

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**DGK & KM STEPHAN EGGER**

Meine Inspiration für die  
Ausbildung zum Diätetisch  
geschulten Koch

S. 22

# Diätdiplome

WEITERBILDUNG IST ZUKUNFTSINVESTITION

# DIE VIELFALT DER MEERE UND SEEN

Ob Süß- oder Salzwasserfische, frisch oder tiefgekühlt. Unser umfangreiches Meeresfrüchte- und Fischsortiment kann sich sehen und schmecken lassen.

In unserem Fischkatalog ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Entdecken Sie die Vielfalt, Frische und Qualität unseres Fischangebots und tauchen Sie ein in die Welt der Meeresspezialitäten.

**Erfahren Sie mehr über unser Fischsortiment!**



Scannen Sie den QR-Code oder fragen Sie nach einem gedruckten Katalog bei Ihrem Zonenvertreter.

**Tausende Produkte, bester Service!**

[www.foppa.com](http://www.foppa.com)

# 155

www.skv.org



155 Absolventen haben am Kaiserhof die erste und zweite Stufe der Diätausbildungen erfolgreich abgeschlossen.

Kulinarischer Ideenwettbewerb  
**SÜDTIROLER URGEMÜSE**



Seite 41

Ausbildungszentrum für Diätetik Kaiserhof



Seite 16

Seite 26



Zu Gast bei KM Dominik Hall

## ONLINE SEITENWEISE

### *Südtiroler Köchinnen und Köche in Ton und Bild*

**Passion & Enthusiasm**  
die Videothek auf [www.skv.org](http://www.skv.org)



[www.skv.org/videothek](http://www.skv.org/videothek)

„Auch Diätgerichte müssen hervorragend schmecken!“ Es war ein Erlebnis, mit 46 Jahren nochmals die Schulbank zu drücken und wieder anfangen zu lernen. Anfangs zwar hart, beim Abschluss aber ein besonderes persönliches Erlebnis, das mich heute noch mit Stolz erfüllt.

**Eleonora Castlunger**

Diätetisch geschulte Köchin & Dipl. Diätköchin

### TITELTHEMA

- 14 **Das Kernziel der Diätausbildungen**  
Spezifische Weiterbildung auf top Niveau
- 16 Ausbildungszentrum für Diätetik Kaiserhof

### AKTUELL

- 07 Exotik aus Südtirol
- 11 EasyKuchl - Der Neustart
- 12 Neues Kapitel  
Senoner Hotelbedarf

### PFLANZENLUST

- 35 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### YOUNG CHEFS

- 36 „The Mountain Chef unplugged 2021“

### SZENE

- 38 **Tina Marcelli**  
Neues Kochbuch  
Meine Lieblingsrezepte

### EVENTS

- 40 Kulinarischer Ideenwettbewerb
- 41 Auszeichnung 2020 an Südtirols Käseaffineur Hansi Baumgartner

Auszeichnung 2020 an Südtirols Käseaffineur  
**Hansi Baumgartner**

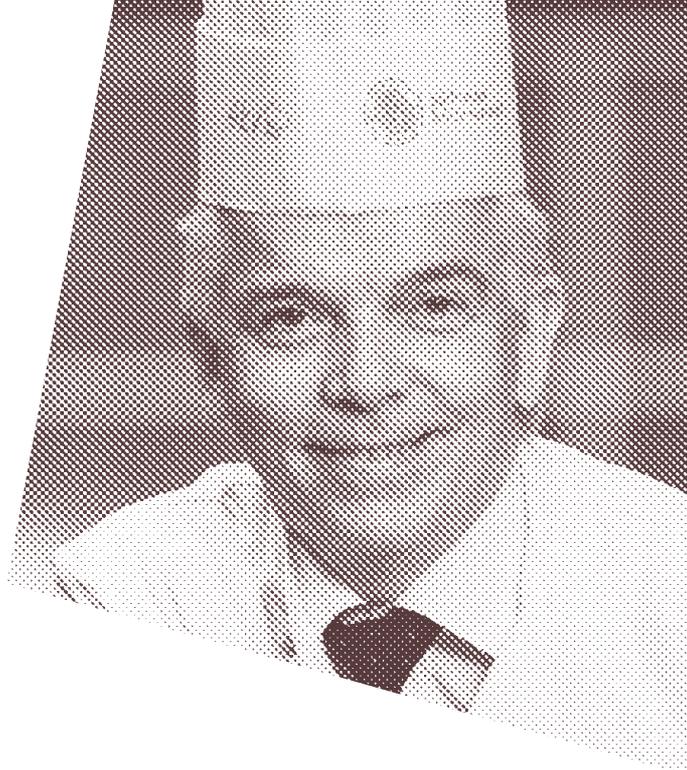


Seite 42

Seite 38



**Tina Marcelli**  
Neues Kochbuch  
Meine Lieblingsrezepte



## DIÄT-DIPLOM AUSBILDUNGEN

# Weiterbildung ist die beste Zukunftsinvestition

Sehr geehrte Mitglieder, liebe Köchinnen und Köche,

wir durchleben nach wie vor eine harte Zeit, die den Kochberuf, die Südtiroler Köchinnen und Köche, die Gastronomie und Hotellerie, den Südtiroler Tourismus, die EU und die Welt mit einer sehr, sehr harten Realität konfrontiert. Wie schon mehrmals hier in der neuen Fachzeitschrift Südtiroler Köche hervorgehoben, befassen wir uns auf ausdrücklichen Wunsch von vielen Mitgliedern nicht auch noch hier mit Corona, sondern mit unserer Kernaufgabe als Berufsverband, der Weiterentwicklung der Küche in Südtirol.

Nachdem wir in der vergangenen Ausgabe das Thema Küchenmeister aufgegriffen hatten, liegt der Schwerpunkt in der Mai-Juni-Doppelausgabe auf den Diplom-Ausbildungen zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin und zum/zur Diplomierten Diätkoch/-köchin. Wir möchten den gesamten Berufsstand quer durch alle Generationen dafür sensibilisieren, dass Weiterbildung die beste Zukunftsinvestition in die eigene Person, in den eigenen Beruf darstellt. Gerade die aktuelle weltweite Pandemie zeigt uns allen klar auf, dass Menschen mit einem hohen schulischen Ausbildungsgrad sehr gut für Krisen gerüstet sind. Denn Weiterbildung auf höchstem Niveau ist das beste Krisenmanagement für derzeitige und zukünftige Herausforderungen.

Und wenn sich der SKV zu Beginn der 90er-Jahre intensiv dafür eingesetzt hat, dass ein eigenes, starkes und hoch qualifiziertes Bildungsangebot aufgebaut werden konnte, so waren das einfach vorzügliche Investitionen in die Weiterentwicklung der Südtiroler Köchinnen und Köche, in die Weiterentwicklung der Südtiroler Küche. Bezogen auf den enormen Wandel in der gastronomischen Nachfrage hin zu den Themen Vegetarismus, Veganismus, Low Carb und vor allem hin zu Lebensmittelunverträglichkeiten u.v.m. können spezifisch ausgebildete Köchinnen und Köche schnell und professionell Antworten liefern. Daher lassen wir in dieser Ausgabe viele Köchinnen und Köche zu Wort kommen, die in ganz unterschiedlichen Betrieben und Strukturen sei es als Köchinnen oder Köche, sei es als Küchenchefs oder als Gastronomen und Unternehmer tätig sind.

Wir als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche freuen uns sehr, wenn wir Ihnen als LeserInnen wiederum eine attraktive und interessante Zeitung bieten können. Und besonders freut es mich, dass wir Ihnen nicht nur die Printausgabe, sondern auch die Onlineausgabe auf [www.skv.org](http://www.skv.org) anbieten können.

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**Herausgeber:**  
Südtiroler Köcheverband (SKV)  
Messeplatz 1, 39100 Bozen  
Telefon 0473 211 383  
[www.skv.org](http://www.skv.org)

**Verantwortlich im Sinne des  
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter  
**Redaktion und ständige Mitarbeiter\*in:**  
Barbara Obertegger (bo)  
Reiner Münnich (rm)  
Reinhard Steger (rs)

**Anzeigenverwaltung:** [werbung@skv.org](mailto:werbung@skv.org)  
**Layout:** [mediamacs.design](http://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 Bozen

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](mailto:redaktion@skv.org)

**Bild Titelseite:**  
Karamellierter Ziegenfrischkäse  
FOTO: Hannes Niederkofler

## DAS KERNZIEL DER DIÄTAUSBILDUNGEN

# Intensivlehrgänge auf höchstem Niveau

Das Kernziel der Diätausbildungen war und ist es, bereits ausgebildete Köchinnen und Köche mit entsprechender Berufserfahrung eine spezifische Diplom-Weiterbildung auf internationalem Niveau anzubieten. Teilnehmer/innen entwickeln ihre Kompetenzen und Fähigkeiten weiter, wodurch sie sich für neue Aufgaben qualifizieren.

Wie der/die Küchenmeister\*in die höchste schulische Ausbildung für Berufsköche/-innen darstellt, so stellen die Weiterbildungsangebote Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch und Diplomerte/-r Diätköchin/-koch die höchsten schulischen Ausbildungen im Diätbereich

Abläufe zu organisieren, nährstoffdefinierte Speisepläne zu erstellen, aber auch die Ernährungsbildung und -erziehung zu unterstützen. Diätausbildungen haben Zukunft, denn es gibt immer mehr Menschen, die aus medizinischen Gründen eine Diät einhalten. Wer sein Speiseange-



für Berufsköche/-innen dar. Damit bieten sich ausgebildeten Köchinnen und Köchen ergänzende und hoch spezialisierte Weiterbildungsmöglichkeiten für die zukünftige persönliche Entwicklung. Und jungen Menschen wird damit eine klare Perspektive vermittelt.

Als geprüfte/r Diätköchin/-koch wird man Spezialist\*in für eine gesunde Ernährung. Man lernt, interdisziplinär zu arbeiten,

bot um diese Küche kulinarisch erweitern kann, reagiert auf diesen Wandel und kann dem wachsenden Anspruch nach gesunden und zugleich schmackhaften Speisen in der Gastronomie nachkommen. Denn klar ist: Wer heute nicht auf dem Laufenden bleibt, verliert beruflich schnell den Anschluss. Das gilt auch für Köchinnen und Köche.

Die Redaktion

**WWW.SKV.ORG**  
TOP AKTUELL, DIE NEUE WEB SEITE  
DES SÜDTIROLER  
KÖCHEVERBANDES-SKV

## TERMINE

### START 1. JUNI 2021

**Kulinarischer Ideenwettbewerb Südtiroler Urgemüse**  
Siehe SKV-Facebook-Seite - Veranstaltungen  
[www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](http://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)

### 20. JUNI 2021

**The Mountain Chef unplugged 2021** in Ultner  
5 Holzherde, 5 Jungköche, 5 Taschen Ultner und Südtiroler Lebensmittel und Handwerkskunst pur, ohne Strom, ohne Konvektomaten, siehe SKV-Facebook-Seite - Veranstaltungen  
[www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](http://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)

### 18.-21. OKTOBER 2021

**Messe Hotel, Bozen**

### 20. NOVEMBER 2021

**Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks**  
Generalversammlung der Südtiroler Köche und Köchinnen.  
50 Jahre Südtiroler Köcheverband

### Herbsttermin 2021

### 27. OKTOBER BIS 18. DEZEMBER

**Weiterbildung Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch I. Stufe.**  
International zertifiziert Diplomlehrgang.  
**Infos:** Kaiserhof Meran

### Herbsttermin 2022

### VON ENDE OKTOBER BIS WEIHNACHTEN

**Weiterbildung zur/m Diplomerte/-r Diätköchin/-koch II. Stufe**  
Die höchste Diplom Ausbildung für Köche\*innen im Diätbereich.  
**Anmeldeschluss:** Mitte September 2022

- **Weiterbildung zum/zur Küchenmeister\*in**  
Der höchsten Ausbildung im Kochberuf.  
**Infos:** Sabine Scherer, Amt für Meistersausbildung  
**Tel.** 0471 416 993  
**E-Mail:** [sabine.scherer@provinz.bz.it](mailto:sabine.scherer@provinz.bz.it)  
**Weitere Infos unter** <https://bit.ly/3qW189z>

## SKV-ONLINE MEETING

### DIENSTAG | 18. MAI 2021

#### 22 Jahre im globalen Tourismus

mit **Peter Werth** aus Neumarkt, Generalmanager von Hotels, Ferien-, Club- und Businesshotels sowie int. Kreuzfahrtschiffen wie AIDA, referiert, wie man mit 30 Generalmanager auf der AIDA wird und was wir vom internationalen Management lernen können.

**In 15 Sekunden zum Online Meeting**  
<https://skv.org/online-meetings/>

### DIENSTAG | 08. JUNI 2021

#### Manufaktur Salmone Dolomiti

Ein virtueller Besuch in der höchsten Lachsräucherei Europas von Benedikt Röser am Mittersteinerhof auf 1.200 Meter (Pustertal). Das Thema: „Wo Leidenschaft auf Heimat trifft und wo Lachs mit Rauch zu einer wahren Südtiroler Köstlichkeit veredelt wird“.

**INFOS:** über [skv.org/online-meetings/](https://skv.org/online-meetings/) oder über [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)

# VON NATUR AUS SPORTLICH.

## 100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Ski-Champion



Mit seiner belebenden Frische, seinem vollen und ausgewogenen Geschmack, ist das neue FORST 0,0% das perfekte alkoholfreie Bier für einen besonderen sowie sportlichen Lifestyle, ohne auf genussvolle Momente zu verzichten.

**Entdecken Sie das neue FORST 0,0%**

 /BirraForstBier  @forstbeer [www.forst.it](http://www.forst.it)

WARENKUNDE: ASIMINA.  
DIE INDIANERBANANE

# Exotik aus Südtirol

Asimina triloba ist eine exotische Frucht, die aus Nordamerika stammt. Die Frucht wird auch Indianerbanane oder Pawpaw genannt.

Die exotische Frucht mit cremiger Süße schmeckt wie Mango, Papaya und nach einer leichten Note Vanille. Simon Werth, der mit seinem Vater einen Bio-Obstbaubetrieb in Eppan bewirtschaftet, startete 2012 gemeinsam mit einem Freund ein Experiment. Sie suchten nach einem Produkt, das nicht mit Apfel- und Weinbau zu tun hat und in Südtirol unbekannt ist. Nach zahlreichen Recherchen im Internet entdeckten die zwei jungen Bauern



di Asimina triloba. Die ersten Früchte tragen die Bäume erst nach drei bis vier Jahre nach Aussaat. Die Ernte findet von ca. Mitte September bis Mitte Oktober statt. Die Früchte sind genussreif, sobald sie selbst vom Baum fallen und sich gelbgrün färben. Um Verletzungen an der Frucht vorzubeugen, werden unter den Bäumen Netze gespannt. Die Früchte sind bis zu zehn Zentimeter lang und haben einen Durchmesser von etwa drei bis fünf Zentimeter. Das Gewicht schwankt zwischen 50 und 300 Gramm. Die reifen Früchte werden jeden Tag frisch gesammelt und an die Kunden geliefert. Die Frucht ist bis zu zwei Wochen gekühlt lagerfähig. Simon und sein Team verarbeiten einen Teil der Früchte zu Fruchtpüree, sodass sie das ganze Jahr über angeboten werden können.

Asimina eignet sich sehr gut für die Verarbeitung zu Eiscremen, Gelees und Konfitüren, ist aber auch roh sehr lecker. Die Frucht wird auch in einigen Bierbrauereien nach belgischem Vorbild saisonal verwendet. Das Batzen

Bräu in Bozen hat zum Beispiel 2020 das erste Südtiroler Pawpaw-Bier mit den Früchten aus Eppan hergestellt. Heute führt Simon Werth dieses Projekt gemeinsam mit seiner Freundin Evi Deltedesco. Simon ist für die Arbeit im Feld und den Verkauf zuständig, Evi hilft bei der Verarbeitung der Frucht zu Fruchtpüree und ist für Social Media zuständig.

## Die Früchte sind in folgenden Geschäften erhältlich:

- Pur Südtirol
- Naturalia Bozen
- Trettl Obst und Gemüse
- Fruvit Auer
- Obst und Gemüse Maximilian Pichler in Obermais
- Obst und Gemüse Alexander Pichler in Untermais
- Biokistl
- Pro natura
- Bioexpress
- Bei Bestellung direkt ab Hof

Bezirksobmann Südtirols Süden  
**Martin Ebner**



Simon Werth



**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

*Die Welt des guten Geschmacks!*

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

NEUER BRAND

# Exklusive, moderne Jubiläumsjacke 2021

Ergänzend zum neuen SKV-Brand hat der Landesvorstand in Zusammenarbeit mit Markus Senoner von Senoner Hotelbedarf eine exklusive, moderne Jubiläumskochjacke entwickelt. Diese neue Kollektion wird von der Markenfirma „Le Nouveau Chef“ hergestellt. Sie ist modern im Schnitt, zudem extrem leicht, weist eine höchst verträgliche Zusammensetzung der Materialien auf, die von edelster Qualität sind – und der neue SKV-

Brand wird ergänzt durch die neue Südtirol Marke. Damit ergänzt die Jubiläumsjacke den neuen SKV-Markenbrand für den Kochberuf.

**Senoner Hotelbedarf** – Wir weisen darauf hin, dass die Jubiläumsjacke 2021 ausschließlich über den Drei-Sterne-Partner Senoner Hotelbedarf bezogen werden kann.

Die Redaktion rs



Die neue exklusive, moderne  
Jubiläumskochjacke



*Aus den Zutaten unserer Heimat...*

Würziger einheimischer Speck, feinste Kartoffeln und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's **so gut wie hausgemacht!**

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!  
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten  
Tel. +39 0474 710 140  
[www.gustoalpin.it](http://www.gustoalpin.it)



## MEMBER CARD - MITGLIEDSKARTE

# Ein Lebensgefühl, Emotion, Bindekraft und Nachhaltigkeit



Geehrte Mitglieder,

die neue Mitgliedskarte vermittelt ein Gefühl, Emotionen, sie ist nachhaltiger, sie soll Sympathien vermitteln. Anlässlich der 50 Jahre SKV hat der Landesvorstand die Entscheidung getroffen, eine neue Form der Member

Card aufzulegen. Ausgelöst durch den Greta-Effekt wurde die langjährige Hartplastikkarte 2019 und 2020 von vielen Mitglieder teils scharf kritisiert. Daher wurde eine neue Form der Mitgliedskarte gemeinsam mit Mediamacs entwickelt. Umweltbewusst (alles natürlich abbaubar, auch die Klebefolie), flexibler, ja vielleicht auch mit etwas vornehmerer Zurückhaltung. Und als kleines Zeichen des Aufbruchs in einer besonders schwierigen Zeit. Die Member Card soll auch ein starkes Zeichen der Zusammenarbeit und des Vertrauens in die Kraft des Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche vermitteln. Zeitgleich ist die Member Card auch eine Vorteilskarte, mit der die Mitglieder bei starken Institutionen bzw. Firmen in den Bereichen Medizin & Vorsorge, Sport & Bewegung, Urlaub & Freizeit sowie Auto & Mobilität große Vorteile genießen.

In diesem Sinne und in kulinarischer Verbundenheit Das Präsidium, der Landesvorstand und die Geschäftsleitung.

### Vorteilhafte Konventionen – SKV-Mitgliedern gewähren nachstehende Firmen wesentliche Vergünstigungen!



Preisvorteile in sechs Ländern & 33 Hotels Mitgliedsvorteil auch für den/die Partner\*in gültig



Preisvorteile auf viele medizinische Leistungen



Preisvorteile auf verschiedene Automodelle



Ski & Fahrrad. Preisvorteile auf Skiverleih, Skiservice, E-Bike und Fahrradverleih an 70 Verleihpunkten und in 40 Skiresorts in Italien

## Der neu gewählte *Landesvorstand*



Vorne sitzend: Knoll Reinhard, Präsident und Knoll Margareth, Sekretärin  
Hinten v.l.n.r. Oberrauch Walter (Vizepräsident), Pfitscher Günther, Hinteregger Peter  
(Rechnungsrevisor), Raifer Josef, Lampacher Eduard (Landeskassier), Siessl Hans,  
Untergasser Hermann und Fischer Heinz.

Foto: SKV-ARCHIV

### PR-INFO

#### Spezialitäten von Ginos

## Die tägliche Portion Genuss

Gastrofresh, der Frischespezialist aus Südtirol, ist fortwährend auf der Suche nach Inspirationen und erweitert laufend seine Produktpalette.

Seit zwei Jahren führt Gastrofresh auch die Delikatessen der Firma Ginos aus dem Trentino im Sortiment. Das Unternehmen ist seit vielen Jahren Experte auf dem Gebiet der Konservierung von Lebensmittelspezialitäten und legt größten Wert auf Qualität und schonende Zubereitung. Das Warenangebot von Ginos besteht aus auserlesenen Produkten, die geschmacklich keine



Wünsche offenlassen: Die Feinkost-Antipasti etwa sind nach exklusiven Rezepturen zubereitet und überzeugen auch den anspruchsvollsten Gaumen. Pilze, Gemüse, Artischocken, Oliven, Fisch und noch viele Spezialitäten mehr - für jeden Genussliebhaber ist das Richtige dabei. Die Produkte sind sorgfältig ausgewählt und als erste Güte klassifiziert. Die



Spezialitäten von Ginos beweisen, dass Feinkost auch aus der Dose hervorragend schmeckt. Gastrofresh garantiert eine schnelle und pünktliche Lieferung: Was Sie heute bestellen, steht bei Ihnen morgen auf dem Tisch.

Die Feinkost-Antipasti von Ginos überzeugen auch den anspruchsvollsten Gaumen.



# EasyKuchl - Der Neustart

## KOOPERATIONSPROJEKT VON SKV & TAGESZEITUNG

Die TAGESZEITUNG-easyKuchl ein Kooperationsprojekt des Südtiroler Köcheverbandes und der Neuen Südtiroler Tageszeitung startet neu durch. Mit einer neuen Runde, neuen Menschen, neuem Konzept und, auch neu, mit motivierten und engagierten Profi- und Hobbyköchinnen.

Die aktuelle Zeit ist für die Gastronomie im Land alles andere als einfach. Dennoch startet eine neue Runde der TAGESZEITUNG-easyKuchl in genau dieser Zeit, um auch damit ein positives Zeichen zu setzen. „Ich glaube, es gibt keinen besseren Zeitpunkt für den Start einer neuen Runde“, sagt Tina Marcelli, die SKV-Projektleiterin des neuen easyKuchl-Teams. „Kochen war für die Leute noch nie so wichtig wie jetzt, noch nie hatte man in der Küche so viel Zeit, neue Rezepte und Gerichte auszuprobieren und auch wirklich Lust, zu Hause gut und gesund zu kochen“, weiß Tina Marcelli. Die 34-jährige Küchenchefin im Feuerstein Nature Family Resort und dem dazugehörigen Gourmetrestaurant Artifex möchte mit ihrem neuen, komplett weiblichen Team aber auch zeigen, dass es in der Kochwelt viele gut ausgebildete und starke Frauen gibt. „Ich finde dieses Projekt wirklich super, weil wir tollen und besonderen Frauen die Möglichkeit geben können, sich vorzustellen und sich zu präsentieren“, zeigt sich Tina Marcelli überzeugt. Und Karl Volgger, der Verantwortliche im SKV Landesvorstand für diese Projekt, zeigt

sich auch sehr begeistert vom Konzept. Einseitig wird die neue easyKuchl-Runde nicht: „Wir haben eine richtige Fleischköchin, eine Veganerin, eine Gesundheitsexpertin, Konditorinnen und andere tolle Frauen und Köchinnen, die sich alle auf ihrem Gebiet extrem gut auskennen und für ihre Leidenschaft brennen“, freut sich Tina Marcelli. „Abwechslung ist deswegen auf jeden Fall

garantiert.“ Die gedruckten Rezepte der neuen easyKuchl-Reihe werden wöchentlich am Freitag in der TAGESZEITUNG abgedruckt, die dazugehörigen Videos finden Sie am Wochenende auf TAGESZEITUNG Online. Viel Spaß beim Nachkochen!

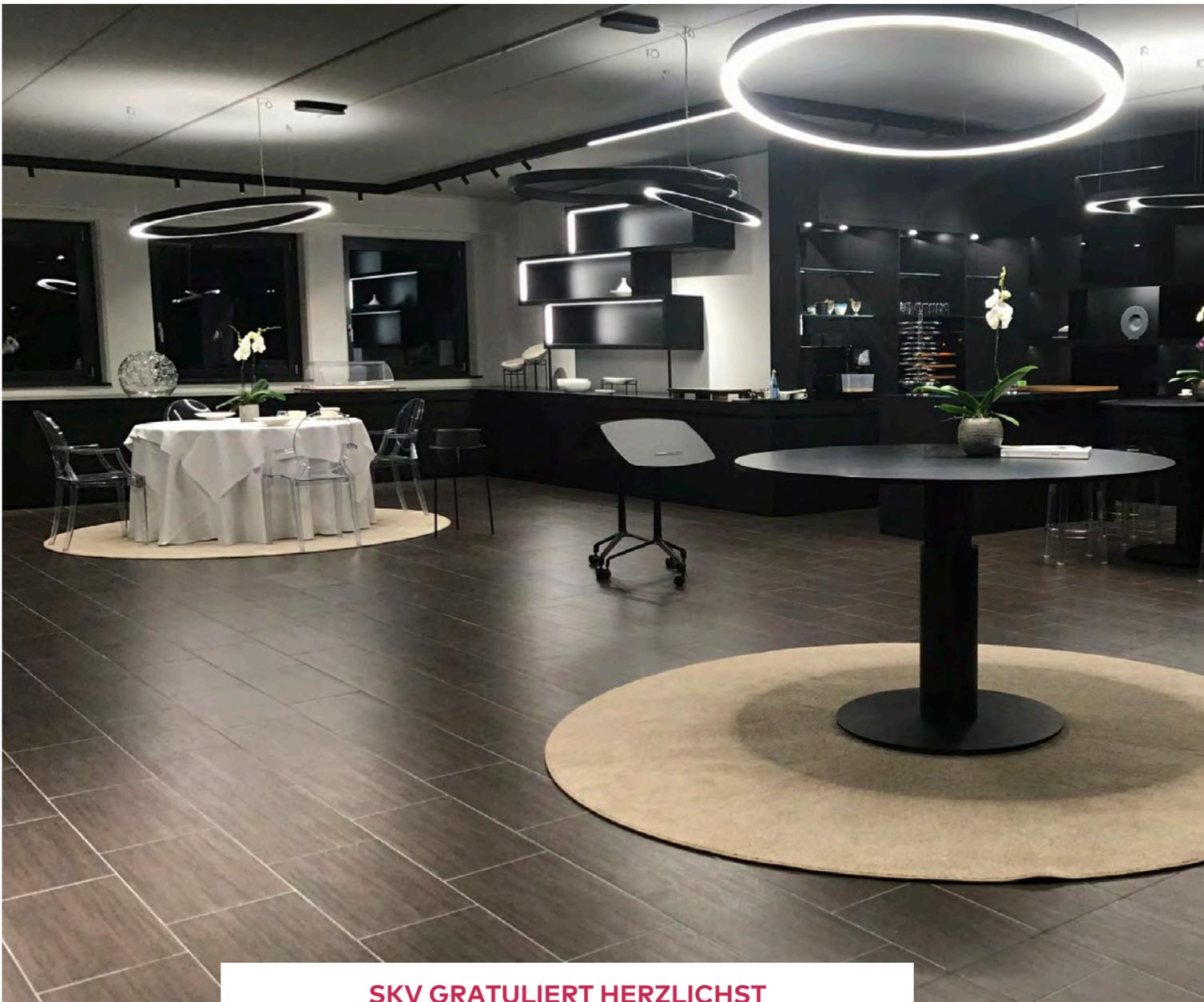
**Lisi Lang**

Verantwortliche Redakteurin der Neuen Südtiroler Tageszeitung

**AROMA**  
mmmh Caffè

# Ausflugstipp

KAFFEE-SCHAURÖSTEREI . COFFEESEUM . KAFFEELADEN . SCHULUNGSZENTRUM  
Völs am Schlern - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info



SKV GRATULIERT HERZLICHST

## *Neues Kapitel* **Senoner Hotelbedarf**

Der Südtiroler Köcheverband gratuliert herzlichst dem \*\*\*Sterne Partner Senoner Hotelbedarf. Markus Senoner hat in dieser so herausfordernden Zeit neue Akzent, ja ein neues Kapitel in der Senoner Entwicklung aufgemacht.

Schwierige Zeiten lassen uns Entschlossenheit und innere Stärke entwickeln, wir besinnen uns auf das, was wirklich zählt. Daher wurde die Zeit des

Stillstandes genutzt und die Chance sich neu zu orientieren am Schopfe gepackt. Aus der Kreativität und den vielen Visionen entstanden allerlei Ideen, welche nun Schritt für Schritt präsentiert werden. So die kraftvolle Aussage von Markus Senoner.

Optisches Herzstück dieses neuen Kapitels bildet der neu gestaltete Showroom in Kardaun/Bozen Nord. Verwandlung pur. Nichts erinnert mehr an das Vorherige. clean, chic, minimalistisch. Es wurde ein ganz innovativer Showroom geschaffen. Der Fokus liegt auf dem Wesentlichen. Wahrlich sehenswert.

Porzellan, Besteck, Glas, Küchenzubehör, Buffet. Das sind die Kernthemen. Und da Senoner Hotel-





Fotos: SENONER HOTELBEDARF

aus den gesammelten Erfahrungen etwas Eigenes zu erschaffen. Die Köche und Gastronomen sind diejenigen, die mit ihren Kreationen die Gäste beeindrucken und mit Rat und Tat zur Seite stehen. Hand in Hand wurde hier Traditionelles überdacht, Bewährtes wahrgenommen und Neues erschaffen „Georgina“.

So sind es das Knowhow und neue innovative Projekte, wie z.B. top aktuell mit Holzner 1908, Miil, Lackner Stube, Alpianum, Sichelburg, Lodenwirt, Green Lake, Schwarzenstein und viele weitere, die dazu beitragen das Haus Senoner Hotelbedarf immer wieder neu zu definieren, top aktuell und modisch zu bleiben.

Dankend werden diverse Impulse angenommen und weitergedacht. Senoner Hotelbedarf wird sich weiterhin den weitergedacht kontinuierlichen Herausforderungen stellen, weiterwachsen, neue Maßstäbe setzen und in Zukunft weiter neue Kapitel aufschlagen. Voller Elan, voller Kraft, voller Ideen und komme was wolle.

Die Redaktion **rs**

bedarf die Innovation im GEN verankert hat, sucht man immer wieder Neues, Innovatives, Kreatives. Nun kommt mit „Georgina“ auch erstmals eine von Senoner Hotelbedarf kreierte Premium Porzellan-Linie (Made in Germany) auf den Markt. Entscheidend war hier der ständige Austausch mit den verschiedenen Persönlichkeiten aus der Gastroszene und der Wunsch,



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





## WEITERBILDUNG

# Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch Diplomierte/-r Diätköchin/-koch

Lebenslanges Lernen ein sehr wichtiger Bestandteil, um im Job nicht ins Hintertreffen zu kommen. Besonders diese beiden Formen von Weiterbildungen gewinnen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung immer mehr an Bedeutung. Um für die Veränderungen in diesem Bereich besser gewappnet zu sein, zeigen wir die Möglichkeiten auf, welche Sie als Mitarbeiter/-in nutzen können. Sie erweitern Ihre beruflichen Perspektiven.

# Die Bildungsangebote für Diätetik

## FÜR BERUFSKÖCHINNEN UND -KÖCHE

Die Bildungsangebote basieren auf einem Zwei-Stufen-Konzept mit unterschiedlichen Schwerpunkten, Themen und Inhalten:

### Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch 210 Unterrichtsstunden

I. Stufe der Diplombildung

**Ziel:** Der Schwerpunkt liegt auf einfachen Diätkostformen und deren professionelle Umsetzung in Hotels, Restaurants, Kindergärten, Alters- und Pflegeheimen, Schul- und Betriebsrestaurants der Gemeinschaftsverpflegung.

#### Die Fächer & Lehrstunden

##### Theorie

Einführung	5 Stunden
Grundlagen der Ernährung	25 Stunden
Spezielle Anatomie, Physiologie und Biochemie	15 Stunden
Krankheitslehre und Pathophysiologie	35 Stunden
Diätetik	45 Stunden
Lebensmittelkunde	15 Stunden
Menüplanung und Diätkochkunde	10 Stunden

##### Praxis

Fachpraktischer Unterricht und Demoküche	60 Stunden
--	------------

### Externes & ergänzendes Betriebspraktikum + 152 Stunden

II. Stufe. Eingangsvoraussetzung

Das Praktikum stellt die Zugangsberechtigung zur II. Stufe der Diplombildung dar. Es muss zu einem Teil im Krankenhaus in der Diätküche und unter der Leitung einer/eines Ernährungstherapeutin/Ernährungstherapeuten stattfinden. Der zweite Teil in einem Hotel/Restaurant unter der Leitung eines Diplomierten Diätkochs oder einer Diplomierten Diätköchin.

### Diplomierte/-r Diätköchin/-koch + 165 Stunden

II. Stufe

**Ziel & Zielgruppe:** Der Schwerpunkt liegt auf komplexen, kombinierten Diäten, die für einen einzelnen Menschen beim Kochen professionell umgesetzt werden können. Die

Zielgruppe sind Fachkräfte in Krankenhäusern, Sanatorien oder Luxushotels mit medizinischen Zentren, wo komplexe und kombinierte Diätansprüche umgesetzt werden müssen.

#### Die Fächer & Lehrstunden

##### Theorie

Diätetik	25 Stunden
Pathophysiologie	20 Stunden
Spezielle Ernährungslehre	20 Stunden
Gemeinschaftsverpflegung in der Diätküche	10 Stunden
Diätkochkunde und Menüplanung	10 Stunden
Informatik	10 Stunden
Workshops/Exkursionen	8 Stunden

##### Praxis

Diätküchenführung - Fachpraktischer Unterricht	62 Stunden
--	------------

Die inhaltlichen Schwerpunkte je nach Ausbildungsstufe sind: Diabetes, Übergewicht, Zöliakie, Bluthochdruck, erhöhte Purinwerte, erhöhtes Cholesterin, erhöhte Blutfettwerte, Adipositas/Übergewicht, Erkrankungen von Organen wie Leber, Niere, Darm, Rheuma, Osteoporose, Untergewicht, Demenz, aber auch die Ernährung von Sportlern, Kindern, alten Menschen sowie alternative Kostformen wie vegane Ernährung, Fastenkuren u.v.m.

#### Die Referenten sind

anerkannte Mediziner, Ernährungstherapeuten, Ernährungswissenschaftler, Diätetisch geschulte Köche & Dipl. Diätköche für den praktischen und theoretischen Bereich.

Die Redaktion rs





# Ausbildungszentrum für Diätetik Kaiserhof

INTERVIEW MIT DIREKTOR DR. HARTWIG GERSTGRASSER

**Der Kaiserhof ist der einzige zertifizierte Ausbildungsstandort der DGE südlich der Alpen. Welche Bedeutung hat diese für den Kaiserhof?**

Bei der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) handelt es sich um eine renommierte, international bestens vernetzte Einrichtung, die durch Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung leistet. Durch die Kooperation mit der DGE ist der Kaiserhof mit seinen Ausbildungen sehr nah am Puls der Zeit und in der Lage aktuelle und zukünftige Trends einzubauen. Die Zertifizierung unserer Ausbildungen durch die DGE bestätigt außerdem den hohen Qualitätsstandard unserer Weiterbildungslehrgänge.



**Welche Vorteile bringt die Marke DGE dem Kaiserhof?**

Als Bildungsinstitution ist es uns wichtig, gut vernetzt zu sein. Neben anderen Bildungsstätten und den Partnern aus der Wirtschaft zählen Forschungseinrichtungen zu wichtigen Impulsgebern. Der Austausch mit der DGE bietet uns die Möglichkeit, aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse in unsere Ausbildungen einzubauen. Und für jene, die an den Lehrgängen teilnehmen, ist die Marke DGE ein Garant für innovative

Inhalte und eine hohe Qualität. Das Abschlussdiplom samt Zertifizierung durch die DGE und die damit einhergehende internationale Anerkennung bieten den Absolventinnen und Absolventen nicht nur einen Vorzugstitel bei öffentlichen Institutionen, sondern einen grundsätzlichen Mehrwert bei Bewerbungen.

**Welche Ansprüche in Bezug auf persönliche Kompetenzen der Allgemeinbildung stellt der Kaiserhof an die Teilnehmer?**

Bei den Lehrgängen geht es darum, bereits ausgebildete Köchinnen und Köche mit entsprechender Berufserfahrung diätetisch zu schulen. Das bedeutet, dass die Absolventen in der Lage sein werden, verordnete Diäten in die Praxis umzusetzen, Nährstoffe auszuwählen und zuzubereiten. Dazu braucht es z.B. Kenntnisse im Be-



reich der Diätetik, der Physiologie und Anatomie. Dies bedeutet für die LehrgangsteilnehmerInnen, dass sie noch mehr als bisher ihre praktischen Kompetenzen mit wissenschaftlichen Erkenntnissen verknüpfen müssen.

### Welchen Qualitätsanspruch stellen Sie an die Lehrgänge selbst und die Teilnehmer?

Als Koch/Köchin und noch mehr als Spezialist/Spezialistin im Bereich der Diätetik tragen alle Absolventen eine große Verantwortung für ein gesundes Ernährungsverhalten der Bevölkerung. Daher ist es unser Anspruch, aktuell und gleichzeitig innovativ zu handeln und einen hohen Ausbildungsstandard zu bieten. **Unsere TeilnehmerInnen sollten zudem das Engagement und die Motivation mitbringen, sich kontinuierlich weiterentwickeln zu wollen, auch nach der Ausbildung.** Stets neugierig und wissbegierig, aber auch offen für Neues zu sein halte ich für eine grundlegende Kompetenz und das ist auch Auftrag für uns als Veranstalter.

### Mit welchen Instituten, Organisationen arbeitet der Kaiserhof bei diesen Lehrgängen zusammen?

Bei einer so wichtigen Ausbildung ist es notwendig, gut vernetzt zu sein. Wir bauen auf ein kompetentes Team aus internen und externen Referentinnen und Referenten, Küchenmeistern, Ernährungswissenschaftlerinnen und -therapeutinnen sowie Ärztinnen und Ärzten. Dazu kooperieren wir mit dem Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche SKV und jenen Institutionen, bei denen die LehrgangsbesucherInnen während der Praktika und danach bei ihrer Arbeitstätigkeit in Kontakt kommen: Dazu zählen beispielsweise der Sanitätsbetrieb mit seinen Krankenhausküchen, genauso wie Seniorenwohnheime, Schülermensen und Kindergärten.

### Gibt es in Bezug auf das interaktive Lernen neue Entwicklungen der Gegenwart und Zukunft für die Teilnehmer?

Aktuell helfen uns die Covid-19-Rahmenbedingungen

## Kontakt, Anmeldung & Termine

### Weiterbildungsbüro „Kaiserhof“

Gertrud Duregger  
39012 Meran (BZ), Freiheitsstr. 155  
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it  
www.kaiserhof.berufsschule.it

### Die nächsten Termine

#### Ausbildung zur/-m Diätetisch geschulten Köchin/Koch

Herbst 2021 | Von Ende Oktober bis Weihnachten 2021

Anmeldeschluss: Mitte September 2021

#### Ausbildung zur/-m Dipl. Diätköchin/-koch

Herbst 2022 | Von Ende Oktober bis Weihnachten 2022

Anmeldeschluss: Mitte September 2022

noch schneller als geplant in digitale Organisations- und Unterrichtsmodelle einzusteigen. Nicht alles davon ist gut, v.a. im gastgewerblichen Bereich, wo der persönliche Kontakt wesentlich ist. **Wir können aber sicher auch viele positive Aspekte in die Zukunft mitnehmen.** Das Internet bietet einen enormen Fundus an Wissen, es ist so leicht wie nie zuvor, weltweit Personen zu kontaktieren und sich auszutauschen und Inhalte können ort- und zeitunabhängig erworben werden. Das bedeutet für potentielle TeilnehmerInnen natürlich auch mehr Flexibilität und Möglichkeiten.

### Der primäre Zukunftswunsch als Direktor für diese Weiterbildungsangebote?

Ich wünsche mir viele interessierte und motivierte TeilnehmerInnen, die es als wichtigen gesellschaftlichen Auftrag wahrnehmen, Menschen auf ihrem Weg zu einer gesunden und vollwertigen Ernährung zu begleiten und dass sich durch die Ausbildung neue berufliche Perspektiven eröffnen.

Die Redaktion rs



Welcome Home!

## Neue Chancen für deine Passion

Du möchtest Teil einer der führenden Freizeithotelgruppen Europas werden? Ob Berufseinsteiger oder erfahrene Fachkraft – in unseren 30 Hotels & Residences erwarten dich umfangreiche Karrieremöglichkeiten und zahlreiche Benefits. Bewirb dich jetzt und gestalte mit uns deine berufliche Reise.

Ana Gazić, Human Resources Manager, recruiting@fmtg.com

ALLE KARRIEREINFOS UNTER  
falkensteiner.com/karriere



# Lehrgangsleiter der Diätausbildungen am Kaiserhof

KM ANDREAS KÖHNE

## Der persönliche Werdegang

Nach einigen Wanderjahren, vorwiegend in Sterneküchen, absolvierte ich 1990 meine Küchenmeister- und Diätausbildungen in Altötting. Anschließend zog mich die Liebe sowie der ausgezeichnete Ruf in Bezug auf Landschaft, Menschen und das gute Essen nach Südtirol. Mit einem Koffer voller Ideen und voller Tatendrang ging ich unmittelbar daran, meine Passion zum Kochen umzusetzen. Im Herbst 1996 holte mich der Direktor des Kaiserhofs als Lehrkraft an die Schule. Zuerst etwas skeptisch, entflammte jedoch die Freude am Unterrichten und an der Ausbildung von jungen Menschen. 2001 stieg ich als Referent in die Lehrgänge Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch und Diplomierte/-r Diätköchin/-koch ein. Zudem engagierte ich mich ehrenamtlich voller Leidenschaft im Südtiroler Köcheverband in vielen Positionen.



Auch der Kochkunst und den internationalen Kochwettbewerben widmete ich viel Zeit mit Regionalteams, als Einzelaussteller und auch Trainer und Coach bei den Berufsweltmeisterschaften. Der Bereich Ernährung begeisterte mich all die Jahre.

Ich war zudem Berater für die Stiftung Vital und Mitglied im Südtiroler Ernährungsrat. 2006 wurde ich Fachbereichsleiter Küche am Kaiserhof. Und 2009 Lehrgangsleiter für die Diätausbildungen. Zudem machte es mir große Freude, Veröffentlichungen zu den Themen Ernährung, Unverträglichkeiten und Gesundheit in Zeitschriften und als Buch auf den Markt zu bringen. Überdies besuchte ich eine Ausbildung zum DGE-Auditor und in Folge wurde ich von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 2016 als DGE-Auditor berufen.



### Geboren in?

Deutschland, wohnhaft in Schenna.

### Dein Lebensmotto?

Wer genießen kann, isst keine Speisen, sondern kostet Geheimnisse!

### Dein Qualitätsanspruch als Lehrgangleiter der Diätausbildungen?

Die beiden Ausbildungen müssen immer auf dem aktuellsten Stand sein und mit Top-Referenten durchgeführt werden. Als DGE-Auditor bin ich laufend in Altersheimen, Kindergärten, Schulen, Universitäten, Krankenhäuser und Pflegeheimen. Hierbei sehe ich die Bedürfnisse, kann Meinungen und Wünsche aufnehmen und diese in die Ausbildungen einbringen. Der hohe Praxisbezug, also ein Wechselspiel zwischen Theorie und Praxis, ist mir sehr wichtig. In beiden Lehrgängen werden die Lehrinhalte sehr praxisnah vermittelt.

### Welche zeitlichen Ansprüche stellen die Lehrgänge I. Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch und II. Dipl. Diätköchin/-koch?

Beide Lehrgänge sind Vollzeitlehrgänge. D.h. von Montag bis Samstag ist ganztägig Unterricht mit externen und internen Referenten. Samstags findet der Praxisunterricht statt. Um den zweiten Lehrgang zur/-m Diplomierten Diätköchin/-koch zu besuchen, muss man zuerst die I. Ausbildung Diätetisch geschulte/-n

Köchin/Koch erfolgreich absolvieren und anschließend ein Praktikum zu 50 Prozent im Krankenhaus und 50 Prozent im Hotel (mit einem Diätetisch geschulten oder Dipl. Diätkoch) absolvieren.

### Welche persönliche Bereitschaft bringen Teilnehmer bereits mit, um die Lehrgänge erfolgreich absolvieren zu können?

Die Lehrgänge verlangen von den Teilnehmern sehr viel ab. Die Lehrgänge sind international anerkannt. Idealerweise sollte man während der Studienzeit nicht arbeiten. Denn die Ausbildungen sind Herausforderungen vor allem für Köchinnen und Köche, die mehrere Jahre nicht mehr die Schulbank gedrückt haben. Unsere Referenten sind sehr erfahren. Und sie erklären die Lehrinhalte so einfach wie möglich und mit praktischen Beispielen untermauert. Das Lernen können wir den Teilnehmern nicht abnehmen. Unser Ziel ist es, dass die Teilnehmer erfolgreich mit Diplom abschließen.

### EDV & Fernstudium: Welches Vorwissen müssen Teilnehmer mitbringen?

In beiden Lehrgängen wird mit dem Laptop und am PC gearbeitet. Grundkenntnisse als User im Umgang mit PC u./o. Laptop sind wichtig, ein eigenes Gerät ist wünschenswert.

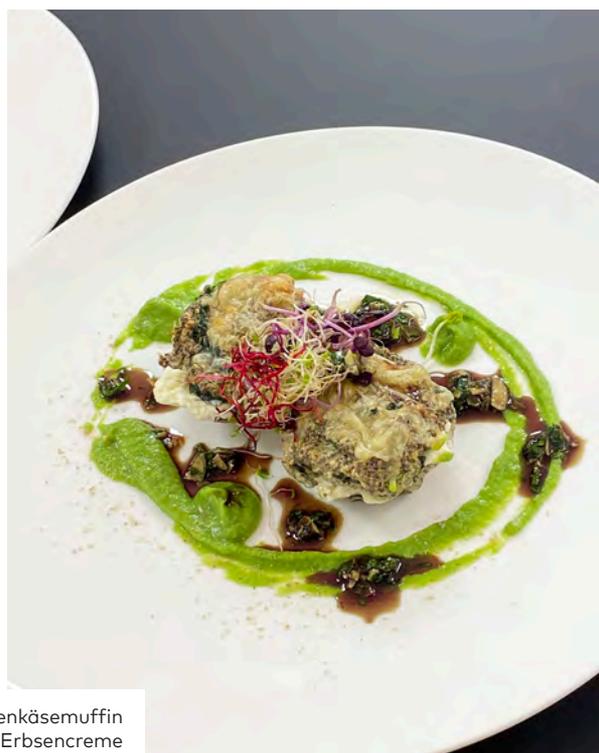
### Fernstudium (Zoom, Google Meet, Teams), Heimlernen und Lernen in Lerngroups: Welchen Anspruch stellt die Ausbildung an die Teilnehmer?

Das Lernen in Lerngroups wird sehr empfohlen und gefördert. Ebenso der Austausch mit den Referenten außerhalb des Präsenzunterrichtes.

### Praktischer Unterricht: Wie ist hier der Unterricht organisiert?

Dieser findet ausschließlich an fünf Samstagen über jeweils neun Stunden im Gruppenunterricht in Restaurant- und Lehrküche statt. Praktische und theoretische Elemente sind Bestandteil des praktischen Unterrichtes.

### Praktische Prüfung: Wie sieht hier der Standardanspruch in Bezug auf das Programm aus? Welche Aufgaben werden hier an die Teilnehmer gestellt?



Spinat Ziegenkäsemuffin mit Erbsencreme und Kürbispesto





Grundsätzlich liegen die Prüfungsaufgaben in geschlossenen Briefen auf, die von den Kandidaten gewählt werden. Die Prüfungsaufgabe umfasst einen schriftlichen, einen schriftlich/praktischen und einen praktischen Teil. Erster Teil: Der Teilnehmer erstellt ein Menü mit drei Gängen für zwei Personen mit konkreten Diät-Vorgaben mit Berechnung der vorgegebenen Nährwerte. Der zweite Teil besteht in der Entnahme der Lebensmittel exakt im Gewicht aus dem Warenkorb, der dritte in der Zubereitung, dem Anrichten und der Präsentation des Menüs mit vorgegebenen diätetischen Fertigkeiten. Und als abschließender Teil findet ein 15-minütiges Prüfungsgespräch statt.

### Welchen Anspruch stellt die Kommission bei den Abschlussprüfungen an die Kandidaten?

Dass sie die Thematik der medizinischen Vorgaben, die verschriebene Kostform und die Vorgaben vom Arzt und Diätassistenten exakt in Theorie und Praxis in höchster Eigenverantwortung umsetzen. Diese Kompetenzen müssen bei der Abschlussprüfung klar nachgewiesen werden. Wenn z.B. eine falsche Zubereitungsart oder falsche Auswahl von bestimmten Lebensmitteln erfolgt oder ungenaue Mengen an zu viel oder zu wenig Eiweiß angewandt werden, ist der erfolgreiche Abschluss nicht

gegeben. Hier hat die Kommission eine hohe Verantwortung. Die zukünftigen Experten sind Multiplikatoren und Garanten für eine qualitativ hochwertige Diätküche zum Wohle des Patienten. Das heißt auch, diese Küche und diese Gerichte müssen sich top präsentieren und vor allem top schmecken. Nicht einfach, aber auch vorzüglich umsetzbar.

### Erfolg ist für Dich als Lehrgangleiter?

Als Erfolg sehe ich sowohl das positive als auch kritische Feedback der Absolventinnen und Absolventen. Ich möchte die Ausbildungsangebote andauernd verbessern und qualitativ aufwerten. Und wenn die Absolventen das Erlernte in den Betrieben mit Überzeugung umsetzen und ein persönliches Umdenken stattfindet, dann ist das ideal. Dann ist das der Erfolg, den ich mir wünsche und immer wieder eine neue Herausforderung darstellt. Auch mit Demut betrachtet.

### Was war Dein Schlüsselerlebnis im vergangenen Lehrgang?

Dass einzelne Teilnehmer es geschafft haben mit ihrem Ehrgeiz und der notwendigen Motivation die ganze Klasse mitzureißen und anzuspornen. Schwächere wurden unterstützt und der Zusammenhalt als Ganzes war beeindruckend. Auch das kritische Hinterfragen war für mich sehr inspirierend und ein Ansporn. Der aufgebaute Prüfungsdruck, der sich auch vereinzelt emotional entlud, war ein beeindruckendes Schlüsselerlebnis.

Die Redaktion

Auch Menschen mit Unverträglichkeiten wollen gut essen und nicht täglich daran erinnert werden, dass sie eigentlich verzichten müssten

DGE Auditor  
KM Andreas Köhne

## DGE-ZERTIFIZIERUNG

# Eine internationale Qualitätsmarke für die Abgänger

Die DGE-Zertifizierung ist eine internationale Anerkennung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung DGE, eine der renommiertesten Institutionen im Ernährungsbereich weltweit. Die Abgänger am Kaiserhof erhalten zum Diplom „Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch“ noch zusätzlich ein DGE-Zertifizierungsdiplom. Damit wird der Titel international anerkannt. Der Kai-

serhof ist die einzige Institution südlich der Alpen, die diese internationale Zertifizierung vergeben kann. Die DGE-Zertifizierung ist zeitlich gebunden, d.h. nur wer sich andauernd fortbildet, behält diese internationale Zertifizierung bei. Denn im medizinischen, diätetischen Bereich und in der Ernährungswissenschaft gibt es andauern neue Forschungserkenntnisse, Änderungen

von Sichtweisen, neue therapeutische Erkenntnisse u.v.m. Deshalb müssen innerhalb von drei Jahren mindestens 24 Stunden spezifische Weiterbildung nachgewiesen und dokumentiert werden. Wenn dies nicht gemacht wird, verfällt die Anerkennung.

KM Andreas Köhne  
DGE-Auditor am Kaiserhof

# SETZEN SIE NEUE MASSSTÄBE IN PUNCTO HYGIENISCHE SICHERHEIT.

---

Jetzt HYGAN SAFE SYSTEM  
für Ihr Hotel anfragen –  
Ihr Hygienekonzept für alle Fälle.



HYGAN  
SAFE SYSTEM

[safesystem.hygan.it](https://safesystem.hygan.it)

SCHRECKLICHE BAUCHKRÄMPFE

# Meine Inspiration für die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch

Die Fachzeitschrift Südtiroler Köche  
im Gespräch mit Küchenchef,  
DGK & DDK, KM **Stefan Egger**  
vom Vier-Sterne Superior Hotel  
Schenna Resort. Dazu kurz die eigene  
Vorgeschichte als Erzählung,  
wie er Koch aus  
Leidenschaft wurde.



Schon als Kind faszinierten mich die Themen rund um das Essen, wie ich meiner Mutter in der Hotelküche zuschauen konnte und wie mein Opa von den Erlebnissen aus der Küchenwelt als Nachtportier im Hotel Castel mit großer Passion erzählte. Und ja, mein Opa hat mir dann meine Lehrstelle im Hotel Castel bei KM Walter Aichhorner organisiert. **Bereits mit 22 Jahren habe ich**

Foto: HANNES NIEDERKOFLE



Sommerliches Gemüse,  
Sesammus, Parmesanfond

**dann meinen ersten Küchenchefposten im Hotel Taushof angenommen, dann im elterlichen Weingut Innerleiterhof, weiters im Meisters Hotel Irma und schließlich im Hotel Schenna Resort.** Der Grund, warum ich wenig Auslandserfahrung gemacht habe, ist, dass als ich 20 Jahre alt war, unser Sohn Florian zur Welt kam, und ich für meine junge Familie da sein wollte!

**Wann bist Du geboren?** 1974

#### **Glück ist für Dich?**

Nach meiner Lungentumor-OP im letzten Jahr (als Nichtraucher), weiß ich Glück, wieder gesund zu sein und alles machen zu können, ganz, ganz besonders zu schätzen.

#### **Geboren und aufgewachsen wo?**

Geboren in Meran und aufgewachsen in Schenna.

#### **Was war die beste Investition in die eigene berufliche Zukunft?**

Meine Lehre im Hotel Castel by Küchenchef Walter Aichhorner, meine verschiedenen Stages, die Ausbildungen zum Küchenmeister und die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch. **Und nicht zuletzt die Gespräche mit meiner Tochter Julia, die als überzeugte Veganerin meine Küche und mein Kochen im alternativen Bereich ungemein positiv beeinflusst.**

#### **Was war das Schlüsselerlebnis, um den Beruf zu ergreifen?**

Im elterlichen Betrieb „Weingut Innerleiterhof“ schaute ich meiner Mutter oft beim Kochen zu, mit wie viel Liebe sie damals bereit die Fleischkrapflan mit Püree

und Champignons und den Toast Hawaii zubereitete. Daraufhin begann ich als Kind selbst Kreationen zu entwerfen, wie z.B. gebratene Kaminwurze. Worauf meine Mutter zum mir sagte: “So wirst du sicher nie ein Koch.”

#### **Der prägendste Moment in der schulischen Ausbildung?**

Vor jeder schulischen Ausbildung hatte ich immer großen Respekt, Gedanken, ob ich das überhaupt schaffe. Nach jedem erfolgten Abschluss kamen dann die prägenden Momente zu wissen, dass man sehr viel mehr schafft, wenn man nur will.

#### **Wann hast Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht?**

2011

#### **Wann hast Du die Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch gemacht?**

Diese Ausbildung steht auf meiner To-do-Liste noch ganz oben.

#### **Was war der Grund, dass Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht hast?**

Wir hatten damals im Schenna Resort eine Familie mit zwei Kindern im Alter von fünf und sieben Jahren als Gäste. Die Mutter der Kinder machte mich schon bei der Anreise darauf aufmerksam, dass ihre beiden Töchter Zöliakie/Glutenunverträglichkeit haben. **Ich persönlich dachte mir voller Selbstvertrauen und unbewusster Inkompetenz in der Thematik: kein Problem. Ich googelte mal, also haben wir glutenfreie Nudeln so zubereitet, wie es im Internet vorzufinden war. Jedoch stand nicht geschrieben, dass ich diese Nudel nicht im Pastakocher zusammen mit den anderen Nudeln kochen durfte.** Am nächsten Morgen kam die Mutter der Töchter zu mir, erzählte von den schrecklichen Bauchkrämpfe ihrer Kinder und reklamierte die Zubereitung. Da wurde mir bewusst: Hier braucht es unbedingt eine fundierte Ausbildung.

Ansicht **Hotel Schenna**resort



Foto: HANNES NIEDERKOFLE



# G. macht Gaumen glücklich

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

Mehr Infos unter [www.g-1930.it](http://www.g-1930.it)



Fleisch & Wurst  
**G. Siebenförcher**  
 Carni & salumi

Aus Tradition gut

Nur original mit dem Siegel 1930



Karamellisierte Ziegenfrischkäse

### Wo liegt für Dich der Unterschied zwischen der Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch und der Ausbildung zum Diplomierten Diätikoch aus Sicht des Pragmatikers?

Das kann ich nicht beurteilen, da mir letztere Ausbildung noch fehlt. Jedoch als ich mit der Ausbildung begann, war alles Neuland für mich und ich musste mich sehr bemühen, alles zu verstehen. Nach der Hälfte der Ausbildung merkte ich, dass sich jedes Fach zusammensetzen begann und so ergab sich eine ganzheitliche und verständlichere Fachkompetenz. Mit sehr großem Aufwand aller Referenten an der Landeshotelfachschule Kaiserhof ist es gelungen, uns als Teilnehmer alles so zu vermitteln, dass nach Jahren immer noch sehr viel präsent ist. Dies aber auch deshalb, weil ich dieses Wissen täglich bei meiner Arbeit brauche.

### Wann hast Du die Küchenmeister-Ausbildung absolviert?

Begonnen habe ich Anfang 2001, dann ein Jahr unterbrochen wegen der Geburt unserer Tochter Julia und abgeschlossen 2005.

### Derzeitiger Arbeitsplatz & Position im Betrieb?

Seit 14 Jahren Küchenchef im Hotel Schenna Resort.

### Wie viele Mitarbeiter sind im Küchenbereich in der Hochsaison insgesamt tätig?

17 Köche und davon fünf Lehrlinge.

### Wie viele Essen werden am Tag zubereitet?

Frühstücke zwischen 250 und 270,

Mittagessen im Restaurant um die 50, nachmittags im Bistro weitere 60 bis 80 und abends in der À-la-carte-Hotelküche 220 bis 240 sowie im Restaurant APATT weitere 40.

### Warum war die Diplom-Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch für Deine tägliche Arbeit und Passion als Küchenleiter so wichtig?

Sie war enorm wichtig. Denn nach der Ausbildung begann ich viele Kochschritte neu zu denken. Wie kann ich weniger gesunde mit gesunden Lebensmitteln ersetzen, wie hoch ist der Ballaststoffanteil in meinem Essen, welche Fette verwende ich, wie ist das Verhältnis von pflanzlichen zu tierischen Lebensmitteln usw. Diese Denkweise ist mittlerweile in die „Koch-Gene“ meiner Mitarbeiter übergegangen. Heute stehen auf meiner Karte täglich neue Gerichte für Gäste mit Intoleranzen bis hin zu veganen Angeboten. Diese alternativen Gäste fühlen sich super betreut und aufgenommen. Und ich bin immer noch zutiefst davon überzeugt, dass die Kompetenz-Kombination Küchenmeister und Diätetisch geschulter Koch für mich als Koch unschlagbar sind, um das Kochen und die Gäste richtig zu verstehen.

### Sind diese Kompetenzen im täglichen Berufsalltag wichtig?

Bei unserer Betriebsgröße haben wir recht viele Gäste mit Allergien sowie mit bewusst gewählten alternativen Ernährungsformen. Das gesamte Team immer darauf aufmerksam zu machen, bei der Auswahl der Lebensmittel exakt zu arbeiten, ist eine tägliche Herausforderung. Das Ausbildungs-Zitat von Ausbilder Andreas Köhne hängt bei uns so quasi über unserer Küche:

„Auch Menschen mit Unverträglichkeiten wollen gut essen und nicht täglich daran erinnert werden, dass sie eigentlich verzichten müssten.“

### Wie wichtig sind heute die Ausbildungen zum Diätetisch geschulten Koch für dich persönlich?

Darüber Bescheid zu wissen, wie das eigene Wohlbefinden gesteigert werden kann, wie der menschliche Körper funktioniert und wie gekochte und rohe Nahrung im Körper verarbeitet wird usw., ist eine riesige Bereicherung.

### Warum bist Du Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Dass ich Teil des eigenen Berufsverbandes bin, macht mich sehr stolz. Im Ausland sagte ich mal zu Gleichaltrigen, dass ich Koch bin. Die negative Energie und Einstellung dazu war innerhalb von Sekunden förmlich spürbar. Dass der Kochberuf in Südtirol so einen hohen Stellenwert genießt, ist zu großem Teil unserem eigenen, unserem gemeinsamen Berufsverband zu verdanken. Gemeinsam sind wir stark.

### Welche Empfehlung für die Zukunft sprichst Du jungen Menschen aus, die in deinem Team arbeiten?

Offen für Neues zu sein und dieses auch anzunehmen. Und den Satz „Das haben wir immer schon so gemacht“, aus den Köpfen zu streichen.

### Das berufliche Ziel für die nächste Zukunft?

In meiner Laufbahn als Ausbilder habe ich bereits viele Lehrlinge begleitet, junge Menschen, die heute in sehr guten Häusern als Küchenchefs tätig sind. Deshalb ist mein Ziel in die „Hall of Fame“ der Ausbilder des Jahres zu gelangen.

### Was fällt Dir beim Begriff Diätküche spontan ein?

Gesund, kreativ, bunt, wohltuend und: Man kann alles essen mit Maß und Ziel!

Die Redaktion rs



# Intermezzo by Intercable

## ZU GAST BEI KM DOMINIK HALL

Rund um die Thematik der Bedeutung der Diätausbildungen in der Wirtschaft wollte sich die Redaktion ein ganzheitliches Bild machen und hat dazu auch einen virtuellen Besuch im Betriebsrestaurant des Industriegroßbetriebs Intercable in Bruneck absolviert.

Hier ist seit knapp zwei Jahren KM **Dominik Hall** als Küchenchef für die gesamte Großküche verantwortlich. Er hat auch die Ausbildungen zum Diätetisch geschulten Koch und Diplomierten Diätkoch absolviert und war zudem einige Jahre als Kochfachlehrer an den Emma Hellenstainer in Brixen tätig. Als ihm die Küchenchefrolle hier angeboten worden ist, hat er die große und neue Herausforderung umgehend angenommen.

### Geboren?

1987 in Bruneck, aufgewachsen in London und später in Ahornach/Südtirol.

**Dein/Ihr Lebensmotto?** Hauptsache g'sund!

### Glück ist für Dich?

Gesundheit, Familie und innere Ruhe

### Was war das Schlüsselerlebnis, um den Kochberuf zu ergreifen?

In der Mittelschule wusste ich schon, dass ich ein Koch werden möchte. Wieso, weiß ich nicht mehr genau, aber

bereit habe ich diese Entscheidung bis zum heutigen Tag nicht.

### Wo hast Du die Kochlehre absolviert?

Meine Kochlehre habe ich im Hotel Berger in Rein in Taufers absolviert. Meine Ausbildung war für mich eine der schönsten Zeiten in meinem Leben.

### Der prägendste Moment in der schulischen Ausbildung, der Berufsschule/Fachschule/Hotelfachschule?

Geprägt haben mich viele Momente in meiner Ausbildung. Aber am meisten sind es die Menschen, die mich auf meinem Weg begleitet haben. Ob mein Küchenchef in der Ausbildung oder mein Kochlehrer, meine damalige Chefin oder mein Chef. Alle, die mich in meiner Ausbildung begleitet haben, haben mich zu dem gemacht, was ich heute bin. Dafür möchte ich mich bei allen herzlich bedanken.

### Wann hast Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht?

Im Jahr 2009.



Zitrusrisotto mit  
Oktopus

### Wann hast Du die Ausbildung zum diplomierten Diätkoch gemacht?

Im darauffolgenden Jahr, 2010.

### Was war der Grund, dass Du die Ausbildungen zum Diätetisch geschulten Koch und Dipl. Diätkoch gemacht hast?

Ernährungslehre hat mir in der Lehre schon Spaß gemacht und mich auch fasziniert. Welche Prozesse dort ablaufen, was gesund und was ungesund ist, welche Zusammenhänge es zwischen Lebensmitteln und Krankheiten gibt ... Ich wollte einfach mehr wissen, um dieses Wissen in meinen Gerichten anzuwenden und auch, um meine Gäste bestens beraten zu können.

### Wann hast Du die Küchenmeister-Ausbildung absolviert?

2018.

### Einige wichtige berufliche Stationen bisher?

Vier-Sterne Superior Hotel Alpiana in Völlan und als Lehrkraft an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen.

### Derzeitiger Arbeitsplatz & Position im Betrieb?

Derzeit arbeite ich als Küchenchef im Company Restaurant Intermezzo/Intercable in Bruneck

### Wie viele Mitarbeiter sind im Küchenbereich insgesamt tätig?

Zurzeit besteht mein Team aus vier Köchen und vier Küchengehilfen.

### Wie viele Essen werden am Tag zubereitet?

400 Menüs werden am Tag gekocht.

### Welchen Vorteil bringt Dir hier die Ausbildung zum KM im Betrieb?

Meine Arbeit als Küchenchef besteht darin, optimale Abläufe zu suchen und anzuwenden, die Qualitätssicherung und die Zufriedenheit meiner Gäste zu garantieren. Aber es werden noch

viel mehr Kompetenzen abgerufen und verlangt. Der Küchenmeister hat mich noch mehr in meinen Kompetenzen gestärkt und vollkommen neue berufliche Möglichkeiten geschaffen bzw. geboten.

### Wie wichtig sind heute die Ausbildungen im Diätbereich für Dich?

Bei 400 Gästen am Tag sind wir mit vielen Unverträglichkeiten konfrontiert. Eine rasche kompetente Antwort auf Ernährungsfragen zu geben, gehört in meiner Küche dazu. Der Koch hat dem Gast gegenüber auch eine besondere ganzheitliche Verantwortung und somit sind meine Diplom-Diät-ausbildungen unverzichtbare Weiterbildungen.

### Warum bist Du Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Ich nutze den Berufsverband, um mich weiterzubilden, in Kontakt zu bleiben und meine Kochkarriere zu pflegen.

### Wie hat Dir deine Lehrtätigkeit und die Arbeit mit jungen Menschen an der Emma Hellenstainer gefallen?

Meine drei Jahre an der Hellenstainer waren für mich die größte Ausbildung meines Lebens. Der Umgang mit meinen Schülern, die Kompetenzen als



Lehrer und die Basics des Kochens. Diese jungen Menschen zu begleiten und die Kunst des Kochens zu lehren ... Eine wunderschöne und unvergessliche Zeit!

### Das berufliche Ziel für die Zukunft?

Mein Ziel ist es weiterhin Freude am Kochen zu haben und motiviert zu bleiben. Egal wo es mich in Zukunft hintreibt ...

### Was fällt Dir beim Begriff Südtirol ein?

Die hohe Lebensqualität.

Die Redaktion rs



## Professional Breakfast

Wir haben das Frühstück nicht erfunden, wir haben es aber weitergedacht und wesentlich verbessert.

**GRAMM**  
every day is a new day

www.gramm-spa.it  
T 0471 976344



# Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten

SIMON GIETL  
ALPINIST UND BERGFÜHRER



Küchenchef **Geyr Michael** (Bildmitte) und sein Team im Seniorenheim Sterzing

Foto: GEYR MICHAEL

# Seniorenwohnheim Sterzing

## ZU GAST BEI KÜCHENCHEF MICHAEL GEYR

Diese Struktur beherbergt derzeit rund 80 Einwohner und hier ist seit kurzer Zeit Michael Geyr als Küchenchef tätig. Er war vorher lange Jahre in der Hotellerie und Gastronomie tätig und ist jetzt in die Gemeinschaftsverpflegung übergewechselt. Gerade deshalb war es für die Redaktion wichtig, sich vor Ort ein Bild von seiner Küche in einem Alten- und Pflegeheim zu machen.

„Mit einer gesunden und wohlschmeckenden Verpflegung sollen das Wohlbefinden und die Lebenszufriedenheit unserer Bewohner/-innen verstärkt werden und bei der Speisengestaltung regionale und saisonale Produkte Einfluss nehmen. Dabei soll die Frischeküche im Fokus stehen“, sind sich die Direktorin Christine Engl und Küchenleiter Michael Gayr einig.

**Jahrgang?** 1968

**Geboren und aufgewachsen?**

In Sterzing.

**Dein Lebensmotto?**

Immer weiter mit einem positiven Blick.

**Glück ist für Dich?**

Meine Frau und meine Familie.

**Was war das Schlüsselerlebnis, um den Beruf zu ergreifen?**

Mein Vater und seine Begeisterung für das gute Essen.

**Wo hast Du die Kochlehre absolviert?**

Im Hotel Conny in Sterzing.

**Das prägendste Moment in der schulischen Ausbildung an der Berufsschule?**

Wir durften für Diego Armando Maradona kochen. Ein Wahnsinn für mich damals.

**Was waren die größten beruflichen Herausforderungen 2020/2021?**

Mein Wechsel von der Hotel- & Restaurantküche 2020 in die Großküche eines Seniorenheims. Vollkommen

anders als gedacht. Keines von den Vorurteilen, dass man hier nicht kochen kann, hat sich bewahrt. Es wird natürlich anders gekocht. Ohne Geschmacksverstärker. Nur mit frischen Gewürzen oder als Ersatz mit getrockneten Gewürzen. Auch unsere Gäste und Kunden freuen sich über die frischen und hausgemachten Gerichte. Keine „Nouvelle Cuisine“ und keine Pinzettenküche. Aber eine liebevolle, geschmacksreiche Küche - wie früher eben. Es wird soweit wie möglich auch auf die individuellen Wünsche unserer Gäste eingegangen und diese im Menüplan berücksichtigt. Und die nächste Generation an Gästen kommt bestimmt. Wir freuen uns darauf.

**Die aktuelle Aufgabenstellung im Betrieb?**

Ich bin Küchenleiter im Seniorenwohnheim in Sterzing. Wir bereiten hier tagtäglich 80 Frühstücke, 200 Mittagessen (mitberücksichtigt werden auch die Sektoren der Außer-Haus-Verpflegung wie Essen auf Rädern/Essen ohne Zustellung, Kita - vier Strukturen, Verpflegung Tagespflegeheim Trens und Fugger und Belieferung der Reha) und 80 Abendessen zu.

**Wann hast Du die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch gemacht?**

Ich möchte diese im Herbst dieses Jahres beginnen.

**Einige wichtige berufliche Stationen bisher?**

Hotel Conny Sterzing, Grand Hotel Brun in Mailand, Hotel Mondschein in Innsbruck, Hotel Grüner Baum in Brisen und Berghotel Ratschings in Ratschings.

**Wie viele Mitarbeiter sind im Küchenbereich insgesamt tätig?**

21 Personen.

**Welche Wünsche werden von Seiten der Gäste im Seniorenheim an die Küche gestellt?**

Sie lieben die traditionelle Küche. Dann sind sie glücklich. Diätetische Sonderkostformen sind nicht so beliebt.

**Das berufliche Ziel für die Zukunft?**

Gesund zu bleiben und den Beruf mit Freude und Leidenschaft auszuführen.

**Was fällt Dir beim Begriff Südtirol ein?**

Das ist Heimat, das ist Glück.

Die Redaktion rs

# Meinungen von Absolventen

Die Redaktion hat sich virtuell auf den Weg gemacht und rund um das Thema Diätausbildungen für Köchinnen und Köche in der Vielfalt der Küchen in Hotels, Restaurant, Betriebsrestaurant, Kindergärten, Schülerrestaurants Meinungen von Absolventen und Köchinnen und Köchen, von Führungskräften eingeholt. Die Leserinnen und Leser können sich damit ein breites Bild über die Ausbildungen zur/m Diätetisch geschulten Köchin/Koch I. Stufe und zur/m Dipl. Diätköchin/Diätkoch einholen. Danke an alle, die sich hier bereit erklärt haben, aktiv ihren Beitrag einzubringen.



**KM BERNHARD AICHNER**

Diätetisch geschulter Koch DGE

## Was hat Dich persönlich dazu bewogen, die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch zu absolvieren?

Der persönliche Lernprozess ist nie abgeschlossen. Ich wollte mich im Bereich Diätetik weiterbilden. Für qualifizierte Fachkräfte ist ein breites Wissen in diesem Bereich sehr wichtig.

## Was waren die Schlüsselerlebnisse in der Ausbildung?

Das fachspezifische Wissen über den Körper und die praxisorientierte Umsetzung der unterschiedlichen Themenbereiche.

## Welche Bedeutung haben die Ausbildungen für Diätetik für den Kochberuf?

Durch immer mehr Gäste und Menschen mit Allergien und krankheitsbedingten Ernährungsformen ist eine fundierte Ausbildung über die Wirkungsweise der einzelnen Lebensmittel in der Individualgastronomie unerlässlich. Bedarfsgerechte Ernährung schafft Vertrauen.

## Wie beeinflusst dieses Wissen, diese Kompetenz deinen persönlichen Berufsalltag als Lehrkraft an der Landeshotelfachschule Bruneck und in der Zusammenarbeit mit Lehrenden und in der Erwachsenenbildung?

Mein Wissen im Bereich Diätetik kann ich täglich im Unterricht weitergeben. Die Vernetzung zwischen Warenkunde und Ernährungslehre ist durch die Ausbildung selbstverständlich geworden. Man kann die Schüler für gesunde Ernährung sensibilisieren. Dieses Bewusstsein fördert die Allgemeingesundheit und die Entwicklung zur gesunden Küche.



**ELEONORA CASTLUNGER**

Diätetisch geschulte Köchin & Dipl. Diätköchin

## Was hat Dich dazu bewogen, diese Ausbildungen zu absolvieren?

Im Laufe einer schweren Krankheit habe ich mir die Frage gestellt, was ich in Zukunft noch erreichen bzw. verändern möchte mit dem Entschluss eine berufliche Weiterbildung zu absolvieren. In dieser Zeit wurde mir auch klar, wie wichtig eine angepasste Ernährung für die Heilung und Regeneration ist. Es war ein Erlebnis, mit 46 Jahren nochmals die Schulbank zu drücken und wieder anfangen zu lernen. Der Abschluss ist ein persönliches Erlebnis, das mich heute noch mit Stolz erfüllt.

## Welche Bedeutung haben die Ausbildungen für den Kochberuf allgemein?

Diese Kompetenzen stellen einen großen Mehrwert persönlich und für den Beruf selbst dar. Gerichte könnten spontan auf diverse Krankheitsbilder und Unverträglichkeiten angepasst werden, damit wir auch Gäste mit besonderen Vorgaben kulinarisch überraschen können.

## Wie beeinflusst dieses Wissen Deinen persönlichen Berufsalltag in der Küche am Krankenhaus Bruneck?

Wenn die Ärzte ein Krankheitsbild diagnostizieren, kann ich, können wir, durch diese Kompetenzen eine viel breitere Auswahl an Gerichten anbieten. Das ist besonders bei Langzeitpatienten wichtig, um eine ausgewogene Ernährung zu erreichen, die Genesung zu beschleunigen und täglich ein Glücksgefühl, auch im Krankenhaus, zu vermitteln.



## ANNA CERNANOVA

Lehrkraft für Kochen  
Diätetisch geschulte  
Köchin & Dipl. Diätköchin

### Was hat Dich persönlich dazu bewogen, diese Ausbildungen zu absolvieren?

Als Köchin habe ich immer wieder Gäste kennengelernt, die verschiedene Probleme beim Essen hatten. Und auch mein Patenkind litt unter einer Histaminunverträglichkeit. Mein Opa litt an Diabetes Typ II. Damit hat mich diese Thematik immer sehr interessiert. Und besonders meine persönliche „Sucht“, mich laufend weiterzubilden und mich fundiert mit Diätetik zu befassen.

### Was waren die Schlüsselerlebnisse in den zwei Weiterbildungslehrgängen?

Die zwei Lehrgänge sind miteinander verknüpft. Beide sind sehr wichtig, um die Diätetik in ihrer Gesamtheit zu verstehen und vor allem umzusetzen. Diese Ausbildungen vermittelten mir nicht nur Kenntnisse über den Körper, wie er reagiert auf Verzehr von Lebensmittel, sondern auch vertiefte Erkenntnisse und Kompetenz über sehr häufige Krankheitsbilder und damit einhergehendes Essverhalten für Betroffene.

### Welche Bedeutung haben die Ausbildungen für Diätetik für den Kochberuf?

Ich finde, Diätetik ist die Zukunft. Es gibt immer mehr Betroffene, die sich anders ernähren wollen und dazu benötigt es von Seiten der Köche und Köchinnen spezielle Ausbildungen. Es ist eine Kunst, schmackhafte Diäten zu kochen und diese attraktiv anzurichten und zu präsentieren.



## HANNES PABST

Diätetisch geschulter  
Koch & Dipl. Diätkoch  
Küchenchef  
Alpenhof  
Familienhotel  
Südtirol  
in Meransen.

### Diätküche: Ihre Bedeutung in der Südtiroler Hotellerie

In den vergangenen Jahren hat in unserem Familienhotel Alpenhof in Meransen die Nachfrage nach glutenfreier Küche, speziellen Menüs in Bezug auf Lebensmittelunverträglichkeiten usw. stark zugenommen, vor allem bei Kindern. Um auch diesen Gästen einen unbeschwerteren Urlaub bieten zu können, habe ich mich dazu entschieden, meine Kompetenzen in diesem Bereich entscheidend zu verbessern.

Zu Beginn war ich verwirrt, denn ich dachte, die Diätausbildung hätte mit Diäten zu tun und wäre nichts für mich und unseren Hotelbetrieb. Hier haben viele Köchinnen und Köche sowie Menschen ein falsches Bild, denn die Diätausbildung ist eine Anpassung der Speisen an bestimmte Ess- und Lebensgewohnheiten.

Die Weiterbildungen waren eine große Bereicherung für mich. Denn sie zeigen mir täglich auf, dass es sehr wohl Möglichkeiten gibt, zauberhafte Gerichte zu kochen und somit dem Gast ein Esserlebnis zu bieten, trotz seiner Ess Einschränkungen. Die Gäste können sich somit sicher sein, dass sie kein Risiko eingehen und ihren Urlaub voll und ganz genießen. Das Ganze ist natürlich mit einem bestimmten betrieblichen Aufwand primär in der Küche und auch im Service und der Rezeption verbunden. Das Eingehen auf diese speziellen Bedürfnisse kommt bei den Gästen sehr gut an.

Foto: HANNES PABST



### MARKUS TRATTER

Koch  
Diät- und  
Gemeinschaftsverpflegung  
im Kindergarten von  
Jenesien

#### Wie viele Essen werden täglich im Kindergarten zubereitet?

ca. 80 Mahlzeiten täglich, gleichzeitig verpflege ich vier Personen, die „Essen auf Rädern“ über den Sprengeldienst Salten-Schlern in Anspruch nehmen.

#### Welche Sonderwünsche in Bezug auf Diäten müssen beachten werden?

Sonderwünsche können im Kindergarten nicht berücksichtigt werden, allerdings wird bei vorliegenden Allergien oder Unverträglichkeiten für das betroffene Kind eine alternative Mahlzeit gewährleistet. In diesem Fall muss ein ärztliches Attest an die Gemeinde geschickt werden, welche mich dann darüber informiert. Mit den Sonderwünschen aus religiösen Gründen, wie dem Verzicht auf Schweinefleisch in der muslimischen Kultur oder vegan und vegetarisch erzogene Kinder wurde ich noch nicht konfrontiert. Sollte es in Zukunft der Fall sein, müsste gemeinsam mit den Eltern und der Gemeinde eine Lösung gefunden werden, wie auf die Wünsche eingegangen werden kann.

#### Diätausbildungen: Welchen Einfluss haben diese auf den Arbeitsplatz Küche im Kindergarten?

Ich selbst habe keine spezifische Diätausbildung absolviert, aber habe an einigen Kursen rund ums Thema gesunde Ernährung teilgenommen. Ich finde es ist auch im Kindergarten wichtig darüber Bescheid zu wissen, wie eine ausgewogene und gesunde Ernährung auszusehen hat.



### KM MARTIN TSCHAFELLER

Diätetisch geschulter Koch  
DGE & Dipl. Diätkoch

Foto: MARTIN TSCHAFELLER

#### Was hat Dich persönlich dazu bewegt, diese Ausbildungen zu absolvieren?

Die Tatsache, dass ich immer weiter dazulernen möchte und ich dabei immer neue Erfahrungen machen darf. Es ist wichtig, dass die Köchinnen und Köche diese so hochwertigen Ausbildungsmöglichkeiten annehmen und nutzen.

#### Was waren die Schlüsselerlebnisse in den zwei Ausbildungslehrgängen?

Dass es sehr spannend ist, wenn man auf bestimmte Produkte, Garmethoden usw. verzichten kann und durch Alternativen zu vollkommen neuen Ergebnissen kommt. Die Kreativität ist dabei eine wunderschöne Herausforderung.

#### Welche Bedeutung haben die Ausbildungen für Diätetik für den Kochberuf insgesamt?

Da in der heutigen Gesellschaft jeder gut essen und gesund essen möchte, ist diese Ausbildung sehr wichtig. Zeitgleich erreicht man hiermit die Kompetenzen, dass Menschen auch bei bestimmten Krankheitsbildern auf fast nichts verzichten müssen. Gut zu essen ist ein Bedürfnis.

#### Wie beeinflusst dieses Wissen, diese Kompetenz deinen persönlichen Berufsalltag als Küchenchef im Vier-Sterne Hotel Olympia in Reischach?

Wichtig ist, auf Sonderwünsche einzugehen, diese kreativ umzusetzen, damit die Gäste zu begeistern und ihnen das Gefühl zu vermitteln, dass sie mit ihren Wünschen sehr ernst genommen werden. Ich kann auch alternative Gästeschichten mit veganem Essen, Low-Carb-Gerichten usw. wunderbar verwöhnen. Das Vertrauen der Gäste ist damit gegeben.



## DGK KM PATRICK JAGEREGGER

LBS „Emma Hellenstainer“,  
Kochfachlehrer, Fachbereichsleiter  
Küche und Koordinator der  
Küchenmeisterausbildung  
(Fachtheorie und Fachpraxis).  
Koordinator als Lehrgangleiter  
die Weiterbildung zum  
Küchenmeister

**Dein Lebensmotto?** Don't just wait. Make it happen.

**Aufgewachsen in?** Deutschnofen

**Der prägendste Moment in der schulischen  
Ausbildung an der Berufsschule/Fachschule?**

Das Kennenlernen mit Martin Lercher.

**Was war der Grund dafür, dass Du die Ausbildungen  
zum Diätetisch geschulten Koch gemacht hast?**

Das komplexe und spannende Thema „Ernährung“ hat mir schon immer sehr zugesagt und dadurch war es eigentlich schon sozusagen vorprogrammiert, dass ich diese Ausbildung absolviere und 2015 abgeschlossen habe.

**Wie wichtig ist aus heutiger Sicht die  
Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch?**

Die Diätausbildung war eine spannende Herausforderung, die mir vieles gegeben hat, sei es im Privaten als auch im Beruflichen. Da ich auch Ernährungslehre unterrichte, kommt mir das in der Ausbildung angeeignete Wissen zugute. Ich finde, dass besonders in der heutigen Zeit, das Wissen um eine gesunde Ernährung für jeden von uns ein beruflicher Grundpfeiler sein sollte.

**Wie gefällt Dir die Lehrtätigkeit und die  
Arbeit mit jungen Menschen  
am Ausbildungszentrum  
Emma Hellenstainer?**

Die Arbeit beflügelt mich jeden Tag aufs Neue und war absolut die richtige Entscheidung. Die jungen Menschen sind die Zukunft unseres Berufes und der Südtiroler Küche. Und als Kochfachlehrkraft ein Teil ihrer Entwicklung zu sein, bereitet mir ein unbeschreibliches Gefühl. Das vielleicht Schönste ist das Funkeln in ihren Augen, wenn ihr Interesse und die Begeisterung für das Kochen geweckt werden.



## KM SIGMAR PAZELLER

Diätetisch geschulter Koch  
und Diplomierter Diätkoch.  
Kochfachlehrer & Referent  
Diätausbildung der  
Köchinnen und Köche  
am Kaiserhof

**Aufgewachsen in?** Schlanders

**Warum hast Du diesen Beruf gewählt?**

Als ich als junger Bub im Hotel meiner Tante geholfen habe, hat mich die Begeisterung für den Beruf als Koch gepackt.

**Was war die Motivation, um neben den  
Küchenmeister auch die Diplom Ausbildungen  
im Diätbereich zu absolvieren?**

Ich interessierte mich persönlich sehr für gesunde und ausgewogene Ernährung und wollte mich weiterbilden. Auch ist es in vielen Betrieben eine Voraussetzung, dass man sich mit verschiedenen Kostformen auseinandersetzt und auskennt. Bei der Ausbildung hat mich fasziniert, das erworbene theoretische Wissen in die Praxis umzusetzen und zu sehen, wie die Teilnehmer\*innen mit denselben Voraussetzungen und Zutaten ganz unterschiedliche Gerichte kreiert haben. 2007 absolvierte ich die Ausbildung zum Diätetisch geschulten Koch. Darauf folgte ein vierwöchiges Praktikum im Krankenhaus Schlanders und 2008 dann der erfolgreiche Abschluss der Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch.

**Kochfachlehrer und Referent für die Diätausbildung für  
Köch\*innen an der Landeshotelfachschule Kaiserhof  
Meran, was sind die Ziele?**

Ich fühle mich in meiner Rolle als Referent sehr wohl, da ich gerne mein Wissen an andere weitergebe. Besonders Spaß macht es mir, mit bereits ausgebildeten, motivierten und interessierten Köchinnen und Köchen zu arbeiten. Mein Ziel ist es noch viele weitere interessierte Köchinnen und Köche bei der Diätausbildung zu unterstützen. Besonders nach dieser schwierigen Zeit der Corona-Pandemie ist es wichtig, dass wir neu durchstarten können und unser Augenmerk auf Qualität setzen. Ich hoffe, dass viele Jungköche und Jungköchinnen, die Chance ergreifen, die Diätausbildung zu machen, denn nur mit gut ausgebildeten Köchinnen und Köchen können wir in Zukunft im Tourismusland Südtirol bestehen.

# Ihr glutenfreies Sortiment für die Gastronomie bei Wörndle Interservice

Seit 40 Jahren bietet die Unternehmensgruppe Dr. Schär mit ihrer Marke Schär das breiteste Sortiment an qualitativ hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. Der hauseigene Schär Foodservice bedient durch Wörndle Interservice die Gastronomie mit passenden Lösungen.

Ganz neu im Sortiment ist die Mehlmischung *Pizza Mix*, der ideale Allrounder für Pizzen, Focacce, und allen anderen Backwaren mit Hefeteig. Ein weiteres Produkt aus dem Mehlsortiment ist das *Pan Grati*, ein glutenfreies Paniermehl, mit welchem ein knuspriges Wienerschnitzel und viele andere panierte Gerichte einfach gelingen.

Als Begleitung zu Speisen empfiehlt Schär Foodservice die *Kaisersemmel in der Aufbackfolie*. Das tiefgekühlte Brötchen wird noch in der Folie im Ofen zusammen mit glutenhaltigen Produkten erwärmt werden. Eine praktische Alternative, um den Gästen eine glutenfreie Pizza anbieten zu können, ist der tiefgekühlte und bereits vorgebackene *Pizzaboden*, welcher bereits mit einem Alu-Backblech geliefert wird, um eine Kreuzkontamination im Ofen zu verhindern.

## JETZT NEU!

„FoodSchärvice“, die E-Learning-Plattform zum Thema glutenfrei in der Gastronomie, richtet sich an alle

Fachleute im Gastronomiesektor, die sich über das Thema Zöliakie und glutenfreie Verpflegung informieren und es erfolgreich in ihr Geschäft integrieren möchten. Es hilft den Gastronomen, ihre Fähigkeiten zu verbessern, einer exponentiell wachsenden Art von Kunden einen sicheren und hochwertigen Service zu bieten. FoodSchärvice ist unter [www.foodschaervice.it](http://www.foodschaervice.it) erreichbar.

## Ihre Vorteile sind:

- Kostenlos
- Einfach zu bedienen und jederzeit zugänglich
- Abdeckung verschiedener Betriebsarten (Hotels, Restaurants, Pizzerien, Bars...) und Aufgabenbereiche (Küche, Service, Management)
- Praktische Tipps zur Zubereitung glutenfreier Gerichte und zum Umgang mit glutenfreien Produkten

Für weitere Informationen:  
[www.schaer-foodservice.it](http://www.schaer-foodservice.it)



**GLUTENFREIER GENUSS  
EINFACH UND SICHER!**

Erweitern Sie Ihr Menu!  
Von den Mehlmischungen bis zur Nachspeise:  
Qualität und Sicherheit vom Marktführer.

Partner für  
den Vertrieb  
in der  
Gastronomie

**GranChef**  
PREMIUM FOOD

**WÖRNDLE** *Inter*  
SERVICE

**Schär**  
GLUTEN-FREE  
FOODSERVICE

**THE BEST FOR YOUR GUESTS**  
[www.schaer-foodservice.it](http://www.schaer-foodservice.it)

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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

### Die Lärche – der magische Baum

Keine andere Baumart prägt Südtirol so eindrucksvoll wie die Lärche. Goldrausch im Herbst, silbergraue Erhabenheit im Winter, smaragdgrüner Überschwang im Sommer. Unvergleichlich der Zauber im Frühling, wenn die jungen Nadeln den grauen Baumge-



Lärche  
Spargelrisotto

stalten einen zarten Schleier überstreifen – genau dann ist die beste Zeit, diesen Baum der guten Waldfeen in die Küche zu holen.

### Erotik der Zapfen

Noch bevor die Nadeln richtig sprießen, zeigen sich die jungen Blütenzapfen. Die schwefelgelben männlichen Zäpfchen, an den Zweigen hängend, liefern reichlich Blütenstaub. Wer ihn aufzufangen weiß, hat einen natürlichen „Goldpuder“ zum Veredeln verschiedenster Speisen. Von ungleich mehr Interesse sind die weiblichen, pink bis

purpurn gefärbt und keck aufrecht zum Himmel gerichtet. Mit ihnen entsteht ein „Lärchler“, ein Likör voller Bergwaldaroma. Oder ein Essig, ein Sirup. Letzteren können Sie auch zu einem „Waldbier“ fermentieren, oder mit Wasserkefir zu einem erfrischenden Getränk bzw. Granité verwandeln. Ein hübsch grünes und erstaunlich schmeckendes Sorbet können Sie aus entsafteten frischen Lärchennadeln zubereiten.

### Appeal der Nadeln

Seidenweich und doch voll mit kräftigem Aroma, das aber eleganter und geschmeidiger daherkommt als bei Fichte, Latsche oder Zirbe – das zeichnet junge Lärchennadeln aus. Jugendlich spritzig passen sie zu Eis, Mousse, Schokolade, Feingebäck und mehr. Fein ergänzen die Nadeln des Lichtbaums allerlei Obst, harmonisieren sie zu feinem Frühlingsgemüse oder Reis. Hauchzart und doch durchdringend: Eine Infusion aus frischen Lärchennadeln, als Basis für ein Süppchen oder als Sud zum Pochie-



Lärchennadeln

ren von Gemüse, weißem Fleisch oder Fisch. Die zitronig-harzige Bergwaldwürze vereint sich perfekt auch mit Fisch, am besten aus wilden Bergbächen. Forelle oder Saibling gebeizt mit Lärchennadeln,



Friskäsebällchen

Steinsalz und Alpenhonig... da hüpf die Zunge des Gourmets. Elegant einzusetzen auch Schaum oder Espuma, der mit Lärchennadeln verfeinert ist.

### Erregend anregend

Topfen oder Ziegenfrischkäse, zu kleinen Bällchen oder Nocken geformt und in fein gehackten Lärchennadeln gewälzt, schon fertig! Das ist superschnelles, aber effektvolles und herrlich mundenendes Fingerfood für Buffet, als Amuse geule oder schlicht als Brotaufstrich. Zum guten Schluss ein so schlichtes wie kostbares Rezept: eine Scheibe herzhaftes Brot mit guter Butter, bestreut mit frischen Lärchennadeln. So verzaubern Sie mit dem magischen Baum Ihrer Heimat Ihre Gäste.



„ECHT GUAT KOCHEN 5.0“

# „The Mountain Chef unplugged 2021“

Fünf Holzherde, fünf Jungköche und fünf Taschen voll mit Lebensmitteln aus dem Ultental und aus anderen Gebieten Südtirols. Mehr braucht es nicht für diese ungewöhnliche Koch-Challenge.

Holzherde statt Konvektomaten, Handwerkskunst pur ohne technische Hilfsmittel gepaart mit einem Schuss Kreativität: Dies sind die Zutaten für eine Herausforderung der besonderen Art. Unter dem Motto „Echt guat kochen – The Mountain Chef unplugged 2021“ veranstaltet das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm bereits zum fünften Mal gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband diesen einzigartigen Wettbewerb für Südtiroler Jungköche.

## Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2021“

Am 20. Juni 2021 werden die Almwiesen des Ski- und Wandergebietes Schwemmalm zur Bühne für diesen besonderen Kochwettbewerb. Inmitten

der Almwiesen vor den neugierigen Augen der Besucher und unter den kritischen Blicken der Juroren beweisen die teilnehmenden Jungköche ihr Können. Die Fachjury unter der Leitung von KM Andreas Köhne wählt dann unter den Finalisten den „Mountain Chef unplugged 2021“.

## Wer kann sich daran beteiligen?

Jungköche und Jungköchinnen Jahrgang 1996 und jünger können sich an diesem einzigartigen Kochwettbewerb beteiligen.

## Worum geht es?

Die Kandidaten senden ein kreatives, regionales Gericht mit dazugehörigem Rezept ein. Aus allen Einsendungen werden die Finalisten ermittelt. Diese

kochen dann auf der Schwemmalm auf Holzherden ohne technische Hilfsmittel ein Gericht aus einem Warenkorb und präsentieren es der Fachjury. Der Sieger wird zum „Mountain Chef unplugged 2021“ gekürt.

Beim Wettbewerb werden alle gesetzlichen Covid-19-Verordnungen und die entsprechenden Maßnahmen eingehalten.

Alle Details sind auf [www.skv.org](http://www.skv.org) zu finden.

**Anmeldungen und Fragen**  
bitte an [marketing@ultental.it](mailto:marketing@ultental.it)  
oder direkt an den  
Wettbewerbsverantwortlichen  
Philip Hafner unter  
335 73 50 913.

## Ablauf und Reglement für den Wettbewerb

Für die Teilnahme am Kochwettbewerb „The Mountain Chef unplugged 2021“

Teilnehmen dürfen Jungköche bzw. Jungköchinnen und Lehrlinge des Jahrgangs 1996 und jünger. Die Teilnehmer müssen Mitglied beim SKV sein. Wer noch nicht Mitglied ist, kann sich vorab auf [www.skv.org](http://www.skv.org) oder bei Philip Hafner unter 335 7350913 einschreiben.

Es wird ein selbst kreierte Gericht aus Südtiroler Produkten mit Foto und Rezept für vier Portionen eingereicht. Ausgehend von allen ein-

gereichten Gerichten werden von einer Jury fünf Kandidaten ermittelt, die am Finale teilnehmen dürfen.

Die eingereichten Gerichte werden nach Regionalität, Innovation, Genauigkeit in der Rezeptbeschreibung und dem Schwierigkeitsgrad unter Berücksichtigung der Machbarkeit bewertet.

Weiters muss ein Foto vom Teilnehmer in Kochkleidung und kurzer

Verlauf seines Berufsweges als Koch, seine Kontaktdaten (Telefonnummer, Adresse, E-Mail), seine aktuelle Arbeitsstelle und die Konfektionsgröße der Kockjacke eingereicht werden.

**Anmeldungen und Fragen**  
bitte an [marketing@ultental.it](mailto:marketing@ultental.it)  
oder direkt an den  
Wettbewerbsverantwortlichen  
Philip Hafner unter  
335 73 50 913.

Einsendeschluss ist der  
15. Mai 2021

ultenTal

IM MERANER LAND  
A MERANO E DINTORNI



20|06

## The Mountain-Chef unplugged 2021

5 JUNGKÖCHE  
5 HOLZHERDE  
5 KÖRBE MIT  
SÜDTIROLER PRODUKTEN

5 GIOVANI CUOCHI  
5 FORNI A LEGNA  
5 BORSE CON PRODOTTI  
DELL'ALTO ADIGE

10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm  
ore 10.00 laghetto Schwemmalm

Informationen & Anmeldung für Köche:  
+39 335 735 0913 | [marketing@ultental.it](mailto:marketing@ultental.it)

SKV 50  
Südtiroler Köcheverband  
WACS World Chefs Network & Member

BE  
PART  
OF IT

Schwemmalm



[www.ultnergenuss.it](http://www.ultnergenuss.it)

NEUES KOCHBUCH

# Meine Lieblingsrezepte

ERSTMALS KOMBINATION  
AUS KOCHBUCH &  
VIDEO MIT QR-CODE

Herzliche Gratulation an  
**TINA MARCELLI.**

Eine starke Frau hat ein  
starkes Buch geschrieben:  
Die 3-Hauben-Köchin  
Tina Marcelli, die in ihrer  
Küche voll auf Frauenpower  
setzt, möchte die Lust  
am Kochen wecken  
und hat die Corona-Zeit  
kreativ und innovativ  
genutzt.





Kartoffelgnocchi  
mit Walnüssen,  
Champignons und  
Spinat

Das neu erschienene Buch  
"Meine Lieblingsrezepte  
Einfach zum Nachkochen"  
von Tina Marcelli



Fotos: ATHESIA BUCH / KIM MARCELLI

Tina Marcelli ist Köchin aus Leidenschaft – innovativ, kreativ, voller Passion und Hingabe. Genauso sind auch ihre Kreationen, bei denen sie regionale Produkte der Saison in den Mittelpunkt stellt. **Traditionelle Rezepte interpretiert die 3-Hauben-Köchin neu und macht sie im neuen Buch auch für jeden Hobbykoch zugänglich.** Nur weil ein Gericht ausgefallen klingt oder schmeckt, muss die Zubereitung noch lange nicht kompliziert sein. Mit ihrem ersten Kochbuch kann sich nun jeder an ein Garnelencurry, Beef Tatar oder Röhren-Teigtaschen heranwagen. Die Rezepte in den Bereichen Brot & Aufstriche,

Suppen, Kalte Vorspeisen, Warme Vorspeisen, Hauptessen, Desserts und Kuchen sind detailliert beschrieben.

Und ganz neu und innovativ: Bei wenigen **schwierigen Passagen führt ein QR-Code zu einem Video** mit detaillierter Anleitung. **Ziel von Tina Marcelli ist es, die Menschen, die Jugendlichen, die Frauen und Männer für das Kochen zu begeistern und dazu zu motivieren, sich auch an außergewöhnliche Gerichte heranzutrauen.** Hierzu hat sie viele und reichlich Tipps verfasst, wie aus den einfachsten Lebensmitteln besondere Leckerbissen kreiert werden können. Wie zum Beispiel Calamari in Tempura mit Knoblauch-Aioli, Kastaniencremesuppe mit Haube, Schlutzkrapfen mit Mangoldfüllung, rosa gebratenes Rumpsteak oder geeister Kaiserschmarren und vieles mehr. Das sind nur einige der Kreationen, die sowohl beim Zubereiten als auch beim Essen und Genießen Spaß und Freude machen und besondere Erlebnisse vermitteln.

Das neue Buch ist im Athesia-Tappeiner-Verlag erschienen und ist ein sehr schönes und kreatives Werk, das eine schöne kulinarische Bereicherung für die Südtiroler und Mediterrane Küche darstellt. Erhältlich im guten Buchhandel & in allen Athesia-Buchläden.

Die Redaktion & Athesia Verlag



Beef Tatar mit  
Kürbis-Wasabimayonnaise



# Kulinarischer Ideenwettbewerb

## SÜDTIROLER URGEMÜSE

### IM INTERNATIONALEN JAHR VON OBST UND GEMÜSE DER VEREINTEN NATIONEN



Im Internationalen Jahr von Obst und Gemüse der Vereinten Nationen organisieren der Südtiroler Köcheverband in Zusammenarbeit mit Messe Bozen und dem Südtiroler Bauernbund einen kulinarischen Ideenwettbewerb rund um das Südtiroler Urgemüse.

Im Rahmen eines KREATIV-LAB können TeilnehmerInnen ihrer kulinarischen Innovationskraft freien Lauf lassen. Als Kernziele werden die Produktkompetenz, die Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus, von Produzenten und der Gastronomie und die gezielte Förderung der kulinarischen Kreativität und Innovation in den Focus genommen. Die Projektpartner möchten damit gerade in dieser Zeit, einen ganzheitlichen Kreativ- und Innovationsimpuls setzen und hierzu einen Wettbewerb der Ideen an der Schnittstelle von Landwirtschaft und Tourismus auslösen.

#### Der Wettbewerb, mit zwei Kategorien richtet sich an:

- a) Hobbyköchinnen und Hobbyköche (0 – 99)
- b) Jungköchinnen und Jungköche (Jahrgang 1996 und jünger) wie Lehrlinge, Fachschüler\*innen, Hotelfachschüler\*innen

#### Die küchentechnischen Vorgaben für den Ideenwettbewerb

- ein Gericht mit Südtiroler UR-Gemüse wie z.B. Pastinaken, Lobbericher Möhren, Ochsenherztomaten, Crosney, Schwarzkohl, usw. von heimischen Produzenten
- Art des Gerichts: Aperitif, Vorspeise, Hauptspeise oder Dessert
- Ganzheitliche, nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln

#### Wo erhält man UR-Gemüse auch?

Informieren sie sich auf der Webseite von:  
„Dein Südtiroler Bauer“: [www.deinsuedtirolerbauer.it/dein-einkauf](http://www.deinsuedtirolerbauer.it/dein-einkauf)

#### Bewertungskriterien

Originalität, Innovation, Regionalität, Besonderheit und Rückverfolgbarkeit des Urgemüses

- Das verfasste Rezept sollte für 2 Personen sein mit genauen Mengenangaben und mit Angabe der exakten Arbeitsschritte
- Foto- u/o Videodokumentation
- Hinweis auf die Rückverfolgbarkeit des Urgemüses

#### Letzter Abgabetermin:

15. Oktober 2021

#### Kontaktanschrift:

skv@fieramesse.com

#### Prämiert werden:

Die zwei innovativsten Konzepte pro Kategorie

Die Redaktion rs



INTERNATIONALES JAHR  
OBST UND GEMÜSE

2021

UN/FAO

#### Danke unseren Partnern!

Premiumpartner



\*\*\* Sterne Partner



\*\* Sterne Partner



## HERZLICHE GRATULATION

# Auszeichnung 2020 an Südtirols Käseaffineur Hansi Baumgartner

Alle zwei Jahre wird er vergeben, der MAM/Master of Arts and Crafts Award, die Auszeichnung für Meister der Kunst und des Handwerks, die von der Cogni-Stiftung „dei Mestieri d'Arte“ an Persönlichkeiten verliehen wird, deren Kreativität, Talent, Können und Leidenschaft sie zu herausragenden Vertretern ihrer jeweiligen Bereiche klassifiziert.

Unter den Preisträgern der aktuellen dritten Auflage findet sich auch ein Südtiroler. Eine verdiente Anerkennung, schließlich setzt der Vahrner Hansi Baumgartner mit seiner Firma Degust seit vielen Jahren Maßstäbe in Sachen Käsekultur.

Zweck dieses von der Cogni-Stiftung gemeinsam mit der renommierten Internationalen Schule für italienische Küche ALMA ins Leben gerufenen Preises ist es, der Qualität und

Exzellenz heimischer Handwerkskunst die gebührende Anerkennung zu zollen und den oftmals im Stillen werkelnden und noch weitgehend unbekanntem Meistern ihres Fachs eine öffentliche Plattform zu bieten.

„Die Meister der Kunst stehen für eine Welt, in der die umsetzende Hand genauso unerlässlich ist wie jene, die erschafft. Mit dem perfekten Zusammenspiel ihrer Hände und ihres Geistes tragen diese Meister dazu bei, unser Leben mit Schönheit zu ummanteln. Die MAM ist dementsprechend eine Hommage an unsere Meister der Kunst und des Lebens an sich,

Hüter eines beispiellosen Wissens“, so der Präsident und Gründer der „Cogni dei Mestieri d'Arte“-Stiftung, Franco Cogni, anlässlich der Preisverleihung.

Und dort reiht sich neben großartigen Kollegen der Öno-gastronomie auf territorialer Ebene nun auch der Südtiroler Maître Fromager ein. Denn wenn es um Käse geht, kommt man am Namen Hansi Baumgartner nicht vorbei. Seit 25 Jahren ist das Veredeln von Käse in allen erdenklichen kreativen und raffinierten Varianten eine Lebensphilosophie, mit der Südtirols einziger Käseaffineur zusammen mit seiner Frau Edith und dem gesamten Degust-Team die kulinarische Welt bereichert. Weit über die Landesgrenzen hinaus findet

die breitgefächerte und stets wachsende experimentelle Degust-Produktpalette begeisterte Liebhaber. Ob Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch, roh oder pasteurisiert, Weich- oder Hartkäse, Blauschimmel oder Sauermilch, laktosefrei oder Bio, wer bisher immer noch dachte, Käse sei einfach nur Käse, wird bei Degust eindrucksvoll eines Besseren belehrt. Im Vordergrund steht bei Baumgartner dabei immer die Liebe zum Grundprodukt. Kleine, quali-

tativ hochwertige Betriebe haben es ihm angetan, gerne Almen oder Hofkäserieserien. Bei der liebevollen Auswahl der Produzenten muss dabei seinen hohen Anforderungen Genüge getan werden. Die meist Nischenprodukte müssen der organoleptischen Prüfung durch den ehemaligen Sternkoch standhalten, seine Sinne berühren, authentisch sein. Dann, inspiriert von den unverkennbaren Grundeigenschaften des jeweiligen Produkts, legt der Meister des Käses Hand an und verstärkt mit sowohl traditionellen als auch mit innovativen Konservierungsmethoden, neuen

Zutaten und einzigartigen Veredelungstechniken die natürliche Essenz des Käses mit dem Ziel, seine olfaktorische und geschmackliche Einzigartigkeit zu unterstreichen. Das Ergebnis sind gänzlich neue Geschmackserlebnisse, meisterhaft kreiert von einem Mann, der sein einstiges Steckenpferd, seine Liebe zum Käse, zu einer echten Handwerkskunst erhoben hat.

Der SKV gratuliert seinem Mitglied Hansi Baumgartner herzlich zu dieser großen nationalen Auszeichnung und würdigt damit auch eine einzigartige Entwicklung.

Die Redaktion rs



Hansi  
Baumgartner

Foto: DEGUST



# Ergänzende Stellungnahme

## VON DR. ERIK PLATZER

Dr. Erik Platzer hat der Redaktion in Bezug auf die April-Ausgabe rund um die Thematik Küchenmeister folgende wichtige Stellungnahme zur Bedeutung der Küchenmeister-Ausbildung zukommen lassen. Diese wird im Originallaut hier veröffentlicht:

### Ohne KÜCHENMEISTER Keine ERFOLGSKÜCHE in SÜDTIROL

1. Der Küchenmeister ist die Schlüsselfigur in der Fachausbildung, der den jungen Köchen den Weg zu einer attraktiven Karriere eröffnet.
2. Entscheidend ist die Tatsache, dass der Küchenmeister nicht nur sein umfangreiches Fachwissen, sondern auch seine Kreativität der nächsten Generation weitergeben kann.
3. Die Kreativität des Küchenmeisters kann durch die zunehmend automatisierte und digitalisierte Küche nicht ersetzt werden.
4. Gleichzeitig ist der Küchenmeister Garant für den Erfolgsfaktor Gastronomie in Südtirol.
5. Er garantiert eine Qualitätsküche, die regional, mediterran, international, gesund und nachhaltig ist.



**Dr. Erik Platzer**  
Erster Präsident der  
Kommission zum Küchenmeister  
Langjähriger Direktor  
des Kaiserhofs

6. Durch die internationale Anerkennung des Meistertitels ist der Küchenmeister weltweit vernetzt und gesucht, so dass ihm alle Türen im In- und Ausland offenstehen.

Dr. Erik Platzer

### Richtigstellung!

#### Die Redaktion der SKV-Fachzeitschrift entschuldigt sich

für die falsche Wiedergabe  
des Namens bei der Gratulation  
an die neuen Küchenmeister  
(Ausgabe Nr. 4, Seite 9).

Wir gratulieren  
KM **Steckholzer Franz Joseph**

**Sennerei Algund**  
**Sairet**  
DRESSING  
AUS FERMENTIERTER  
MOLKE  
LAKTOSEFREI ·  
500 ml  
Natur Apfel-Molke Kräuter

**SAIRET**  
GOURMET  
DRESSING  
AUS FERMENTIERTER MOLKE  
CONDIMENTO  
A BASE DI SIERO DI LATTE  
FERMENTATO  
LAKTOSEFREI  
NACH EINEM ÜBERLIEFERTEN  
REZEPT AUS SÜDTIROL.  
INHALT: 250 ml  
MADE IN ITALY  
GOURMET  
„Sairet“ ist eine überlie-  
ferte Südtiroler Spezialität  
aus hochwertiger, frischer,  
fermentierter Molke zum  
Würzen bekömmlicher  
Speisen. Sein angenehmer,  
einzigartiger Geschmack,  
sowie seine delikate Frische  
verleihen den Gerichten  
einen exklusiven Charak-  
ter. Dabei werden in der  
schonenden Herstellung des  
„Sairet Gourmet Dressing“  
keine Farbstoffe, Konser-  
vierungsstoffe, Emulgato-  
ren, Geschmacksverstärker  
oder gentechnisch verän-  
derte Zutaten verwendet.  
Die behutsame Verarbei-  
tungsweise erhält zudem  
alle wichtigen Inhalts-  
stoffe und garantiert eine  
optimale Entfaltung der  
Aromen.

# Feinster Käse

Nachhaltigkeit, Leidenschaft und Genuss.



Ein Hof mit 15 Kühen im Ahrntal, dazu das Wissen von zwei Generationen und den Mut, etwas Neues zu wagen: Das sind die Zutaten für die besonderen Käse der Hofkäserei Eggemoa. Von Hand gebürstet, mit heimischen Kräutern veredelt und gänzlich aus Rohmilch.



# Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



n-project.com | mendinidesign

## Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

Mit Virtual und Augmented Reality ermöglichen 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 professionell und übernehmen die Realisierung.

[www.niederbacher.it](http://www.niederbacher.it)

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

**PROJECT**

**COOK**

**COOL**

**WASH**

**SERVICE**

**RENT**