Wanida Chaipidech, Khushal Panwar,
Milan Trailovic, Moreno Focca,
Manuel Huber, Aaron Steger,
Jasmin Troger, Norbert Ellemunter,
Daniela Pramstaller
(abwesend Matteo Muka)



3 Months – ONE Chance

KOCH-MOTIVATION IN ZEITEN VON CORONA

Ein Projekt der 2. Klasse
Kochlehrlinge der Landesberufsschule
„Emma Hellenstainer“

Als Corona im Frühjahr 2020 auch in Südtirol ankam, wurde die Welt mit einem Mal um 360 Grad gedreht. In den drei Monaten des Lockdowns von März bis Juni kam bei uns allen irgendwann die Ungewissheit, wie es wohl weitergehen würde.

Nun stellen wir uns die Frage, wie wir vor allem der jungen Generation von Köchen und Köchinnen diese Unsicherheit nehmen können. Ein Motivationsvideo musste her, bei dem es vor allem darum geht, auch in Zeiten von Corona motiviert zu bleiben und nicht aufzugeben, auch wenn es schwerfällt. Denn so wie wir

alle unsere Motivation behalten haben und nach dem Lockdown mit der gleichen Leidenschaft und Lebensfreude ans Kochen herangegangen sind, wollten wir auch andere motivieren weiterzumachen.

Als wir am 10. September mit der Planung unseres Projektes begannen, hätten wir uns nicht gedacht, dass innerhalb so kurzer Zeit — neben Schule und Arbeit — ein so motivierendes Video entstehen würde. Mit Unterstützung unserer Lehrpersonen haben wir sieben Südtiroler Spitzenköche für unser Projekt gewinnen können. Anhand von einigen kurzen Fragen nahmen sie freundlicherweise Statements für uns auf, die wir als Klasse daraufhin zu dem kurzen Motivationsvideo „3 Months – ONE Chance“ zusammengeschnitten haben. Im Video wird deutlich, was jeden Einzelnen der erfahrenen Köche motiviert und was jeder von ihnen der jungen Generation von Köchinnen und Köchen mitgeben möchte.

Dabei ist die zentrale Botschaft des Videos, dass die Leidenschaft und die Liebe am Kochen immer im Vordergrund stehen sollten. Mit unserem Video möchten wir allen jungen Menschen im Kochberuf Kraft, Ausdauer und Motivation in diesen schwierigen Zeiten geben: Liebe Kolleg*innen, es wird weitergehen!

Das Video ist auf den digitalen Kanälen der "Emma Hellenstainer" sowie auf der Facebookseite des SKV veröffentlicht.

Daniela Pramstaller



Daniela Pramstaller

PROF. DR. MED. FRIEDRICH OBERHOLLENZER †

Er bleibt unvergessen

Er war Seelenarzt. Er war Vorreiter, Koryphäe, Mediziner aus Leidenschaft und ein großer Förderer der Südtiroler Köchinnen und Köche. Und er war ein großer persönlicher Freund. Prof. Dr. Friedrich Oberhollenzer hat als Mediziner den Kochberuf geprägt, wie niemand zuvor.

Ohne Prof. Dr. Friedrich Oberhollenzer würde es die Anerkennung der Berufstitel Diätetisch geschulte*r Koch/Köchin & Dipl. Diätkoch/-köchin wohl nicht geben. Unvergessen sind die Arbeitstreffen mit den großen Landespolitikern von 2005-2016. Ein



Prof. Dr. med.
Friedrich Oberhollenzer †

Nachruf auf eine große, prägende Persönlichkeit. Die Karriere von einem der bekanntesten Ärzte in Südtirol, begann mit dem Abschluss des Medizinstudiums 1955 in Padua. Anschließend folgten Stationen an den großen Universitäten in Deutschland. Nach seiner Rückkehr nach Südtirol, verbrachte er über Jahrzehnte jährlich zwei Wochen an der medizinischen Universitätsklinik links der Isar in München. In Südtirol/Bruneck wird er mit 35 Jahren zum Primar und unmittelbar in weiterer Folge zum Sanitätsdirektor berufen. Wo er ungemein strebsam, eine ganze Reihe von neuen medizinischen

Spezialabteilungen aufbaute. Die von ihm ins Leben gerufene Bruneck Studie sorgte für Furore und weltweites Ansehen. Über 150 wissenschaftliche Arbeiten sind dazu veröffentlicht worden. 1998, mit 70 Jahren, ging Prof. Oberhollenzer in Pension. Nicht weil er wollte, sondern weil es das Gesetz so vorsah. Und so eröffnete er noch im gleichen Jahr, eine renommierte, medizinische Praxis. Für den SKV unvergessen sind, seine Tätigkeiten als Referent bei der Generalversammlung, seine Anwesenheit als Ehrengast bei der Gala für die Südtiroler Krebshilfe in Sexten und sein großer Einsatz als Mediziner, Experte, Förderer und als jahrelanger Referent in den Lehrgängen zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin und Diplomierten Diätkoch/-köchin. Seine Präsenz, sein Ansehen, sein Einsatz und seine Anwesenheit bei den Verhandlungen mit den großen Bildungspolitikern unseres Landes, waren entscheidend, um für diese Ausbildungen die Eintragung ins Berufsregister des Landes Südtirol zu erreichen. Prof. Primar Dr. Friedrich Oberhollenzer, ein großer Freund und Förderer des Kochberufs in Südtirol, hat die Entwicklung des Kochberufs und im Besonderen der Diätausbildungen, maßgeblich gefördert und vorangetrieben.

In großer Dankbarkeit und in besonderer Wertschätzung

KM Reinhard Steger
Präsident

VARNA-VAHRN
Tel. 0472 835701
info@denardo.it
www.denardo.it



POST an die Redaktion

Lieber
Köcheverband,

lieber Präsident Reinhard Steger
und Direktor Reiner Münnich, vielen
Dank für Euren wichtigen Einsatz
und alles Gute! Bis bald und auf
jeden Fall gern zur nächsten Gene-
ralversammlung!

Liebe Grüße

Helmut Tauber,
Landtagsabgeordneter

.....

Guten Tag...

...viel zu viel geht es, meines Erach-
tens, nur mehr um Prestige, Wer-
bung und das In-den-Mittelpunkt-
Stellen einzelner Personen/Betriebe
(z.B. immer dieselben Personen in
den Zeitungen/auf den Titelblättern,
die sich nicht durch Leistung, son-
dern durch Pressearbeit zu eigenem,
eigennützigem Ruhm, Bekanntwer-

den und Erfolg verhelfen wollen)
anstatt um den Kochberuf und die
Mitglieder des Verbandes insgesamt,
um Veranstaltungen, Informationen
und das Miteinander, das Austau-
schen der Erfahrungen und den
Zusammenhalt einer Berufsgemein-
schaft für alle Köche im Land. Das
kann es nicht sein.

Verfasser ist der
Redaktion bekannt.

.....

Werter Herr Präsident,

danke für die Ehre der Einladung
zur 49. GV. Schade, dass dieses
große Ereignis, wohl für den Touris-
mus und die Gastronomie einer
der Höhepunkte im Veranstaltun-
gs-kalender, dieses Mal der Pandemie
zum Opfer fällt. Vorsicht ist der erste
Schritt zum Heldentum und Gesund-
heit geht vor!

Deshalb, auch wenn es bedauerlich

ist, Gratulation zum Mut dieser Ent-
scheidung.

Mit freundlichen Grüßen
und in Verbundenheit

Sen. A.d. **Hans Berger**

.....

Sehr geehrter Herr Steger,
lieber Reinhard,
geschätzte Kolleginnen
und Kollegen,

herzlichen Dank für die Mitteilung.
Das ist gemäß der Situation die rich-
tige Entscheidung. Wichtig ist, dass
wir gedanklich positiv bleiben und mit
Motivation, Begeisterung und realis-
tischen Zielen in die Zukunft blicken.

Herzlichst und mit
freundlichen Grüßen

KM **Martin Lercher**

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

Mit Virtual und Augmented Reality ermög-
lichen wir, die Planung von Großküchen- und
Gastronomieprojekten real zu erleben und
Planungsfehler frühzeitig zu minimieren.
In unserem Team schaffen 15 Spezialisten
zukunftsweisende Konzepte, beraten Sie pro-
fessionell und übernehmen die Realisierung.

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

www.niederbacher.it

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

Zusammen mit unseren Partnern in das Jahr 2021

Premiumpartner



*** Sterne Partner



** Sterne Partner



Konventionspartner



Werbepartner



Fördermitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Devely Italia, Lana
- Lanziner Arno, Bozen
- 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

DAS OFFIZIELLE BIER DES SKISPORTS.



BIRRA
UFFICIALE



 @forstbeer

 /BirraForstBier

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it