

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**STEPHAN ZIPPL**  
**RESTAURANT 1908**

Ausgezeichnet  
von Gault&Millau  
für die Innovation  
des Jahres  
S. 12



## Culinary Innovation

**AROMEN, HAPTİK & SINNLICHE WAHRNEHMUNG**

# Natürlich aufgezogenes irisches Rind

Nature's Meadow produziert hochwertiges irisches Rindfleisch nach traditionellen, über Generationen weitergegebenen landwirtschaftlichen Methoden.

Die Rinder werden auf rückverfolgbaren und nachhaltigen Farmen aufgezogen und grasen frei. All dies führt zu einem hervorragenden Rindfleisch erster Qualität.

**Ab sofort erhältlich bei Foppa Taste Supporter!**

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



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



50. Generalversammlung des SKV – Jubiläumsversammlung. Aufbruch in eine neue Zeit!



**Thomas Ortler**  
Flurin, Glurns.  
Entdeckung des Jahres

Seite 11

Hotel des Jahres.  
**Seehotel Ambach**



Seite 08



**Anna Matscher**  
Köchin des Jahres.  
Zum Löwen

Seite 13

## Die SKV-Fachzeitschrift auch online durchblättern!

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



Und dank der sehr guten und greifbaren Arbeit des SKV-Südtiroler Köcheverbandes, stehen wir beim Köche-Nachwuchs gut da. Wenn auch wegen der hohen Nachfrage, trotzdem Lehrlinge fehlen.

**Manfred Pinzger**  
HGV-Präsident

Quelle: SWR ZEITUNG NR. 27

### TITELTHEMA

- 20 Die Träger der Andreas Hellrigl Gedenkmedaille
- 22 49. und 50. Generalversammlung an einem Tag

### AKTUELL

- 07 10 Gründe für die Mitgliedschaft im Berufsverband SKV
- 08 Hotel des Jahres. Seehotel Ambach
- 14 Grußworte & Statements an die Lehrlinge und Schüler
- 19 SKV-History

### YOUNG CHEFS

- 26 „The Mountain Chef unplugged“ in Ulten

### BEZIRKE

- 30 Der Vinschgau. In seiner ganzen VIELFALT

### GENUSS AM MARKT

- 33 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

### NACHLESE

- 32 Auf Weiterbildung in Luxemburg
- 32 Gourmand Award Germany Auszeichnung

### PFLANZENLUST

- 35 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

Seite 37

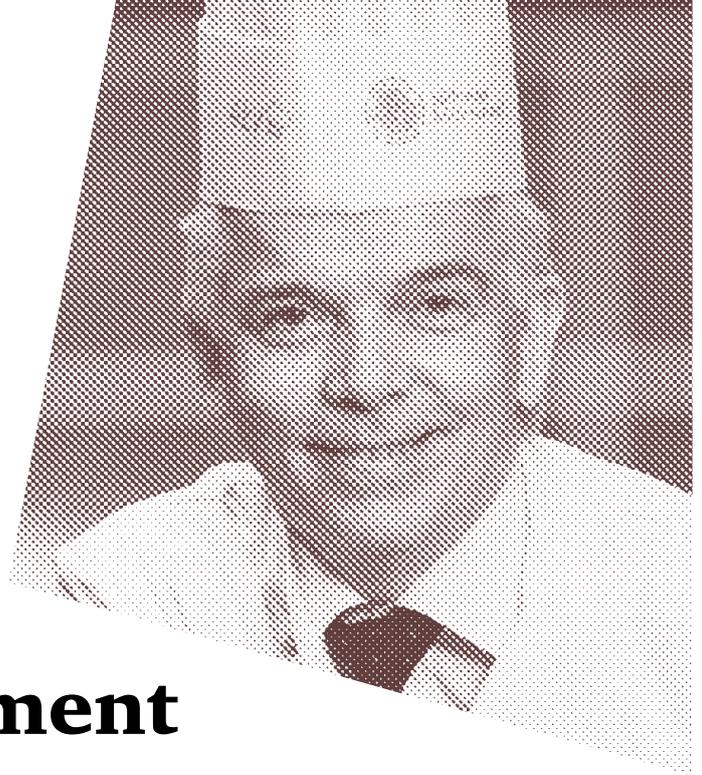


Gourmand Award Germany Auszeichnung



Seite 33

Südtiroler Köcheverband und WIFI Tirol bündeln Kompetenzen



FIT FÜR DIE ZUKUNFT

# Verbandsmanagement neu gestaltet

Geehrte Mitglieder, geschätzte Freude und Förderer,

2020 und ganz besonders 2021 waren wie für alle anderen Bereiche des öffentlichen, privaten und beruflichen Lebens der wohl herausforderndste Zeitraum in 50zig Jahren SKV-Geschichte. In der internationalen Gesundheitskrise sind wir auch mit dem SKV auf das totale Glatteis zugesteuert. Und ja, wir wussten selbst nicht, ob der Verband, ob der SKV noch eine Zukunft hat oder nicht. Ich darf an dieser Stelle allen von Herzen danken, die uns hier unterstützt und proaktiv mitgearbeitet, mitgedacht und mitentschieden haben. Nur dadurch ist es gelungen, den SKV durch diese größte Krise der Verbandsgeschichte zu führen.

Und wenn es auch in Richtung Verbandsspitze viele positive aber auch viele negative Aussagen und Zurufe gab, so war es entscheidend, dass es eine Reihe von Menschen gab und gibt, die gemeinsam den SKV durch diese so herausfordernde Zeit geführt haben. Und hier waren zwei richtungsweisende Entscheidungen von größter Bedeutung:

- Die Zeit proaktiv genutzt wurde, trotz der schweren Krise, immer wieder positive Signale zu senden und damit Orientierung zu vermitteln.
- Ein modernes Verbandsmanagement mit dem Ziel voranzutreiben, dass der SKV Ende 2021 hoch modern, schlank und innovativ digitalisiert aufgestellt ist.

Ja, es wäre wesentlich einfacher gewesen, öffentlich zu schimpfen, öffentlich Schuldzuweisungen zu machen, öffentlich schwarz zu sehen und alles den Bach runter laufen zu lassen. Wir haben Verantwortung übernommen, wir haben die Kosten reduziert, wir haben kein Hilfspaket in Anspruch genommen, nein wir haben uns einfach enorm bemüht, den Verband in eine gute Zukunft zu führen. Und ja, durch ein intensives Kostenmanagement, durch eine totale digitale Reorganisation der Verbandsstrukturen, durch die Forcierung der digitalen Transformation, durch ein neu Denken der Presse- und der Öffentlichkeitsarbeit und durch eine Intensivierung der Mitgliederkommunikation, haben wir den Berufsverband durch diese so schwere Krise gemeinsam gut geführt.

Ich bedanke mich herzlich bei allen, die auch weiterhin an den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche geglaubt haben.

In großer Dankbarkeit

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**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:**  
Gericht von Stephan Zippl  
FOTO: Uwe Spörl

# Innovation fördern & forcieren

Wahrer Genuss ist eng verbunden mit der Freude an der Vielfalt und diese ist hier im Herzen des Alpenraums in einer Fülle vorhanden, wie man sie ihresgleichen weltweit kaum mehr findet, heißt es im Editorial des neuen Guide Gault&Millau über Südtirol und die Südtiroler Küche.

Corona hat uns alle sehr hart getroffen. Umso wichtiger ist es gerade in dieser Zeit, dass wir Südtiroler Köch:innen alle gemeinsam positiv nach vorne blicken und uns progressiv mit der Entwicklung der Südtiroler Küche und der Entwicklung des

gewerbeschüler, dem Preisträger für die kulinarische Innovation, Stephan Zippl vom Restaurant 1908, Anna Matscher, der Köchin des Jahres, Thomas Ortner, der kulinarischen Entdeckung des Jahres, bis hin zu Albin Widmann vom Hotel des Jahres und vielen



Gericht von Stephan Zippl

Foto: UWE SPÖRL

Kochberufs befassen. Und hier war, ist und wird der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen & Köche, der SKV, entscheidender Treiber und nicht Bremser sein. Die kulinarische Innovation, die kulinarische Erneuerung muss uns – ohne die überlieferte Küche und Gerichte zu nivellieren – eine Herzensanliegen bleiben. Denn erst auf dieser Grundlage ist kulinarische Vielfalt erst möglich. Ob mit „The Mountain Chef Unplugged“-Sieger René Pircher, dem kulinarischen KITCHEN LAB (Ideenwettbewerb), dem kulinarischen Motto für 2022 (dem Jahr des Südtiroler Apfels), den Förderpreisen für kulinarische Innovation für Lehrlinge & Gast-

mehr, unterstreichen wir die Bedeutung der kulinarischen Innovation für unser Südtirol, für die Südtiroler Köchinnen, und Köche, für die Gastronomie und Hotellerie und den Südtiroler Tourismus. Ja, wir möchten Dich persönlich, wir möchten Sie persönlich, wir möchten Dein Herz, Deine Leidenschaft für diese Erneuerung gewinnen. Machen wir 's gemeinsam, blicken wir mit Lust, Freude und Leidenschaft auf unser TUN.

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

## TERMINE

### INFOS TERMINE

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

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

E-Mail: [sabine.scherer@provinz.bz.it](mailto:sabine.scherer@provinz.bz.it)

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

### JULI BIS 15. OKTOBER

**KREATIV LAB-Kulinarischer Ideenwettbewerb  
rund um das Südtiroler Urgemüse.**

Siehe [www.skv.org](http://www.skv.org) &

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

### 18. BIS 21. OKTOBER 2021

Messe Hotel, Bozen

Der Szenetreff für Hotellerie u. Gastronomie

### 26. OKTOBER BIS 18. DEZEMBER 2021

Weiterbildung zur/zum

**Diätetisch geschulten Köchin/Koch I. Stufe.**

International zertifizierter Diplomlehrgang.

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

10.00 bis 12.30 Uhr

## SKV-ONLINE MEETING

### 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.

### 16. BIS 18. NOVEMBER 2021

Zum Jubiläumsjahr 50 Jahre SKV

**DREITÄGIGER HERBSTAUSFLUG NACH ROM!**

Der SKV Bezirk Vinschgau organisiert zum 50-jährigen  
Jubiläum des SKV vom 16. bis 18. November eine  
dreitägige Fahrt in die Heilige Stadt nach Rom! Es sind  
tolle kulturelle und kulinarische Veranstaltungen und  
Events geplant! Das genaue Programm wird in der  
nächsten Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche  
veröffentlicht! Für Informationen oder Anmeldungen bei  
**Martin Pinggera** unter **347 71 85 303**  
abends melden!

# Profarms Microgreens

Genuss, Geschmack und Glamour.



**profarms**

Die BIO Microgreens aus Südtirol sind wunderschön und haben magische Kräfte: Sie verwandeln jedes Gericht in ein funkelndes Erlebnis. Ihr Geschmack ist intensiv und variantenreich und ihre Farben, Formen und Texturen einzigartig.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl

# 10 Gründe



## für die Mitgliedschaft im Berufsverband - SKV

**1**

### Weil wir SKV sind.

Wenn du Mitglied des SKV wirst, trittst du einer großen Community von Köchinnen und Köchen sowie Persönlichkeiten sowohl auf Landesebene wie auch auf internationaler Ebene bei. Wir vertreten mit unserer Kraft die Interessen von nahezu 2.000 Köchinnen und Köchen.

**2**

### Weil wir für die Köchinnen und Köche da sind.

Der SKV bietet für die Bedürfnisse einer Köchin/eines Kochs Antworten. Die Dienstleistungen des SKV sind auf einem top Niveau. Sie ermöglichen es, dass alle Köchinnen und Köche vorzüglich vernetzt sind.

**3**

### Weil wir an der Seite der Südtiroler Köchinnen und Köche stehen.

Der SKV begleitet Köchinnen und Köche in sämtlichen Bereichen der Aus- und Weiterbildung und versteht sich als Teil eines internationalen Netzwerkes von Worldchefs, Europechefs & Koch-G5. Der Berufsverband steht Jungköchinnen und -köchen in der Startphase als erstklassige Informationsplattform zur Seite.

**4**

### Weil wir die Köchinnen und Köche informieren.

Der SKV bietet Köchinnen und Köchen eine kontinuierliche und umfassende Information über die eigene Sparte, die gesetzlichen Neuerungen sowie alles, was das tägliche berufliche Leben betrifft und den Berufsstand innoviert und interessiert.

**5**

### Weil wir Botschafter unseres Landes sind.

Der SKV organisiert und inszeniert Plattformen für den Kochberuf und die Südtiroler Küche. Wir sind die kulinarischen Botschafter unseres Landes. Durch unsere „HANDMADE“ werden Südtiroler Lebensmittel zu wahren Genusserelebnissen. Wir sind stolz auf das, was wir tun: „Frisch kochen!“

**6**

### Weil wir konkrete Zahlungsvorteile, Begünstigungen und Rabatte bieten.

Die Mitglieder des SKV profitieren von zahlreichen Konventionen (Urlaub, Auto, Freizeit & Sport, Gesundheit ...) beim Einkauf von Gütern und Dienstleistungen zu günstigen Konditionen und Zahlungsvorteilen.

**7**

### Weil wir den Köchinnen und Köchen die Möglichkeit zur kontinuierlichen Fortbildung aufzeigen.

Der Erfolg einer Köchin, eines Kochs hängt vom Wissen und der Kompetenz des Einzelnen ab. Der SKV arbeitet maßgeblich an der Qualität der Ausbildungsmöglichkeiten in allen Bereichen des Kochberufes.

**8**

### Weil wir die Köchinnen und Köche unterstützen, immer besser zu werden.

Der SKV unterstützt die Innovation der Köchinnen und Köche auf allen Ebenen der persönlichen und technischen Weiterbildung.

**9**

### Weil wir *glokal* sind.

Der SKV unterstützt die kleinen Kreisläufe, die kleinen Produzenten, die Verwendung lokaler Produkte und informiert mit konkreten Ideen und Vorschlägen.

**10**

### Weil wir zusammenarbeiten.

Der SKV führt Köchinnen und Köche zusammen, fördert Ausbildung und Netzwerke. Denn Zusammenarbeit ist einfach besser. Zusammenarbeit ist eine Multiplikation und nicht nur eine Addition!



Foto: HELMUTH RIER

ALBIN WIDMANN

# Hotel des Jahres. Seehotel Ambach, Kaltern

Chefkoch Albin Widmann hat sich über all die Jahre ein erstaunliches kulinarisches Rückgrat bewahrt, indem er den ständig wechselnden Moden oder Schaumschlägereien misstraut hat – zugunsten von weitestgehend schnörkelloser Substanz im Teller sowie kompromisslos unbestechlicher Produktwahl. Wenig Ornament, dafür umwerfend geschmacksintensive Aromen, die von stets klug gewählten Kräutern



KM Albin Widmann

Foto: LUCA MENECHHEL

dezent akzentuiert werden. Albin Widmann ist ebenso Herr aller Nudeln wie Graf superber Bratensaucen, ebenso Fürst von Fisch-Allerlei wie König von leichten Nachspeisen. Vielleicht ist der introvertierte Albin Widmann einer der unterschätztesten Meisterköche des Landes.

**Gault&Millau**  
Genussguide Italien

Fotos: LUCA MENECHHEL



Der Hummer



Das Beef

# Frischer Orangensaft Rauch, perfekt für das Frühstücksbuffet

RAUCH Juice Bar, die innovative Healthy-Lifestyle Marke der RAUCH Fruchtsäfte GmbH & Co OG, wurde 2012 als Antwort auf die globalen Trends ins Leben gerufen, in Form von modernen Bars wo nur frischgepresste Säfte aus den besten Früchten angeboten werden.

Verarbeitet werden heimische und exotische Früchte, die in kreativen Kombinationen wie eines „Vitaminators“ oder „Happy Hangovers“ echte Fruchterlebnisse bescheren. Mittlerweile laden 11 Bars in Österreich (u.a. 2x in Innsbruck) sowie Deutschland auf einen Vitaminkick ein. Und für zuhause bietet die Marke RAUCH Juice Bar auch direkt gepresste Säfte, Smoothies sowie innovative Tees im Handel an, in Form von edlen 0,8L-Karaffen sowie kleineren Gebinden für unterwegs.

Inspiziert von den RAUCH Juice Bars, in „crafted“-Anmutung, und natürlich ganz ohne Zuckerzusatz, Süßungsmitteln oder anderen Zusätzen. Ein High-

light für jedes Frühstücksbuffet in der Gastronomie bietet die Marke RAUCH Juice Bar ebenso.

## Rauch Juice Bar 100% Orangensaft direkt gepresst HPP im 2-Liter-Gebinde

Der direkt gepresste Orangensaft besteht zu 100% aus ca. 6 kg frisch gepressten Saftorangen und wird nie erhitzt. Statt der Pasteurisation wird das innovative HPP Hochdruckverfahren angewendet (high pressure processing), um alle wertvollen Nährstoffe und den vor allem den Geschmack zu erhalten. Dabei wird Obst gepresst und in Kanister gefüllt. In einem Wasser-

bad wird der Kanister dann 6000 bar Druck ausgesetzt. Dieser Druck eliminiert unerwünschte Bakterien sowie Mikroorganismen. Die wertvollen Vitamine und Nährstoffe bleiben dabei optimal erhalten.

Warum Sie zugreifen sollen? Der Rauch Juice Bar Orangensaft HPP im praktischen 2,0 l Gebinde mit Griff, garantiert sicheres Handling, schmeckt wie frisch gepresst und passt perfekt zum Frühstücksbuffet oder für den Offenausschank im Restaurant oder an der Bar. Besser geht's nicht!

Woerndle Interservice ist exklusiver Vertriebspartner von RAUCH Juice Bar für die Gastronomie in Italien ([woerndle.it](http://woerndle.it)).



**RAUCH JUICE BAR**

6 kg frische Saftorangen

Praktisches Handling

Perfekt fürs Frühstücksbuffet

**100% DIREKT GEPRESSTER Orangensaft**

Der direkt gepresste Orangensaft besteht zu 100% aus frisch gepressten Orangen und wird nie erhitzt. Statt der Pasteurisation verwenden wir das neue, schonende HPP Hochdruckverfahren (high pressure processing), damit alle wertvollen Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Exklusiver Vertriebspartner

**WÖRNDLE Interservice** **GranChef**



AUS UNSEREM LAND  
MIT LIEBE GEMACHT

Lukas Schwarz  
Sous Chef



# Thomas Ortler

## FLURIN, GLURNS. ENTDECKUNG DES JAHRES

Eigentlich ist Thomas Ortler studierter Historiker und Master der Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Das mit dem Kochen war im Grunde nur als Feri-job gedacht, ehe die Leidenschaft

stammen aus der engsten Umgebung, die Menüs werden monatlich gewechselt. Das hat zur Folge, dass die jeweiligen saisonalen Angebote mit kulinarischem Witz und Eigensinn ver-

arbeitet werden. Kurzum: eine Küche to watch und mit viel Potenzial!

**Gault&Millau**  
Genussguide Italien



im Rahmen von Praktika bei Spitzenköchen in Wien (Konstantin Filippou) und in Berlin (Paco Perez) vertieft wurde. Heute verblüfft der Küchenchef im Flurin mit einfachen Kreationen, hinter denen aber ein klares Konzept steht: Die vorrangig biologischen Pro-



Fotos: HANNES NIEDERKOFER

## GAULT&MILLAU GENUSSGUIDE

# Südtirol 2021 | 2022

Kürzlich hat Gault & Millau die neue Generation seiner Genussguides als Weltpremiere erstmals in Südtirol präsentiert. Unser Land und unsere Küche haben hervorragend abgeschnitten. Gault & Millau dazu: „Wahrer Genuss ist eng verbunden mit der Freude an Vielfalt und diese ist hier im Herzen des Alpenraums in einer Fülle vorhanden, wie man sie ihresgleichen weltweit kaum findet.“

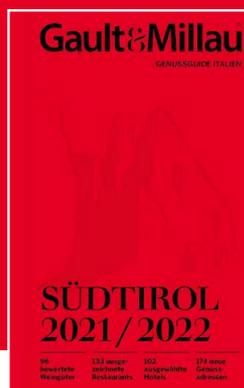
Gault & Millau ist für die Entdeckung des perfekten Genusses an der Seite der Leser. Bei der Beurteilung im internationalen Vergleichsmaßstab wird auf Natürlichkeit, Tierwohl, Eigenständigkeit, Bekömmlichkeit und den Verzicht auf künstliche Aromen ein besonderes Augenmerk gelegt.

Die Redaktion der Fachzeitschrift Südtiroler Küche schenkt hier in der Septembarausgabe den Entdeckungen des Jahres wie Anna Matscher als Köchin des Jahres, Stephan Zippl und dem Restaurant 1908 (Oberbozen) für die Innovation des Jahres, Thomas Ortler vom Restaurant Flurin in Glurns als Entdeckung des Jahres und Albin Widmann als Küchenchef vom

Hotel des Jahres, dem Seehotel Ambach in Kaltern, die wahrlich verdiente Aufmerksamkeit aus gastronomischer Sicht.

Zeitgleich gratulieren möchten wir zudem Margot Hinner, Sommelière des Jahres (Restaurant Zur Rose, Eppan), Helga Rauch als Gastgeberin des Jahres (Rauchhütte, Seiser Alm), Willi Stürz als Weinpersönlichkeit des Jahres (Kellerei Tramin), Vroni Stampfer als Lebensmittelhandwerkerin des Jahres (Stampferhof, Völser Aicha), Florian Puff als Barista des Jahres (Café Maschin, Bozen) und Lisa Wineboutique, Vinothek des Jahres (Bozen).

Die Redaktion rs





Waldpilze, Steinpilze, eingelegte Pfifferlinge,  
Kräuterseitlinge, wilde Heidelbeere, Sauerkleecreme,  
Pilzcreme, Baumflechte und  
veget Bratensauce



# Stephan Zippl

## INNOVATION DES JAHRES. RESTAURANT 1908, OBERBOZEN

Raffiniert süß, aber gleichzeitig verblüffend sauer. Dezent pikant und obendrein knusprig. Zippl folgt der Logik, dass er das Süße, Saure, Pikante und Knusprige in seinen Gerichten vereinen will.

Der „Fenchelsud“, den Stephan Zippl in der Küche des zum Parkhotel Holzner gehörenden Restaurant „1908“ zaubert, ist ein kreativ-kulinarisches Abbild des Ritten en miniature und bringt den Genießer ins nicht enden wollende Schwärmen.

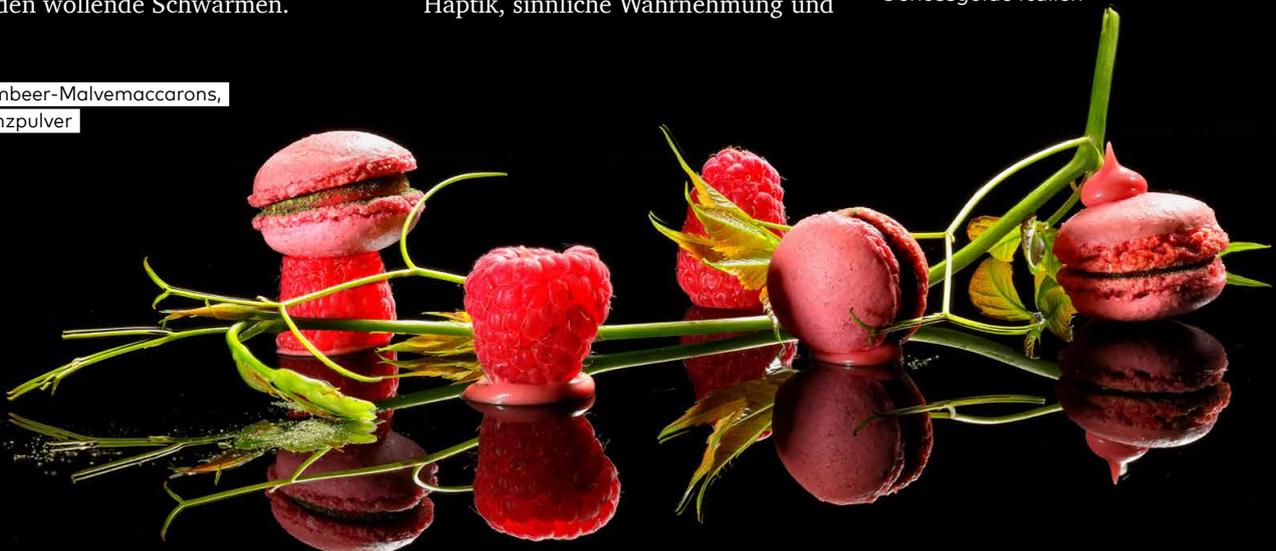
Auch, weil im „Fenchelsud“ so unerwartete Dinge mit drin schwimmen wie ein pochiertes Wachtelei, Milchbruch, Pesto, Fenchelpollen, krosser Dinkel sowie getrocknetes Eigelb.

Zippls feines Gespür für Aromen, Haptik, sinnliche Wahrnehmung und

Kombinationsmöglichkeiten rockt den Ritten aus 100-jährigem Schlaf auf – und wird uns noch viel Freude bereiten!

**Gault&Millau**  
Genussguide Italien

Himbeer-Malvemaccarons,  
Minzpulver



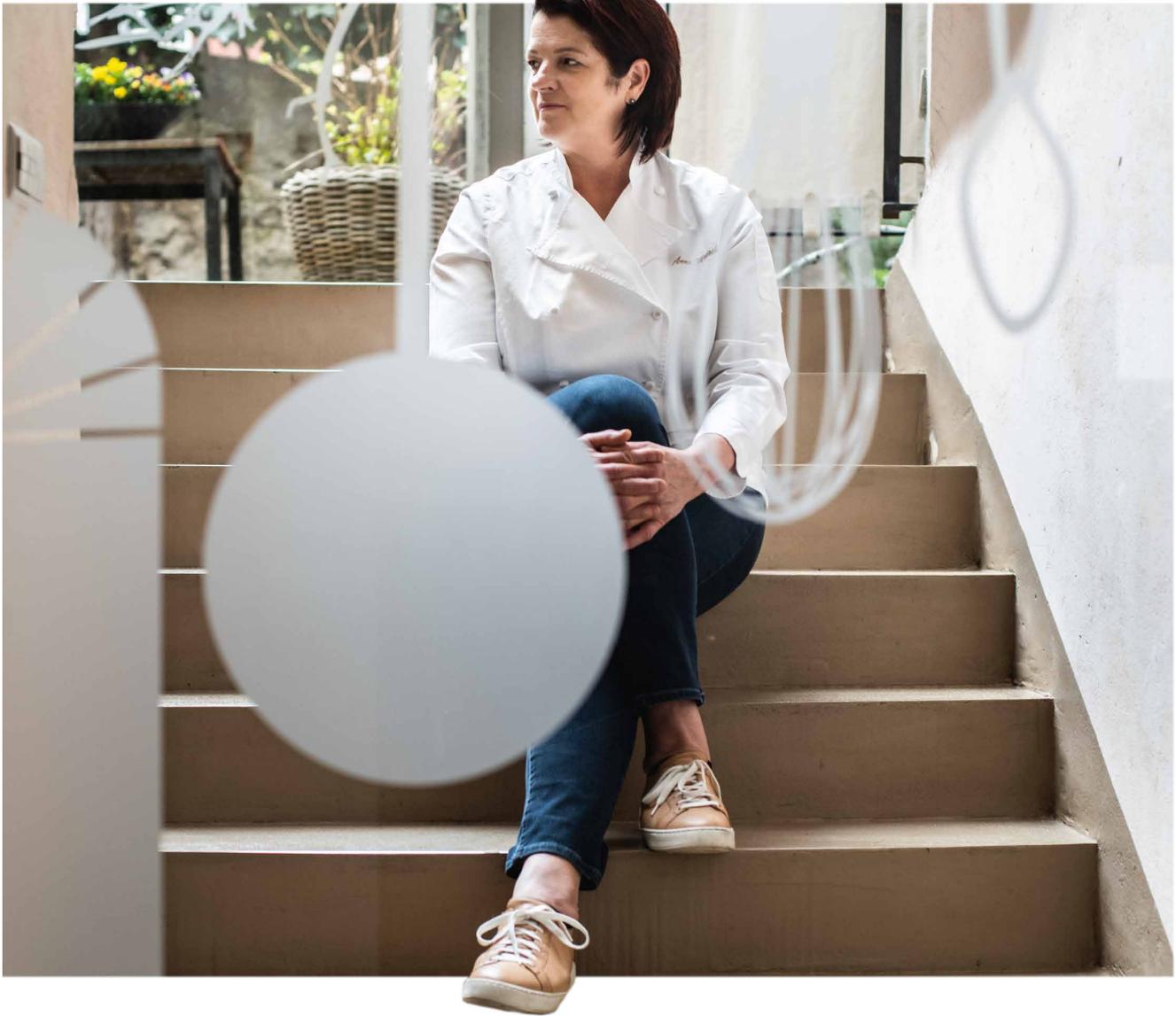


Foto: © IVO-CORRÀ

13 SKV AKTUELL

# Anna Matscher

KÖCHIN DES JAHRES. ZUM LÖWEN, TISENS

Eine Köchin, die zaubern kann. Fleiß, Zielstrebigkeit, Ausdauer und Humor, das sind die Ingredienzien für das Löwen-Erfolgsrezept. Die treibende Kraft im Löwen ist eindeutig die „Löwin“. Annas Spektrum bietet auch dem anspruchsvollen Gast alles, was man sich nur vorstellen kann. Wie ihr Vorbild Hans Haas seinerzeit im Tantris zaubert Anna am Herd Traditionelles im Geiste der Moderne.

**Gault&Millau**  
Genussguide Italien



Saiblingstartar, Grüner Apfel,  
Sauerampfer

SCHULBEGINN 2021/2022

# Grüßworte & Statements an die Schüler:innen

Das Schuljahr 2021/22 hat gerade begonnen. Für viele Schüler:innen sind es die ersten Tage an den gastgewerblichen Schulen Südtirols. Sei es als Lehrlinge, als Fachschüler:innen oder als Hotelfachschüler:innen. Die SKV-Redaktion hat die Fachlehrkräfte für Kochen an den gastgewerblichen Schulen und namhafte Persönlichkeiten eingeladen, Grüßworte oder ein Statement an die Schüler:innen der gastgewerblichen Schulen unseres Landes zu richten.

Als Redaktion bedanken wir uns sehr für die wertvollen Zitate und Statements, die Motivation vermitteln und eine starke Orientierung geben sollen.

Die Redaktion rs





### **KM EDITH MAIRL HUBER**

Fachlehrkraft für Kochen  
Trägerin der

Andreas-Hellrigl-Jubiläumsmedaille  
Landeshotelfachschule Bruneck

Erfolg ist nicht ein glücklicher Zufall, sondern das Ergebnis von Fleiß, Offenheit für Neues und beständigem Einsatz für das angestrebte Ziel.



### **KM PETER PARDELLER**

Fachlehrkraft für Kochen  
Emma Hellenstainer, Brixen

Eine gediegene Fachausbildung garantiert Professionalität und beruflichen Erfolg! Deine Lehrkräfte begleiten dich gerne auf dem Weg zu deinem Traumberuf. Bleib dran und gib nicht auf!



### **KM HUBERT HOFER**

Fachlehrkraft für Kochen  
Träger der

Andreas-Hellrigl-Jubiläumsmedaille  
LBS Savoy, Meran

Erfolg hat drei Buchstaben:  
„T U N“.

Dein Erfolg hängt von deinen Bemühungen ab!



### **KM ROBERT CASSAR**

Fachlehrer für Kochen  
Landesberufsschule Savoy, Meran

Die Basiskompetenzen im Kochberuf geben Sicherheit und sind Grundlage für das kreative Umsetzen eigener Ideen!



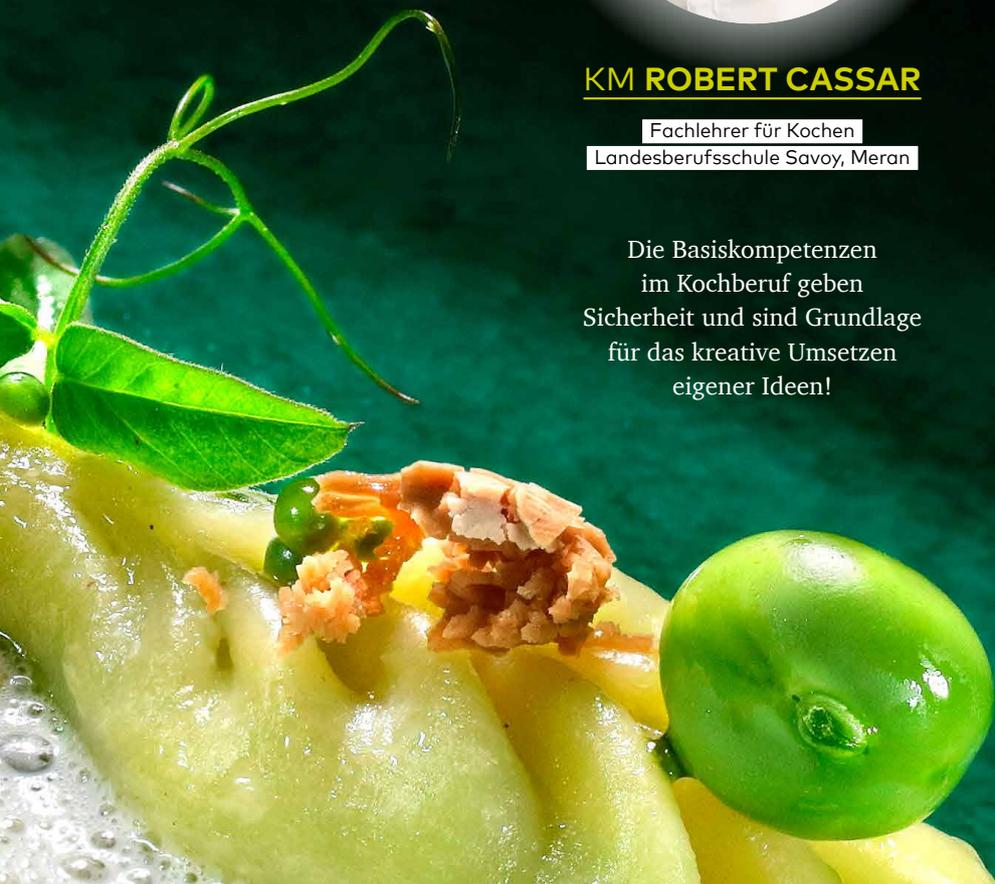
### **KM BERNHARD AICHNER**

Fachlehrer für Kochen  
Landeshotelfachschule Bruneck

#### **„Kochen ist cool“**

Eine fundierte Ausbildung in den Betrieben und an den gastgewerblichen Schulen soll junge Menschen auf ihrem Weg zum beruflichen Erfolg unterstützend begleiten. Gut ausgebildeten Fachkräften stehen alle Türen im spannendsten und schönsten Beruf der Welt offen.

Mit Kreativität in die Zukunft ...





## KM ANDREAS KÖHNE

Fachlehrkraft für Kochen  
Landeshotelfachschule Kaiserhof  
Ehrenmitglied des Südtiroler  
Köcheverbandes

Bildung, Kreativität gepaart mit Genuss: Worte, die in Zukunft noch mehr Bedeutung bekommen werden. Corona hat uns gezeigt, wie schnell unser Leben und Alltag von einem Tag auf den nächsten aus den Bahnen geworfen werden können. Gerade die Gastronomie und ihr Nachwuchs erleben gerade große Veränderungen.

Wir als Ausbildner und Wegbereiter müssen die Attraktivität und die zukünftigen Anforderungen neu ausrichten. Die Digitalisierung gepaart mit modernsten zielgruppenorientierten Unterrichtsmodellen müssen in den Fokus gerückt werden.

Wir müssen gemeinsam wieder für unsere Gastronomie und den Nachwuchs Trendsetter werden. Auch die Hotellerie und Restauration müssen an sich arbeiten und für wertschätzende attraktive Arbeitsplätze sorgen.

Wir alle zusammen müssen an einem Strang ziehen!



## KM SIGMAR PAZELLER

Fachlehrkraft für Kochen  
Landeshotelfachschule  
Kaiserhof, Meran

Der Tourismus hat sich stark in unserer Gesellschaft verankert.

Das verschwindet nicht von heute auf morgen. Nach der Pandemie gilt es, mit kreativen Ideen und neuer Motivation durchzustarten.

Eine Krise ist immer auch eine Chance. Deshalb packen wir die Herausforderung gemeinsam an.



## KM MARTIN LERCHER

Träger der  
Andreas-Hellrigl-Jubiläumsmedaille

Du hast dich für den Lehrberuf Köchin/Koch entschieden. Gratulation!

Kochen ist nach wie vor bzw. mehr denn je, ein respektabler, hoch interessanter Lehrberuf mit vielen Karrieremöglichkeiten. Ernährung, Essen und alles damit Verbundene geht uns alle an und ist längst eine Wissenschaft, die uns antreibt bzw. begeistert und motiviert. Bewährtes zu erhalten, Bestehendes ständig zu modernisieren, Bevorstehendes kritisch zu hinterfragen, aber auch anzunehmen, um an der intelligenten Weiterentwicklung des Kochberufs mitzuarbeiten.

In diesem Sinne wünsche ich allen Schülern und Schülerinnen ein erfolgreiches, lehrreiches Schuljahr 2021/22.

In kulinarischer Verbundenheit





### **KM MARGIT MAIR**

Fachlehrkraft für Kochen  
Emma Hellenstainer, Brixen



### **KM ROLAND SCHÖPF**

Fachlehrkraft für Kochen  
LBS Savoy, Meran



### **KM STEPHAN VON ZALLINGER**

Fachlehrkraft für Kochen  
Emma Hellenstainer, Brixen

Für mich ist der Kochberuf einer der kreativsten und abwechslungsreichsten Berufe der Welt. Wir schaffen Emotionen, wir wecken Glücksmomente bei unseren Gästen. Seid mutig, lebendig und einfallsreich, aber seid euch bewusst, dass dieser Beruf auch mit Ausdauer verbunden ist.

Bewährtes mit Neuem gespickt:  
Seien wir in der Lage, uns weiterzuentwickeln und in Bewegung zu bleiben, denn Stillstand ist Rückschritt!

**ZUVERSICHT** – Zuversicht zu haben und das Beste zu hoffen und zu geben, hat viel mit Optimismus zu tun.

Mit dieser positiven Einstellung gegenüber deiner Zukunft und damit, den Fokus auf das zu lenken, was gut läuft, wird deine, eure und unsere Zukunft gelingen!

Die Liebe zum Kochen und die Begeisterung zum Kochberuf sind die besten Voraussetzungen für den Besuch an der "Landesberufsschule Emma Hellenstainer".

Mit Freude und Energie schaffst DU jedes Ziel!



# Ausbildungsbetrieb des Jahres

Eine gute Ausbildung ist ein Fundament, das einem niemand mehr nehmen kann. Gerade in der heutigen Zeit ist es umso wichtiger, dass junge Menschen einen Beruf lernen. Das spätere Leben wird einem diese Ausbildung um ein Vielfaches wieder zurückbezahlen.

**Heinrich Dorfer,**  
Quellenhof Luxury Resort



Lukas, Meggy und Heinrich Dorfer

MANUEL THEINER

# The Best Young Chef 2020

Die Art und Weise, wie du über dich selbst und das, was du erreichen willst, denkst, entscheidet darüber, ob du es schaffst oder nicht!

Die Redaktion rs



**Manuel Theiner**  
aus Mals

**HISTORY EMMA HELLENSTAINER**

# In den frühen achtziger Jahren



Foto: SKV-ARCHIV

Die Fachlehrer für Kochen an der Emma Hellenstainer in Brixen in den frühen 1980er-Jahren, entnommen aus dem SKV-Archiv anlässlich des Jubiläums "50 Jahre Südtiroler Köcheverband".

Reinhard Steger

**Alfons Schieder** †, 1962 erster Sternekoch Südtirols im Hotel Elephant; Fachlehrer **Oswald Mederle**, langjähriger SKV-Bezirksobmann in Bozen; **Helmut Bachmann**, SKV-Ehrenmitglied, Mitglied der Ausstellermansschaft, bis 2019 Koordinator der KM-Ausbildung; **Konrad Spinell** †, langjähriger Geschäftsführer und SKV-Ehrenmitglied.

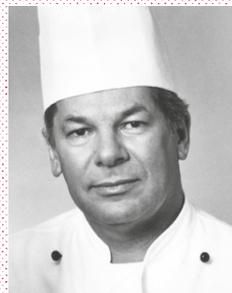
**EINE KLEINE SERIE VON GEORG VERDORFER (TEIL 2)**

# Ein Improvisationsgenie Sternekoch Andreas Hellrigl

Werte Mitglieder, werte Südtiroler Köchinnen, Köche, Gastronomen und Hoteliers,

... der Ander, wie wir ihn unter uns oft nannten, war ein Improvisationsgenie. Ein Besuch im Restaurant Andrea oder auch bei vielen anderen Banketts im Meraner Kurhaus erreichten durch sein Zutun und seine Anwesenheit den Status der Erlebnisgastronomie. Fachlich saubere Arbeitsweise, Selbstdisziplin und 100 Prozent Engagement verbunden mit Innovationsgeist machten Andreas Hellrigl in den 70er-Jahren international bekannt. Aufträge für Banketts gab's am laufenden Band, so z.B. das Staatsbankett für Königin Elisabeth II. in Innsbruck oder die beiden Europa-Wirtschaftsgipfel in Mailand und Venedig.

Nach meiner Lehre im Andrea und weiteren Stationen im Palace Hotel in Varese und namhaften Häusern in Alta Badia und Sulden wurde ich im Frühjahr 1975 selbständig. Ich übernahm den ehemaligen Betrieb meines Vaters im Gasthof Sportplatz in Meran. Die guten Kontakte zu meinem ehemaligen Küchenchef Andreas Hellrigl führten dazu, dass bei uns ein sogenannter „Köche-Stammtisch“, zweimal im Monat, eingeführt wurde. Sinn und Zweck war der kollegiale Austausch unter Berufskollegen sowie das gesellige Zusammensein nach getaner Arbeit.



Am 24. Mai 1975 stand die internationale Hochzeit von Ingrid und Gustav Thöni im Kurhaus von Meran an. Geleitet und organisiert von Andreas Hellrigl. Es war ein festliches Bankett der Superlative mit viel geladener Prominenz. Mit Landeshauptmann Dr. Silvius Magnago und seiner Frau an der Spitze. Es war wieder einmal der „Ander“, welcher mit seinem Charisma uns Meraner Köche motivierte, ehrenamtlich bei diesem gastronomischen Event mitzuwirken. Als Anerkennung für unsere Arbeit wurde uns ein Besuch vom Ehepaar Thöni anlässlich eines Köche-Stammtisches vom Meister versprochen. Im Sommer, genauer Juli 1975 war es dann auch soweit. Bei dieser Gelegenheit wurden

Ingrid und Gustav Thöni als erste Ehrenmitglieder in den SKV auf Initiative von Gründungspräsident Andreas Hellrigl aufgenommen.

Es vergingen die Jahre. 1978 ging die SKV-Präsidenschaft an Reinhard Knoll über und damit begann eine neue Ara im SKV.

**Georg Verdorfer**

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

# Die Träger der Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille

EIN GROSSES DANKE

Die Auszeichnung der  
Preisträger im NOI  
Techpark in Bozen



Foto: REINHARD STEGER

50 SKV THEMA  
20

50 Jahre SKV sind ein großes Vermächtnis. Wir hatten und haben in Südtirol im Kochberuf internationale Persönlichkeiten wie Andreas Hellrigl, unseren Gründungspräsidenten, und

Persönlichkeiten wie die Geehrten, die den Kochberuf in unserem Land in ganz unterschiedlicher Form geprägt haben. Das sind Persönlichkeiten, die sich über Jahrzehnte neben der eigent-

lichen beruflichen Tätigkeit zusätzlich ehrenamtlich in wunderbarer Weise für die Weiterentwicklung des Kochberufs und des Südtiroler Köcheverbandes eingesetzt haben

## Der internationale Preisträger

**Haas Hans**, langjähriger Küchenchef des Tantris in München

## Der historische Preisträger

**Fam. Hellrigl z.H. Monika Hellrigl**, Tochter von Gründungspräsident Andreas Hellrigl



Hans Haas,  
Internationaler  
Preisträger

Foto: MIKE KRUEGER

## Die Preisträger

Menschen, die sich für den Kochberuf und den Südtiroler Köcheverband besonders verdient gemacht haben.

Walter Aichhorner  
Erich Amort  
Christoph Baumgartner  
Reinhard Dalvai  
Konrad Gartner  
Heinrich Gasteiger  
Hartmann Gatterer  
Hubert Gostner  
Philip Hafner  
Florian Harder  
Hubert Hofer  
Hubert Kompatscher  
Rudolf Leimegger  
Martin Lercher  
Stephan Mahlknacht  
Franz Josef Mairhofer  
Edith Mairl Huber  
Franz Mayer Dipauli  
Jakob Marmsoler  
Gottfried Maschler  
Karl Messner † an die Familie  
Karl Oberlechner  
Hans Palfrader

Gotthard Paulmichl † an die Familie

Martin Pinggera

Christian Pircher Verdorfer

Alfred Putzer

Josef Raifer

Hubert Rechenmacher

Helmuth Rubner

Franz Steger

Bruno Steiner

Armin Stricker

Paul Tappeiner

Wilfried Telfser

Otto Theiner

Wilhelm Told

Paul Tröbinger

Josef Villscheider

Alberto Voltolini

Karl Volgger

Peter Windisch

Manfred Ziernheld

#### Über die Preisträger sagte Präsident Reinhard Steger bei der offiziellen Ehrung:

„Sie sind besondere Menschen, sie sind Persönlichkeiten, die sich in besonderer und unterschiedlicher Weise über Jahrzehnte für den Kochberuf und den Berufsverband in vorbildlicher Art und weit über das Normale hinaus eingesetzt haben. Teils

- sehr prägend und sehr stark sichtbar in der Öffentlichkeit,
- sehr oft aber auch sehr still, im Hintergrund operierend, mit viel Fleiß, Ausdauer, höchstem Engagement und sehr zurückgenommen. Mit Teamleistungen, die auf der Oberfläche nicht sichtbar sind und waren, aber für den Erfolg von Projekten unabdingbar waren.“

#### Und an die Geehrten gerichtet:

„Ihr seid Vorbilder, ja große Persönlichkeiten, die sich über Jahrzehnte für den Kochberuf und für den Südtiroler Köcheverband stark engagiert haben. Die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille ist ein Zeichen der Wertschätzung und Anerkennung für diese großen Verdienste.“

Die Redaktion **rm**



„Man kann selbstständig & kreativ sein,  
man kann sich entfalten,  
neue Leute kennenlernen &  
einfach Spaß haben.“

Berta, Köchin mit Leib & Seele

**Wir suchen dich...**  
unseren motivierten,  
schwungvollen  
und begeisterten  
**Koch (m/w/d)!**

Melde dich unter  
0471 051573  
oder per Email an  
**team@lobis.biz**

Lobis Ich steh drauf!®

**Aufbruch.  
Eine neue Zeit!**

**WICHTIGE TERMINANKÜNDIGUNG!  
20. NOVEMBER 2021**

# 49. und 50. Generalversammlung an einem Tag

Aufruf zur Anwesenheit. Der 20. November wird ein Tag,  
an dem Sie als Mitglied den Aufbruch in eine neue Zeitepoche des Verbandes mitgestalten.

## 49. Generalversammlung: Außerordentliche Mitgliederversammlung, Mitgliedern vorbehalten

Die 49. GV wird als außerordentliche Mitgliederversammlung in Anwesenheit von Notarin Federica Isotti Longi organisiert. Hier entscheidet die Mitgliederversammlung, also das einzelne Mitglied, über die neuen Sta-

tuten und damit über die Zukunft des eigenen Berufsverbandes SKV. Nachdem der SKV nach wie vor auf den Gründungsstatuten basiert, war es notwendig, diese im laufenden Jahr durch die interne Arbeitsgruppe zu

überarbeiten, vom Landesvorstand auf der Septembersitzung zu sichten, prüfen und auf den Weg bringen zu lassen und am 20. November von der Mitgliederversammlung beschließend zu lassen.

## 50. Generalversammlung: Jubiläumsversammlung für Mitglieder & Ehrengäste

Die 50. Jubiläumsversammlung mit Ehrengästen wird dann um 10 Uhr nach einer schönen Kaffeepause den SKV in eine neue Zeit führen. Wir rufen alle Mitglieder auf, diesem Festakt beizuwohnen und die Zukunft des eigenen Berufsverbandes persönlich und aktiv mitzugestalten.

In Vertretung für das  
Präsidium & den Landesvorstand

**Reinhard Steger**  
Präsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer





Nicol Delago  
Skirennläuferin

AUS UNSEREM LAND  
- MIT LIEBE GEMÄCHT -



# FORST BIER. URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

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



FELSENKELLER  
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER  
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

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



Stephan Zippl



Michael Mayr



Martin Ebner

**KREATIV KITCHEN LAB 15. OKTOBER 2021**

# *Kulinarischer Ideenwettbewerb.* **Die Toppreise**

Dieser Wettbewerb soll Ansporn und Motivation gleichermaßen sein.  
Der SKV freut sich zusammen mit den Kooperationspartnern Messe Bozen, Südtiroler Bauernbund,  
Land Südtirol und Mein Bauer über viele interessante Ideen und Impressionen.

Das KREATIV KITCHEN LAB ist mit interessanten KREATIV-Hauptpreisen gekoppelt. Ziel ist es, die kulinarische Kreativität weiter zu steigern, zu forcieren und voranzutreiben.

#### **Proaktiv mitmachen und gewinnen.**

**Zielgruppe:** Köchinnen und Köche bis 25 Jahre und Hobbyköchinnen und -köche von 0 bis 99 Jahren

#### **Die kulinarischen Hauptpreise und deren Protagonisten sind:**

##### **Vier-Haubenkoch Stephan Zippl**

Parkhotel Holzner & das Restaurant 1908

Einladung für zwei Personen mit einer persönlichen Begegnung und einem Erfahrungsaustausch mit Stephan Zippl, dem Preisträger für kulinarische Innovation von Gault&Millau und persönlicher Begrüßung durch Gastgeber Wolfgang Holzner.

##### **Drei-Haubenkoch Michael Mayr**

Quellenhof Luxury Resort & das Restaurant 1897

Einladung für zwei Personen mit einer persönlichen Begegnung und einem Erfahrungsaustausch mit Chefkoch Michael Mayr, Ausbilder des Jahres 2020, und persönlicher Begrüßung durch Gastgeber Heinrich Dorfer.

##### **Kreativkoch Martin Ebner**

und das Restaurant Lusthaus & Guesthouse Gloriette

Einladung für 2 Personen mit einer persönlichen Begegnung und einem persönlichen Erfahrungsaustausch mit Chefkoch Martin Ebner, 5. Der Worldskills in Sao Paulo, Brasilien und persönlicher Begrüßung durch die Gastgeber.

Alle Infos unter [www.skv.org](http://www.skv.org)

##### **Letzter Einsendeschluss:**

15. Oktober unter [skv.fieramesse.com](http://skv.fieramesse.com)

Die Redaktion **rs**



# „The Mountain Chef unplugged“ in Ulten

RENÉ PIRCHER  
THE MOUNTAIN CHEF 2021

Mit dem kulinarischen Event „The Mountain Chef unplugged 2021“ ist es dem SKV, dem Tourismusverein Ulten und dem Ski- und Wandergebiet Schwemmalm wieder gelungen, eine überragende Veranstaltung zu organisieren, die viel Begeisterung auslöst.



ZUSÄTZLICHE BILDIMPRESSI-  
ONEN:  
<https://bit.ly/3iDu3Nt>

Die Kandidat:innen überzeugten kulinarisch inmitten der Almwiesen in hochalpiner Natur auf 2.400 Metern Meereshöhe sowohl das Publikum als auch die herausragende Kommission mit dem Juryvorsitzenden KM Andreas Köhne, Drei-Haubenkoch Michael Mayr (Restaurant 1897, Quellenhof Luxury Resort) und Sternekoch KM Manfred Kofler (Michelinrestaurant Culinaria im Farmerkreuz).

## Der Gesamtsieger

**René Pircher**

The Mountain Chef 2021,  
Andreas Resorts

## Die weiteren Sieger

Zweiter: **Yannik Ennemoser**

Apfelhotel Torgglerhof

Dritte: **Maia Villgrattner**

Feuerstein Nature Family Resort

Vierte: **Nicole Jones**

Landeshotelfachschule Bruneck

Fünfter: **Gregor Holzner**

Restaurant Lackner Stubn

„ECHT GUAT KOCHEN 5.0“ und „The Mountain Chef unplugged 2021“ basierten auf folgenden Zutaten: fünf Holzherde, fünf Jungköche und fünf

Taschen voll mit Lebensmitteln aus Ulten und von kleinen Produzenten aus Südtirol. Mehr brauchte es auch 2021 nicht für diese ungewöhnliche Koch-Challenge. Holzherde statt Konvektomaten, Handwerkskunst pur ohne technische Hilfsmittel gepaart mit einem großzügigen Schuss Kreativität: Die jungen Köchinnen und Köche gaben an den Holzherden ihr Bestes und zauberten aus Südtiroler Produkten unter freiem Himmel ganz ohne Strom wahrlich innovative Gerichte. Und das bei offenem Kamin, mit Holzfeuer, Holzherden und Bratrohren, die weder Sous-vide- noch NT-Garen noch Kerntemperatursteuerungen zulassen. Und oberhalb der Kamine nur mehr der freie Himmel.

Kulinarisch verwöhnt wurde das Publikum von den Küchenteams der Lackner Stubn und des Apfelhotels Torgglerhof unter der Leitung von Armin Gruber und Christian Pixner. Ein besonderer Dank für die Unterstützung geht an die Meraner Kellerei, Brauerei Forst, Wörndle Interservice, Gastrofresh und die lokalen Produzenten sowie an Projektinitiator Philip Hafner, den Tourismusverein Ulten und das Ski- & Wanderparadies Schwemmalm.



Die Redaktion **sr**

Die Kommission v.l.

Michael Mair,

Manfred Kofler,

Andreas Köhne

Die Gästeküche mit  
den Küchenteams  
der Lackner Stubn und  
des Apfelhotels Torgglerhof





**René Pircher**  
.....

”

Eine großartige Erfahrung. Mit Spaß und großer Vorfreude bin ich nach Ulten gefahren. Ohne zu wissen, was da auf mich zukommt. Ein Warenkorb mit heimischen Lebensmitteln, das Kreieren eines Gerichtes daraus und dieses ohne elektrische Hilfsmittel auf einem Holzherd hoch oben in den Bergen umzusetzen. Ein ungemein spannender Tag.



**Nicole Jones**  
.....

”

Der Wettbewerb war für mich persönlich ein großer Erfolg, da ich als jüngste und unerfahrenste Kandidatin angetreten bin. Ich bin sehr froh, dass solche Veranstaltungen für Jungköch:innen organisiert werden. Ich konnte meine Kompetenzen präsentieren, völlig neue Erfahrungen sammeln. Ich möchte mich bei Alexander Scherlin bedanken, der mich zur Teilnahme überredet und zudem im Vorfeld sehr unterstützt hat.

”



**Gregor Holzner**  
.....

Scheitern ist nicht das Gegenteil von Erfolg. Es ist ein Teil davon. Für mich war "The Mountain Chef unplugged" eine riesengroße Erfahrung. Und wenn ich auch zuerst sehr enttäuscht vom Ergebnis war, so überwiegt jetzt die Freude über die großen Erfahrungen, die ich machen durfte, und die so wertvollen persönlichen Rückmeldungen. Danke an Armin Gruber und das gesamte Lackner-Team.

”

Feuer, fertig, los ... Das Feuer im Herd brutzelt, die frischen Südtiroler Lebensmittel in der Einkaufstasche. Bereit, um mit viel Leidenschaft und Motivation und vor allem ohne Strom das Beste zu geben, um ein wunderbares Gericht zu zaubern. Hoch oben in den Bergen, ein unvergessliches Erlebnis, das war "The Mountain Chef unplugged 2021".



**Maia Villgratner**  
.....

”

Es war eine megageile Herausforderung, unter diesen Bedingungen etwas zu kochen.

Für mich ein riesengroßer Schritt ins Berufsleben als Koch. Herzlichen Dank für diese großartige Chance.

Ein besonderes Danke an Christian Pircher und René Tschager für ihre Unterstützung.



**Yannik Ennemoser**  
.....

”

Dieser Kochwettbewerb liegt mir als Projektinitiator jedes Jahr besonders am Herzen. Es fasziniert mich immer wieder aufs Neue, wie sehr sich die jungen Köchinnen und Köche begeistern und sich mit vollem Elan dieser anspruchsvollen Aufgabe stellen.

Auch in diesem Jahr durfte ich wieder wunderbare Charaktere kennenlernen, die auf ihre eigene immer besondere Weise, den Wettkampf meisterten und hervorragende Gerichte der Jury übergaben. Auf diesem Weg möchte ich mich bei allen Mitwirkenden, Förderern und Unterstützern bedanken und gratuliere nochmals allen Kandidaten für die herausragenden Leistungen.

Sie alle dürfen mit Freude und Stolz in eine vielversprechende Zukunft im Kochberuf blicken.

**Philip Hafner**  
BO Meran & Projektinitiator  
The Mountain Chef unplugged



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

# Young Chefs Unplugged 2021

## DER GRÖSSTE EUROPÄISCHE WISSENSKONGRESS FÜR JUNGKÖCH:INNEN

Workshops, Netzwerk, Karriere: Mit «Young Chefs Unplugged» bringt die Koch G5 (Zusammenschluß der Kochverbände Österreich - VKÖ, Schweiz - SKV-Deutschland - VKD, Luxemburg - Vatel-Club und Südtirol - SKV) europäische Jungköch:innen zusammen, um das Netzwerk auszubauen und zu stärken sowie den Berufsnachwuchs zu fördern.

### Programm

Junge Köch:innen können ganz nach ihren Interessen auswählen, welche Workshops, Referate oder Live-Shows sie besuchen möchten. So stehen neben aktuellen Themen auch ganz traditionelle und klassische Programmpunkte zur Auswahl.

### Young Chef Unplugged Workshops

- Sensorik
- Vegane Küche ohne Soja und Tofu
- Bier, Warenkunde und Degustation
- Foodporn, Tipps und Tricks für Fotos, die in den Sozialen Medien gepostet werden.
- Käse, Warenkunde, Präsentation und Einsatz in der Gastronomie

- Meeresfrüchte
- Foodo, No Food Waste, Mirko Burri
- Weitere folgen ...

### Young Chef Unplugged Referate

- Nachhaltiges Wirtschaften in der Gastronomie, Marianus von Hörsten, Deutschland
- Weitere folgen...

### Young Chef Unplugged Live-Shows

- Es muss nicht immer Filet sein, Guy Kirsch, Metzgermeister aus Luxemburg
- Musik-Act Samstagabend: Operation Zero, Schweiz
- Weitere folgen ...

### Weitere Events

- Meet & Greet mit den Jeunes Restaurateurs d'Europe aus den G5-Ländern.

### Termine

- Freitag, 15. Oktober 2021 von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr
- Samstag, 16. Oktober 2021 von 9.00 Uhr bis 23.30 Uhr
- Sonntag, 17. Oktober 2021 von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

### Veranstaltungsort

- Messe Dornbirn, Österreich  
Young Chefs Unplugged findet parallel zur Messe Gustav in Dornbirn statt.

**JETZT ANMELDEN**

**YCU**  
**YOUNG CHEFS UNPLUGGED**

**BE DIFFERENT**  
#EDITION 2021  
brought by

**CUSTOM CULINARY**  
Be true to the food.

**15. - 17. OKTOBER 21**  
**MESSEQUARTIER DORNIRN**  
**VORARLBERG / AUSTRIA**

MIT VIELEN PRAKTISCHEN WORKSHOPS UND SPANNENDEN REFERENTEN AUF DER HAUPTBÜHNE.

**TRANS GOURMET** **RAK** **BRESC** **NETZ WIRTSCHAFTS**  
Produkte Culinaires

**Gustav** **LETA 20**

**ANMELDUNG UND INFORMATIONEN**  
WENDE DICH DIREKT AN DEINEN BERUFSVERBAND SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND

Auskunft bei Ihrem Berufsverband



## COOK MEETING

# Gratulation an Manuel Steiner

Im Juni trafen sich, nach der langen Corona bedingten Pause, der Ausschuss und mehrere Mitglieder des Bezirks Schlern im Hotel Vigilerhof zu einem Meeting, um weitere Aktivitäten zu besprechen und Programmvorschläge einzuholen.



Stephan Mahlknecht,  
Manuel Steiner, Michael Gasser  
und Erich Sander (v.l.)

Zudem nutzte man die Gelegenheit, unser Mitglied Manuel Steiner zu seinen hervorragenden Leistungen als einer der besten Jungköche bzw. Lehrlinge Südtirols zu gratulieren. Bezirksobmann Michael Gasser übereichte Manuel zu diesem Anlass ein schönes Kochbuch.

Der Bezirk Schlern hat im Juni noch eine Wanderung auf der Seceda unternommen sowie das traditionelle Knödelessen bei Kollege Max Vötter im Hotel Lärchenwald in Gummer genossen.

Die Mitglieder des Bezirks Schlern werden sich im Sommer zu einigen „Stammtischen“ treffen bis es im September mit den Aktivitäten weitergeht.

Stephan Mahlknecht



*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.gustotalpin.it](http://www.gustotalpin.it)

# Der Vinschgau. In seiner ganzen VIELFALT

VON BIO-ROGGEN, BIO-DINKEL BIS BIO-KIRSCHEN

Heidi Altstätter hat sich unter dem Slogan „SKV Vinschgau on Tour“ auf den Weg gemacht. Für „Der Vinschgau. In seiner ganzen Vielfalt“ hat sie einen spannenden Beitrag verfasst. Ihr ist es gelungen hierfür Lukas Rizzi von der Rizzi Group zu gewinnen und seine Philosophie in den kulinarischen Mittelpunkt dieses Berichtes zu stellen.

## IM PORTRAIT

**Lukas Rizzi** geboren am 14. April 1976

- Wohnhaft in Latsch
- Verheiratet und dreifacher Familienvater
- Nach dem Besuch der landwirtschaftlichen Schule im elterlichen Betrieb tätig, der 1991 auf Biolandwirtschaft umgestellt wurde. 2021 erfolgte die Betriebsübernahme.

### Lukas' Philosophie

Ein abwechslungsreicher, vielseitiger Betrieb macht Freude, so wird mein Beruf zum Hobby.

### Biobetrieb

Was vor mehr als 20 Jahren mit der Pionierarbeit von Walter Rizzi in Südtirol seinen Anfang nahm, präsentiert sich gegenwärtig unter dem Namen Rizzi Group als umfassender Bio-Anbieter für ein europäisches Sortiment. Heute ist die Firmengruppe ein in sich integriertes System aus landwirtschaftlicher Erzeugung, Produzentenvereinigung und verschiedenen Firmen, welche sich mit Vertrieb, Marketing, Distribution und Abpackung von biologischen O+G-Produkten beschäftigt.

### Die Haupterzeugnisse im biologischen Betrieb Rizzi Group sind:

**Gemüse:** Radicchio, verschiedenes Kohlgemüse, Lauch und Kartoffeln. Das Gemüse wird im oberen Vinschgau im Raum Glurns angebaut.

**Obst:** Verschiedene Apfelsorten (Hauptsorte Gala): Besonderen Wert





legt Lukas auf alte Sorten wie z.B. Elstar; Süßkirschen: Lukas ist der erste Süßkirschenproduzent im biologischen Anbau in Südtirol und heute noch einer der größten Erzeuger. Das Anbaugebiet der Biokirschen erstreckt sich vom Eingang zum Martelltal bis in den oberen Vinschgau nach Glurns auf 1000 Meter Meereshöhe.

Dazu kommt der Anbau der typischen Vinschger Marille mit demselben Herkunftsort in Glurns.



Besonderheit in der Vielfalt des Betriebes von Lukas ist neben Stein- und Kernobst und Gemüse der Anbau von Bioroggen. Anbaugebiet des Winterroggens ist wiederum Glurns. Dieser wird ausschließlich für die Meraner Mühle produziert, die von insgesamt 56 Bauern mit 94 Hektar Getreideanbaufläche (Roggen-Dinkel) beliefert wird. Lukas legt großen Wert darauf, dass sein Getreide so ausschließlich in Südtiroler Bäckereien und Küchen zum Einsatz kommt.

Der landwirtschaftliche Betrieb von Lukas Rizzi unterscheidet sich deshalb von anderen Südtiroler Betrieben, weil er nicht nur sehr vielfältig ist, sondern auch das gesamte Obst und Gemüse mit dem Familienunternehmen Rizzi Group selbst lagert und vermarktet.

#### Lukas' Vorbild

ist sein Vater Rizzi Walter, der den großen Schritt zur Eigenvermarktung und zur vielfältigen Biolandwirtschaft schon vor Jahren gewagt hat. Man muss an eine Idee glauben. Man muss Leidenschaft haben und auch ein wenig Visionär sein. Walter Rizzi brachte all das mit, was man mit einem Vollblut-Unternehmer verbindet. Begeisterung, Tatendrang, Enthusiasmus.



Daraus entstand ein Unternehmen, das heute in nicht weniger als 30 Länder exportiert und als größtes familiär betriebenes Bio-Unternehmen der Region angesehen werden kann.

**Heidi Altstätter**  
SKV-Vinschgau



**LANGEBNER**  
GASTROSYSTEM

**Ihr Fachmann**  
für Großküchen in Südtirol!

Langebner Gastrosystem . Bahnhofstr. 5 . 39018 Siebeneich  
+39 0471 917 427 . info@langebner.it . www.langebner.it



Im Zentrum der Kooperation steht der Küchenmeister-Studiengang.

# Südtiroler Köcheverband und WIFI Tirol bündeln Kompetenzen

Die alpine Küche steht für höchste Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Der Südtiroler Köcheverband und das WIFI Tirol arbeiten in Zukunft verstärkt zusammen, um das Gastro-Level dies- und jenseits des Brenners weiter zu steigern. In der WIFI-Meisterküche und der Ausbildung der Diplom-Küchenmeister nehmen diese Themen absolute Priorität ein.

Die Gastro-Branche ist mehr als so manch andere vom Fachkräftemangel betroffen, die Fachkräfteproblematik beschäftigt Südtirol ebenso wie Nordtirol. Der Ausweg? Nachwuchsarbeit und grenzüberschreitende Netzwerkarbeit – da sind sich Der SKV und das WIFI Tirol einig.

Der Diplom-Küchenmeister ist die höchste Ausbildung, die Köch:innen derzeit abschließen können. Seit 2020 wird dieser Lehrgang am WIFI Tirol auf Stufe 6 des europäischen Qualifikationsrahmens erstmals in der EU geführt und ist dadurch Bachelor-Abschlüssen gleichgestellt. Dies ist einzigartig in Europa. „Wir möchten unsere Kompetenz in diesem Bereich gern

über die Grenzen Nordtirols hinaustragen. Daher haben wir uns gemeinsam entschlossen, in Zukunft grenzüberschreitend zu kooperieren“, sind sich WIFI-Produktmanager Norbert Schöpf und SKV-Präsident KM Reinhard Steger einig.

## Offensive für noch höhere Qualität in der Koch-Ausbildung

„Der Südtiroler Köcheverband setzt sich insbesondere für die bestmögliche Qualität in der Aus- und Weiterbildung ein“, erklärt Steger. „Wir möchten die Südtiroler Ess- und Lebenskultur auf hohem Niveau

halten und noch weiterentwickeln. Für uns war es daher naheliegend, in punkto Ausbildung mit dem WIFI Tirol zu kooperieren.“

„Unsere Kooperation umfasst einerseits die Vernetzung auf verschiedensten Ebenen“, erklärt Norbert Schöpf. „Wir tauschen Wissen aus, initiieren grenzüberschreitende Projekte und lernen voneinander.“ Dadurch profitieren nicht nur WIFI und SKV, sondern die gesamte Gastrobranche dies- und jenseits des Brenners.

Im Zentrum der Kooperation steht der Küchenmeister-Studiengang. Südtiroler Experten und Prüfer - KM Patrick Jageregger, KM Andreas Köhne und KM Tobias Zanotto - haben in Anwesenheit von Kommissionspräsidentin Brigitte Gasser Da Rui kürzlich am WIFI in Innsbruck mitgeprüft. Beim nächsten Durchlauf werden Nordtiroler Köche bei der Prüfung in Südtirol mitprüfen. Im laufenden Küchenmeister-Lehrgang am WIFI Tirol finden sich zudem vier Spitzenköchinnen und -köche aus Südtirol.

Die gemeinsame Kommunikation ist aber breiter angelegt, erzählt WIFI-Produktmanager Norbert Schöpf: „Auch bei der Ausbildung zum/zur Diätetisch geschulten



Foto vor CoVid-19 Pandemie aufgenommen.

v.l.n.r. SKV-Präsident **Reinhard Steger**, WIFI Küchenleiter & Tiroler Köchepräsident KM **Philipp Stohner** und WIFI-Produktmanager **Norbert Schöpf**

Koch/Köchin sowie zum/zur Diplomierten Diätkoch/Diätköchin gibt es große Schnittmengen, ebenso bei den Managementlehrgängen Hotelmanagement und F&B Management.“ Diese sollen gemeinsam weiterentwickelt sowie Interessenten in Nord- und Südtirol kommuniziert werden.

Die Redaktion rs



**jaminjar.it**  
menz-gasser.it



## DAS GLÜCK EINES PERFEKTEN FRÜHSTÜCKS

80 Jahre Tradition, Kenntnis der Rohstoffe, aktive Forschung und Entwicklung. Unsere Qualität liegt in der Einfachheit. Das zeichnet uns aus, dafür werden wir belohnt.

# Auf Weiterbildung in Luxemburg

Vertreter der deutschsprachigen Verbände der Koch G5, VKÖ- und Koch-G5-Präsident Mike Pansi (Österreich), Wettbewerbs-Managerin Jessica Sidon (Luxemburg), SKV-Geschäftsführer Reto Walther und SKV-Präsident Thomas Nussbaumer (beide Schweizer Kochverband) und SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich (Südtirol) besuchten die Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg – EHTL (Hotelfachschule) in Diekirch.



v.l.n.r. SKV-Präsident **Thomas Nussbaumer** (Schweizer Kochverband), SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter **Reiner Münnich** (Südtirol), EHTL-Küchenleiter und Worldchefs Continental Director **Alain Hostert**, VKÖ- und Koch G5-Präsident **Mike Pansi**, Wettbewerbs-Managerin **Jessica Sidon** (Vatel-Club Luxemburg) und SKV-Geschäftsführer **Reto Walther** (Schweizer Kochverband)

Der Küchenleiter und Worldchefs Continental Director, Alain Hostert (Luxemburg), führte die Delegation durch die Räumlichkeiten. Die Schule kann als äußerst futuristisch angesehen werden.

Rund 300 Schüler:innen werden in der Hotelfachschule ausgebildet. Die Lehrlingsausbildung zum Beruf Köchin/Koch wird sowohl 3-jährig als auch im dualen System angeboten. Als weiteres Angebot kann auch Restaurateur wahlweise im dritten Lehrjahr mit Laufbahn Hotelrestaurateur gewählt werden. Darauf aufbauend können die Abgänger die Ausbildung Hotellerie und Tourismus und Hotelführung besuchen. Zum Abschluss noch das Studium über vier Semester in Hotelmanagement. Der Unterricht ist komplett modern ausgerichtet. Alle Schüler:innen und das Lehrpersonal sind mit Tablets ausgerüstet und die Klassen mit elektronischen Tafeln.

Eine Schule, in der angehende Köch:innen wieder lernen, wie das Tier im Ganzen verwertet werden kann. Fleisch und Fisch werden im Ganzen angekauft, damit die Auszubildenden lernen, wie sie Teile zerlegen und portionieren können. Je nach Nachfrage der Speisekarte werden die Teile vorbereitet und in die jeweiligen Küchen geliefert. Beeindruckend auch

die Verarbeitung der eigenen Produkte aus Garten und Feld, die Produktion über die Veredelung bis hin zur eigenen Vermarktung. Im eigenen Garten werden verschiedenste Gemüse- und Obstsorten angebaut. Beispielsweise wird von den Schüler:innen ein Hausapfelsaft aus Äpfeln aus dem eigenen Anbau hergestellt. Ein weiteres Projekt ist grenzübergreifend. Aus Griechenland werden direkt die Oliven an die Schule geliefert und dort zu Olivenöl verarbeitet. Anschließend werden diese Produkte direkt von der Schule in von den Schüler:innen designter Verpackung vermarktet.

Im nahegelegenen, hauseigenen und öffentlich zugänglichen Restaurant können die Schüler:innen ihre Erfahrungen in der Praxis sammeln. Zudem wird die Schule bzw. eine Delegation von Schüler:innen unter der Führung von Sternekoch und Fachlehrer Kim Kevin de Dood im Pavillon

Luxembourg/Restaurant Schengen Lounge bei der Expo in Dubai die illustren Gäste bewirten.

Alles in allem bietet die Schule ein Programm, das die Schüler:innen mit allen Möglichkeiten der Gastronomie begeistern kann. Ein Vorzeigemodell, das sehr zukunftsorientiert ist. Eine Hotelfachschule modern ausgerichtet mit sehr starkem Bezug zur Praxis.

**Reiner Münnich**  
SKV-Auslandsdelegierter



COOK THE MOUNTAIN

# Gourmand Award Germany

Drei-Sterne-Michelin-Koch Norbert Niederkofler hat mit „Cook The Mountain – The Nature Around You“ den Gourmand Award in der Kategorie „Man Chef Book“ gewonnen und darf nun die begehrte Auszeichnung „Best In The World Food Culture“ (2021) tragen.

Die erstmals 1995 von Edouard Cointreau ins Leben gerufenen Awards zeichnen jährlich die besten Koch- und Weinbücher in unterschiedlichen Kategorien aus. Eine internationale Experten-Jury ermittelte zunächst die Gewinner auf nationaler Ebene, die in weiterer Folge um den Titel „Gourmand Best in the World“ gegeneinander antreten. Ziel des Awards ist unter anderem die Förderung von Wissen und Wertschätzung rund um die Ess- und Weinkultur.

Als zentralen Punkt seiner Kochkunst bezeichnet Norbert Niederkofler den Respekt vor dem Produkt und die Kenntnis der richtigen Garmethode, um geschmacklich das Beste herauszuholen. Er setzt sich mit seiner Küche für den Erhalt der Kulturlandschaft Südtirol ein, in der die Herkunft zur Zukunft werden soll. Sein Konzept »Cook the Mountain« setzt ausschließlich auf natürliche Produkte der Region. Das hochwertig ausgestattete Werk vermittelt die einzigartige Arbeitsweise und Philosophie des Autors in noch nie dagewesener Weise.

Der Bildband zeigt in brillanten Fotos das vielfältige Gesicht Südtirols. Wie dieser Landstrich durch den Men-

**Norbert Niederkofler**  
mit seinem innovativ verpackten  
Buch „Cook the Mountain“

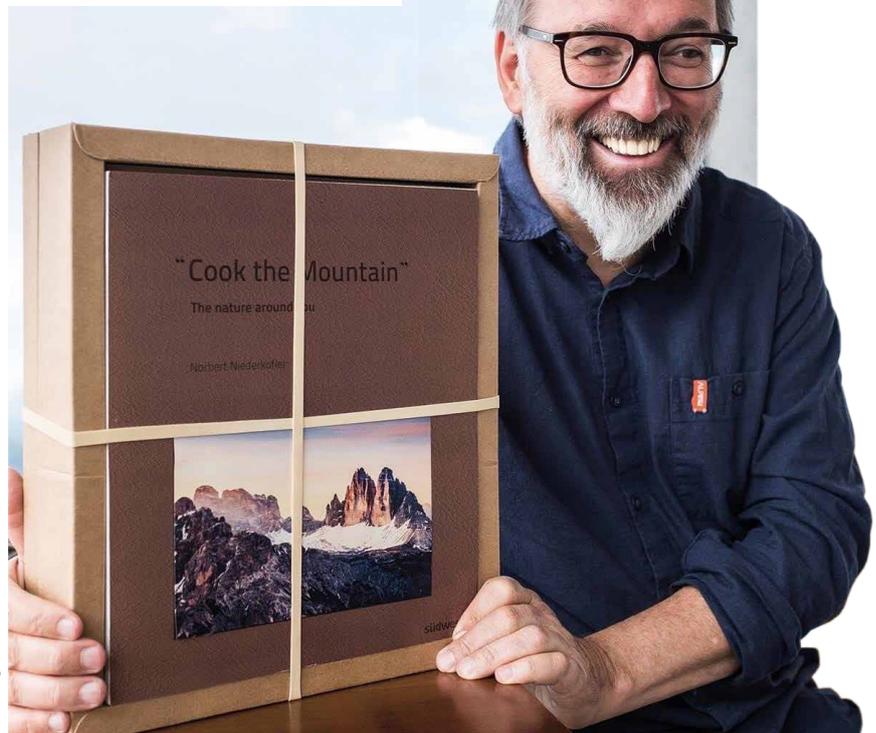


Foto: © FRANCESCO FERRETTI

schen im Lauf von Jahrtausenden zur Kulturlandschaft umgestaltet wurde, spiegelt sich in den Aufnahmen unberührter Landschaft ebenso, wie in Bildern landwirtschaftlich genutzter

Flächen. Starke Portraits erzählen die Lebensgeschichten der Menschen. Bild und Text machen erlebbar, wie zukunftsweisend sinnvoll gelebte Tradition sein kann.

Alle Rezepte sind von Norbert Niederkofler selbst verfasst und in professioneller Weise so detailliert beschrieben, dass sie für ambitionierte (Hobby-)Köche nachkochbar sind. Der Logik seiner Philosophie entsprechend ist das Buch in vier Kapitel gegliedert, die jede Saison in ihrer ganzen Fülle erlebbar machen.

**Quelle:**  
Penguin Random  
House Verlag



„Schmeckt so frisch,  
weil die Kühe bei uns  
in der Nähe wohnen.“

Mozzarella, 100% Milch aus Südtirol.



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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

### Siehste – die Zieste

Heute wenig bekannt, dabei einst als Zauberpflanzen wie in der Heilkunde hochgeschätzt: die Zieste führen ein Schattendasein. Aber wir sollten sie ruhig wieder ins



Licht holen, denn sie haben so einiges für die Wildkräuterküche zu bieten.

### Knollenziest

Beginnen wir mit einer asiatischen Art. Vom Knollenziest (*Stachys affinis*), auch Chinesische Artischocke oder Japanische Kartoffel genannt, isst man bevorzugt die perlmuttfarbenen Speicherwurzeln, die wie kleine Perlschnüre, Mini-Conchiglie oder die berühmte Werbefigur einer französischen Reifenfirma aussehen. Ende des 19. Jh. wurde diese Art in der französischen Kleinstadt Crosne angebaut,



demnach kennt man die Knöllchen auch als „Crosne du Japon“. Sie schmecken wie sie heißen, nach Artischocken und Kartoffeln. Knollenziest ist bis heute der einzige Vertreter aus der Pflanzenfamilie der Lippenblütler, der heute als Gemüse angebaut wird.

### Sumpfziest

Der asiatische Verwandte verdrängte den bis dahin viel genutzten Sumpfziest (*Stachys palustris*), dessen rübenartig verdickte Rhizome Schweinsrüben, die fleischigen Ausläufer Fett- oder Zuckerwurzeln heißen. Man bereitete daraus Gemüse wie auch Kaffeeersatz zu. Oberirdisch trägt der Sumpfziest nesselartige, behaarte Blätter, die zum Würzen taugen. Im Aroma erinnern sie an Waldpilze, bisweilen auch an unreife Nüsse oder an herbes Olivenöl.

### Waldziest

Dieser für Zieste so typische Duft nach Wald und Pilzen entfaltet sich am besten beim Waldziest (*Stachys sylvatica*), der vor allem in feuchten Laubwäldern zu finden ist und auch Waldnessel genannt wird, was sein Erscheinen bestens beschreibt. Weder Brennnessel noch Taubnessel, aber mit beiden zur selben Familie gehörig, mag es der Waldziest ebenso nährstoffreich, dann gedeiht er prächtig. Seine Blätter schme-

cken zu würzigen Chips im Ofen gebacken oder im tiefen Fett frittiert, in Bouillons, Suppen und Saucen mitgekocht, getrocknet und gemahlen als Würzpulver hervorragend. Ganz ähnlich ist der Alpenziest (*Stachys alpina*), der bis 1800 m Höhe in Bergwäldern vorkommt.

### Aufrechter Ziest

Trocken und warm liebt es dagegen der Aufrechte Ziest (*Stachys recta*), der an Felshängen wie in Weinbergen wächst. Seine schmalen Blätter an kräftigen, vierkantigen Stängeln eignen sich als kräftiges



Grillgewürz, seine weißen Blüten (wie auch die violetten seiner Verwandten) zum Garnieren. Ganz besonders passt der Aufrechte Ziest auch zu Käse, entweder als fein gehackt in Frischkäse, mit Öl gemischt zum Einlegen von Ziegenkäse oder auch zum Affinieren von Schnittkäse.

Und wenn du jetzt einen Ziest siehst, kniest du vor ihm hin at least...



DAS KULINARISCHE JAHRESMOTTO 2022  
des Südtiroler Köcheverbandes SKV

# Das Jahr des Südtiroler Apfels

Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert.



## Mitteilung der Redaktion

### Stellenangebote

Die Redaktion hat den Beschluss gefasst, dass Stellenangebote nur mehr über die Werbung veröffentlicht werden. Der Grund hierfür ist, dass es immer wieder zu Reklamationen an die Redaktion und die Verbandsvertreter kommt.

Wir bitten dies zur Kenntnis zu nehmen. Gerne können Stellenangebote über die Werbeabteilung [werbung@skv.org](mailto:werbung@skv.org) gebucht werden. Die sehr angenehmen Preise für Inserate finden Interessierte unter

[skv.org/wp-content/uploads/2021/07/PREISLISTE\\_2022\\_DT.pdf](https://www.skv.org/wp-content/uploads/2021/07/PREISLISTE_2022_DT.pdf)

Die Redaktion rs



Neubau  
Eröffnung  
Anfang  
November!

Wir suchen DICH!

- **Chef de Cuisine**
- **Sous Chef**
- **Koch/in**
- **Patissier/in**
- **Kochlehrling**

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- bzw. Freizeiten
- Saison- oder Jahresstelle
- gute & leistungsgerechte Entlohnung
- 5 oder 6 Tage - Woche
- fachliche & individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- Unterkunft in gepflegten & geräumigen Zimmern (inkl WLAN)
- freie Kost (Frühstück, Mittagessen, Abendessen an 7 Tagen/Woche)
- freie Nutzung unseres Wellnessbereiches im Kronhotel Kronblick - zu ausgewählten Zeiten
- Mitarbeiterermäßigungen für alle Kronhotel Leistungen

  
LEITGAM  
luxury hotel for two

  
KRONHOTELS  
südtirol - kronplatz

CONTACT US

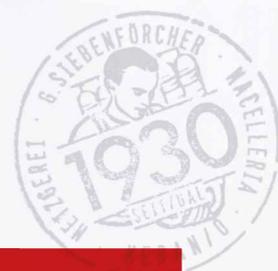
Telefon: 333 383 56 49 · E-Mail: [info@leitgamhof.com](mailto:info@leitgamhof.com)  
Kiens | Kronplatz | Pustertal | Südtirol



# G. hat Geschmack

Unverkennbar und g'schmackig - der **Südtiroler Speck** von Gottfried Siebenförcher. Hausgemacht nach dem wohlgehüteten Familienrezept, früher wie heute ein Original. G wie traditioneller Genuss - 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)



# Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



n-project.com | meridiansign

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**

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