

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



MARTIN EBNER
Lusthaus Gloriette
trendig & frisch
S. 14



trendy & sustainable

VIelfalt LeBEN

NR. 06 / 2021 // 37. JAHRGANG



Evelin Frank
Chefköchin

AUS UNSEREM LAND -
MIT LIEBE GEMACHT -



www.skv.org



50. Generalversammlung des SKV

- Beschlussfassung der Mitgliederversammlung
- Aktualisierung der SKV-Statuten von 1988
- 7.50 Uhr 1. Einberufung
- 8.00 Uhr 2. Einberufung
- 9.45 Uhr Start des offiziellen Teils



Seite 21

MiG – Die Männer im Glutrausch

Martin Ebner im Lusthaus Gloriette



Seite 14

Seite 18



Mathias Varesco
Jung, motiviert und zielorientiert

INTERNET WEBSITE

NEU

Ihre Mitgliedsnummer ermöglicht Ihnen den Zugang auf Formulare, Artikel, Experteninfo u.w.
Herunterladen oder anschauen!

Mitglied beim SKV,
ein Vorteil mehr!



Wir müssen mit diesem Virus leben lernen. Da er uns noch länger begleiten wird. Darum müssen wir also einen praktikablen, gangbaren Weg finden, damit umzugehen.

KM Mike P. Pansi
Präsident Österreichischer Kochverband-VKÖ

TITELTHEMA

14 **MARTIN EBNER**

Trendig & frisch

18 **MATHIAS VARESCO**

Jung, motiviert und zielorientiert

20 **MiG – Die Männer**

im Glutrausch

AKTUELL

07 Landesvorstand beschließt einstimmig neue Führungsstruktur

12 1970/2021
50 Jahre SKV-Mitglied

YOUNG CHEFS

26 Auszeichnung – The Best Young Chefs 2020 from South Tyrol

BEZIRKE

28 **Nathalie Trafoier**
Vinschger Vielfalt

EVENTS

30 Euregio-Ausbildertagung

PFLANZENLUST

33 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

SZENE

35 **KOCH G5**
European Chefs Union



Seite 25

Lehrgang Innovation
Gastronomie & Kulinarik



Vinschger
Vielfalt

Seite 28



Appell. Zukunft. Identität

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Mitglieder,

ich darf mich Ihnen heute als neuer, gewählter Vizepräsident vorstellen. Wir haben bei der jüngsten Vorstandssitzung den Verband vollkommen neu organisiert und auf Zukunft gestellt. Dabei wurde das neue Organisationsmodell vom Landesvorstand einstimmig beschlossen und ich zum Vizepräsidenten gewählt. Es war für mich Vertrauensbeweis und eine große Freude und Motivation in einem. Der einstimmige Beschluss kann zudem als Zeichen dafür verstanden werden, dass im Landesvorstand der Südtiroler Köchinnen und Köche Harmonie zwischen den Generationen und unterschiedlichen Tätigkeitsbereichen herrscht.

Ich bin im Vorfeld vom Präsidium mit der Frage konfrontiert worden, ob ich diese Aufgabe annehmen würde. Für mich war klar, dass es sich um eine besondere Ehre handelt, an zentraler Stelle im Berufsverband für den Kochberuf tätig zu sein und Projekte zu entwickeln, zu planen und erfolgreich umzusetzen. Unser gemeinsames Ziel soll dabei stets sein, den Kochberuf generations- und geschlechterübergreifend innovativ weiterzuentwickeln und somit zukunftsfähig zu machen bzw. zu bleiben. Selbstverständlich muss ich hierbei auch viel lernen. Aus diesem Grund ist es mir ein Herzensanliegen, dass ihr mir die Chance dazu gebt, zu lernen, mich weiterzuentwickeln und damit wichtige Schritte für die Anliegen der Basis und zur Weiterentwicklung des Kochberufs zu setzen.

Als begeisterter Koch, Kochfachlehrer, Küchenmeister und als Mensch, der das Kochen mit Südtiroler Produkten liebt, richte ich an alle Südtiroler Köchinnen und Köche, an alle die mit Herz, mit großer Leidenschaft und Begeisterung kochen, den Appell, uns als junge Generation zu unterstützen, euch aktiv und mit großem Engagement einzubringen und gemeinsam die Zukunft des Kochberufs in Südtirol mitzubauen und zukunftsorientiert zu gestalten. Dazu brauchen wir euch, die Südtiroler Köchinnen und Köche, die mit Begeisterung gemeinsame Interessen vorantreiben.

Ich freue mich auf viele, viele positive Unterstützerinnen und Unterstützer.

Euer KM **Patrick Jageregger**
SKV-Vizepräsident

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband (SKV)
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
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
Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala
Druck: Unionprint Meran
Auflage: 2.300 Stück
Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:
Verbandsbüro 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

Bild Titelseite:
Dessert von Martin Ebner
FOTO: Gloriette

Im Spannungsfeld von Corona & Zukunft

2020 und ganz besonders 2021 waren wie für alle anderen Bereiche des öffentlichen, privaten und beruflichen Lebens die wohl schwierigste Zeit für den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche in den vergangenen 50 Jahren. Wir sind teilweise wirtschaftlich und als Berufsverband auf das totale Glatteis zugesteuert. Wir wussten selbst nicht, ob der Verband noch eine Zukunft hat oder nicht. Wir danken an dieser Stelle allen, die hier gute Nerven bewahrt haben und das Steuer fest in der Hand hielten. Zeitgleich haben wir uns im Spannungsfeld von Corona intensiv mit der Zukunft beschäftigt und im Sinne der Südtiroler Köchinnen und Köche sieben Schwerpunkte formuliert, die in nächster Zeit entscheidend sind für uns als Köchinnen und Köche und für den Berufsverband.

Und hier sind uns drei richtungsweisende Entscheidungen von größter Bedeutung:

a) für den Kochberuf und für die Köche und Köchinnen in Südtirol auch in den nächsten Jahren der entscheidende positive Innovationstreiber zu sein und zu bleiben.

b) den Südtiroler Köchinnen und Köchen starker Ansprechpartner zu sein und eine klare Orientierung in dieser Zeit des Wandels zu geben.

c) ein höchst, modernes Verbandsmanagement mit dem Ziel voranzutreiben, dass der Berufsverband Ende 2021 hoch modern, schlank und innovativ aufgestellt ist.

Wir danken an dieser Stelle den vielen Persönlichkeiten aus der Kochszene, die sich überaus kreativ eingebracht und mit ihren Ideen und Visionen diesen Prozess ganz entscheidend mitgetragen haben.

Wir bitten auch weiterhin darum, dass sich Südtiroler Köchinnen, Köche und Gastronomen über den eigenen Beruf, über den eigenen Betrieb, über die eigenen Interessen hinaus für das gemeinsame Ganze, für die Entwicklung des Kochberufs als Gemeinschaft einsetzen und neben dem „ICH“ ganz besonders das „WIR“, fördern. Danke.

Das Präsidium, der Landesvorstand und die Geschäftsleitung

DIE TOP 7

VERBANDSMANAGEMENT 2021 DIE WICHTIGSTEN THEMEN

- 1. Intensives Kostenmanagement** - Den Verband durch das schwierigste Krisenjahr in die Zukunft zu bringen.
- 2. Den Mitgliedern positive Orientierung vermitteln.**
- 3. Reorganisationsprozesse im Verband vorantreiben** (Chance & Lean Management)
- 4. Das Profil des Verbandes schärfen und ausbauen** (Marke/Image)
- 5. Chancen der digitalen Transformation für den Verband nutzen**
- 6. Presse- und Öffentlichkeitsarbeit neu denken und soziale Medien forcieren**
- 7. Mitgliederkommunikation intensivieren**

Die Redaktion rs

TERMINE

INFOS TERMINE

Diplomausbildung zum Küchenmeister:in. Die höchste Ausbildung im Kochberuf.

Infos: Sabine Scherer, Amt für Meisterausbildung
Tel. 0471 416 993

E-Mail: sabine.scherer@provinz.bz.it

Weitere Infos unter <https://bit.ly/3qW189z>

JULI BIS 15. OKTOBER 2021

KREATIV LAB

Kulinarischer Ideenwettbewerb

rund um das Südtiroler Urgemüse.

Weitere Infos unter www.skv.org &

www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

18.-21. OKTOBER 2021

Messe Hotel, Bozen

Der Szenetreff für Hotellerie u. Gastronomie

26. OKTOBER BIS 18. DEZEMBER 2021

Weiterbildung zur/zum

Diätetisch geschulte Köchin/Koch I. Stufe.

International zertifizierter Diplomalhrgang.

Anmeldung & Infos:

Tel. 0473 203 205

20. NOVEMBER 2021

Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks

Generalversammlung der Südtiroler

Köche und Köchinnen.

50 Jahre Südtiroler Köcheverband

FRÜHJAHR 2022

Weiterbildung zur/zum Diplomierten Diätkoch:in II. Stufe

Die höchste Diplomausbildung

für Koch:innen im Diätbereich.

Anmeldung & Infos:

Tel. 0473 203 205

SKV-ONLINE MEETING

07. SEPTEMBER 2021

SKV Online Meeting

Das Morgen. Aus dem Neuro Culinary Center

in Vitznau (CH). Ein vollkommen neues, innovatives

Weiterbildungsangebot für KREATIVE.

Mit dem kulinarischen Leiter

des int. Zentrums Andreas Fleischlin.

05. OKTOBER 2021

Um 21,45 Uhr mit

Sterne Koch Gregor Eschgfäller,

Michelinrestaurant Astra.

Von Geschmacksknospen, Hang zum experimentellen,

kulinarische Kreationen & Astra Flair.

09. NOVEMBER 2021

Um 21.45 Uhr mit

Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler,

St. Hubertus. Cook the Mountain.

Meine Philosophie, meine Visionen, mein neuestes Buch

und die weitere Zukunft von Cook the Mountain.

INFOS: über skv.org/online-meetings/ oder über

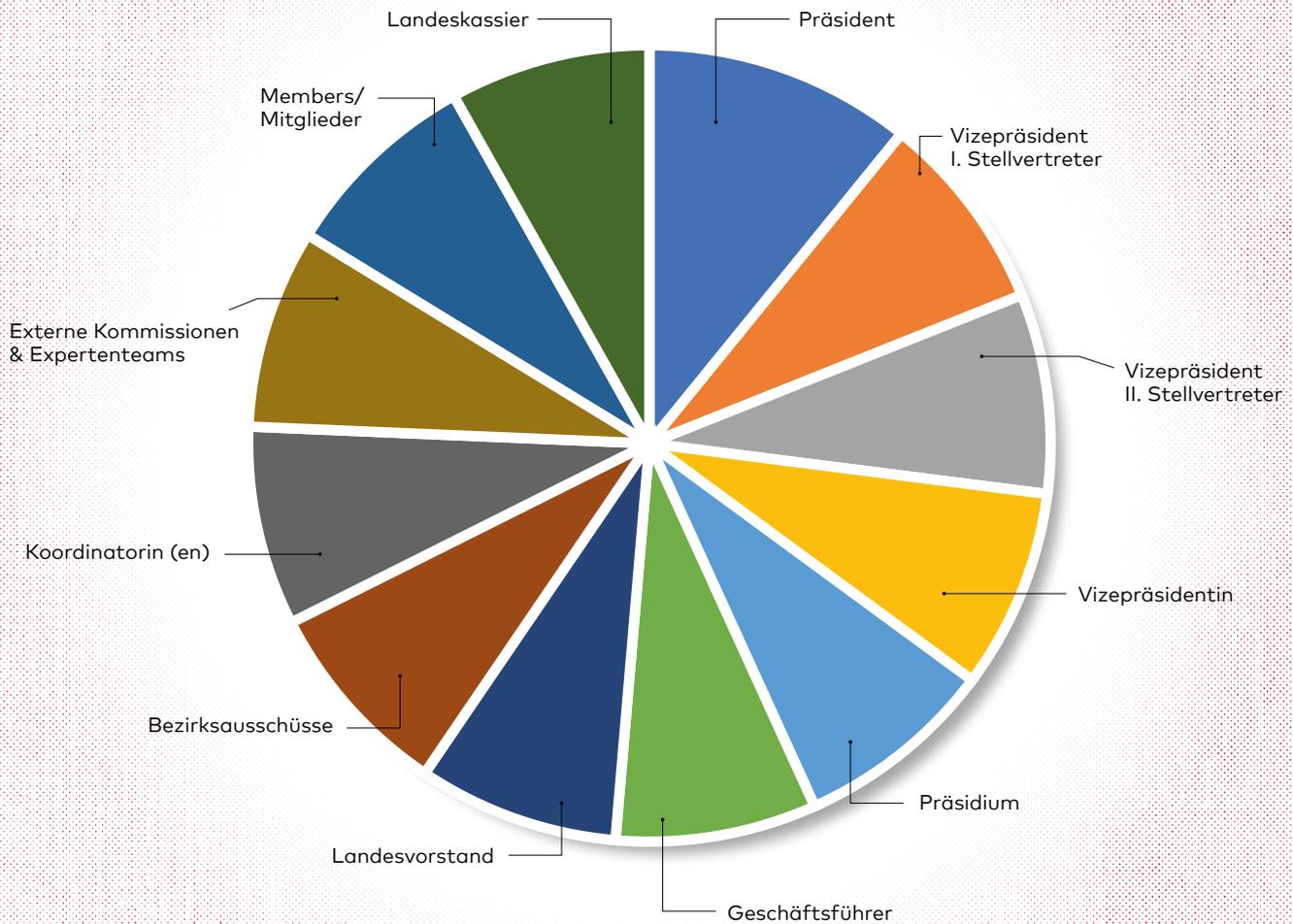
 [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)

Heini

EIN HONIG FÜR JEDEN GESCHMACK

Ab sofort erhältlich bei Foppa Taste Supporter!





DIE NEUE FÜHRUNGSSTRUKTUR DES SKV

Landesvorstand beschließt einstimmig neue Führungsstruktur

Eines der ganz großen Kernziele 2021 ist die Reorganisation des Verbandes voranzutreiben und den SKV bis Ende des Jahres 2021 auf einen hoch modernen und innovativen Berufsverband auszurichten. Dahingehend hat der Landesvorstand das Strategiepapier auf Vorschlag von Präsident Reinhard Steger einstimmig auf der Mai-Sitzung beschlossen.

Die neuen Verbandsgremien

werden als Kreisdiagramm dargestellt, die flachen Hierarchien und das Zusammenspiel aller Kräfte positiv vermittelt. Zudem sollen Südtiroler Köchinnen und Köche für ein proaktives Denken und Handeln

gewonnen werden und sich für den eigenen Beruf, für den Berufsverband über die berufliche Tätigkeit hinaus, ehrenamtlich engagieren.



Das neue Organigramm und die Aufgabenbereiche

Funktionäre & Positionen	Aufgabenbereiche
Präsident KM Reinhard Steger	Gesamtverantwortung für den Verband auf Grundlage der Statuten <ul style="list-style-type: none"> • Vertretung des Verbandes nach innen und außen • Strategie • Netzwerk • Politische und institutionelle Aufgaben • Medien • Unterzeichner von Verträgen • Partnerkontakte • Einberufung und Leitung Sitzungen von Präsidium und Landesvorstand • Themensteuerung • Direkter Auftraggeber für Geschäftsleitung und Mitarbeiter
1. Vizepräsident und 1. Stellvertreter KM Karl Volgger	<ul style="list-style-type: none"> • Rechte Hand des/der Präsidenten/Präsidentin laut Statut • Vorsitzender Finanzkommission • Finanzkontrolle • Mitgliederkontakt und -pflege • Konventionen • Direkter Kontakt zu den Bezirksobmännern/-frauen • II. Ansprechpartner für Geschäftsleitung und Frontoffice
2. Vizepräsident und 2. Stellvertreter Experte für Aus- und Weiterbildung KM Patrick Jageregger	<ul style="list-style-type: none"> • Aus- und Weiterbildung <ul style="list-style-type: none"> - Lehrlingsausbildung - Meisterausbildung - Diätausbildungen - Berufliche Weiterbildung • III. Ansprechpartner für Geschäftsleitung und Frontoffice
3. Vizepräsidentin, Protokollführung, Frauenvertreterin und stellvertretende Landeskassierin KM Margareth Lanz	<ul style="list-style-type: none"> • Vertreterin der Frauen im Präsidium und Landesvorstand • Protokollführung • Kontrolle der Beschlüsse und der Stimmabgabe bei Abstimmungen • Stellvertreterin des Landeskassiers
Präsidiumsmitglied und Koordinator der Bezirke Bozen und Südtirols Süden Gottfried Maschler	Vom Präsidenten vorgeschlagen und mit delegierten Aufgabenbereichen betraut. Wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Bezirksübergreifende Netzwerkarbeit Bozen und Südtirols Süden • Netzwerkarbeit im zentralen Bezirk Bozen
Finanzkommission Vorsitzender KM Karl Volgger Gottfried Maschler und Präsident KM Reinhard Steger	Entscheidungsbefugnisse in Bezug auf die Finanzierbarkeit von Projekten <ul style="list-style-type: none"> • Beschließt Finanzierungen von Projekten und anderen Ausgaben • Berichtet zweimal im Jahr dem Landesvorstand
Landesvorstand mit den Bezirksobmännern/-frauen, dem/ der Präsidenten/Präsidentin, dem/der Landeskassier:in und dem/der Geschäftsführer:in (In Abwesenheit eines/-er Bezirksobmannes/-frau, die delegierten Stellvertreter)	SKV-Entscheidungsgremium auf Grundlage der Statuten
Bezirksobmänner/-frauen: BO Markus Tratter BO Philip Hafner BO Alfred Putzer BO KM Martin Tschafeller BO KM Michael Gasser BO Martin Ebner BO Martin Pinggera BO KM Roland Schöpf BO Peter Stuefer Alexander Scherlin	Bozen & Umfeld (mit Ritten, Deutschnofen, Welschnofen) Burggrafenamt Eisacktal Pustertal/Gadertal Schlern Südtirols Süden Vinschgau Vinschgau Wipptal Gröden (durch Landesvorstand beauftragt)
Bezirksausschuss	Verantwortung im Bezirk <ul style="list-style-type: none"> • Höchste Verbandsvertreter in Abwesenheit von Präsident:in und Präsidium • Grundsatzentscheidungen für Projekte auf Landesebene • Höchste Vertreter des Verbandes im Bezirk • Aufbau, Strukturierung und Leitung des Bezirksausschuss • Ernennung Stellvertreter:in, Schriftführer:in und Öffentlichkeitsarbeit, Bezirkskassier:in, Talschaftsvertreter:in • Öffentlichkeitsarbeit auf Bezirksebene • Wahl des/der Präsidenten:in, der Vizepräsidenten, der Präsidiumsmitglieder und des/der Landeskassiers/kassiererin • Networking mit den Mitgliedern • Organisation von Veranstaltungen

News aus dem Hause Honigmayr

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

Herausragende Honigqualität sind seit der Gründung im Jahr 1920 das Markenzeichen von Honigmayr. Das fein selektierte Portfolio von Honigmayr steht für 100 % Natürlichkeit. In jedem Glas Honig steckt viel Know-how, Routine und Leidenschaft – und das schmeckt man auch! Honigmayr bietet in seinem breiten Sortiment auch eine große

Sortenauswahl und vielfältige Verpackungslösungen für die Hotellerie und Gastronomie an. Dank der erfolgreichen Partnerschaft mit Wörndle GranChef können auch Ihre Gäste in den Genuss der hochwertigen Spezialitäten aus der Honigmanufaktur von Honigmayr kommen.

Honigmayr bietet eine praktische Lösung für das Frühstücksbuffet

Honig ist am Frühstückstisch für viele Gäste ein Muss. Dabei spielt das passende Sortenangebot sowie eine hygienische und praktische Handhabung eine große Rolle. Honigmayr präsentiert nun die ideale Lösung für das Frühstücksbuffet. Ein Display-Aufsteller aus Holz bietet Platz für drei Honigspender und vereint mehrere Vorteile. Mit diesem Display können die drei beliebten Sorten Blütenhonig,

Waldhonig und Cremebüthenhonig in praktischer Form und in einem sehr ansprechenden Design angeboten werden.

Zufriedene Gäste durch einfache und hygienische Handhabung

Der Gast kann dann am Frühstücksbuffet die gewünschte Honigsorte selber auswählen und nach Belieben portionieren. Die Nachbestückung der praktischen Spenderflaschen ist sehr einfach und erfolgt vom Gastronom selber. Die Partner in der Gastronomie, die den Aufsteller von Honigmayr bereits im Einsatz haben, berichten von zufriedenen Gästen am Frühstücksbuffet, die sich nun ihre Liebessorte aussuchen können. Die Gäste schätzen dabei die einfache und hygienische Handhabung ganz besonders. So können die Gäste besten Honig aus dem Hause Honigmayr in vollen Zügen genießen.



HONIG
— FÜR —
**SCHLEMMER
MÄULCHEN**

HONIGMAYR
FAM. TRADITION
SINCE 1920

BLÜTENHONIG
HELE MILLEFIORI
REINE NATUR, DIE MAN SCHMECKT

DIE IDEALE LÖSUNG FÜR DAS FRÜHSTÜCKSBUFFET IN DER GASTRONOMIE

Vertrieb für die Gastronomie durch:

WÖRNDLE **GranChef**

honigmayr.at

NATURE INSIDE.

Weil die inneren Werte zählen.

Alle Rohstoffe unserer spezialisierten Reinigungsprodukte sind biologisch abbaubar. Entdecken Sie UNYRAIN ECO, unsere Produktlinie für schonende Gründlichkeit bis unter die Oberfläche.

www.hygan.eu





Funktionäre & Positionen	Aufgabenbereiche
Landeskassier KM Otto Theiner	<ul style="list-style-type: none"> Controlling Verbandshaushalt Controlling Jahresabschluss mit Revisoren/Revisorinnen und Finanzkommission Auftrag an den/die Geschäftsführer:in zur Vorlage des Verbandshaushaltes einmal im Jahr Mitglied im Landesausschuss
Arbeitsgruppen und Expertengremien	<ul style="list-style-type: none"> Auswahl The Best Young Chefs Auswahl Ausbilder:in des Jahres Auswahl Ausbildungsbetrieb des Jahres Erarbeitung von Expertisen Beauftragung von Experten/Expertinnen für diverse Kommissionen und Aufgaben Ernennung von Arbeitsgruppen für delegierte Aufgaben
Members/Mitglieder	<ul style="list-style-type: none"> Mitglied der Landesversammlung mit Stimmrecht Recht zur Wortmeldung bei der Jahresversammlung Begleichung des jährlichen Mitgliedsbeitrages

Beauftragte Personen

Reiner Münnich	Geschäftsleitung
Barbara Obertegger	Frontoffice, Mitgliederverwaltung, Werbung
KM Karl Volgger	Controlling
Dr. Gottfried Maas	Rechtsberatung - Wirtschaftsberater
KM Andreas Köhne	Vorsitzender externes Expertenteam

Medien

Dr. Andreas Feichter Geprüfter Journalist	Presserechtlicher Verantwortlicher für die Verbandszeitung Ehrenamtlich für den SKV tätig
Medien Redaktion intern Präsident, Vizepräsident, Geschäftsleitung und Werbeabteilung	Zeitung Print und Online, Homepage, Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter und EasyKuchl
Präsident KM Reinhard Steger	Medien extern
Dr. Sabina Drescher Staatlich geprüfte Journalistin SWZ-Redakteurin	Presseabteilung Freiberuflich für den SKV tätig
Horst Fritz	Externer Berater in Medienfragen
Medien & Graphikdesign Mediamacs	<ul style="list-style-type: none"> Fachzeitschrift Print und Online Web und Design Drucksachen

Verantwortliche für SKV-Projekte

- WACS und Koch G5: 1. Vizepräsident KM **Karl Volgger** für den Landesverband und **Reiner Münnich** als Auslandsdelegierter
- WACS-Experten: KM **Andreas Köhne** und KM **Thomas Kostner**
- Landesmeisterschaft: KM **Andreas Köhne** und **Christian Pircher Verdorfer**
- Worldskills: zur Zeit nicht besetzt
- Wettbewerbe: **Philip Hafner**
- EasyKuchl: Teamleiterin **Tina Marcelli** und 1. Vizepräsident KM **Karl Volgger**
- Südtiroler Tageszeitung: **Lisi Lang**, geprüfte Journalistin

Quelle: **Reinhard Steger**



Preiswatten bei
Köchestammtischwirt
Georg Verdorfer
in Meran mit Präsident
Andreas Hellrigl.
(4.v.r)

Foto: SKV-ARCHIV

EINE KLEINE SERIE VON GEORG VERDORFER (TEIL 1)

1970-2021 50 Jahre SKV-Mitglied

Werte Mitglieder, werte Köchinnen, Köche, Gastronomen und Hoteliers, als sich im fernen Jahr 1970 die Gelegenheit für mich ergab, eine Kochlehrstelle bei Sternekoch Andreas Hellrigl in Meran zu ergattern, war das wie ein Gewinn im Lotto. Mir war auch bewusst, dass dies zudem eine enorme Herausforderung an mich selbst war. Bereits damals hatte das elegante neue Restaurant Andrea in Meran unter der Leitung von Patron und Küchenchef Andreas Hellrigl einen exzellenten Ruf.

Wir – Walter, Peter und ich – waren drei hochmotivierte Kochlehrlinge. Walter war schon ein tüchtiger

Commis Saucier. Ich war am Entremetier-Posten eingeteilt und Peter in der kalten Küche als Gardemanger.

Die Lehre im Restaurant Andrea war hart, aber höchst effizient. Und sie entsprach dem damaligen Zeitgeist. Unser Lehrmeister Andreas „Andrea“ Hellrigl war für uns eine Autorität in mehrfacher Hinsicht.

Er konnte uns davon überzeugen, ja dafür faszinieren, was man aus einfachen Produkten und Lebensmitteln alles kreieren konnte. Er stellte an sich selbst höchste Ansprüche und verlangte dies auch von seinem Team und seinen Mitarbeitern. Und diese Art der Betriebsführung hat uns geprägt und

Planung • Verkauf • Einbau • Service • Wartung



Ungerer
Kühlanlagen,
die beste Lösung für
Ihre GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how,
fachmännisch & zuverlässig.



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



Mit Gold ausgezeichnet:
Die Preisträger v.l.n.r. **Josef Raifer, Helmut Kantioler, Paul Tröbinger, Martin von Dellemann, Konrad Spinell, Martin Lercher, Helmut Bachmann** und **Werner Rosenbach (A)**

SKV History
Südtiroler Köcheball
22.10.1983

in Terlan mit gastronomischer
Plattenschau

auch Spuren hinterlassen. Der daraus resultierende Erfolg, die Wertschätzung in der Öffentlichkeit – Andreas Hellrigl war zu dieser Zeit bereits HGV-Obmann des Bezirkes Meran-Vingschgau – ließ ihn weitere Ziele anpeilen. Es war ihm ein großes Bedürfnis, den Berufsstand der Köche südtirolweit auf ein hohes Niveau zu bringen, die Wichtigkeit dieser Berufssparte immer wieder offiziell hervorzuheben und so wurde unter seiner Führung am 2. März 1971 der „Südtiroler Köcheverband“ gegründet. Und Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köche wurden wir praktisch automatisch. Wer beim großen Meister Andreas Hellrigl gearbeitet hat, dem wurde der Mitgliedsbeitrag gleich im März 1971 vom Monatslohn abgezogen. Ich selbst habe das nie bereut, es war eine vorbildliche Maßnahme.

Ich bin nun seit 1971 zahlendes Mitglied im Südtiroler Köcheverband. Und bisher war jeder Jahresbeitrag

ein gute, ja eine vorzügliche Investition in den Beruf Koch/Köchin in Südtirol. Und so wie es Andras Hellrigl geregelt hat, so sollten dies auch heute die Küchenchefs und Küchenchefinnen einfordern.

Georg Verdorfer

Küchenchef a.D., ehemaliger Lehrling bei Sternekoch Andreas Hellrigl, Köchestammtischwirt a.D. im Bezirk Meran

MARTIN EBNER IM
LUSTHAUS GLORIETTE

Trendig & frech



Ein kleines Lusthaus mitten im Garten:
In der Gloriette nippte einst der Adel
am Champagner, heute werden dort kühle
Cocktails geschlürft. Im Gloriette Guesthouse
mit 25 schicken Zimmer in vier Kategorien,
einem kleinen, aber feinen Ristorante
und einem Rooftop-Spa, das einzigartig ist – der
Platz für Weltenbummler, die das
Besondere suchen. Mit **Martin Ebner**
stellt die Zeitschrift „Südtiroler Köche“
in dieser Ausgabe die Trend-Gastronomie
und trendige, freche Themen
in den Mittelpunkt.



Foto: FEDERICO MODICA

Martin Ebner hat 2012 die Fachschule für Kochen an der Emma Helenstainer in Brixen abgeschlossen. Die erste Berufserfahrung führte ihn 2012 in den Zirmerhof nach Radein.

Anschließend war er bei Sternekoch Raimund Brunner in der Anna Stuben in St. Ulrich, in weiterer Folge bei Sternekoch Luis Haller im Castel Fragsburg in Meran. Weitere Stationen führten ihn zu Hauskoch KM Martin Köhl im Hotel Sonnalp in Obereggen. In weiterer Folge die Teilnahme an den Berufsweltmeister-

schaften in São Paulo in Brasilien, wo er den herausragenden fünften Platz in der Weltelite gewann. Nach der Rückkehr von den WorldSkills führte ihn sein Weg zu Zwei-Sternekoch Peter Girtler ins Michelin-Restaurant Einhornstube des Romantikhôtels Stafler in Mauls und anschließend ins Trendrestaurant Thaler Arome in Bozen unter Michael Laimer. Seit 2020 kochte er in enger Zusammenarbeit mit Thomas Tutzer im Gloriette Guesthouse, wo er heuer die Position als Chefkoch übernommen hat.



Foto: FEDERICO MODICA



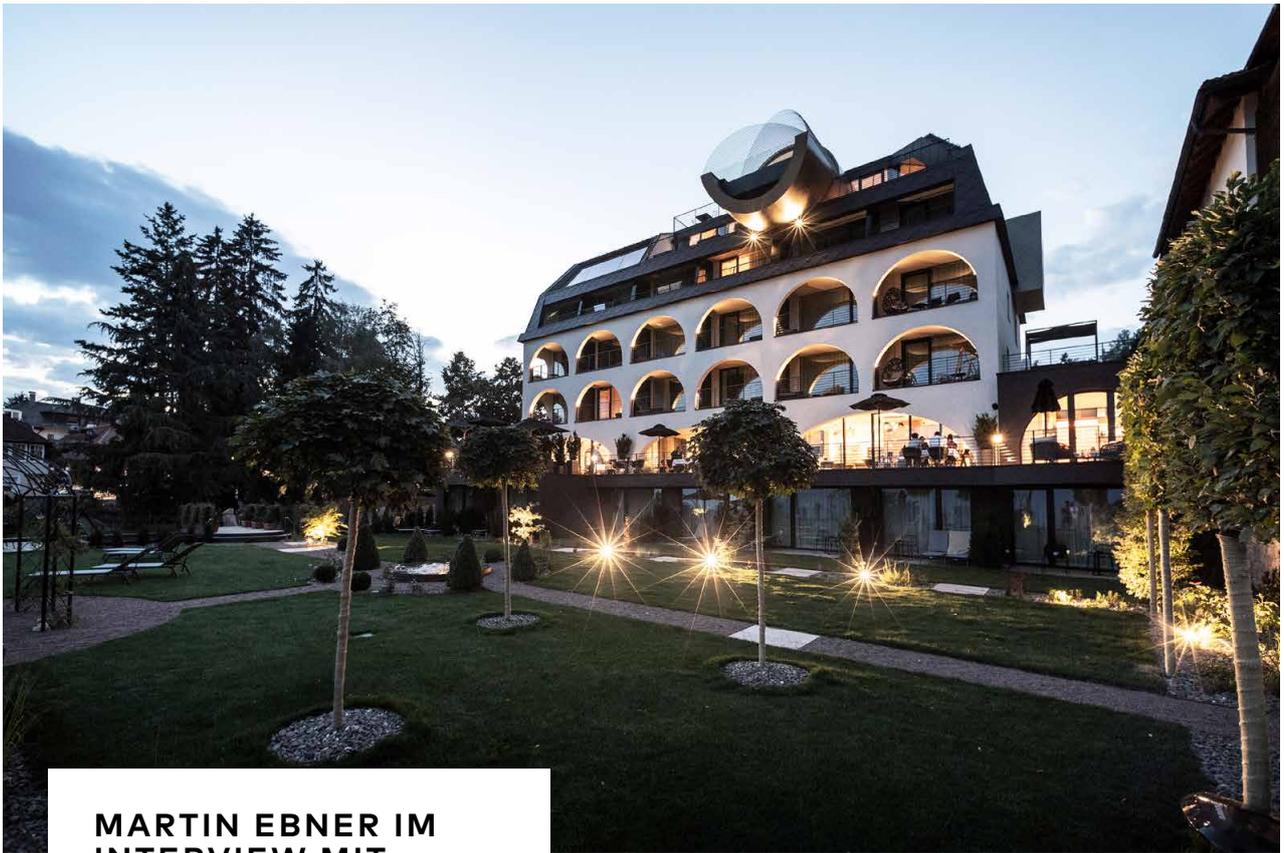


Foto: ALEX FILZ

MARTIN EBNER IM INTERVIEW MIT DER SKV-REDAKTION

Geboren in? Bozen

Wohnhaft in? Montan

**Euer Gastronomiekonzept
in eigenen Worten?**

Eine neue Interpretation lokaler Klassiker
der alpin-mediterranen Küche.
In einem lockeren Umfeld präsentiert,
voller Freiheiten und ohne Muss.

Dein Lebensmotto?

Es ist egal, was du machst,
mach es einfach, so gut es geht!

Glück ist für Dich?

Gesundheit, Familie, Freunde

Erfolg steht für?

Glückliche Gäste

**Was hat Dich schon
immer fasziniert?**

Wie man aus einfachen Produkten
spannende und ausgefallene
Gerichte zaubern kann.

Wo hast Du die Kochlehre gemacht?

Ich habe die vierjährige Fachschule für Kochen
an der Emma Hellenstainer absolviert.

**Wie entwickelt sich
euer Konzept weiter?**

Wir wollen in den nächsten Jahren stark
auf Regionalität und Nachhaltigkeit bauen und
der Kulinarik im Betrieb eine zunehmende
Wichtigkeit schenken.

Was machst Du in fünf Jahren?

Wenn alles gut geht, in meinem eigenen
Restaurant am Herd stehen und mit einem
Glücksgefühl schöne und schmackhafte
Gerichte kochen!

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

Tradition, Gastfreundschaft und gutes Essen.

**Warum bist Du Mitglied im Verband der
Südtiroler Köchinnen und Köche?**

Da ich es super finde, wie sich der Verband
für den Kochberuf einsetzt. Ein wunderbares
Netzwerk für Köchinnen und Köche.

Die Redaktion rs

MATHIAS VARESCO

Jung, motiviert und zielorientiert



Zigenfrischkäsemousse,
Gemüse, 20 Kräuter,
Schüttelbrotcrumbel,
cacao

Der berufliche Werdegang: Nach Abschluss der Emma Hellenstainer 2012 begann die wahre Erfahrung in der Küche und der Berufswelt. Mathias konnte viel Erfahrung in ganz unterschiedlichen Betrieben im In- und Ausland machen, im Restaurant El Molin, Cavalese (ein Michelin-Stern), im Hotel Cristal in Obereggen mit Chefkoch KM Adolf Munter, im Hotel Sonalp in Obereggen mit Haubenkoch KM Martin Köhl (drei Hauben im Gourmet-Restaurant), im Schlosswirt in Meran bei Haubenkoch Luis Haller (drei Hauben und zwei Espresso-Hauben), im Sternerestaurant Amelia in Donostia-San Sebastian, Spanien, (ein Michelin Stern), im Restaurant Fierro in Valencia, Spanien. Und nun im Familienbetrieb Restaurant Kürbishof, Altrei (zwei Hauben).

Mathias Varesco im Interview

Geboren:

17. Dezember 1995 in Cavalese

Wohnharft in:

Altrei

Euer Gastbetrieb?

Gasthaus-Locanda Kürbishof (www.kuerbishof.it)

Wo findet man diesen?

Guggal in Altrei

Dein/Euer Gastronomiekonzept in eigenen Worten?

Traditionell, innovativ und unverfälscht.

Dein Lebensmotto?

Stay focused and love what you do.

Glück ist für Dich?

Meine Familie und Freunde.

Erfolg ist Für Dich?

Im Leben die eigenen Ziele erreichen zu können.

Was hat Dich schon immer fasziniert?

Die Möglichkeit, Gefühle und Emotionen mit einer Speise dem Gast zu übertragen bzw. zu vermitteln.

Geschmorte Karotten,
Himmelschlüssel Hollandais,
Erdmandeln



Was war Dein Schlüsselerlebnis, das dich veranlasst hat, den Kochberuf zu ergreifen?

Als ich klein war, musste ich im Betrieb meiner Eltern immer abspülen. Bis ich dann anfing, auch etwas zu kochen. Von diesem Moment an war für mich klar, was ich machen will.



Saibling, 42 Grad gegart,
Honig Karotten,
Petersilienespuma



Restaurant Kürbishof, Altrei

Was machst Du in fünf Jahren?

Immer noch mit Freude und Begeisterung kochen. Nur noch besser.

Was fällt Dir beim Begriff Südtirol ein?

Gutes Essen und Trinken inmitten einer wunderschönen Landschaft.

Was Du schon immer sagen wolltest?

Danke an alle, die mir die Möglichkeit gegeben haben und in Zukunft geben werden, mit ihnen kochen zu dürfen.

Die Redaktion rs



Chicken - Bacon - Bomb

MiG – Die Männer im Glutrausch

Grillen ist unsere Leidenschaft.
Ganz besonders in
der Genussregion Südtirol



Männer im Glutrausch
Michele Capano
Haymo Gutweniger
Myrko Leitner

Fotos: GERD EDER

Unsere Geschichte. Wir stehen seit 1998 gemeinsam am Grill. Die ersten Erfahrungen haben wir – wie viele andere auch – zuhause gemacht. Die ersten großen Events und Festivals, unter anderem das legendäre Schlossberg Open Air in Bruneck, waren der Start der Männer im Glutrausch – MiG. Michele Capano hat gemeinsam mit Myrko Leitner und anderen Freunden die Festivalbesucher kulinarisch glücklich gemacht. Haymo Gutweniger kam 2012 mit seiner Leidenschaft und Erfahrung im Low&Slow am Smoker dazu. Wir geben unser Wissen in Grillkursen weiter. Hier sind wir als Team perfekt abgestimmt. Wir treten als Team bei Grill&BBQ-Meisterschaften an, sind alle drei zertifizierte Juroren der KCBS (Kansas City Barbeque Society) und SCA (Steak Cookoff Associa-

tion). Ein weiteres Highlight von uns ist die Organisation der extremsten Grillmeisterschaft der Welt – W.E.S.T. Winter Extreme South Tyrol BBQ Contest. 30 Teams aus zehn Nationen kämpfen bei bis zu minus 25 Grad Celsius um den Titel. 2018 haben wir unser Buch „Männer im Glutrausch – Alpines Grillen & BBQ“ herausgebracht.





Lammravioli



MiG Burger

Fotos: GERD EDER

DIE MIG IM INTERVIEW

Euer Name, Eure Marke?

MiG – Männer im Glutrausch (www.mig.bz)

Euer Restaurant befindet sich?

Wo uns unsere Gäste haben möchten.

Euer Gastronomiekonzept in eigenen Worten dargestellt?

Wir grillen mit Leidenschaft und möchten die Menschen um uns mit dieser Leidenschaft anstecken und glücklich machen. Wir wollen aufzeigen, dass es nicht nur Schnitzel und Bartwürste vom Grill gibt, sondern eine wahre Vielfalt an Gerichten. Wir geben Grillseminare und sind auch für private Feiern und Events buchbar. Wir pflegen eine offene Küche und stehen mit unseren Grills nicht irgendwo versteckt, sondern für jedermann sichtbar.

Euer Lebensmotto?

ALPINE GRILL&BBQ. Wir leben in Südtirol in einer Region mit einer hohen kulturellen Vielfalt, charakterisiert durch südliche und nordische Einflüsse. Dies spiegelt sich auch in der kulinarischen Vielfalt wider. Dies sind die Grundlagen, die Basis für unsere Rezepte und unsere Kreationen, welche wir exklusiv auf unseren Grills zubereiten.

Glück ist für Euch?

Gesund zu sein und das Leben mit unseren Familien.

Erfolg ist für Euch?

Wenn wir es schaffen, unseren Gästen ein Wow-Erlebnis zu bieten. Wenn Events perfekt ablaufen und sich Gäste und wir gleichermaßen daran erinnern und noch Jahre später darüber sprechen.

Was hat Euch schon immer fasziniert?

Wenn aus vielen Einzelschritten plötzlich was richtig Schönes entsteht. Das zeugt von Wissen rund um Handwerk, Technik, Prozesse. Das trifft beim Grillen besonders zu.

Wie entwickelt sich Euer Konzept weiter?

Wir haben noch viele Ideen im Kopf. Denn Grillen liegt im Trend. Immer mehr Menschen erfreuen sich daran. Besonders die Gäste der Zukunft werden nach Gerichten von Grill und Smoker fragen. Deshalb werden wir noch mehr beratend tätig sein. Wir freuen uns, wenn uns Menschen, Gäste, aber auch Köche, über die Schulter schauen. Wir sind sehr offen.

Was fällt Euch beim Begriff Südtirol ein?

Genuss pur. Wir leben eine kulinarische Vielfalt, auf welche wir stolz sein können.

Warum seid Ihr Mitglied im Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Wir hatten die Möglichkeit, bei mehreren Veranstaltungen gemeinsam mit dem Köcheverband zu arbeiten. Es geht um trendige Verarbeitung von Lebensmitteln, die geschmackvolle Zubereitung von Essen, das Vermitteln von Genuss. Beim Grillen kommt noch eine weitere Komponente dazu: Das Zusammensein am Grill vermittelt besondere Lebensfreude. Es macht einfach ungemein viel Spaß.

Was Ihr schon immer sagen wolltet.

Es geht uns nicht darum, ob das Grillen Kochen oder das Kochen Grillen ist. Es geht darum, dass wir Essen zubereiten und uns Gaumenfreuden gönnen wollen. Das gelingt uns mit Herz, Wissen und der Neugierde für Neues.

Die Redaktion rs



Schwarzbeernocken

Foto: IVANBORTONDELLO

Für bestes Gelingen

Premium Rindfleisch für Küchenprofis.



Alprato ist Qualität durch und durch. Die sorgfältige Aufzucht, die besondere Ausgeglichenheit der Simmental Rasse im Wachstum der Tiere, die geprüfte und garantierte Qualität sowie der perfekte Zuschnitt für die sofortige Verarbeitung in der Küche zeichnen dieses Premium Produkt aus.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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%

[f /BirraForstBier](#) [@forstbeer](#) www.forst.it

SCHWEIZER BILDUNGSANGEBOT

Innovativ und einzigartig für visionäre Gastronomie

In der Luzerner Seegemeinde Vitznau wird im Sommer 2021 ein Campus eröffnet, welcher sich der Innovation im Bereich Gastronomie und Kulinarik, Musik sowie Aus- und Weiterbildung widmet. Der Campus umfasst ein Forschungs- und Ausbildungszentrum

rund um Küche und Genuss. Im Zentrum steht der hohe Praxisbezug, die selbst erlebte Neuroforschung und das Erlernen von innovativen Lösungen für neuartige, nachhaltige und zukunftsorientierte Produkte.

- Zielpublikum:** Ausgebildete Köch:innen/Restaurationsfachleute aus dem deutschsprachigen Europa und Quereinsteiger:innen mit langjähriger Berufserfahrung.
- Dauer:** Zwei Lehrgänge (Küche & Genuss), welche jeweils im Januar 2022 starten und je vier Monate dauern.
- Ablauf:** Praxisorientierte Lernfelder, Kombinationen von Theorie-/Praxiswochen.
- Theoriwochen:** Eine direkte Vernetzung von Theorie und Praxis mit unmittelbarer Anwendung.
- Unterrichtssprache:** Deutsch. In den Dozentenwochen können Expert:innen auch in Englisch vortragen.
- Abschlussprüfung:** Praxisorientierte Abschlussprüfung
- Anerkannter Abschluss:** NCC/DAS (Diploma of Advanced Studies), welches mit 36 ECTS-Punkten hinterlegt ist.
- Kontakt:** Andreas Fleischlin, Leiter Aus- und Weiterbildung
a.fleischlin@n-c-c.ch
- Ausbildungszentrum:** DAS MORGEN. NEURO CULINARY CENTER AG
CH-6354 Vitznau T 0041 41 399 64 50 www.n-c-c.ch



Andreas Fleischlin,
Lehrgangleiter





Reinhard Steger
SKV-Präsident



Arno Kompatscher
Landeshauptmann



Adrian Messmer
aus Meran



Josef Plangger
aus St. Martin in Passeier

LANDESHAUPTMANN UND SKV ZEICHNEN DIE BESTEN KOCHLEHRLINGE 2020 AUS

Auszeichnung The Best Young Chefs 2020 from South Tyrol

Nachdem Corona die Auszeichnung der besten Kochlehrlinge 2020 mehrmals verhindert hatte, hat es nun nach mehreren Versuchen endlich geklappt. Im Rahmen einer feierlichen Ehrung in der Südtirol Lounge der Messe Bozen konnte diese wichtige Ehrung und Auszeichnung der besten Kochlehrlinge durch Landeshauptmann Arno Kompatscher und den SKV – in der nun 27. Auflage seit 1994 – in einem besonders schönen Rahmen im Beisein der Eltern und engsten Freude erfolgen.

SKV-Präsident Reinhard Steger hob hervor, dass der Südtiroler Köchever-

band SKV mit der Auszeichnung der besten Kochlehrlinge einmal mehr

ganz besondere Leistungen von jungen Menschen und stellvertretend die Qualität und Bedeutung der Lehrlingsausbildung in Südtirol hervorheben und der breiten Öffentlichkeit sichtbar machen möchte. Denn um im Beruf wirk-



v.l.n.r. SKV-Präsident **Reinhard Steger**, **Josef Plangger**, **Matthias Stricker**, **Adrian Messmer**, **Manuel Steiner**, **Manuel Theiner**, **Simon Wellenzohn** und Landeshauptmann **Arno Kompatscher**. Im Hintergrund SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**.

Nicht mit dabei sein konnte **Tobias Seeber**, Lehrbetrieb Meggima am See in Mühlwald.



Manuel Steiner
aus Völs



Matthias Stricker
aus Franzensfeste



Manuel Theiner
aus Mals



Simon Wellenzohn
aus Laas

lich Fuß zu fassen, sei es entscheidend, dass das Metier fundiert und mit hoher Qualität erlernt werde. Ein besonderer Dank gehe hierbei an die Küchenchefs und Lehrkräfte an den Schulen und die gastgewerblichen Unternehmer:innen, die Ausbildungsplätze zur Verfügung stellen und junge Menschen in dieser so wichtigen Phase des Berufslebens gemeinsam mit den Eltern begleiten. Landeshauptmann Arno Kompatscher bedankte sich beim SKV für die vor-

bildhafte Initiative, den jahrzehntelangen Einsatz für eine vorzügliche Ausbildung in den gastgewerblichen Schulen und Betrieben und gratulierte den Preisträgern zu ihren Prüfungsergebnissen. Er sprach den Eltern, den Ausbildern und den Betrieben stellvertretend ein Kompliment für ihren Einsatz und die Unterstützung der jungen Menschen aus. Der Landeshauptmann hob hervor, dass besondere Leistungen immer auf mehreren

Faktoren beruhen, die Eltern eine ganz wichtige Funktion in der Erziehung einnehmen, die Preisträger eine hohe Motivation und Begeisterungsfähigkeit mitbringen. Der Landeshauptmann sprach den Wunsch aus, dass die Preisträger mit ihrem Können viele Einheimische und Feriengäste beim Essen und Genießen glücklich machen, ja begeistern. Und so einen ganz wichtigen Beitrag zum Erfolg von Südtirol beisteuern.

Die Preisträger 2020

- **Adrian Messmer**, aus Meran; Lehrbetrieb Fünf-Sterne-Hotel Mignon in Meran;
- **Josef Plangger**, aus St. Martin in Passeier; Lehrbetrieb Fünf-Sterne-Hotel Quellenhof Luxury Resort in Passeier;
- **Manuel Steiner**, aus Völs am Schlern; Lehrbetrieb Drei-Sterne-Hotel Waldsee in Völs am Schlern;
- **Matthias Stricker**, aus Franzensfeste; Lehrbetrieb Fünf-Sterne-Hotel My Arbor in Brixen;
- **Manuel Theiner**, aus Mals; Lehrbetrieb Vier-Sterne-Alpin & Relax Hotel Das Gerstl in Mals;
- **Simon Wellenzohn**, aus Laas; Lehrbetrieb Vier-Sterne-Superior Hotel Sonnbiel in Dorf Tirol.

Die Preise

- Die edlen Obelisken mit dem persönlichen Namen als Auszeichnungssymbol
- Die The-Best-Young-Chefs-Kochjacken als berufliches und sichtbares Symbol für die Preisträger
- Hansi – das SKV-Maskottchen
- Die SKV-Mitgliedschaft 2021
- Das Buch von Andreas Hellrigl, dem Pionier der Südtiroler Gastronomie

Die Redaktion **rs**

NATHALIE TRAFOIER

Vinschger Vielfalt

Wirtschaften mit der Natur und Nachhaltigkeit sind für uns nicht so dahingesprochene Worte, sondern das war und ist die Philosophie seit unseren Anfängen in den 80er-Jahren, hier im Familienbetrieb Kuppelrain im Vinschgau.

Nun schon seit über 34 Jahren, in denen wir als Familie unseren Gastbetrieb führen, stand für unsere Eltern fest, dass wir mit der Natur und nicht gegen die Natur arbeiten werden. Mein Vater war damals einer der ersten Köche der mit essbaren Blumen in der Küche gearbeitet hat.

Zuerst war es die Notwendigkeit im Garten unserer Großeltern zu ernten und die Freude und Wertschätzung, die Obst – und Gemüsesorten des Tales zu würdigen.

Der Faktor Geld spielte auch eine Rolle, da das, was man selbst produzierte, nicht so viel kostete wie gekaufte Produkte. Zugleich hatte man eine super Qualität, wusste, wie das Gemüse produziert worden war und hatte besondere Sorten, welche man im Handel gar nicht erwerben konnte. Nur so hatten meine Eltern mit einem Gourmetlokal im ländlichen Raum 1987 eine Chance, wirtschaft-

lich zu überleben. Chilometro zero war damals für die meisten Menschen etwas Altmodisches. Es mussten schon internationale Produkte und Zutaten aus fernen Ländern sein.

Schon als Kinder bekamen wir mit, wie wichtig für unsere Eltern die Regionalität ist. Meine Mutter erzählte mir immer wieder, wie so mancher Food-Journalist sich die Freiheit herausnahm zu bemängeln, dass auf unserer Weinkarte die Internationalität fehlt. Sie bevorzugte schon immer die Vinschger und Südtiroler Weine und besondere Weine aus den restlichen italienischen Regionen. Als kleines Kind ging ich wieder einmal zu meiner Mama in den Keller und sah wie schön, bunt und farbenfroh unsere Vorratskammer war. Ich rief: „Mama, da ist ja der Sommer!“

Außerdem legten unsere Eltern größten Wert darauf, die Weine unmittelbar aus den Kartonen auszupacken und in Holzkisten zu lagern. So bekamen und bekommen die Winzer zeitnah die sauberen Kartons wieder zurück. Es wird Verpackungsmaterial gespart und wir haben weniger Kartons zu entsorgen. Unsere Küchenabfälle bekamen früher immer die Schweine unseres Großvaters. Heute haben wir selbst unsere glücklichen Gartenhühner, die für unsere Küche und meine Patisserie die Eier liefern dürfen und so lange leben dürfen, wie sie selbst wollen.



Nathalie Trafoier

Unsere Gäste freuen sich immer riesig, wenn sie zum Frühstück diese besonderen Eier serviert bekommen. Die Eier unserer glücklichen Hühner strahlen von Natur aus in türkisen, grünen, weißen, braunen und leicht rötlichen Farben. Mittlerweile haben wir zusätzlich zu den Hühnern auch Wachteln bekommen und können auch deren Eier in unserer Küche verwenden.

Heute haben wir zudem ein altes Bauernhaus und eine Streuobstwiese mit alten Vinschger Sorten wie Palabirne, Vinschger Marille, Bergpflaume, Nespelle, Birnenquitten u.v.m. In unserem Bauerngarten wachsen Gartenkräuter, Wildkräuter und essbare Blüten. Der Garten wird von uns liebevoll gepflegt. In meiner knappen Freizeit probiere



Die Gastgeber-Familie Trafoier,
Restaurant Kuppelrain,
Kastelbell



ich neue Obst- und Gemüsesorten und ziehe meine eigenen Jungpflänzchen. Ich bin immer wieder erstaunt, wie aus Samenkörnern bis in den Herbst so stattliche Pflanzen herangewachsen können. Wir arbeiten schon langjährig mit dem biologischen Gartenbau in Latsch zusammen. Dort werden für uns verschiedene Mikrogreens, feinste Blattsalate und Kressesorten angebaut. Und wenn wir in der Natur unterwegs sind, dann sammle ich mit großer Freude Wildkräuter, diverse Harze und vie-

le andere Besonderheiten. In diesem Herbst beginne ich die Ausbildung zur „Kräuterexpertin“, also werde ich wohl eine Vinschger Kräuterhexe.

Ich liebe es, in meiner Patisserie heimische Produkte zu veredeln und z.B. Holunderblüten, Brennnessel, Melissen oder Minzen einzusetzen. Diese Art zu kochen, vermittelt mir wahre Freude, große Motivation eine tiefe Wertschätzung für die Natur.

Für den SKV-Bezirk Vinschgau
Nathalie Trafoier

BEZIRK EISACKTAL

Wanderung mit Kräuterexperte Hartmann Plank

Der Bezirk Eisacktal organisiert eine Kräuterwanderung durch die Wiesen und Wäldern bis zu unserem Kollegen und Ausschussmitglied Louis Unterfrauner, Wirt der Anratterhütte Spinger Alm. Kräuterexperte Hartmann Plank zeigt uns entlang der Strecke die verschiedenen Wildkräuter und erklärt uns deren Verwendung in der Küche. Die Gehzeit bis zur Anratterhütte beträgt ca. 3 Stunden mit anschließendem gemeinsamen Grillen. Alle Interessierten, auch Kollegen der anderen Bezirke, sind herzlich eingeladen.

Termin: Mittwoch, 14. Juli 2021

Start: 8.00 Uhr, Hotel Senoner in Spinges

Information und Anmeldung: Alfred Putzer Tel. 335 128871



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





v.l.n.r KM Peter Paul Komar,
Jonas Huber, Evelyn Selva,
Ulrike Eydner

PETER PAUL KOMAR & JONAS HUBER

Euregio-Ausbildertagung

Die zweite Euregio-Ausbildertagung fand kürzlich in Südtirol statt und wurde aus dem Gustelier per Live-Stream übertragen. Peter Paul Komar und Jonas Huber hatten hier die Möglichkeit, den Kochberuf sei es aus Sicht des Küchenmeisters und Ausbilders an der Schule sei es aus Sicht des Lehrlings im Betrieb darzustellen und zu präsentieren.

Das Schwerpunktthema war „Touristische Ausbildungen in Zeiten von Corona – Chance und Lernprozess“. Bildungslandesrat Philipp Achammer zeigte sich überzeugt, dass das duale Modell für die Zeit nach dieser Krise die richtige Antwort sei, um eine Erholung des Arbeitsmarktes voranzubringen: „Für den beruflichen Anschluss braucht es zukünftig mehr denn je Ausbildungsmodelle, aus denen junge Menschen aus einer idealen Verbindung von Beruf und Ausbildung in

die Arbeitswelt hineinkommen. Es ist daher unsere gemeinsame Verantwortung dafür zu sorgen, dass dieses Modell der dualen Ausbildung in unseren drei Ländern, in Tirol, Südtirol und im Trentino, weiter beibehalten und gefördert wird.“

Das auch in diesen herausfordernden Zeiten der Fokus auf einer qualitativ hochwertigen Ausbildung liege, unterstrich die Tiroler Landesrätin Beate Palfrader, denn klar sei, „junge Menschen mit einer guten Ausbildung sind bestmöglich auf die zukünftigen Herausforderungen vorbereitet“. Die Arbeitsmarktdaten belegen schon jetzt, dass das duale Modell in dieser Krisensituation widerstandsfähiger sei.

Neben einer Podiumsdiskussion über die Auswirkungen von Corona auf die touristische Ausbildung erläuterte der Südtiroler Bildungsdirektor Gustav Tschennet die Situation im Hotel- und Gatsgewerbe. Mental- und Motivationstrainer Valentin Piffrader hielt einen Fachvortrag zum Thema Begeisterung und Begleitung. Eine professionelle Ausbildung gepaart mit Freundlichkeit und Fleiß sei im internationalen Wettbewerb eine Trumpfkarte, so der Grundtenor der Tagung.

Partner der Tagung

waren Südtirol, Tirol und das Trentino, SKV, Südtiroler Gastlichkeit, HGV, HGJ und die Euregio.

Quelle: HGV



v.l.n.r.
KM Peter Paul Komar
& Young Chef
Jonas Huber

Fotos: HGV

Diplomlehrgang zum/zur Küchenmeister:in

Das Diplom „Küchenmeister:in“ ist der höchste schulische Bildungs-Diplomabschluss, den man im Kochberuf erreichen kann. Im Oktober 2021 beginnt an der Landesberufsschule „Emma Hellenstainer“ in Brixen ein Lehrgang zur Vorbereitung auf den fachlichen Teil der Meisterprüfung.

Die Zielgruppe für die Ausbildung sind Köchinnen und Köche mit mehrjähriger Berufserfahrung und soliden Grundkenntnissen, die beruflich an die Spitze kommen wollen. Die angehenden Küchenmeister:innen beschäftigen sich mit Themen wie Menü- und Speisenkunde, klassischen und modernen Zubereitungsarten, Trends und Veränderungen in der Gastronomie und in der Ernährung oder nachhaltigem und wirtschaftlichem Handeln.

Zu den Referenten zählen herausragende Fachexperten der Südtiroler Gastgewerbeschulen genauso wie Profis aus der Südtiroler Spitzengastronomie – von Norbert

Niederkofler über Egon Heiss, Herbert Hintner und vielen weiteren herausragenden Köchen. Der Lehrgang umfasst 430 Kursstunden und findet an drei Tagen in der Woche statt. Er startet im Oktober 2021 und dauert bis März 2022.

ANMELDUNG:

Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung
Kursleiterin Sabine Scherer
www.provinz.bz.it/meister
lehrlingswesen@provinz.bz.it – Tel. 0471 416993

Quelle: **Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung**



Einige der Teilnehmer:innen der Küchenmeisterausbildung

Foto: ARCHIBILD



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

20. NOVEMBER 2021

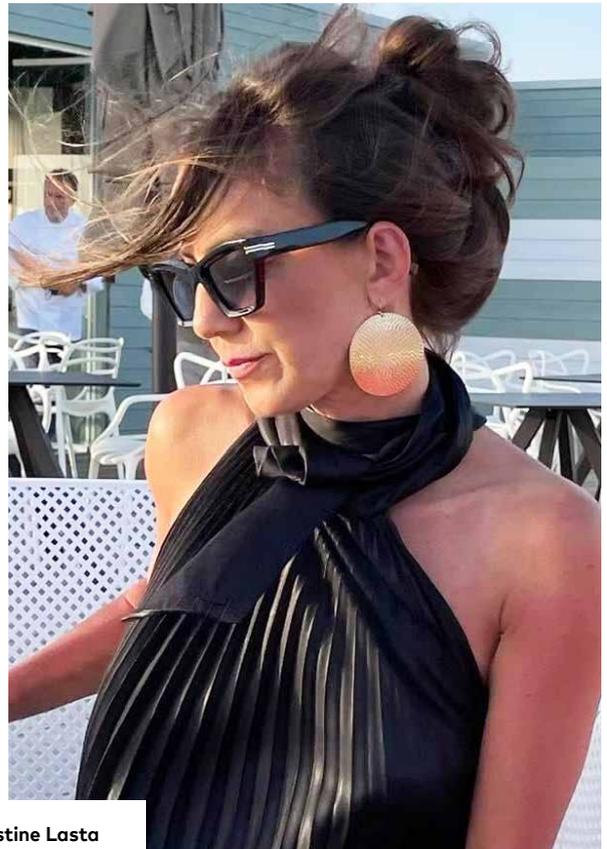


CHRISTINE LASTA

Moderatorin der 50. Generalversammlung

Christine Lasta wird die 50. Generalversammlung des SKV moderieren. Der persönliche Steckbrief der Moderatorin: 1977 geboren, 1,63 cm groß, Wohnort Bruneck, Sprachen Deutsch, Italienisch und Englisch, spielt Musik am Klavier und auf der Gitarre. Mit großer Passion Schauspielerin, Radiosprecherin und Moderatorin sowie künstlerische Leiterin des Stadttheaters Bruneck. Ihre Hobbys sind Kochen, Skifahren, Langlaufen, Schwimmen, Reiten und Wandern.

Die Redaktion **rs**



Christine Lasta

Foto: HOMEPAGE VON CHRISTINE LASTA

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



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.

NIEDERBACHER
GASTROTEC

www.niederbacher.it

Wir leben Zukunft

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

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

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Die Wilde Möhre

Möhren, Karotten, Gelbe Rüben oder schlichtweg nur Rüben – die kennt schon jedes Kind. Das mit Abstand meistgegessene Wurzelgemüse ist in der Küche nahezu universell



einsetzbar, dabei mild und süßlich im Geschmack. Mag doch jeder. Wo aber liegt eigentlich der Ursprung dieser Alltagswurzeln? Jedes Kulturgemüse hat doch wilde Vorfahren.

Ja, natürlich gehen auch die Möhren auf Urahnen aus freier Natur zurück. Einer davon ist die Wilde Möhre (*Daucus carota*), italienisch *Carota selvatica*, ladinisch *carota* oder *re ghel*.

Vielfalt der Möhren

Karotten gibt es heute vorwiegend in knalligem Orange. Darüber hinaus bietet der Markt auch cremefarbene, gelbe, rötliche wie dunkel violette Möhrensorten an.



Die ursprüngliche Farbe der Möhrenwurzel ist jedoch Weiß. Seit der Steinzeit werden die langgestreckten, unterirdischen Speicherorgane vom Menschen genutzt, in der Antike schätzte man die Pflanzen nicht nur als schmackhafte Nahrung, sondern auch wegen ihrer Heilkraft.

Bis ins Mittelalter waren Möhren nur als weiße Wurzeln bekannt: Jedoch haben die Bauern bald darauf geachtet, farblich abweichende Wurzeln – solche traten immer mal spontan durch Mutationen auf – zu bevorzugen. So konnten sie diese Möhren auslesen und von den wilden am Wegrand, auf der Wiese gut unterscheiden. Weiße Kultursorten sind heute eher selten auf dem Markt, sie werden hauptsächlich für Babykost, Futter oder Industriezwecke genutzt. Schade, denn weiße Karotten schmecken sehr mild und angenehm.

Intensive Wildkarotte

Ganz im Gegensatz zu den oft sehr milden, süßlichen Sorten sind die Wurzeln der Wilden Möhre hocharomatisch und kräftig würzig. Sie sind zwar nicht reich an Carotin, das den Kulturmöhren eingezüchtet wurde und sie orange färbt, aber dafür angefüllt mit Mineralstoffen und Vitaminen sowie ätherischen Ölen. Um eine vergleichbare Würzkraft wie mit Kulturmöhren zu erzielen,

braucht man von wilden Möhrenwurzeln nur einen Bruchteil – eine Wurzel reicht für einen Topf Brühe oft schon aus.

Wundervolle Blüten- und exklusive Blattkost

Wurzelernte ist bei der Wilden Möhre mühsam und nicht ergiebig, aber man kann von ihr doch viel mehr nutzen. In der Wildkräuterküche sehr beliebt sind die herrlichen Blüten, die wie aufgespannte Schirme aus weißer Klöppelspitze wirken. Mittig zielt sie oft eine rote bis schwarze „Mohrenblüte“. Die Dolden können roh, gebraten oder frittiert, in Ausbackteig gehüllt



zubereitet werden. Als stimmige Ergänzung zu kultivierten Karotten oder überraschende Ergänzung zu anderen Gerichten. Die filigran gestalteten Blätter der Wilden Möhre lassen sich gehackt über Gemüse, Suppen und Salate streuen, in Saucen einsetzen, zu Pestos und Pasten verarbeiten. Und erst die jungen Früchte: sie verfügen über ein überraschend intensives Aroma, das sich gut in einem Salz einfangen lässt oder, oder, oder. Volle Möhre!



Berufsverband Südtiroler Köcheverband

Mitglied werden

Vorteile

Wir freuen uns, dass Du dich interessierst, Mitglied beim Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche zu werden und sind überzeugt, dass auch Du die vielen Vorteile schätzen wirst.

Deine Köche-Community

Fast 2.000 Mitglieder sind Teil unseres Berufsverbandes und unterstützen auf diese Weise die gemeinsamen Ziele. International vertreten wir die Köche gemeinsam mit der Koch G5 mit ca. 35.000 Mitgliedern in Österreich, Schweiz, Luxemburg, Deutschland und Südtirol sowie im Weltbund der Kochverbände Worldchefs mit ca. 10,9 Millionen Mitgliedern weltweit.

Zeige Flagge für Deinen Beruf

Werde auch Du ein Teil dieser globalen Gemeinschaft der Köche & Pâtisseries und melde dich gleich beim Südtiroler Köcheverband SKV an.

Online unter:

skv.org/members/mitglied-werden/

Leidenschaft & Passion seit 1971

www.skv.org

Wir bieten Dir ein Südtiroler, und zugleich auch ein europäisches und globales berufliches Netzwerk. Wir geben jedem Mitglied den Anreiz, das Wissen und das Können zu erweitern, das Interesse und die Kreativität zu wecken. Dies unterstützen und fördern wir!

Darüber hinaus gewährleisten wir gemeinsam die fachliche Kompetenz bei Lehrabschlussprüfungen, bei Diplomprüfungen zur/zum Diätetisch geschulten Köchin/Koch und zur/zum Diplomierten Diätköchin/-koch.

Wir informieren über die aktuellen Entwicklungen im Kochberuf, der Südtiroler Küche und der Südtiroler Köchinnen und Köche.

Die Print- und Onlineausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche informiert monatlich darüber.

Viele finanzielle Vorteile für Mitglieder

skv.org/members/konventionen-fuer-mitglieder/

Lebe Deinen BERUF

mit Leidenschaft, Passion,
Herz und Verantwortung

RIEPER MEHLE

Grenzüberschreitende Kooperationen

Nachdem der SKV bereits einige Jahre eine sehr fruchtbringende und wertvolle Kooperation mit dem Haus

Rieper und Rieper Mehle pflegt und hegt, sind nun auch Weltmeistertrainer KM Philipp Stohner und das WIFI in

SKV-Präsident KM Reinhard Steger, Fachbereichsleiter Küchenzentrum WIFI-Tirol KM Philipp Stohner und Herbert Nagl von der Firma Rieper in Vintl (v.l.)



Fotos: PHILIPP STÖHNER

Tirol eine Kooperation mit dem Haus Rieper eingegangen. Kürzlich konnte diese grenzüberschreitende Kooperation zwischen Rieper Mehl, dem SKV und WIFI Innsbruck am WIFI in Innsbruck besiegelt werden.

Die Redaktion rs



Ca. 500 Jungköchinnen und -köche aus den fünf Ländern verfolgen gespannt den Vorträgen der interanationalen Referenten (Archivfoto 2019)



KOCH G5

European Chefs Union

Der SKV ist Mitglied der Koch G5 – European Chefs Union. Hier haben sich fünf deutschsprachige Kochverbände in Europa zusammengeschlossen: Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD), Verband der Köche Österreichs (VKÖ), Schweizer Kochverband (SKV), Vatel Club Luxembourg und wir als Südtiroler Köcheverband (SKV).

Gemeinsam erreichen wir 35.000 deutschsprachige Profiköchinnen und -köche. Damit haben wir ein starkes europäische Netzwerk, das im Weltbund der Kochverbände Worldchefs eine starke Position einnimmt.

Über Erasmus+ und Koch G5

Erasmus+ ist ein Programm zur Förderung von allgemeiner und beruflicher Bildung, Jugend und Sport der Europäischen Union. In Erasmus+ werden die bisherigen EU-Programme für lebenslanges Lernen, Jugend und Sport sowie die europäischen Kooperationsprogramme im Hochschulbereich zusammengefasst. Mehr als vier Millionen Menschen haben allein 2020 von den EU-Mitteln im Bereich der Bildung profitiert. Das auf sieben Jahre ausgelegte Programm soll Kompetenzen und Beschäftigungsfähigkeit verbessern und die Modernisierung der Systeme der allgemeinen und beruflichen Bildung und der Kinder- und Jugendhilfe voranbringen. Das Folgeprogramm Erasmus+ 2021-2027 ist am 1. Januar 2021 gestartet. Und die Koch G5 hat sich hier als länderüber-

greifendes Netzwerk eingeklinkt mit dem Ziel, den Kochberuf zu fördern und voranzubringen.

Koch-G5-Projekt startet mit Erasmus+ durch

Da im vergangenen Jahr das Herzstück der Koch G5, das Jugendevent Young Chefs Unplugged in Dornbirn, wegen der Corona-Pandemie verschoben wer-

den musste, hat die Gemeinschaft ein anderes Projekt ins Leben gerufen. Die fünf Kochverbände haben gemeinsam beschlossen, sich auf europäischer Ebene länderübergreifend für die Weiterentwicklung der Kocharbeit zu engagieren.

Reiner Münnich
Auslandsdelegierter des SKV

AROMA
— mmmh Craft —

Ausflugstipp

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



Darf's a bissl mehr G. sein?

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

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Fleisch & Wurst
G. Siebenförcher
Carni & salumi

Aus Tradition gut



DIPLOM-KÜCHENMEISTER NQR6

Ein- & Ausblicke am WIFI Tirol

Im Rahmen der Küchenmeister-NQR6-Diplomprüfungen am WIFI in Tirol war eine hochrangige SKV-Delegation vor Ort eingeladen, um diesen neuen europäischen Qualitätsstandard einer grenzüberschreitenden Qualitätsprüfung zu unterziehen.

Die SKV-Vertreter waren SKV-Präsident KM Reinhard Steger, SKV-Vizepräsident KM Patrick Jageregger, SKV-Chefexperte KM Andreas Köhne und SKV-Bezirksobmannstellvertreter KM Tobias Zanotto. Mit in der Delegation war auch die Präsidentin der Prüfungskommission zum Küchenmeister und Direktorin des Ausbildungszentrums Emma Hellenstainer, Dr. Brigitte Da Rui. Ein besonderer Dank geht hier-



KM Andreas Köhne,
KM & VKÖ Präsident Mike P. Pansi,
KM & SKV-Vizepräsident
Patrick Jageregger

bei an KM und Ausbildungsleiter der
NQR6-Küchenmeister-Diplomprüfun-

gen am WIFI, VKÖ-Vizepräsident KM Philipp Stohner und Institutsleiter Mag. Norbert Schöpf.

„Es waren beeindruckende Momente und Einblicke. Und wir sind sehr dankbar, dass uns dieser grenzüberschreitende Einblick gewährt wurde“, sagt Dr. Brigitte Da Rui.

Die Redaktion rs

Die Kommissionsmitglieder
(v.l.n.r.): KM Hans Haller,
KM Martin Randolf,
KM Michael Ploner,
KM Philipp Stohner,
Dr. Brigitte Gasser Da Rui,
KM Tobias Zanotto,
KM Patrick Jageregger



INFO

Geschlechtergerechte Sprache

Doppelpunkt statt unterschiedlicher Formen

Wir von der SKV-Redaktion sind stetig um eine geschlechtergerechte Sprache bemüht. Wir befeuern uns in jeder Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift um bestmögliche Lösungen der sprachlichen Gleichberechtigung ohne den Lesefluss der Texte zu beeinträchtigen. Trotz allen Anstrengungen kann es auch vorkommen, dass es uns das eine oder andere Mal sehr gut oder weniger gut gelingt.

In den letzten Ausgaben haben wir die Stern-Form verwendet. Ab dieser Ausgabe steigen wir auf den Doppelpunkt um. Dieser Doppelpunkt fügt sich noch besser in das Schriftbild. Damit wollen wir eine noch bessere Lesbarkeit erreichen.

Ab sofort werden Sie geschätzte Leser und Leserinnen zu Leser:innen.

Die Redaktion



Foto: R. STEGER

Max Weitlahner mit Reinhard Steger und Karl Volgger bei der Übergabe des DEGUST-Käse-Genusskistls in Innichen

MAX WEITLAHNER

Sieger der SKV-Genussaktion

Der Südtiroler Köcheverband SKV hat kürzlich aus aktuellem Anlass (50 Jahre Südtiroler Köcheverband) ein kleines Online-Gewinnspiel rund um den Namen des SKV-Maskottchens Hansi durchgeführt.

Nachdem sich auf Instagram und Facebook viele Online-User:innen beteiligt hatten, wurde der Sieger mittels eines Online-Generators ermittelt. Umso mehr war es eine

große Freude, dass mit Max Weitlahner von Maxis Gipsfigurenwelt aus Innichen ein ausgewiesener Genussliebhaber als Sieger hervorging.

Für SKV-Präsident Reinhard Steger und Vizepräsident Karl Volgger war es eine ganz besondere Freude, dass sie dieser Tage das Käse-Genusskistl von Hansi Baumgartner, den Siegerpreis, an Max Weitlahner direkt in Innichen überreichen durften. Max Weitlahner zeigte sich hoch erfreut über den kulinarischen Sieg und die kulinarischen Gustostückerln von Hansi Baumgartner, insgesamt acht herausragende Käseraritäten begleitet von besonderen Chutneys und Mostarden. Max Weitlahner hob mit großer Freude hervor, dass er jedes einzelne Stück Käse in den nächsten Tagen und Wochen mit großem Genuss, Passion, Leidenschaft und viel Freude verkosten wird.

Die Redaktion rs

CASTEL KATZENZUNGEN
Prissian • Südtirol



1 2 4 4

Gastronomiepartner gesucht!

INFORMATIONEN unter Tel. 0473 927018 oder
info@castel.katzenzungen.com



Gerhard Kerschbaumer
Mountainbiker

AUS UNSEREM LAND -
MIT LIEBE GEMACHT -



COLOMBIAN
HERITAGE PROJECT

ONE FAMILY

#GROWING
together



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

www.meinl.it

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

 0471 307211



More than a moment