

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband

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



New thinking

ODER FÜR IMMER VERLOREN?



SIMON UNTERHOLZNER

Chef Pâtissier von
Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser

S. 18

PANEOLIO

Peter Pan

In der Valpolicella liegt der Olivenhain der Familie Pan, wo mit generationsübergreifender Leidenschaft seit über 20 Jahren Olivenöle von besonderer Güte hergestellt werden. Dabei bleiben sie dem Pan'schen Glauben an die Verknüpfung von Tradition, Innovation und wahrhaft nachhaltigem Handeln treu.



Ab sofort erhältlich bei Foppa Taste Supporter!

www.foppa.com



6

Die 6 steht für die 6. Auflage des Kochwettbewerbes „the mountain Chef

unplugged 2022“, der am Sonntag 19. Juni auf der Schwemmalm in Ulten stattfinden wird. Eine herausragende Chance für junge Menschen im Kochberuf. Und ein Treffpunkt für die kulinarische KREATIVSZENE.



Simon Unterholzner
Chef Pâtissier
von Zwei-Sterne-Koch
Gerhard Wieser

Seite 18

Das größte
Seniorenhotel
Südtirols
Jesusheim
Girland



Seite 06



Seite 10

Das Brennesselbuch
Wir lieben
Brennessel

FÜR MITGLIEDER

Nützliche Dokumente und weitere Infos *online*.



Mit dem **QR Code** auf Ihrer Mitgliedskarte oder der Mitgliedsnummer gelangen Sie zum Mitglieder **Online - Ordner**.

Hier bereiten wir für Sie wichtige Dokumente auf und legen PDFs ab, die Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen sollen. Den Online-Zugang finden Sie auf unserer Webseite skv.org/members



SKV.ORG/MEMBERS

„Durch die Leidenschaften lebt der Mensch, durch die Vernunft existiert er bloß.“

Nicolas Chamfort

TITELTHEMA

- 18 **Simon Unterholzner** Chef Pâtissier von Zwei-Sterne-Koch **Gerhard Wieser**
- 24 Ein Anspruch für Chefs, Köchinnen und Köche
- 25 Nachhaltigkeit. Weniger ist mehr

AKTUELL

- 06 Das größte Seniorenhotel Südtirols
- 10 Wir lieben Brennessel
- 17 Neue Preisvorteile für Mitglieder

PFLANZENLUST

- 27 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 29 Jungkoch im Südtiroler Gasthaus
- 30 LET'S COOK IT
- 32 Nachgefragt! Was bewegt junge Menschen

EVENTS

- 35 „Echt guat kochen 6.0“

SZENE

- 36 7.522 Euro an Förderpreisen

KM **Thomas Kostner**
Eis und Parfaits

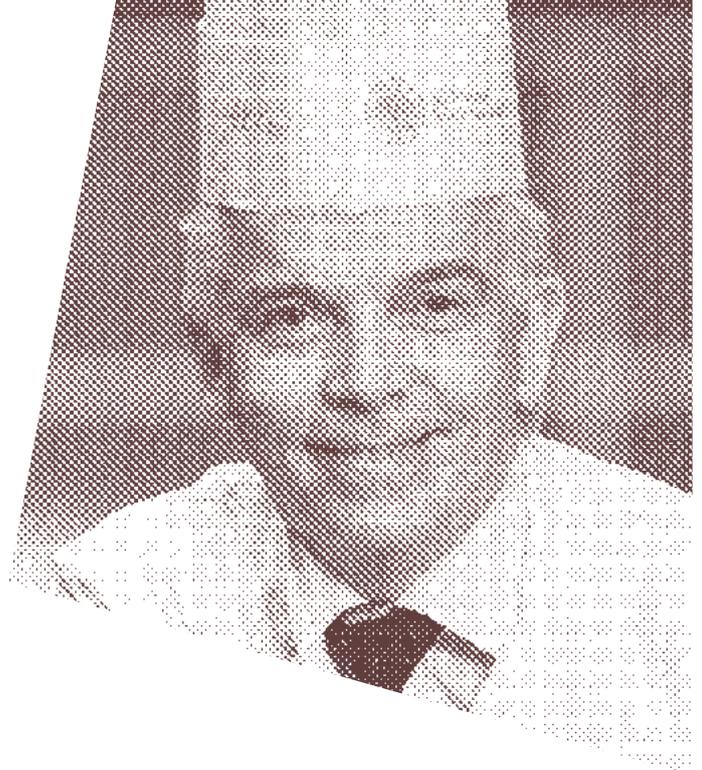


Seite 25

Nachhaltigkeit.
Weniger ist mehr



Seite 34



**WERTSCHÄTZUNG.
FREUDE.
ANERKENNUNG.**

Denn Neid frisst uns auf!

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Köchinnen, Köche und Gastronomen, liebe Leser:innen,

orientieren wir uns wieder an den überlieferten Werten der Südtiroler. An Wertschätzung, an der Freude, an der Anerkennung von besonderen Leistungen von Menschen im Kochberuf. Denn der Neid frisst uns auf! Er hemmt uns. Er bremst uns ein. Er macht uns eifersüchtig. Er vermittelt von uns ungemein schlechte Kommunikation und Bilder nach außen.

Besinnen wir uns wieder auf die alten und überlieferten Werte. Erfreuen wir uns an besonderen Leistungen. Vermitteln wir hohe Wertschätzung, wenn gutes Essen gekocht wird. Zeigen wir Anerkennung für Leistungen im Kochberuf. Sei es bei Männern wie bei Frauen. Sei es im Restaurant wie im Hotel. Sei es im kleinen Gasthaus wie in der Almhütte in den Bergen. Sei es im Kindergarten wie im Schulrestaurant. Sei es im Generationenhaus, im Altenheim, im Pflegeheim oder im Krankenhaus. Überall wird mit Freude, mit Einsatz, mit Ehrgeiz und vielfach mit hoher Motivation gekocht und gearbeitet. In Südtirol haben wir es gemeinsam erreicht, dass man fast überall gut, ja sehr gut essen kann. Das ist unser Markenzeichen und an dem müssen wir uns wieder erfreuen können.

Es geht nicht an, dass sich Köchinnen und Köche gegenseitig unterschwellig anfeinden. Neid und Zwietracht sähen. Und das für sehr anspruchsvolle und teils harte Arbeit. Damit werden Bilder erzeugt, die den gesamten Berufsstand in ein sehr schlechtes Licht rücken. Damit werden auch Bilder von unattraktiven Arbeitsplätzen an junge Menschen und ihre Eltern vermittelt. Jede und jeder an ihrem bzw. seinem Arbeitsplatz kann hier einen ganz entscheidenden und sehr positiven Impuls setzen. Auch und ganz besonders in der Schaffung von schönen, wertvollen und erstrebenswerten Arbeitsplätzen.

Und gerade deshalb rufe ich alle, Sie, dich, ja jeden persönlich dazu auf, hier ein neues, ein anders, ein zukunftsweisendes Denken und Handeln zu fördern. Denn auch wir in Südtirol, in Südtirols Küchen, können es uns nicht mehr leisten, dass wir negative Bilder und Botschaften aus unseren Küchen senden. Denn dann frisst uns nicht nur der Neid auf, sondern wir werden ganz einfach keine jungen Südtirolerinnen und Südtiroler mehr finden, die den Kochberuf ergreifen.

Ihr KM **Reinhard Steger**
SKV-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: um den 5. des Monats

Redaktionsschluss: am 1. des Vormonats

Annahmeschluss Werbung: am 10. des Vormonats

Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2022

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Fotos der Verschiedenen Äpfel:
Südtiroler Apfelkonsortium

Bild Titelseite:

Die Valrhona Schokolade und der Karamell
Fotorechte: Annette Sandner

BRANDBESCHLEUNIGER CORONA. APPELL.

Habe ich rausgeschmissen!

Corona war und ist für bestimmte Entwicklungen in der Gesellschaft ein Brandbeschleuniger. Und alle wissen, dass die Küchensprache (wenn sich auch viel gewandelt hat) nach wie vor eine sehr „harte“ sein kann.

Durch Corona und andere Faktoren hat sich in der Gastronomie und Hotellerie ein Mangel an Fach- und Hilfskräften aufgebaut, der sekundär zu mehr Stress und Hektik in Gastronomie und Hotellerie führt. Eine weitere Folgeerscheinung ist, dass alte

nomie. Hier müssen wir trotz der gegebenen Situation, alle, jede und jeder in seinem Bereich, unmittelbar die Kommunikation ändern. Diese Betriebssituationen sind für junge Menschen als Lehrlinge oder Praktikanten verheerend in der Wahrnehmung.



Archivfoto: REINHARD STEGER

Für immer verloren.
Verheerend für
das Image der Berufe
im Gastgewerbe

Verhaltensmuster aus der Vergangenheit sehr schnell Einzug gehalten haben.

Und ich möchte hier zwei Beispiele anführen: Ein Küchenchef hat mir kürzlich voller Selbstverständlichkeit erzählt, dass er im Jänner zwei junge Menschen „rausgeschmissen“ hat, weil diese einfach „Nullen“ wären. In einer Betriebssituation im Spätsommer habe ich die Situation erlebt, wo der Unternehmer über die Mitarbeiter, die Mitarbeiter über die Unternehmer, die Unternehmerin über ihren Mann wie die „Rohspatzen“ geschimpft haben. Und die Unternehmerkinder voller Enttäuschung und Frust danebenstanden.

Ich richte den Appell an die gesamte Hotellerie und Gastro-

Niemand von den jungen Menschen wird solche Arbeitsplätze als begehrenswert wahrnehmen. Wir verlieren dadurch noch mehr junge Menschen. Ja, es passiert uns, dass wir selbst die jungen Südtiroler und Südtirolerinnen, ja die eigenen Kinder in den Betrieben verlieren.

Und diese verheerenden Arbeitssituationen, die junge Menschen hier erleben, werden alles zunichtemachen, was in mühevoller Arbeit über Jahrzehnte aufgebaut worden ist. Denn in solchen Arbeitssituationen möchte kein junger Mensch, der die Wahl hat, sein Arbeitsleben verbringen.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident

TERMINE

27. MÄRZ BIS 16. APRIL 2022

Virtuelle SKV-Apfel-Ostereiersuche auf Facebook und Instagram.

Verlost werden zehn Apfel-Ostereiernester

08. BIS 10. APRIL 2022

Käsefestival in Sand in Taufers.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder.

07. BIS 10. MAI 2022

Messe Tipworld in Pustertal, Bruneck.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder.

19. JUNI 2022

„Echt guat kochen 6.0“

„The Mountain Chef unplugged 2022“

im Jahr des Südtiroler Apfels.

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative und moderne Köch:innen, Gastronomen und Unternehmer:innen. Networking international mit Worldchefs, Europechefs & KOCHG5.

SKV-ONLINE MEETING

08. MÄRZ 2022

21.45 Uhr Online on Tour

Produzentenbesuch bei Profarms Microgreens mit Ulrich Kager und Patrick Sanin zur Thematik Vertical Farming und zu Besuch im virtuellen Microgreens Shop.

12. APRIL 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Buchbesprechung mit Ruth Innerhofer.

Köchin aus Leidenschaft, Gastwirtin, Buchautorin von „Know How Glutenfrei“ und selbst Betroffene. Zwischen á la carte, Hotelgästen, Café und...

Wie organisiert man eine glutenfreie Küche und Gastronomie.

03. MAI 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Virtueller Besuch in der Patisserie von Simon Unterholzner. Chef Pâtissier von Zwei-Sterne-Koch Gerhard Wieser, im Fünf-Sterne-Hotel Castel. Die Castel-Pâtisserie, der Service, das Anrichten der Desserts direkt am Pass der Pâtisserie. Die gemeinsame Verkostung durch Zwei-Sterne-Koch und Chef Gerhard Wieser und der offene Kompetenzaustausch mit Simon Unterholzner.



Das größte Seniorenhotel Südtirols

JESUHEIM GIRLAN

Das sozio-sanitäre Zentrum „Jesuheim“ ist, modern ausgedrückt, das größte Seniorenhotel Südtirols. Es wird seit 2013 von der Stiftung St. Elisabeth unter der Leitung von Dr. Christian Januth geführt. Küchenchef ist Gottfried Maschler.

Das Jesuheim hat ein landesweites Einzugsgebiet, das bis 2013 mit viel Einsatz und Umsicht von den Barmherzigen Schwestern des Hl. Vinzenz von Paul geführt wurde. Das Haus ist in die Kernbereiche Senioren- und

Behindertenbetreuung gegliedert. Im Sinne der Namensgeberin, der Hl. Elisabeth, die sich im 13. Jahrhundert um notleidende Menschen gekümmert hat, begleiten viele Mitarbeiter liebevoll und fürsorglich die Bewohner. Die Betreuung und Pflege von Menschen orientiert sich an der unantastbaren Würde der Person und richtet sich insbesondere an alte, kranke und behinderte Menschen, aber auch an Menschen, die auf andere Art und Weise benachteiligt oder auf Hilfe angewiesen sind.



Georg Losso, Gottfried Maschler
und Kabir Mohammed



Kräuternockerln
in der Kraftsuppe

Das größte Seniorenhotel in Zahlen

150 Gäste/Bewohner

122 Gästezimmer

365 Tage Öffnungszeit

140 Mitarbeiter:innen

8,75 Mitarbeiter im Küchenbetrieb

3,75 Köch:innen

4 Mahlzeiten am Tag (Frühstück, Mittagessen, Marendes, Abendessen)

150 Frühstücke

170 Mittagessen

150 Zwischenmahlzeiten

170 Abendessen

233.600 Mahlzeiten im Jahr

Lebensmittelbudget im Jahr ca. 300.000 Euro inklusive Getränke

Kostformen: ausgewogene Menüs, die auf die verschiedenen Heimbewohner angepasst werden. Angepasste Kost in Qualität und Konsistenz für unsere Senioren. Modifizierte Diäten z. B. bei Zöliakie.

Veranstaltungen für die Gäste im Jahreskreis

Im Jahreskreis gibt es unzählige Feiern, Veranstaltungen und Aktionen. Beispiele dafür sind Ausflüge, Geburtstagsfeiern, kleinere Konzerte und Theaterabende, religiöse und spirituelle Momente. Ein besonderer Höhepunkt ist das traditionelle Sommerfest, das seit fast dreißig Jahren von Heimarzt Dr. med. Georg Untersulzner ehrenamtlich mit dessen Freundeskreis organisiert wird.

Die Redaktion hat ein Interview mit Verwaltungsleiter **Dr. Christian Januth** sowie Küchenchef **Gottfried Maschler** geführt. Das Ziel ist es, den Lesern aufzuzeigen, dass es auch Seniorenhotels gibt und hier auch ganz besondere Herausforderung zu meistern sind.

Was sind die größten Herausforderungen bei der Betreuung der Gäste?

Christian Januth: Die Herausforderungen sind vielfältig. Zurzeit aufgrund der Pandemie die richtige Balance bzw. den Spagat zwischen Sicherheit, Regeln und Vorschriften und der bestmöglichen Freiheit zu finden. Ich möchte den Blick auf all jenes richten, was trotz Pandemie im Jesuheim ermöglicht wurde. Der Heimalltag ist geprägt und gekennzeichnet von unzähligen Momenten der Freude, das Zusammenkommen und des Austausches. Und da gilt es allen voran, unseren hochmotivierten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zu danken. Jeder gibt in seinem Bereich sein Bestes zum Wohle unserer Heimbewohner. Ob dies der Bereich der Pflege, in den hauswirtschaftlichen Bereichen, der Verwaltung oder in der krankenschwägerischen Begleitung ist. Eine zentrale Rolle



Dr. Christian Januth



Pustertaler Erdepfl Ribla mit Südtiroler Apfelmus



Das Sonntagsbrat mit Wurzelgemüse und Naturkartoffeln

CHRISTIAN JANUTH
IM INTERVIEW

kommt natürlich auch den Bereichen der Rehabilitation, aber in Zeiten wie diesen der Tages- und Freizeitgestaltung zu.

Was lieben Ihre Gäste besonders?

Christian Januth: Besonders beliebt sind die Festtagsmenüs im Jesuheim. Der Tradition der Schwestern folgend gibt es an allen Sonntagen, aber auch an kirchlichen Feiertagen, ein besonderes und spezielles Menü.

Gerade unsere Bewohner im Behindertenbereich, die teilweise als kleine Kinder in das Jesuheim gekommen sind, kennen diese Tradition und freuen sich zutiefst auf das jeweilige Festmahl. Und wenn ich das Kulinarische außen vorlasse, so sind es die alltäglichen Zuwendungen, die unsere Bewohner am meisten freuen.

Fortsetzung auf Seite 8



Teambesprechung am Morgen von Küchenchef **Gottfried Maschler**



Südtiroler Golden Delicious Kuchen



Buchweizentorte mit Himbeeren und Pistazien



v.l.n.r.: **Angelika Rainer, Brigitte Hörwarter, Kabir Mohammed, Condori Soliz (Fredy) und Gottfried Maschler**

Fortsetzung von Seite 7

Ein kurzes Gespräch, ein „Karter“ im Barbereich oder ein netter Spaziergang in unserem wunderschönen und weitläufigen Park. Kleine und alltägliche Dinge sind es, die den Heimaltag erfüllen und bereichern.

Welche Rolle spielt die Küche, das Essen bei Ihren Gästen?

Christian Januth: Die Küche gehört absolut zu einem zentralen Dienst in unserer Einrichtung. Unsere Bewohner lieben das gute Essen, freuen sich auf jede Mahlzeit, welche in der Gemeinschaft genossen wird. Neben unterschiedlichen Höhepunkten, die wir im Heimaltag einbauen, ist die hervorragende Küche im Jesuheim von zentraler Bedeutung. Wenn ich früh morgens ersten Heimbewohnern begegne, so wissen sie bereits, was heute auf der Menükarte steht, und sie sind schon voller Vorfreude auf unsere kulinarischen Gaumenfreuden.

Was sind die größten Herausforderungen für Sie als Verwaltungsleiter dieses so großen Hotels für Senioren?

Christian Januth: Prinzipiell gilt zuallererst zu sagen, dass die Mitarbeit im sozialen Bereich allgemein bereichernd und erfüllend ist. Der Alltag im Jesuheim ist erfüllt von Begegnung, Wertschätzung und Hilfsbereitschaft. Man geht jeden Abend mit

einem guten Gefühl nach Hause. Neben den vielen positiven und erfreulichen Erlebnissen, ist es natürlich die Pandemie, die eine sehr große Herausforderung für die Senioren- und Behindertenheime darstellt. Weiters ist der Fachkräftemangel stark spürbar und es gilt, Lösungen auf unterschiedlichen Ebenen anzudenken.

Welche Anforderungen stellen Sie an die Zusammenarbeit mit Küchenchef Gottfried Maschler?

Christian Januth: Es gilt ganz klar zu sagen, dass Herr Maschler ein Küchenchef ist, auf den man sich zu hundert Prozent verlassen kann, und dass sämtliche Anliegen der Direktion bereits seinerseits angedacht und umgesetzt werden. Zuallererst natürlich, dass unsere Bewohner mit deren Bedürfnissen zufrieden gestellt werden. Wir haben ein Vier-Jahreszeitenmenü und versuchen regionale und biologische Kreisläufe zu unterstützen. Auch wird immer eine Alternative zum jeweiligen Tagesmenü angeboten. Selbstverständlich im Sinne eines guten Verwalters obliegt dem Küchenchef auch das gesamte Bestellwesen im Küchenbereich und die Qualitätskontrolle. Das Küchenteam ist ein sehr gut funktionierendes und sich gegenseitig unterstützendes Team. Die Personalführung und Organisation der Arbeitsabläufe sind auch Hauptaufgaben unseres Küchenchefs.

**KÜCHENCHEF GOTTFRIED MASCHLER
IM INTERVIEW**

Küchenchef **Gottfried Maschler** und
Angelika Reiner



Jahrgang?

1959

Ihr Lebensmotto?

Erfolg kommt nicht alleine, man muss täglich daran arbeiten und auch mal zufrieden sein.

Glück ist für Sie?

Familie, meine Frau Christine,
Gesundheit und ein Dach überm Kopf.

Aufgewachsen in?

Martelltal im Vinschgau

Wo haben Sie die Kochlehre absolviert?

Im Gasthof Stern in Algund. Bei Küchenchef und
SKV-Gründungsmitglied Peter Tappeiner.

Der prägendste Moment im Berufsleben?

Die persönliche Begegnung mit Sternekoch Andreas Hellrigl
und den damaligen Verbandsgrößen und Vorbildern Otto
Ladstätter und Reinhard Knoll.

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

Vielseitige Arbeitsangebote im ganzen
Land und weit darüber hinaus.

**Was macht Ihnen am meisten Freude bei
der Arbeit im größten Seniorenhotel Südtirols?**

Zufriedene, ja begeisterte Gäste.

**Als Küchenchef: Was sind die größten
Herausforderungen im Tagesgeschäft?**

Verschiedene Kostformen und modifizierte Diäten.

**Wie ist die Küche organisiert in
Bezug auf Arbeitsposten?**

Ein Chefkoch, drei qualifizierte Köche, vier Küchenhilfen
und Praktikanten.

Arbeitszeiten der Mitarbeiter in der Küche?

5-Tagewoche zu 7.5 Stunden
6-Tagewoche zu 6.5 Stunden.

Ein Beispiel für ein Mittagsmenü?

Kraftbrühe mit Kräuternockerln; gebratene Lammkeule,
Ofenkartoffel, Wurzelgemüse und Krautsalat; Marmor-
kuchen.

Welche Gerichte lieben Ihre Gäste?

Gerichte, die sie an die Jugendzeit erinnern z.B.: „Erdäp-
felriebe“ mit Apfelmus, ein „Milchmuas“, Lasagne Bolog-
neser Art oder auch eine Spaghetti mit Fleischragù oder
Tomatensauce.

Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Wunderschöne Berge und Landschaften,
gutes Essen und nette Leute.

**Warum sind Sie Mitglied im Berufsverband der
Südtiroler Köchinnen und Köche?**

Um das Netzwerk zu nützen, Jugend zu fördern, Chancen
zu erkennen, um mit Berufskollegen fachsimpeln zu können
und mit Stolz den Kochberuf nach außen zu tragen.

rs | rm

Worker Shop
Hochwertige Kleidung
für Beruf & Sport
Schlanders - Hauptstr. 33
www.workershop.com

...die Adresse für
Koch- und Servicekleidung
NEU - Onlineshop auf
shop.workershop.com
-10% für Mitglieder des SKV
einfach Gutscheincode **Bonus10%** eingeben

Das Brennnessel Buch,
im Brennnesselkistl

DAS BRENNESSELBUCH

Wir lieben Brennnessel

**BUCHBESPRECHUNG MIT HANNA MITTERHOFER,
NINA SCHWINGSHACKL UND MIRIAM GAFRILLA**

Unter diesem Titel und Motto haben Miriam, Nina und Hanna im Rahmen eines Maturaprojektes kürzlich das Brennnesselkochbuch auf den Markt gebracht. Höchst interessant hierbei auch die Verpackung. Das Buch wird in einem Brennnesselkistl verkauft. Hierzu schreiben die Autorinnen im Vorwort: „Als Südtirolerinnen liegen uns regionale Produkte besonders am Herzen. Und diese sollten, unserer Meinung nach, einen hohen Stellenwert in unserem täglichen Speiseplan einnehmen. Be-

sonders die Brennnessel als einfaches und wildes Kraut, das wir direkt vor unserer Haustür finden können, überzeugt uns. Ob frisch, getrocknet oder doch eingefroren. Die Brennnessel kann jederzeit vielseitig in der Küche verwendet und eingesetzt werden.“ Dazu ein besonders interessantes Zitat:

**»Wenn der Mensch und das Tier wüssten,
wie wertvoll die Brennnessel ist,
wäre sie wertvoller als Gold.«**

Hier zitieren die Autorinnen ihre Kochfachlehrerin KM Stefanie Baumgartner. Sie zeigen in diesem Buch neben der Geschichte der Brennnessel die Verwendung in der Naturheilkunde in sehr le-
sefreudiger Art auf. Neben den Charakteristiken dieses wilden Krauts kann der Leser, die Leserin hier viele sehr wertvolle Rezepte vom Shake, über das Brennnesselpulver bis hin zu veganen Brennnessel-Schlutzkräpfen finden, nachlesen und in die Praxis umsetzen. Herausgeber des Buches ist die Landeshotelfachschule Bruneck.



v.l.n.r. Miriam Gafriller,
Nina Schwingshackl und
Hanna Mitterhofer

Wie ist die Idee zu einem Kochbuch rund um die Brennnessel entstanden?

Hanna Mitterhofer: Die Idee zu diesem Kochbuch rund um die Brennnessel ist eigentlich schon vor zwei Jahren, im ersten Lockdown 2020, entstanden. Unsere damaligen Kochlehrpersonen, Stephanie Baumgartner und Alexander Seeber, gaben uns Schüler:innen die Aufgabe, ein beliebiges Gericht mit der Brennnessel zuzubereiten. Gesagt, getan.



Buchpräsentation

Am Ende sammelten wir jedes einzelne Rezept und unsere Lehrpersonen waren sichtlich begeistert von uns Schüler:innen. Frau Baumgartner schlug deshalb vor, ein Buch mit unseren Rezepten drucken zu lassen. Doch durch den Schulstress und die bevorstehende Kochprüfung in der vierten Klasse legten wir die Realisierung eines Buches auf Eis.

Bis Nina, Miriam und ich heuer, im Rahmen des Faches Eventmanagement, dem Buch eine zweite „Chance“ gaben und dieses von Grund auf verbesserten und ausbauten.

Was waren hier die größten Herausforderungen neben dem täglichen Schulbesuch?

Hanna Mitterhofer: Eindeutig die größte Herausforderung war es, neben dem täglichen Schulbesuch noch genügend Freiraum zu finden, um das Projekt voranzutreiben. Unser Projekt war und ist sehr zeitintensiv, doch durch unser eingespieltes Team motivierten wir uns gegenseitig und ich glaube das Endprodukt kann sich wirklich sehen lassen.

Von der Idee, zur Planung, Realisierung und Veröffentlichung. Gab es auch Momente, wo das Buchprojekt ins Wanken kam? Was waren die Gründe hierfür?

Hanna Mitterhofer: Ins Wanken kam unser Projekt glücklicherweise nie. Unser größtes Problem war jedoch der enorme Zeitdruck. Mit nur zwei Wochen-

Fortsetzung auf Seite 12



Brennnessel-
Creme-Törtchen



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Fortsetzung von Seite 11

stunden Eventmanagement an der Schule mussten wir sehr viel Freizeit unsererseits in das Projekt investieren, um schlussendlich am Hauptevent, dem Tag der offenen Tür an der Landeshotelfachschule,



Brennnessel-Grissini

perfekt vorbereitet zu sein. Und dies ist uns, meiner Meinung nach, mit Bravour gelungen.

Was waren für Sie die wertvollsten Lerneffekte an diesem so schönen Projekt?

Nina Schwingshackl: Der wertvollste Lerneffekt war sicherlich das Arbeiten in der Gruppe. Wir, als Team, haben gelernt die Meinung der anderen zu respektieren und bei Unstimmigkeiten eine gemeinsame Lösung, die für alle angemessen ist, zu finden. Zudem war das Präsentieren unseres Projektes vor Publikum ein zusätzlicher Lerneffekt. Zu den wertvollen Lerneffekten möchte ich auch das In-Kontakt-Treten mit den Sponsoren zählen. Als Fazit dieses Projektes lässt sich sicherlich sagen, dass wir während des Projektes über uns hinausgewachsen sind und viel Neues gesehen bzw. erlebt haben.

Was hat Sie persönlich an der Brennnessel selbst und am Projekt besonders fasziniert?

Nina Schwingshackl: Wir alle kennen die Brennnessel als „lästiges Unkraut“. Auch unser Team stempelte das Kraut als pures Unkraut ab. Als wir uns aber genauer mit dieser Heilpflanze ausein-

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

niederbacher.com | merandesign



Brennnessel-Gebäck

andergesetzt haben, änderte sich unsere Meinung schlagartig. Mich persönlich haben vor allem die verschiedenen Heilwirkungen sowie die vielfältige Einsatzmöglichkeit dieser Pflanze fasziniert. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass mich die Brennnessel als Heilpflanze mit all ihren besonderen und einzigartigen Fähigkeiten begeistert.

Was möchten Sie als Autorin, den Lesern mit diesem Buch vermitteln?

Nina Schwingshackl: In erster Linie liegt es unserem Team am Herzen, den Lesern dieses Buches die Vielfältigkeit sowie die Wirksamkeit der Brennnessel aufzuzeigen. Zudem möchten wir unterstreichen, was ein „einfaches Kraut“ alles bewirken kann, sei es gesundheitlich als auch geschmacklich. Unser Hauptziel ist es, jungen Menschen sowie Personen, welche an einer einfachen und einheimischen Küche interessiert sind, die Brennnessel als Pflanze, welche sie vor ihrer Haustür finden, näher zu bringen.

Wo lagen die Stärken in der gemeinsamen Teamarbeit nach Ihrem persönlichen Ermessen?

Miriam Gafriller: In erster Linie ist unser gelungenes Projekt dem Umstand zu verdanken, dass wir uns bereits seit vier Jahren kennen und gut befreundet sind. Somit wussten wir über die Fähigkeiten jedes einzelnen Teammitgliedes Bescheid und dank der unterschiedlichen Begabungen teilten wir uns die Aufgaben nach Vorlieben und Stärken auf. Wir verfolgten ein gemeinsames Ziel und bekamen von verschiedensten Seiten Unterstützung. Dadurch

sind wir im Laufe der Planung des Projektes als Team immer weiter zusammengewachsen.

Das wunderschöne Erscheinungsbild und die sehr kreative Verpackung als Brennnesselkistli: Wie ist diese Idee entstanden?

Miriam Gafriller: Uns als Team ist ein dekoratives und kreatives Erscheinungsbild sehr wichtig. Das Auge isst ja bekanntlich mit. Wir haben gemeinsam eine Reihe von Ideen gesammelt und jene herausgesucht, welche uns als besonders stimmig erschien. Wichtig war uns eine ansprechende, naturnahe und umweltschonende Verpackung, um ein stimmiges Gesamtbild zu schaffen. Außerdem wollten wir zusätzlich zum Buch Tee, Brennnesselpulver und Brennnesselsalz miteinbeziehen und damit zum Ausprobieren und Schmecken animieren.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsrezept im Buch und warum fasziniert Sie dieses Rezept?

Miriam Gafriller: Wir haben gemeinsam eine Menge an Rezepten ausprobiert und jene, welche uns geschmacklich im Gedächtnis blieben, haben wir dann in unser Buch aufgenommen. Somit sind es eigentlich alles ausgewählte Lieblingsrezepte. Müsste ich mich aber dennoch für ein Rezept entscheiden, dann würde ich die Tirtlan auswählen. Ich liebe die Spinattirtlan meiner Oma und konnte mir keine besseren vorstellen. Als wir aber jene mit Brennnesselfüllung zubereitet haben, entdeckte ich, dass die Brennnessel geschmacklich noch viel intensiver ist als der Spinat und sich dadurch hervorragend als Füllung für Tirtlan eignet. Übrigens hat mir meine Oma erzählt, dass auch sie in ihrer Kindheit in Ermangelung von Spinat einfach Brenn-

Fortsetzung auf Seite 14



Fortsetzung von Seite 13

nessel für die Tirtlan benützt haben. Für meine Oma war das Verkosten der Brennnessel-Tirtlan eine Reise zurück in ihre Kindheit.

Abschließend an alle Autorinnen. Wie schauen die nächsten Pläne mit dem Buch aus? Treten Sie damit an einen Verlag heran? Möchten Sie das Buch auch der breiten Öffentlichkeit zugänglich machen?

Wir, als Team, haben nicht mit einem so großen Erfolg und Zuspruch gerechnet. Deshalb haben wir uns noch keine Gedanken über einen weiteren Verlauf gemacht. Doch was noch nicht geplant ist, kann ja noch werden. **Es würde uns natürlich freuen, wenn wir das Buch für eine breitere Interessensgruppe zugänglich machen könnten.**

Wie bzw. wo kann man das Buch kaufen?

Um eine Box mit unserem Brennnesselbuch zu er-

halten, können Sie uns gerne persönlich auf unserer Instagramseite „Beyond.the.ouch“ schreiben. Ansonsten wenden Sie sich bitte an das Sekretariat der Landeshotelfachschule Bruneck. Allerdings ist nur mehr eine begrenzte Stückzahl an Brennnessel-Überraschungsboxen erhältlich.

Herzlichen Dank für die Zeit und das Interview

rs | rm

Die Autorinnen haben der Redaktion auch ein höchst interessantes Rezept rund um die Brennnessel zur Verfügung gestellt, dieses finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 3 - 2022**



PR-INFO

Fisch gezüchtet in unserer Region? Ja, den gibt's.

Gemeinsam mit der kleinen Fischzucht Rio Plaocesa geht **Gastrofresh** den nachhaltigen Weg: Der neu ins **Regio Select** Sortiment aufgenommene **Bergsaibling** kommt aus der **Val di Sole** im **Trentino** und stammt aus artgerechter Haltung.



Täglich fangfrisch: Gastrofresh bietet eine breite Produktpalette an Fisch und Meeresfrüchten. Von Frisch-fisch über Räucherfisch, von Fischfeinkost bis hin zu Schalen- und Krustentieren.

Im reinsten Quellwasser, völlig ohne Chemie und im absoluten Einklang mit der Natur, wird der Bergsaibling gezüchtet. Die Fische werden im kalten Quellwasser so naturnah und ressourcenschonend wie möglich aufgezogen. Bei der Zucht von Saiblingen spielen vor allem die Qualität von Wasser und das Futter eine große Rolle. Kühles, klares Bergwasser von der Quelle „Plaocesa“ speist die

Anlage und garantiert die höchste Güte für die Saiblinge. **Die Quelle „Plaocesa“ weist ganzjährig eine konstante Temperatur von 7° C auf, ist frei von Trübungen und somit ideal für die Haltung von Saiblingen geeignet.** Durch die kühle Wassertemperatur erreicht das Fischfleisch höchste Qualität und ist reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Für die Fütterung wird ausschließlich

gentechnikfreies und biologisches Futter verwendet ohne jegliche Zusätze oder Antibiotika. Der Bergsaibling von Rio Plaocesa trägt das Qualitätszeichen IGP („Geschützte Geografische Angabe“), welches die nachhaltige und optimale Aufzucht der Fische garantiert. Die Spitzenqualität und der frische, feine Geschmack sind der beste Beweis für die intakte Wertschöpfungskette.

Archivfoto Vorsprache einer SKV-Delegation 2018 bei Schullandesrat Achammer
v.l.n.r. Präsidiumsmitglied **Gottfried Maschler**, Vizepräsident KM **Karl Volgger**,
Paul Tröbinger, LR **Philipp Achammer**, BO KM **Martin Tschafeller**,
Präsident KM **Reinhard Steger**, **Karl Messner †**



Archivfoto

SKV-VERHANDLUNGSERFOLG

Anerkennung der Berufserfahrung für Praxislehrer

Wir freuen uns, der Durchbruch ist gelungen. Nachdem der SKV in den vergangenen Jahren die Thematik vor allem in Bezug auf die Neuanstellung von Kochfachlehrern immer wieder thematisiert und neu vorangetrieben hatte, ist nun ein Durchbruch gelungen.

Auf der Grundlage eines Präzedenzfalles wurde ein Schlichtungsverfahren vom Personalamt des Landes zugelassen, in dem erstmals die langjährige Berufserfahrung anerkannt wurde.

Als Südtiroler Köcheverband sprechen wir die Empfehlung aus, dass der bzw. die Betroffenen und falls berechtigt, zeitgleich mit ihrem Einstieg als Lehrkräfte in die Schule einen Antrag um Anerkennung der Berufserfahrung an das Personalamt über die Direktion der Schule einreichen. Entscheidend ist hier, dass auf der Grundlage des Landesgesetzes innerhalb von 30 Tagen nach Eintritt in den Landesdienst das Ansuchen um Anerkennung gestellt wird. Wenn diese Frist verstreicht,

dann haben betreffende Personen die Möglichkeit, ein Schlichtungsverfahren über einen rechtlichen Beistand beim Amt einzureichen.

Dieser Präzedenzfall war enorm wichtig, da damit eine Grundlage, ja ein Fall geschaffen wurde, der immer wieder als Beispiel herangezogen werden kann. Als SKV bedanken wir uns bei allen, die hier ihren Beitrag eingebracht haben. In unzähligen Vorsprachen bei den zuständigen Stellen hat der SKV immer wieder dieses Anliegen vorgebracht. Unser Dank geht an die Landesregierung, im Besonderen an LH Arno Kompatscher, LR Philipp Achammer, LRin Waltraud Deeg sowie die Landtagsabgeordneten Helmut Tauber und Helmuth Renzler, an die Abteilung Per-

sonalwesen, den HGV, die Gewerkschaften und an alle, die in irgendeiner Weise einen Beitrag geleistet haben. Herzlichen Dank. Damit konnte ein weiterer sehr wichtiger Teilerfolg für den Kochberuf erzielt werden.

In eigener Sache

Wir sprechen die Hoffnung aus, dass dieser Erfolg vor allem bei den Kochfachlehrern mit positivem Blick bewertet und kommuniziert wird. Denn sehr oft werden Erfolge des Berufsverbandes kritisch bewertet und gerne auch kleingeredet.

rs | rm



Gastrofresh
REGIO
Select

Rio Plaocesa: Bergsaibling aus der Region

Im reinsten Quellwasser, völlig ohne Chemie und im absoluten Einklang mit der Natur, wird der Bergsaibling von Rio Plaocesa gezüchtet. Die Spitzenqualität und der frische, feine Geschmack sind der beste Beweis für die intakte Wertschöpfungskette.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



Tom Mair aus
der Carniversity

Neue Preisvorteile für Mitglieder

BY CARNIVERSITY

Der SKV hat für seine Mitglieder eine weitere Vorteilsaktion/Konvention mit der Ausbildungsplattform „Carniversity“ von Fleischsommelier und Betriebswirt Tom Mair von Meatery in Olang abgeschlossen. Da es immer schwieriger wird für Köchinnen und Köche, ganze Tiere mit ihren Cuts/Teilen kennenzulernen und zu verarbeiten, hat der SKV für seine Mitglieder diese vorteilhafte Konvention abgeschlossen.

Diese Online-Ausbildungsplattform bietet Videokurse über Fleischreifung, Cuts (fachgerecht Zuschnitte) und Co. in hochmoderner Form an. „Carniversity“ ist ein Kunstwort, das Mair aus dem lateinischen Wort „carnis“ (Fleisch) und dem englischen Begriff „university“ (Universität) gebildet hat. Seine onlinebasierte Videoplattform zum Thema Fleisch etablierte er 2021.

Ziel ist, sein Know-how zeit- und ortsunabhängig anzubieten. Die Video-Lektionen sind kurz und kompakt, sodass sie leicht in jeden Alltag passen. Der Teilnehmer kann sich die Lektio-

nen ansehen, wann und so oft er will. Die Kurse sind nach dem Kauf zeitlich unbegrenzt verfügbar. Nach Abschluss eines Kurses wird eine Teilnahmebestätigung ausgestellt. Jeder Teilnehmer hat einen eigenen Zugang und ist nicht auf andere Kursteilnehmer oder fixe Zeiten angewiesen. Zielgruppe sind Küchenchefs, Köchinnen und Köche, Gastronomen, Fleischliebhaber, Grillverrückte oder auch Fleischer. Mair: „Eigentlich jeder, der mehr über das Thema Fleisch wissen möchte.“

Denn bis am Ende ein gutes Steak auf dem Teller landet, müssen viele Fach-

leute ihr Bestes geben. Von der Genetik der Tiere über die Fütterung, Transport und Schlachtung bis zur Reifung und Zubereitung. Jedes Glied in dieser Kette sei eine potenzielle Fehlerquelle, betont Tom Mair. Nur wer diese kenne, könne Fehler erkennen oder vermeiden. Sonst verliere das Endprodukt an Qualität.

SKV-Mitglieder finden den Zugang in die Carniversity direkt über ihren persönlichen QR-Code auf der Member Card.

rs | rm



Chef Pâtissier
Simon Unterholzner

Simon Unterholzner

**CHEF PATISSIER VON
ZWEI-STERNE-KOCH GERHARD WIESER**

Aufgewachsen in Terlan begann **Simon Unterholzner** seine Konditorlehre in der Konditorei Klaus bei Christian Abfalterer. Nach der Lehre führte ihn der Berufsweg unmittelbar in die Gastronomie und hier ins Fünf-Sterne-Hotel Castel zu Gerhard Wieser. Weiter führte der berufliche Weg ins Talvo by Dalsass zu Chef Martin Dalsass. Nach der Wintersaison in St. Moritz führte ihn der Weg wieder zurück zu Gerhard Wieser ins Hotel Castel. Unterstützt und gefördert durch Chef **Gerhard Wieser** folgten Station bei Joachim Wissler im Vendôme in Bensberg (eineinhalb Jahre) und in weiterer Folge drei Jahre bei Rolf Fliegau im ECCO in Ascona und in St. Moritz. Darauf folgte eine weitere Station bei Markus Kössler im CERVO in Zermatt. 2021 führte ihn sein Weg wieder zurück in das geliebte Südtirol, wo er die Stelle als Chef Pâtissier von Gerhard Wieser im Hotel Castel übernahm.

Jahrgang?

1994

Ihr Lebensmotto?

Das Leben ist zu kurz für schlechte Laune!

Glück ist für Sie?

Gesundheit und all die tollen Menschen um mich herum!

Was war das Schlüsselerlebnis, um den Beruf als Pâtissier zu ergreifen?

Definitiv die Abwechslung, welche man als Pâtissier hat, da diese Position so vielseitig ist und man jeden Tag die Gäste aufs Neue überraschen kann. Es wurde mir schnell bewusst, dass ich genau das Richtige für mich gefunden habe.

Die prägendsten Momente in der Berufsschule/Fachschule/Hotelfachschule im Rahmen der Ausbildung?

Als ich mit 15 Jahren sah, was ich alles so Wunderbares mit meinen eigenen Händen zubereiten kann. Und der tägliche Austausch mit meinen Mit-

schülern über Produkte, Techniken usw. Die unglaubliche begeisternde Energie meiner Praxislehrkräfte, welche mich täglich aufs Neue motiviert haben, diesen Beruf zu meiner Leidenschaft zu machen. Der tolle Umgang mit Menschen, welche den Beruf erlernen wollen. Und natürlich das Leben und die Räume an der Emma Hellenstainer.

Einige besonders wichtige berufliche Stationen?

Besonders wichtige Stationen gibt es mehrere, zum einen das Castel, wo ich bei Gerhard Wieser die Liebe zur Pâtisserie

Fortsetzung auf Seite 20



Foto: ANNETTE SANDNER





Weil ich *Qualität* will.

Riccardo Tonetti,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com



Fortsetzung von Seite 19

entdeckte. Im Anschluss das Vendôme von Joachim Wissler, wo ich lernte die Zähne zusammenzubeißen, durchzuhalten, niemals aufzugeben, tägliche Perfektion zu liefern und noch vieles mehr. Und natürlich das ECCO von Rolf Fliegau, das war eine meiner intensivsten Zeiten, voller Arbeit und voller Spaß, das genialste Team. Dort sah ich, was es bedeutet, zusammenzuhalten und einander zu helfen.

Welche Menschen haben Ihre Entwicklung besonders geprägt?

Alle um mich herum tragen ihren Teil dazu bei. Besonders meine Familie, meine engsten Freunde und natürlich auch meine Chefs, mit denen ich die meiste Zeit am Tag verbringe.

Derzeitiger Arbeitsplatz und Position im Betrieb?

Ich bin Chef Pâtissier im neu umgebauten Hotel Castel in Dorf Tirol. Und ich bin stolz auf meine Jungs, denn ohne sie würde sehr viel anders laufen!!

Ihre persönliche Philosophie als Chef Pâtissier?

Sauer macht lustig, ich liebe den frisch-fruchtigen, säurebetonten Abschluss von einem Menü.

Was ist in der Zusammenarbeit mit Gerhard Wieser besonders interessant?

Natürlich vieles, aber besonders möchte ich auf folgendes eingehen. Das Zusammenarbeiten mit Herrn Wieser ist abwechslungsreich, Herr Wieser



Zwei-Sterne-Koch
Gerhard Wieser

Foto: ANNETTE SANDNER

ist niemals müde, immer auf der Suche nach etwas Neuem, ständig in einem Weiterentwicklungsprozess und die Konstanz, welche er an den Tag legt, ist höchst beeindruckend. Die Liebe zu einheimischen Produkten und die unfassbar hohe Produktqualität, sein eleganter Kochstil, welcher das Mediterrane und Alpine perfekt miteinander verbindet, sowie die geschmacksintensive Küche. Durch seine tägliche Motivation, die sogenannte „Extrameile“ zu gehen, sieht man die Liebe zum Beruf, welche sehr eindrücklich ist!

Arbeitsplatz Pâtissier. Ist der Computer/Laptop Ihr fixer Begleiter? Warum? Welche Vorteile ergeben sich hierbei?

Natürlich ist mein Laptop täglich bei mir. Auf dem Weg zur Arbeit mein ständiger Begleiter. Klingt wahrscheinlich komisch, weil ich keinen Bürojob habe. Es ist aber so! Dadurch ist vieles einfacher, weil wir täglich ein neues Programm auffahren, ist unser Aufgabenbereich sehr abwechslungsreich. Somit bin ich extrem schnell, wenn ich ein Rezept suche. Denn alles kann man sich nicht merken.

Fortsetzung auf Seite 22



Foto: SIMON UNTERHOLZNER

Tarte vom Südtiroler Apfel mit Eierlikör-Sauce und Buchweizen



Die Erdbeeren.
Frische Minze und
gerösteter
Buchweizen

Foto: SIMON UNTERHOLZNER



Jedes Rezept hat seinen Platz und somit weiß man genau, wofür man es verwenden kann. Die Vorteile sind immens, man findet alles super schnell, man verliert nie etwas, durch die eigene Notiz bei jedem Rezept weiß man genau, wofür man dieses gebrauchen kann. Durch das digitale Rechnen passieren sehr selten Fehler. Und ein entscheidender Faktor: Mir wird sehr viel Kopfarbeit abgenommen, die ich im Gegenzug für die Kreativität einsetzen kann. Solch eine Rezeptführung ist natürlich viel Arbeitsaufwand. Aber es ist eine super Investition, ich kann es nur empfehlen.

Bildschirmkommunikation zwischen Service und Patisserie/Küche. Welche Vorteile ergeben sich daraus?

Das war 2021 etwas total Neues für mich. Ein enormer Fortschritt. Ich bin sehr glücklich darüber. Soweit ich weiß, hat Herr Wieser ungemein viel modifiziert an dieser Software. Wir arbeiten präziser, schneller, effizienter. Es braucht niemanden mehr für die Koordination am Pass. Sei es in der Küche, wie in der Patisserie. Wir haben mehr Zeit zum Anrichten, jeder kann die Bestellung lesen, die Kollegen im Service wissen genauestens, welche Positionen am Tisch angesteuert werden müssen. Der Service läuft unfassbar leise ab. Weil das Annoncieren wegfällt. Einfach eine Wahnsinns-Innovation. Ich bin jeden Tag überrascht, wie vorzüglich das läuft.

Die Küche und der Arbeitsplatz Patisserie sind im Fünf-Sterne-Hotel Castel hoch modern. Macht das den Arbeitsplatz Patisserie lebenswerter, attraktiver und begehrter?

Natürlich, keine Frage. Wir arbeiten im Team an

einem wunderschönen, hoch modernen Arbeitsplatz. Alles ist neu, modern, mit kürzesten Arbeitswegen, jeder Arbeitstag ein „Spaß“, eine super Freude zum Arbeiten. Wer hat schon eine vollautomatische Schokolade-Temperier-Maschine und eine moderne Ausrollmaschine in einem Hotel mit 44 Zimmern? Der Arbeitsplatz ist gigantisch, die Arbeitsflächen sind höher wie im Durchschnitt, was unglaublich angenehm für den Rücken ist. Die gesamte Küche ist auf dem neusten Stand der Technik. Das ist nicht selbstverständlich.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsdessert?

Ein frisch gerührtes Vanilleeis mit frischen Himbeeren und etwas Grand Manier. Es muss nicht immer kompliziert sein.

Was ist Ihre Lieblingsfrucht?

Absolute Lieblinge sind die Südtiroler Äpfel, aber auch die Beeren und Marillen.

Welchen Anspruch stellen Sie als Chef Patisserie an Ihre Mitarbeiter in der Patisserie?

Dass meine Jungs täglich hochmotiviert zur Arbeit kommen. Eine Riesenfreude an dem haben, was wir machen. Ehrgeiz, Leidenschaft, Liebe zum Detail, Motivation, Freude, ehrlichen und korrekten Umgang mit dem Produkt pflegen und sauberes und genaues Arbeiten lieben. Und die tägliche Dosis Spaß mitbringen.

Das berufliche Ziel für die Zukunft?

Niemals antriebslos werden und die Patisserie im Castel zu einem Aushängeschild auf internationaler Ebene hochziehen.

Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Einer der eindrucksvollsten Flecken auf dieser Welt.

Warum sind Sie SKV-Mitglied?

Ja, das ist eine gute Frage. Ich habe das definitiv auf Empfehlung von Herrn Wieser umgesetzt. Ich bin nun Teil dieses beeindruckenden Netzwerkes.

rs | rm

AUSBILDUNGSQUALITÄT

Ein Anspruch für Chefs, Köchinnen und Köche

Junge Menschen sind in ihrem Wesen häufig noch nicht gefestigt. Und oft hin- und hergerissen von nicht immer schönen Lebenssituationen, denen sie heute oft schon frühzeitig begegnen. Zudem steht ein junger Mensch wie eine zarte Pflanze im Wind und wird bewegt von Einflüssen, von Enttäuschungen, von Bewertungen und Lebensereignissen.

Und gerade deshalb ist es so wichtig, ja so bedeutsam, dass Ausbilder:innen, Ausbildungsbetriebe mit diesen Menschen hochsensibel umgehen, diese begleiten, führen und einen wertschätzenden Umgang pflegen. Denn diese jungen Südtiroler als Lehrlinge, als Praktikant:innen und auch als Ferienhilfskräfte verkörpern die Zukunft, den zukünftigen Erfolg. Auch und ganz besonders der Südtiroler Küche und auch des Ferienlandes Südtirol. Denn ohne junge Menschen keine Lernende – und ohne Lernende keine Fach- und Führungskräfte und keine begeisterten Gastro-Unternehmer:innen.

Und daher muss es unser Anspruch sein, diese „so wertvollen Zukunftsressourcen“ im Sinne der Aus- und Weiterbildung und ganz besonders im Sinne einer besonderen Wertschätzung auf hohem, ja sehr hohem Niveau zu begleiten und ihnen eine besondere, begeis-

ternde Ausbildungsqualität zu vermitteln. Denn vor dem Hintergrund, dass wir immer weniger junge Menschen in unserer Südtiroler Gesellschaft haben, müssen wir mit besonderer Sensibilität mit diesen, unseren eigenen Menschen wie „Rohdiamanten“ umgehen. Und dann werden wir mit großer Wahrscheinlichkeit ganz besondere Ergebnisse erzielen.

rs | rm

HINWEIS!

Die Ausbildungsmappe für den Lehrberuf Köchin, Koch können Mitglieder über den eigenen QR-Code im Member-Bereich über die Website jederzeit herunterladen. Wer die Print-Version bevorzugt, kann diese als Mitglied beim SKV anfordern und auf dem Postwege erhalten.



Wertschätzende Ausbildungsqualität begeistert.

Nachhaltigkeit. Weniger ist mehr

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Köchinnen,
Köche, Gastronomen, liebe Leser:innen,

selbst bei der Nachhaltigkeitsstrategie der Südtiroler Landesregierung erwarten sich viele Menschen auch im Tourismus ganz konkrete Lösungen, die nach Möglichkeit beim Nachbarn, in der nächsten Gemeinde, im nächsten Tal oder noch besser in der nächsten Taltschaft umgesetzt werden. Selbst möchte man aber am liebsten gleich weiter machen wie bisher. Wie aber bereits der Landeshauptmann dies ausgedrückt hat: „Eine umfassende und ganzheitliche nachhaltige Entwicklung erreichen wir nur gemeinsam - als gesamte Südtiroler Gesellschaft.“ Und auch wir in den ganz unterschiedlichen Formen der Gastronomie in der Küche (im Gasthof, Restaurant, in der Hotelküche, Pension, im Kindergarten, Schulrestaurant, Mitarbeiterrestaurant, Altenheim, Pflegeheim und im kleinen eigenen Haushalt) können tagtäglich unseren größeren und kleineren Beitrag dazu leisten. Wir als Köchinnen und Köche, als Gastronomiebetriebe müssen hier auch

unseren Teil der Verantwortung mit übernehmen. Selbstverständlich, gibt es immer noch Betriebe, Unternehmen, Betriebssituationen und Küchenchefs und Führungskräfte, die sich vom „Gestern“, von der Zeit vor Corona nicht lösen können. „Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.“*

Wer aber nicht erkennt, dass wir allein in Südtirol nicht so weitermachen können, wie noch vor Corona, der wird sicherlich, sei es in der eigenen Familie, im eigenen Betrieb, am eigenen Arbeitsplatz „beinhartes“ Lehrgeld zahlen müssen. Allein wenn wir sehen, dass wir in Südtirol nicht mehr genügend junge Menschen haben, dass überall Arbeitskräfte fehlen und die junge Generation einfach andere Lebenswerte hat. Und wenn wir noch einen Blick auf den letzten Sommer werfen, dann müssen wir

erkennen, dass die eigenen Ressourcen in Bezug auf Trinkwasser, Straßen, Boden und Landschaft, Abwasserentsorgung, Abdeckung diverser Basisdienste u.v.m. sich andauernd verknappen, ja an ihre Grenzen stoßen.

Schauen wir deshalb bewusst hin, suchen wir bei uns selbst, aber auch vernetzt bei unseren Lieferanten, Mitarbeitern, in der eigenen Speisekarte, im eigenen Menü, in der eigenen Küchen- und Gastronomieorganisation nach kreativen und oft auch kleinen Ansätzen, Details neu zu denken, neu umzusetzen und einen kleinen, aber auch größeren Beitrag im Sinne der Nachhaltigkeit zu leisten.

Spätestens, wenn uns unsere eigenen Kinder, unsere eigene Jugend nicht mehr mitspielt, kann es möglicherweise schon zu spät sein.

KM **Reinhard Steger**
SKV-Präsident

*(Brundtland Report, 1987)

EVERYDAY
FOR FUTURE



New thinking

Welcome to Worldchefs

A mobilized international membership of culinary professionals, Worldchefs is committed to advancing the profession and leveraging the influence of the chef jacket for the betterment of the industry and humanity at large.

CHEF, HERE'S WHAT WE RECOMMEND FOR YOU...

Webinars and Webcast for English speaking SKV-Members

Worldchefs - World Association of Chefs' Societies (WACS) ist der weltweite Zusammenschluss der internationalen Kochverbände. Ein dynamisches globales Netzwerk von mehr als 100 Kochverbänden, die Köchinnen und Köche auf allen Ebenen und in allen Fachgebieten weltweit vertreten.

Der Südtiroler Köcheverband ist seit den 90er-Jahren Mitglied bei Worldchefs. Und somit sind alle Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes gleichzeitig auch Mitglieder beim Weltbund der Kochverbände. Seit dieser Zeit stehen wir im stetigen Austausch mit internationalen Kochverbänden. Zuletzt haben wir in der April-Ausgabe 2021 über den Weltbund – Worldchefs berichtet.

Seit einiger Zeit bietet Worldchefs Webinare und Webcasts mit und von international renommierten Speakern (Referenten) zu den verschiedensten kulinarischen Themen an. Wir möchten jetzt unseren Mitgliedern die Gelegenheit geben, an diesen Webinaren teilzunehmen bzw. diese Webcasts zu verfolgen.

Durch Ihre Mitgliedschaft beim Südtiroler Köcheverband - SKV erhalten Sie einen privilegierten Zugang und somit auch einen Mehrwert für Ihre Mitgliedschaft. Der einzige Haken ist, dass diese Webinare und Webcasts in englischer Sprache abgehalten werden, da dies die offizielle Sprache bei Worldchefs ist.

Was ist zu tun/What should I do

Verfolgen Sie Ihren Berufsverband auf Facebook, hier gibt es die News. Sobald wir im Büro des SKV Infos zu den Webinaren und Webcasts in Erfahrung bringen, werden wir diese auf unserer Facebook-Seite veröffentlichen, damit sind Sie immer zeitnah über die neuesten Webinare und Broadcasts informiert. Mit Ihrem persönli-

chen Zugangs- oder Barcode auf Ihrer SKV-Membercard können Sie über die SKV-Homepage dann direkt in die laufenden Veranstaltungen einsteigen.

Hier ein Beispiel von der Homepage

Become a Food Hero: Webcast

Learn how you can get involved in the Food Heroes Challenge

Chefs, educators, F&B leaders, schools, and Worldchefs members, you're invited to join our webcast "Become a Food Hero!"

Learn how you can get involved, how to inspire change amongst future generation, and the difference you can make by becoming a Food Hero!

Date: January 25th, 12:30 PM CET (Paris Time)

Where: Zoom and Live on Worldchefs' Facebook, Twitter, and YouTube

We wish you interesting webinars, build your future and have a good time - Wir wünschen euch interessante Webinare, baut eure Zukunft auf und habt eine gute Zeit.

Reiner Münnich

SKV-Auslandsdelegierter



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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Apfel trifft Minze und Melisse

Der Apfel: Frucht der Liebe, Symbol der Erotik! Die Minze: Kraut der Leidenschaft! Die Melisse: Balsam fürs Herz! Frucht und Kräuter passen wie Topf und Deckel zusammen – nicht nur in Sachen Sinnlichkeit, sondern auch bezüglich Küche. Mit dem zaghaft aufkeimenden Frühling erwachen auch die Gefühle. Beste Gelegenheit, das Trio aufzutischen.

Lockspeise vom Feinsten

„Einst hatt' ich einen schönen Traum. Da sah ich einen Apfelbaum, zwei schöne Äpfel glänzten dran, sie reizten mich, ich stieg hinan.“, sagt Goethes Faust zu seinem geliebten Gretchen. Begehrenswert verführen Äpfel nicht nur am Baum, unwiderstehlich locken Äpfel auch in kulinarischer Hinsicht. Jedoch es liebt sich schlecht so ganz allein, in feiner Gesellschaft sieht das schon ganz anders aus. Was kommt einem sofort in den Sinn? Südtirols Attraktionen liebevoll vereinen: Äpfel aus sorgsam bewirtschafteten Obstkulturen und Kräuter aus feinfühlig gepflegten Gärten. Zwei äußerlich durchaus äh-

liche, von den inneren Werten aber doch gänzlich verschiedene Kräuter ergänzen sich perfekt mit der vielschichtigen Aromatik der Äpfel zu Südtiroler Genüssen par excellence.

Im Rausch des Duftes

Laut griechischer Mythologie entstand die Minze aus der schönen Nymphe Minthe. Um sie vor seiner eifersüchtigen Gattin zu verbergen, verwandelte Hades, Gott der Unterwelt, seine Geliebte in eine Pflanze. Nicht besonders auffällig, aber vollends von Duft durchdrungen.

Im 9. Jahrhundert schreibt der Reichenauer Abt Walahfrid Strabo in seinem berühmten Gedicht „Hortulus“, dass „wer alle Kräfte, Arten und Namen der Minzen vollständig aufzählen kann, ebenso gut auch sagen könnte, wie viele Fische im Roten Meer schwimmen“. Tatsächlich gibt es nicht eine Minze, sondern zahllose Varianten, von frisch pfeffrigen Pfefferminzen bis mild süßlichen Fruchtminzen (z.B. Apfel-, Ananas-, Erdbeerminze). Nicht zu vergessen die mentholfreien sog. Spicata- oder Ähren-Minzen (z.B. Grüne, Marokko-, Türkische Minze), die bekömmlicher sind.

Und wie verwenden? Vielseitig! In allen Bereichen, etwa Eisbergsalat mit Apfel und Minze, dazu Granatapfel und Walnüs-



Melissa
officinalis

se, Lammfilet mit Pfefferminz-Pesto und Apfel-Sellerie-Püree, Grillkäse mit geminztem Gemüse, dazu Apfel-Mostarda, oder karamellisiertes Apfelkompott mit Apfelminze auf Schoko-Gewürz-Milchreis.

Im Überschwang des Wohlgeruchs

Wieder ist eine Nymphe im Spiel: Melissa lehrte die Menschen zu imkern und Melisse als der Bienen liebste Pflanze anzubauen. Mit ihrem feinen zitronigen Duft (daher oft auch als Zitronenmelisse bezeichnet) verleiht sie Lebensfreude wie Heiterkeit, verschafft dem Herzen Trost und dem Bauch ein wohliges Gefühl. Melisse und Apfel scheinen sich magisch anzuziehen, ergeben ein harmonisches Paar, ergänzen sich in fruchtiger Frische. Ein Fest für die Sinne, wenn Melisse und Apfel gemeinsam süße wie herzhafte Gerichte verzaubern. Melissen-Pesto zu Mozzarella und Apfelkugeln, Mohn-Schupfnudeln mit Apfel-Melissen-Kompott, Spitzkohl mit Apfel in Melissen-Zitronen-Rahm, Zanderfilet mit Speck auf Linsen-Apfel-Gemüse mit Melisse – nur ein paar Beispiele.



Apfel Minze
Melisse



SCHAUMSEIFE mit antibakteriellem Wirkstoff für Küchen

Schaumseifen überzeugen im Vergleich zu Flüssigseifen mit geringerem Verbrauch, besserer Haut- und Umweltverträglichkeit. HYGAN hat verschiedene solcher Seifen im Sortiment, die neu entwickelte Schaumseife „Handfoam mit antibakteriellem Wirkstoff“ ist besonders für den hygienisch anspruchsvollen Einsatz in der Küche geeignet.



Handfoam mit antibakteriellem Wirkstoff
Art. 27010207
(4 x 1lt Kartusche Sensor)



Greenfoam
Art. 27010211
(4 x 1lt Kartusche Sensor)



Art. 27010210
(6 x 1lt Kartusche manuell)

HYGAN bleibt seiner Firmenphilosophie von bestmöglicher Qualität und Schonung von Materialien, Umwelt und Anwendern auch bei der Produktion von Schaumseifen treu. Diese werden aus hochwertigen und umweltverträglichen Rohstoffen hergestellt und sind bestens für die hochwirksame und dennoch milde Handreinigung geeignet. HYGAN verzichtet auf die Zugabe von Farbstoffen und setzt Duftstoffe mit möglichst niedrigem Allergenpotenzial ein. Die neue Schaumseife mit antibakteriellem Wirkstoff kommt sogar gänzlich ohne Duftstoffe aus – was besonders bei der Lebensmittelverarbeitung wichtig ist.

Die Nachhaltigkeit ergibt sich aus mehreren Faktoren: Der Schaum bildet sich durch den Kontakt mit Luft, Wasser wird gespart. Sie sind wesentlich ergiebiger als flüssige Seifen - der Grundverbrauch

wird stark reduziert. In Kombination mit Spendersystemen sind sie aus hygienisch sensiblen Einsatzbereichen nicht mehr wegzudenken. Schnell und unkompliziert erhält man auf Knopfdruck die richtig dosierte Menge Seife. Die berührungslose Dosierung steigert den Hygienefaktor.

Derzeit bietet HYGAN verschiedene Schaumseifen. Die jüngst entwickelte Variante „HANDFOAM mit antibakteriellem Wirkstoff“ ist speziell für den Einsatz in Küchen, für lebensmittelverarbeitende Tätigkeiten sowie für alle Bereiche mit erhöhtem Hygieneanspruch geeignet. Durch die Zugabe von Kaktusfeigenextrakt werden die pflegenden Eigenschaften verstärkt und das Hautirritationspotenzial verringert.

GREENFOAM ist im EU-Ecolabel zertifiziert und, wie dermatologische

Tests belegen, für besonders empfindliche Haut geeignet und empfiehlt sich somit für den Einsatzbereich in Schulen, Kindergärten oder Altersheimen. Die beiden Schaumseifen sind frei von Farb- und -Duftstoffen und dermatologisch getestet. Die SCHAUMSEIFEN sind als Kartuschen á 1 lt für Spendersysteme erhältlich.



HYGAN GmbH
A. Meucci Str. 5
3905 5 Leifers
T: 0471 954 558
info@hygan.eu
www.hygan.eu

Jungkoch im Südtiroler Gasthaus

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Zeitschrift Südtiroler Köche 2022 Jungköchinnen und Jungköche, die mit Passion und Begeisterung die Südtiroler Gasthausküche umsetzen. Das Rezept zum Interview finden Sie jeweils in der Online-Ausgabe der Zeitschrift „Südtiroler Köche“ bequem abrufbar über den QR-Code.

IM INTERVIEW



Manuel Unterfrauner

Jungkoch
Gasthof Sunnegg, Brixen
www.sunnegg.com

Jahrgang: 2005

Wohnort: Verdings

Kürbiscremesuppe



Foto: ANDERGASSEN

Manuel, was hat dich dazu animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Ich war öfters in der Küche meines Onkels und habe den Köchen bei ihrer Arbeit zugeschaut. Das hat mir sehr gefallen und so wollte ich auch Koch werden.

Welche berufsbildende Schule hast du absolviert?

Emma Hellenstainer

Was gefällt dir an der Schule?

Die Schule hat viele Fenster, ist groß, hat offene Klassen und tolle Lehrer.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Wenn die von mir zubereiteten

Gerichte gelobt werden, freue ich mich immer sehr.

Welcher Mensch war bisher im Kochberuf besonders wichtig für dich, um mit Liebe und Passion zu kochen?

Mein Onkel Alois

Welche Hobbys hast du in der Freizeit?

Fahrrad fahren

Was gefällt dir am Kochberuf?

Die Abwechslung und Kreativität und der Umgang mit tollen Produkten.

Was gefällt dir nicht so gut?

Die Arbeitszeiten sind gewöhnungsbedürftig.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Spaß und Respekt

Was liebst du an Deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Dass ich respektiert und gefördert werde.

Was ist dein Lieblingsgericht beim Zubereiten in der Küche?

Rindstartar

Was ist deine Lieblingsfrucht?

Mango

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Eine Reise nach Schweden und ein guter Lehrabschluss.

rs | rm



Die Tischkultur
Hotel Restaurant
Zum Turm

Foto: AGENCY MARINI

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 3 - 2022



14. MAI 2022

LET'S COOK IT

HELLENSTAINER. INTERNATIONALER WETTBEWERB FÜR KOCHTALENTE

Am 14. Mai 2022 organisiert die Landesberufsschule Emma Hellenstainer ihren 3. internationalen Kochwettbewerb für junge Köchinnen und Köche.



Die kulinarische Schirmherrschaft hat Peter Girtler inne, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten von Gault&Millau. Der Wettbewerb ist ein Teamwettbewerb und richtet sich an Zweier-teams. Es werden maximal zwölf Teams zum **Let's cook it Award 2022** zugelassen. Die Emma Hellenstainer will mit dieser Initiative einen Treffpunkt für hochtalentierte Köchinnen und Köche in Europa schaffen. Die Schule möchte damit auch die Begeisterung und die Freude an diesem kreativen Beruf und den gegenseitigen Austausch grenzüberschreitend fördern.

Wer kann mitmachen?

Köchinnen und Köche unter 21 Jahren, die sich in Zweier-teams dem Wettbewerb stellen.

Wie läuft der Wettbewerb?

Die Teilnehmenden wählen aus einem Warenkorb und verarbeiten die nachhaltigen Produkte zu besonderen Gerichten, die sie Jury und

Abschlussfoto
von 2019



Foto: EMMA HELLENSTAINER

Gästen zur Verkostung präsentieren. Jedes Zweier-Team bereitet ein 3-Gang-Menü für sechs Personen zu.

Die zeitlichen Rahmenbedingungen

Arbeitszeit: 07.30 – 11.30 Uhr

Service: 11.30 – 13.30 Uhr

Siegerehrung: ca. 15.30 Uhr

Preise

Das Siegerteam erhält den **Let's cook it Award 2022** und einen Geldpreis

von 1.500 Euro sowie ein einwöchiges Praktikum im 2-Sterne-Restaurant „Gourmetstube Einhorn“ im Romantikhôtel Stafler bei Peter Girtler. Das zweitplatzierte Team erhält einen Geldpreis von 1.000 Euro und das drittplatzierte Team einen Geldpreis von 500 Euro. Alle weiteren Teams erhalten eine schöne Urkunde und einen Sachpreis.

Landesberufsschule
Emma Hellenstainer

Kontaktperson: Astrid Troger
Tel. +39 0472 273 800

Koordinator: KM Tobias Zanotto

Weiterer Infos:
www.hellenstainer.berufsschule.it



Foto: EMMA HELLENSTAINER



Nicole Jones, Steven Zöschg,
Samuel Huber, und André Matthias Craffonara

Foto: HOTELFACHSCHULE

FINELA. VERDA BADIA

Produktinnovationen durch Schülerprojekt

Das Schülerprojekt WEEDAROMA, das von der SKV-Fachzeitschrift als Kommunikationspartner begleitet worden ist, hat sich zu einem Erfolgsprojekt entwickelt.

Durch die große Eigeninitiative ist das Projekt in kürzester Zeit aufgebaut und erfolgreich dem Ziel der Käseproduktion zugeführt worden. Das Projektteam besteht aus vier Jugendlichen aus Ladinien, wobei die drei Herren aus dem Gadertal kommen und die Dame aus Gröden stammt. Das Team hat sich im Rahmen einer Teambuilding-Einheit in der Hotelfachschule Bruneck gefunden. Die Aufgabenstellung war, ein ideales Team zu finden, das ein innovatives Projekt auf die Beine stellen kann. Und das ist wahrlich gelungen. Im Netzwerk mit den Partnern Chi Prá und ECOPASSION wurden zwei Käseinnovationen auf den Markt gebracht. Und das ist einmal der FINELA Weichkäse und der VERDA BADIA Schnittkäse. Beide Produkte von einer sehr schönen Qualität.

Die Mitglieder des Schülerprojektes, ihre Stärken und Kompetenzen:

Nicole Jones

Die top vernetzte und zielstrebige Frau im Team. Mit ihren Beiträgen bringt sie immer interessante Ideen ein. Sie ist eine sehr zielstrebige Person, war 2021 auch sehr erfolgreiche Teilnehmerin am Kochwettbewerb "Mountain

Chef unplugged" in Ulten und erreicht meistens die Ziele, die sie im Kopf hat. Mit ihren Kontakten hat sie dem Team ganze Netzwerke eröffnet.

Steven Zöschg

Der kreative Kopf des Teams. Er hat die Ideen für den Produktionsprozess eingebracht und er hat auch viele Versuche mit den Hanfsamen durchgeführt, um eine reibungslose Produktion zu ermöglichen.

Samuel Huber

Der gute Geist des Teams. Er erfüllt jede Aufgabe schnell und gründlich. Er hält das Team zusammen und sorgt immer für eine gute Stimmung. Und ist immer bereit, bei Schwierigkeiten Hilfe zu leisten.

André Matthias Craffonara

Der Organisator. Er sorgt für eine klare Struktur bei der Erfüllung der Aufgaben und pflegt die Kontakte mit externen Projektpartnern. Mit seiner klaren Struktur in der Arbeitsweise hält er jeden Fortschritt fest.

Nachdem das Team sich gefunden hatte, machte es ein ausgiebiges Brainstorming und so kam die Idee zum Hanfkäse auf. Das Team setzte sich kurzerhand mit den externen Partnern in Verbindung, um das Projekt in Gang zu setzen.

rs | rm

Was bewegt junge Menschen

Manuel Steiner

The Best Young Chef 2020

Bereits als kleines Kind faszinierte es mich, meiner Mutter beim Kochen helfen zu dürfen. Ich beobachte früh, dass man mit wenigen Zutaten, verschiedenste Gerichte zubereiten kann. Für mich war sehr schnell klar, dass ich nach meinem Mittelschulabschluss eine Kochlehre machen wollte. Das Verarbeiten von Lebensmitteln zu verschiedensten kreativen und leckeren Gerichten begeistert mich gestern wie heute.

Zurzeit arbeite ich im Romantik Hotel „Weißes Kreuz“ in Burgeis, unter der Küchenleitung von Marc Bernhard, wo ich den Bereich Gardemanger proaktiv begleiten kann. In naher



Zukunft möchte ich auch sehr gerne in einem renommierten Betrieb im Ausland weitere berufliche Erfahrungen machen. Aktuell beschäftigen mich folgende Fragen:

Wie wird es bezüglich Corona weitergehen? Welche Erfahrungswerte werden die nächsten fünf Jahre mein Leben prägen? Und ich bin mir sehr bewusst, dass meine bisherigen Erfahrungen mir für die Zukunft sehr hilfreich sein werden.

In meiner Freizeit wandere ich sehr gerne in unserer wunderschönen Südtiroler Bergwelt und ich liebe das Skifahren und das Schwimmen. Hierbei finde ich einen sehr schönen Ausgleich zum beruflichen Alltag.

Manuel Theiner

The Best Young Chef 2020

Ich bin im malerischen, wunderschönen Dörfchen Burgeis aufgewachsen. Mein Berufswunsch war es schon seit frühester Kindheit, den Kochberuf zu erlernen und Koch zu werden. Nach Abschluss der Mittelschule hatte ich das große Glück, eine Lehrstelle im Alpin und Relax Hotel Das Gerstl zu erhalten. Dort hatte ich die Möglichkeit, mich sehr vielfältig in der Lehrzeit zu betätigen, und ich durfte von Beginn an unter Anleitung herausfordernde Aufgaben an den verschiedenen Küchenposten ausführen. Nach Beendigung meiner Lehrzeit habe ich kurzzeitig in anderen Gastbetrieben mit viel Freude gearbeitet. Nun



bin ich aber wieder in Das Gerstl zurückgekehrt. Ich fühle mich im jungen und sehr engagierten Küchenteam sehr wohl. Aktuell besetze ich den Posten des Entremetiers, helfe aber sehr gerne überall mit, wo Not am Mann ist. Meine besondere Leidenschaft ist die Patisserie und hier die Herstellung von Süßspeisen und das kreative Präsentieren.

Für meine Zukunft als Koch wünsche ich mir, dass mir die Freude an meinem so herausfordernden und kreativen Beruf nie verloren geht. Für mein Privatleben wünsche ich mir eine gute Work-Life-Balance und Gesundheit für meine Liebsten und für mich selbst.

**Original Pusterer
Kartoffel- und Rohnensalat**
frisch und servierfertig

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

Qualität
Wintersonne

SÜDTIROL
Pustertaler Saatbau
Cooperativa di Brunico

FRIENN, die Lösung für hochwertige frittierte Gerichte

Aus der Erfahrung von Olitalia, dem auf Öle und Essige spezialisierten Unternehmen aus Forlì, entstand FRIENN, ein Öl zum Frittieren mit einer rein italienischen Identität, das als Alternative zum nativem Olivenöl entwickelt wurde.

Frienn ist das Ergebnis eines langen und sorgfältigen Forschungs- und Entwicklungsprozesses, der von Olitalia in Zusammenarbeit mit Küchenchef **Pasquale Torrente** durchgeführt wurde. Der Küchenchef, der den Spitznamen „König der frittierten Speisen“ trägt, verfügt über ein starkes Know-how, das er in seinem Restaurant „Al Convento“ in Cetara erworben hat.

Frienn ist die Lösung, auf die Köche lange gewartet haben. High-Oleic-Sonnenblumenöl mit einem hohen Gehalt an natürlichen Antioxidantien, das einzigartige Eigenschaften garantiert: hohe Stabilität bei hohen Temperaturen, hoher Rauchpunkt, völliges Fehlen



von Bratschaum und keine schlechten Gerüche. Die revolutionäre Rezeptur zusammen mit den hohen Anteilen an Ölsäure (80 Prozent) und Vitamin E ermöglichen die Herstellung von Frienn, dessen Name selbst an die lange Tradition italienischer regionaler frittierter Speisen erinnert („frienn“ bedeutet tatsächlich „Frittieren“ im

kampanischen Dialekt). Braten mit mediterranem Geschmack, heller Optik und leichtem Geschmack, knusprig und trocken.

Für Olitalia führt die kontinuierliche Suche nach Innovation mit der Einführung des 20-Liter-Bag-in-Box von Frienn. Die neue Verpackung ist extrem einfach zu handhaben und spart 85 Prozent Plastik im Vergleich zum 20-Liter-Eimer ein. Die praktische Lagerung und der geringere Platzbedarf der leeren Verpackung erfüllen die konkreten Bedürfnisse der Qualitätsgastronomie.

Die Gastronomie in Südtirol findet das neue FRIENN in Bag-in-Box bei Wörndle Interservice. www.granchefpremiumfood.it

Die Gastronomie in Südtirol findet das neue FRIENN in Bag-in-Box bei Wörndle Interservice. www.granchefpremiumfood.it

FRIENN

frittura italiana

DIE LÖSUNG AUF DIE CHEF UND PIZZA-MEISTER SCHON LANGE WARTEN.

Maximale Stabilität bei hohen Temperaturen, Reduzierung von Schaum und unangenehmen Gerüchen: Frienn ermöglicht es, knusprige, trockene und helle frittierte Speisen zu erhalten und erfüllt auf beste Weise alle Anforderungen einer hochwertigen Gastronomie. Entstanden aus einer speziellen Rezeptur für alle Arten des Frittierens, überträgt es weder Farbe noch Geschmack auf den Lebensmittel.

Mit Frienn frittieren Sie lange und erhalten immer perfekte Ergebnisse.

AUS 100% ITALIENISCHE SAMEN

PERFEKTE LEISTUNG BEI HOHEN TEMPERATUREN
DIE FRITTIERTE GERICHTE SIND KNUSPRIG, TROCKEN UND HELL
VERMEIDET UNANGENEHME GERÜCHE
REDUZIERT DIE SCHAUMBILDUNG

ÖKO-DESIGN
PRAKTISCHE LAGERUNG
DIE LEERE VERPACKUNG IST PLATZSPAREND

85% WENIGER PLASTIK
ALS DIE VERPACKUNG IM EIMER

EINFACHES UND VOLLSTÄNDIGES LEEREN DES BEUTELS



BAG in BOX

Vertrieb für die Gastronomie durch:

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE

Interservice



LA TRADIZIONE DI DOMANI.





KM THOMAS KOSTNER

Eis und Parfaits



Seminar an der LBS SAVOY

Unter der fachkundigen Anleitung von KM und Chef Pâtissier Thomas Kostner lernen die Seminarteilnehmer Eistorten, Parfaits und Torten herzustellen und üben sich im Herstellen von Garnituren. Zudem werden Details aufgezeigt, die bei der Lagerung von Speiseeis beachtet, und welche Hygienebedingungen unbedingt eingehalten werden sollen.



Referent: Thomas Kostner, Küchenmeister und Pâtissier

Datum: Do, 10.03.2022 – Fr, 11.03.2022

Anmeldung: www.savoy.berufsschule.it/de/weiterbildung/266755

www.meinl.it
JuliusMeinlItalia
0471 307211

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.



Inspiring poets since 1862.

Handwritten text in cursive script, likely a poem or historical note related to the brand's heritage.



„Echt guat kochen 6.0“

„THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2022“ IM JAHR DES SÜDTIROLER APFELS

Fünf Holzherde, fünf Jungköche, fünf Südtiroler Äpfel und fünf Taschen voll mit Lebensmitteln aus dem Ultental und aus Südtirol.
Mehr braucht es nicht für diese ungewöhnliche Kochchallenge.

Fotos: SÜDTIROLER APPELKONSORTIUM

Holzherde statt Konvektomaten, Handwerkskunst pur und grenzenlose Kreativität, dies sind die Zutaten für eine Herausforderung der besonderen Art. Unter dem Motto „echt guat kochen – the Mountain Chef unplugged 2022“ gepaart mit dem Jahresmotto des SKV „Das Jahr des Südtiroler Apfels“ veranstaltet das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm bereits zum sechsten Mal gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband diesen einzigartigen Wettbewerb für Südtiroler Jungköchinnen und Jungköche.

AUFRUF!

Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2022“.

Am 19. Juni 2022 werden die Alm-

wiesen des Ski- und Wandergebietes Schwemmalm zur Bühne für diesen besonderen Kochwettbewerb. Inmitten der Almwiesen, hoch oben in den Bergen, vor den neugierigen Augen der Besucher zeigen und präsentieren Jungköch:innen ihr Können. Die hoch qualifizierte Fachjury wählt dann den „Mountain Chef unplugged 2022“.

Wer kann sich daran beteiligen?

Jungköche und Lehrlinge, Jahrgang 2001 und jünger, können sich an diesem einzigartigen Kochwettbewerb beteiligen.

Wie kann man sich bewerben?

Die Kandidaten senden ein kreatives, regionales Gericht rund um den Südtiroler Apfel mit dazugehörigem Rezept ein. Aus allen Einsendungen werden

von einer Kommission die Finalisten ermittelt. Diese kochen dann auf der Schwemmalm auf Holzherden ohne elektronische Hilfsmittel ein Gericht aus einem Warenkorb und präsentieren es der Fachjury. Der Sieger wird zum „Mountain Chef unplugged 2022“ gekürt.

Weitere Details

findet ihr in der nächsten Ausgabe der **SKV-Fachzeitschrift**, auf **Facebook** und auch unter **www.skv.org**.

rs | rm

Infos und Bewerbung:

Philip Hafner,

Tel. 335 73 50 913,

E-Mail: philip.hafner79@gmail.com

Nicole Jones beim Mountain Chef unplugged 2021 auf der Schwemmalm auf 2.600 Metern





Braeburn



Elstar



envy



Fuji



Golden Delicious



Granny Smith



Idared



Jonagold



Kanzi



Morgenduft



Pink Lady



Pinova



Red Delicious



Royal Gala



Topaz



Winesap



yello

7.522 Euro an Förderpreisen

IM JAHR DES SÜDTIROLER APFELS

Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Im Jahr des Südtiroler Apfels organisiert der Südtiroler Köcheverband - SKV mit Unterstützung der Projektpartner Autonome Provinz Bozen Ressort Landwirtschaft und Tourismus, dem Südtiroler Apfelkonsortium, VOG Products und der Messe Bozen diesen kulinarischen Wettbewerb.

Die Südtiroler „Tiroler“ Küchen sollen hier zum „SILICON APPLE VALLEY“ werden, wo die Südtiroler Äpfel kreativ, anders, innovationsfreudig, modern und gerne auch traditionsbewusst interpretiert werden. Eingeladen sind hier Köchinnen und Köche, Jungköch:innen, Kochlehrlinge, Schülerinnen und Schüler der Fachschulen für Kochen und Servieren, der Hotelfachschulen, Andersdenker und Menschen, die mit Freude und Begeisterung

kochen. Der Südtiroler Köcheverband - SKV hat 2022 dieses kulinarische Jahresmotto mit dem Ziel gesetzt, einen ganzheitlichen und nachhaltigen Kreativ- und Innovationsimpuls auszulösen.

Und zudem die kulinarische Südtiroler Identität weiter zu vertiefen und die Motivation zur kulinarischen Auseinandersetzung mit dem eigenen Terroir und dessen Produkten ganz entscheidend zu forcieren. Hierzu wurden verschiedene Wett-



KM Gerhard Wieser



Äpfel prägen unser Land Südtirol und natürlich auch unsere Küche. Den Apfel kreativ aufzuarbeiten, neue Ideen zu entwickeln und ihn zu einem einerseits gewohnten, andererseits immer wieder aufs Neue überraschenden Protagonisten unserer Gerichte zu machen, ist das, was der Ideenwettbewerb „Apple Kreativ 2022“ leisten kann. Allerdings nur, wenn viele junge Köchinnen und Köche daran teilnehmen.

Also: Beteiligt euch, überrascht uns!

KM Gerhard Wieser

Zwei-Sterne-Michelin, 19 Punkte Gault&Millau
Fünf-Sterne-Hotel Castel & Castel Fine Dining

bewerbe und Förderpreise auf den Weg gebracht.

Um diesen kulinarischen Prozess zu forcieren, zu beleben und proaktiv voranzutreiben, werden insgesamt 7.522 Euro an Förderpreisen als Innovationsförderung gestellt. Sei es für die innovativsten Rezepte, die kreativsten Facharbeiten sowie für

Projektarbeiten, die in Teamarbeit entstehen und eingereicht werden. Aus den eingereichten Programmen wird am Ende des Jahres auch noch der **Kulinarik Kreativ Förderpreis 2022** auf der Messe Interpoma vergeben. Dieser ist ganz dem Motto und Jahr entsprechend mit 2.022 Euro dotiert.

Alle wichtigen **Informationen** zu den **Förderpreisen**, den Bewertungskriterien, den Abgabeterminen, u.v.m. sind im WEB unter www.skv.org/ideenwettbewerb-apple-kreativ-2022/

rs | rm

denardo

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

PESCA SOSTENIBILE
CERTIFICATA
MSC
www.msc.org/it
MSC-C-58232

ARMANDO TESTA
asc
SOCIETÀ AGRICOLA
ASSOCIATA
ASC-C-02878

EUROPEAN UNION
EUROPEAN ORGANIZATION OF CERTIFIED BIODIVERSITY
FT BIO 013

POST an die Redaktion



FAKENEWS

Wie ich unserer Fachzeitschrift Südtiroler Köche im Leittext von Präsident Reinhard Steger entnehmen konnte, gibt es immer wieder Konfrontationen mit Fakenews. Ermutigend sind solche Erfahrungen nie. Solche Erfahrungen, wenn sie dann auch noch aus der eigenen Berufsgruppe kommen, sind immer schmerzhaft. Ganz besonders, wenn man weiß, wie anspruchsvoll gute und sehr gute Verbandsarbeit ist. Ich durfte viele Jahre im Südtiroler

Köcheverband im Landesvorstand mitarbeiten, und weiß, wieviel ehrenamtliches Engagement zu bewältigen ist. Lasst euch bitte nicht irritieren. Führt diese vorbildliche und professionelle Arbeit für den Kochberuf weiter. Viele werden euch das in der Zukunft noch danken. Diejenigen, die eure GROSSARTIGE Leistung abwertend beurteilen, sollen nach vorne treten und für denselben Lohn im Berufsverband mitarbeiten und Verantwortung überneh-

men. Vielen Dank für die Urkunde zur 50-jährigen Verbandsangehörigkeit, die mir von Präsidiumsmitglied Gottfried Maschler persönlich überreicht wurde. Vielen, vielen Dank an den Landesvorstand, an das SKV-Büro, GF Reiner Münnich, Präsident Reinhard Steger.

Hubert Rechenmacher
50 Jahre Mitglied im SKV

Liebe Freunde des Südtiroler Köcheverbandes!

Die Einladung zur 50. Generalversammlung Ihres Verbandes und die damit verbundene Ehrung freute mich sehr. Ich danke dafür und ich darf Ihnen sagen, ich kam sehr, sehr gerne.

Ja, es war 1971, ich war damals Leiter des Amtes für Berufsertüchtigung unter Assessor (das



Heinz Fischer und Anton Widmair
Archivfoto
70ziger Jahre.

war die Bezeichnung des damaligen Landesrates) Franz Spögler. Weiters unterrichtete ich an der Hotelfachschule (damals noch im Hotel Savoy) die Rechtsfächer und war eng mit Heinz

Fischer verbunden. Heinz Fischer war bei mir daheim im Tiroler Kreuz, in Dorf Tirol, Küchenchef. Und Heinz Fischer war wieder gut vernetzt mit Andreas Höllrigl, Otto Ladstätter, Sei-

wald, Oberrauch, Hans Siessl. In dieser Zeit gingen wir erstmals daran, die rechtlichen Voraussetzungen für den „Küchenmeister“ zu schaffen. Ein Titel, der seitdem mit Würde und Anerkennung getragen wird. Insbesondere seit Jahren nun von KM Reinhard Steger als Präsident des SKV. Nicht vergessen will ich in diesem Zusammenhang die Sach- und Fachgespräche mit Konrad Spinell und Heinz Fischer.

Dr. Anton (Toni) Widmair
35 Jahre Mitglied im SKV

14° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES



FREIE EINTRITTSKARTE

(Abschnitt abtrennen und an der Kasse vorzeigen)



08.-10.04.2022
10.00-19.00

PREISREDUZIERUNG



FÜR DEN EINTRITT ZU EINER GEFÜHRTEN VERKOSTUNG DES

LABORATORIO DEL GUSTO

Mit diesem Gutschein erhalten SKV-Mitglieder den Eintritt zum Laboratorio um nur 10 € (statt 15 €). Anmeldung erforderlich.

Überreicht durch den



INFO
0474 678 076



VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

Peter Fill
Ski-Champion



OFFICIAL PARTNER

Mit seiner belebenden Frische, seinem vollem 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





AROMICA®



Die Neuprodukte von Aromica sind da!

Rupertigewürze GmbH · Seestraße 2/4 · D-83367 Petting · Tel.: +49/(0)8686/98 43 50 · info@aromica.de

www.aromica.de