

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



„LET'S COOK IT“
Emma Hellenstainer
Internationaler
Jungkochwettbewerb
S. 6

New President

DIE WEICHEN FÜR DIE ZUKUNFT

NR. 6 / 2022 // 38. JAHRGANG



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

2.022+2.000= 4.022

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

4.022 Euro werden als Förderpreise für den Apfel-Rezeptwettbewerb (mit Teilnahmeschluss am **10. Oktober**) und den Kulinarik-Kreativ-Förderpreis im Herbst vergeben.

Alles Infos hier.



Der SKV und die Projektpartner freuen sich über viele kreative Ideen und Einsendungen.

fachzeitschrift.skv.org



KM Patrick Jageregger
Der neue SKV-Präsident

Seite 20

KM Reinhard Steger

Es war eine große Ehre ...



Seite 22



Seite 10

Werner Seidner präsentiert neues Buch

DER TIPP

Förderpreise für den Apple-Rezeptwettbewerb 2.000 Euro

Die Teilnehmer:innen reichen eine Rezeptidee ein. Hierbei kann man der kulinarischen Innovationskraft & Kreativkompetenz freien Lauf lassen.

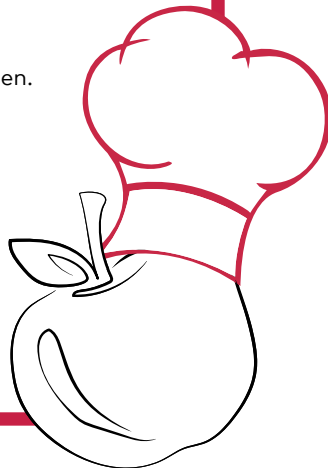
Es werden 10 Förderpreise zur Verfügung gestellt.

Letzter Einreichtermin **10. Oktober 2022, 12 Uhr** digital im PDF Format einzureichen.

SKV-Frontoffice
Email: b.obertegger@skv.org



WEITERE INFOS:
fachzeitschrift.skv.org



- TITELTHEMA**
- 20 **KM Patrick Jageregger**
Der neue SKV-Präsident
- 22 **KM Reinhard Steger**
Es war eine große Ehre ...

- AKTUELL**
- 06 **Emma Hellenstainer**
Internationaler Jungkochwettbewerb
- 10 **Werner Seidner**
präsentiert neues Buch

- PFLANZENLUST**
- 19 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

- YOUNG CHEFS**
- 24 Diplomverleihung an der LBS SAVOY
- 26 Jungköch:innen im Südtiroler Gasthaus

- BEZIRKE**
- 32 Heinrichhof in Terlan

- SZENE**
- 34 European Chefs Union
Delegation in Luxemburg

- EVENTS**
- 40 **Messe Tipworld 2022**
Mit kräftigem
Lebenszeichen zurück



Seite 38

Reto Mathis
Hochalpinar
Tafeldecker a.D.



Messe Tipworld 2022
Mit kräftigem
Lebenszeichen
zurück

Seite 40

Wer sich als Familie, als Betrieb, als Küchenteam, als Institution und als Verband nicht verjüngt, hat keine Zukunft! Gerade deshalb ist die Neuwahl des Präsidenten KM Patrick Jageregger, ein sehr starkes Signal, für Zukunft des Kochberufs in Südtirol.

Reinhard Steger

WARUM PRÄSIDENT?

Verantwortung, Herausforderung und Entwicklung

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Lehrlinge & Young Chefs,

zunächst bedanke ich mich herzlich für das in mich gesetzte Vertrauen durch den einstimmigen Beschluss des Landesvorstandes, der mich – auf Vorschlag von Alfred Putzer und Reinhard Steger – zum Präsidenten des SKV ernannt hat.

Für mich ist es ein Herzenswunsch, dass mich die Südtiroler Köchinnen und Köche, die Kochlehrlinge, Young Chefs, Förderer, Fördermitglieder und Freunde des SKV in dieser hohen Verantwortung unterstützen und die Ziele und Anliegen, die uns verbinden, proaktiv mittragen. Ein Mensch allein kann wenig bewegen. Aber im Verbund, im Netzwerk, in einem positiven Umfeld können wir gemeinsam sehr viel bewegen und verändern. Wenn ich spüre, dass mir die Mitglieder ihr Vertrauen schenken, dann werde ich mit großer Freude „mein BESTES“ geben.

Ich weiß, dass ich in sehr große Stiefel steige. Ich weiß auch, dass ich damit eine große Verantwortung für den Kochberuf, die Südtiroler Köchinnen und Köche und die Mitglieder übernehme. Ich bin mir bewusst, dass ich nicht alle Erwartungen erfüllen kann. Denn das kann niemand. Ganz besonders nicht in dieser so komplexen und herausfordernden Welt von heute.

Mich reizt die Herausforderung als Präsident des SKV mitzugestalten und meine Ideen umzusetzen. Gerade deshalb ersuche ich um die breite Unterstützung durch alle Südtiroler Köchinnen und Köche, die unseren so schönen Beruf lieben. Denn ein Verband, ein Präsident ist nur so stark, wie das Vertrauen und die Unterstützung seiner Mitglieder und Berufskolleg:innen.

Ich wünsche mir, dass sich die fähigsten Köpfe aller Generationen stark für die Weiterentwicklung des Kochberufs einbringen. Ich ersuche die Südtiroler Wirtschaftstreibenden, dass sie mich, dass sie uns auch in Zukunft durch Partnerschaften und Werbeschaltungen in unseren Medien unterstützen werden.

Geschätzte Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Lehrlinge, Young Chefs und Fachlehrpersonen an den gastgewerblichen Berufsschulen: Euer Vertrauen und eure Unterstützung sind enorm wichtig, um gemeinsam Großes für den Kochberuf in Südtirol zu bewegen.

Ihr KM **Patrick Jageregger**
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:

Foto: **REINHARD STEGER**

Hintergrundfoto: © **MANUELA TESARO**

EVERYDAY
FOR FUTURE

NACHHALTIGKEIT

Lebensmittel sind wertvoll

Nachhaltigkeit, wird vielfach zu kompliziert gedacht und auch falsch verstanden. Der Begriff Nachhaltigkeit – auch im Sinne der Vereinten Nationen – umfasst viele Ziele.

Und hier kann jede/r einzelne Köchin und Koch, sei es privat wie im Betrieb, unabhängig ob kleiner Gasthof oder großes Stadrestaurant, ob Südtiroler Gasthaus oder Sternerestaurant, kleine Pension oder Fünf-Sterne Hotel wertvolle Akzente setzen. Und damit einen Beitrag für die eigene Familie, für Südtirol, für die gesamte Gesellschaft, ja für die Welt setzen.

Lebensmittelverschwendung/Wareneinsatz

Was haben Lebensmittelverschwendung und Wareneinsatz gemein? Der sparsame, ganzheitliche Einsatz von Lebensmitteln hat nichts mit „krampfhaftem Sparen“ zu tun. Sondern ist vielmehr das Ergebnis eines hoch professionellen Umgangs mit Lebensmitteln. Und wir wissen, dass wahre Profis jene sind, die nicht nur einen schönen Teller kreieren, sondern den Geschmack zur Gänze ausreizen und das Maximale aus dem Produkt herausholen. Dabei geht es um den Zuschnitt von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, uvm., die durchdachte Lagerung der Lebensmittel, die korrekte Kühlung, die Kalkulation von Rezepten und Quantitäten, den professionellen Einsatz von Gartechneiken und die differenzierte Portionierung von á la carte Gerichten sowie die Gewichtsreduzierungen bei Menükomponenten.

Nachhaltig wirtschaften und sparen

Privat und in Betrieben wird mehrmals am Tag eingekauft, gelagert, gerüstet, geschnitten, gewürzt, zubereitet, abgeschmeckt und portioniert. Im Sinne der Nachhaltigkeit, im Sinne einer nachhaltigen Wirtschaft und Handelns kann hier ohne Qualitätsverlust, tagtäglich viel an Lebensmitteln eingespart aber auch entsorgt werden. Denken wir allein an das korrekte Schälen von Spargeln. Es liegt in unserer Kompetenz, wie wir mit den Lebensmitteln umgehen. Jedenfalls wissen wir alle, dass in den Bereichen Einkauf, Lagerung, Verarbeitung, Zubereitung und Portionierung sei es im eigenen Haushalt wie im Betrieb sehr viel Potential im Sinne der Nachhaltigkeit, der Wirtschaftlichkeit stecken. Und das Schöne daran ist, dass wir bei professioneller Umsetzung keine Qualitätsverluste erzielen oder auf Billig Ware zurückgreifen müssen.

Reinhard Steger

www.skv.org

Top Aktuelles für Köch:innen, Gastronomen, Unternehmer:innen, die beruflich immer auf dem aktuellsten Stand sein möchten. Sei auch du Teil eines modernen, internationalen Networkings.

TERMINE

10. AUGUST 2022

MITTWOCH

Laurentiusfeier. Zu Ehren des Schutzheiligen der Köche. Bruneck 22 Uhr. Siehe Detailinfos weiter hinten.

19. SEPTEMBER 2022

MONTAG

SKV ON TOUR. Karuna Chocolate Feldthurns. 22 Uhr mit Anmeldung. Siehe Detailinfos weiter hinten.

27. SEPTEMBER 2022

DIENSTAG

SKV ON TOUR. Leitgam Luxury Hotel for two. Kiens. 22 Uhr mit Anmeldung. Siehe Detailinfos weiter hinten.

17. BIS 20. OKTOBER 2022

Messe Hotel Bozen.

Die Zukunft der Gastlichkeit ist grün!

17. BIS 19. NOVEMBER 2022

Messe Interpoma. Preisvergabe

KULINARIK KREATIV Förderpreis 2022

19. NOVEMBER 2022

Mitgliederversammlung.

MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

13. SEPTEMBER 2022

DIENSTAG

21.45 Uhr - Das virtuelle Online Meeting

mit Christian Pircher Verdorfer.

SKV Chefexperte a.D., Ausbilder, Küchenchef und Gastgeber. Zum Thema: Mitarbeiterführung, Mitarbeiter Organisation & Mitarbeiter Motivation in einer neuen Zeit.

Weitere Infos



Worldchefs Online Meetings international.

Der SKV ist Mitglied bei der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS). Im Netzwerk mit der WORLDCHEFS Academy bieten wir ab Spätsommer auch internationale Meetings an. SKV Members/Mitglieder sind auch Mitglieder von Europechefs & KOCHG5 und Worldchefs international.

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



Direktorin **Brigitte Gasser Da Rui** und das Team der Lehrkräfte für Kochen an der Emma Hellenstainer

"LET'S COOK IT"

Emma Hellenstainer Internationaler Jungkochwettbewerb

Die dritte Auflage von "Let's cook it" war ein großer Erfolg. Erstmals stand die Veranstaltung unter der Schirmherrschaft von ****Sternekoch Peter Girtler** vom Romantikhôtel Stafler. Wiederum wurde den jungen Talenten beim Wettbewerb in Zweiertteams eine einmalige Chance zur Weiterentwicklung und Positionierung geboten.

Innerhalb von einer sehr begrenzten Zeitvorgabe hatten die jungen Köchinnen und Köche auf Grundlage eines vorgegebenen Warenkorbs ein dreigängiges Menü zu konzipieren, vorzubereiten, zu kochen und zu präsentieren.

Folgende Teams haben sich am Wettbewerb beteiligt:

- **Simon Valentini** und **Teseo Prandelli**
- **Patrik Horvath** und **Bence Puskas** (Ungarn)
- **Jonas Steger** und **Emil Hopfgartner**
- **Mirko Antonini** und **Alexander Prünster**
- **Vincent Minniti** und **Benjamin Hofer**
- **Johannes Kirmse** und **Andreas Jäger** (Deutschland)
- **Giovanni Fiore** und **Andrei Orlovski** (Florenz/Italien)
- **Manuel Wendlinger** und **Jonas Oberhofer**
- **Lorenz Öhler** und **Simon Todesco**
- **Rene Breitenberger** und **Peter Mair**
- **Jan Pircher** und **Sara Treyer**



Die Sieger beim Let's Cook 2022

„Das Besondere an unserem Wettbewerb ist, dass die Bewertung durch die geladenen Gäste direkt beim Essen erfolgt“, so die Direktorin **Brigitte Gasser Da Rui**. „Jedes Gericht kann mit maximal 20 Punkten von jedem Gast individuell bewertet werden. Und das Niveau war auch 2022 sehr hoch.“ Die geladenen Gäste waren eine bunte Mischung aus Küchenexperten, Küchenmeistern, Sterneköchen, Sponsoren,



KM **Stephan von Zallinger**,
Fachbereichsleiter
KM **Patrick Jageregger**,
KM **Margit Mair**,
Let's-cook-Koordinator
KM **Tobias Zanotto**



Let's-cook-Koordinator
KM **Tobias Zanotto**

Kulinarische Kreationen.
Ein kleiner Auszug der präsentierten Gerichte.



Journalisten, Freunden und Mitarbeiter:innen der Hellenstainer. Außerdem waren die Begleitpersonen der Teams der Partnerschulen der Hellenstainer aus Florenz, Cham und Ungarn mit von der Partie. An den vier Tischen für je elf Personen entwickelten sich im Verlauf des Mittagessens lebhafte Diskussionen. Jeder Gast erhielt ein anderes Menü und so war der Austausch nicht nur auf Worte beschränkt, sondern der eine kostete vom Teller des anderen und man schaute, schmeckte und verglich. An jedem der Tische befanden sich mehrere Fachleute und wiesen auf den jeweiligen Schwierigkeitsgrad der ansprechenden Teller hin. Moderatorin Cornelia Oberrauch begleitete die Gäste gekonnt durch den Wettbewerb und brachte immer mal wieder Neuigkeiten aus den Lehrküchen, in denen es heiß her ging. „Die Teilnehmenden arbeiteten höchst konzentriert und motiviert. Alle hatten die Lust und den Willen, zu gewinnen – das war jederzeit spürbar.“ Alle wollten Let's-cook-Gewinner 2022 werden.



Die großen und sehr fairen Sieger waren:

1. Platz und Let's-cook-Preisträger
Mirko Antonini
und **Alexander Prünster**
2. Platz
Jonas Steger
und **Emil Hopfgartner**
3. Platz
Johannes Kirmse
und **Andreas Jäger** (Deutschland)

Alle Young Chefs erhielten als Erinnerung an den Tag und ihre Leistung eine Teilnahmebestätigung sowie einen ei-

Fortsetzung auf Seite 9

AROMA
— mmmmh Caffè —

Ausflugstipp

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



**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ein neuer
Look mit
Anfang 90

Nur wer sich verändert, bleibt sich treu. Damit sich unser Anspruch an beste Qualität auch im Design widerspiegelt, haben wir einen neuen Auftritt entwickelt, der Tradition und Moderne verbindet. Damit bleibt die Herkunft unseres Familienunternehmens auch Teil unserer Zukunft.

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it





Sponsor **Markus Senoner**,
Senoner Hotelbedarf

gens von Markus Senoner entworfener „Let's cook it“-Teller in einem speziellen Design. Hauptsponsor des Let's Cook 2022 war Markus Senoner von **Senoner Hotelbedarf**.

Die Siegertrophäe aus Laaser Marmor wurde von der Landesberufsschule Laas exklusiv für diesen Wettbewerb entworfen und kreiert.

Fazit des Tages: Viele, viele begeisterte Gäste, stolze Gewinner, fröhliche Jugendliche, mit KM Tobias Zanotto ein sichtlich hoch zufriedener Koordinator, der begeistert war über die Leistungen des Hellenstainer-Teams in Direktion, Empfang, Service, Küche, Sekretariat und Raumpflege. Er bedankte sich voller Emotionen gemeinsam mit



Die Wettbewerbsbühne mit dem Logo von **Senoner Hotelbedarf** als Hauptsponsor, dem Logo des **Ausbildungszentrums Emma Hellenstainer** und dem **SKV-Logo**



Let's-cook-Editionsteller 2022 von Senoner Hotelbedarf

der Direktorin bei allen. Die nächste Auflage von „Let's cook it“ ist für Frühling 2024 geplant.

Elisabeth Stürz
Vize-Direktorin der LBS Hellenstainer
rs | rm

Fotos: **REINHARD STEGER**

PR-INFO

Ein neuer Look mit Anfang 90

Nur wer sich verändert, bleibt sich treu. Gegründet 1930, hat sich die Südtiroler Familienmetzgerei Siebenföcher in den vergangenen Jahrzehnten zu einem führenden Hersteller und Anbieter feinsten Fleisch- und Wurstspezialitäten entwickelt.



*Ehrlich. Das schmeckt man.
Genuino. E si sente.*



Damit sich der Anspruch an beste Qualität auch im Design widerspiegelt, hat Siebenföcher einen neuen Auftritt entwickelt, der Tradition und Moderne verbindet. Damit bleibt die Herkunft des Familienbetriebs, der in der dritten Generation von Barbara, Thomas und Florian geführt wird, auch Teil ihrer Zukunft.

Genuss ist die Summe vieler Faktoren

Hervorragende Zutaten, handwerkliches Können und eine Verpackung, die eine Geschichte erzählt. Über die

Herkunft in doppelter Hinsicht: Meran und Umgebung als Gründungsort, visualisiert als Stadtplan, und das Metzger-Handwerk, symbolisiert durch die Fleischstruktur. Beide verschmelzen ab jetzt zu einem Ganzen.

Handwerk trifft Mundwerk

Die neue Sprachhaltung prägt das Unternehmensbild. Vom Claim „Ehrlich.“

Das schmeckt man., der auf Qualität, Geschmack und ehrliches Handwerk hinweist bis hin zu einem unterhaltbaren und sympathischen Grundton, mit dem Siebenföcher, auf Augenhöhe, mit Ihnen spricht.

Ganz so wie Sie die Metzger-Meister und Küchen-Meister von Siebenföcher kennen und schätzen. **Seit mehr als 90 Jahren.**





Werner Seidner
(sechster von links) und
sein Küchenteam
vom Romantikhotel
Oberwirt

KÜCHENCHEF & KÜCHENDIREKTOR

Werner Seidner präsentiert neues Buch

Einfach. Aber genial. So lautet der neue Buchtitel von Haubenchef, Küchenchef und SKV-Mitglied **Werner Seidner**. Seit unglaublichen 37 Jahren leitet er die hervorragende Küche im Oberwirt und hat schon vor Jahrzehnten das Herz der Senior-Chefin im Hause Waldner erobert – und nicht nur dieses ... Liebe geht eben auch durch den Magen.

Mit Leidenschaft, Einsatz und unendlich viel Raffinesse verfeinert er das Angebot und seinen Stil immer wieder neu, ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren. Fachlich wie menschlich ein Genie – so die Aussage der Familie Waldner – wird er sich immer

bescheiden im Hintergrund halten. Doch jeder, der ihn und sein Team kennenlernen möchte, ist hinter den Kulissen, in seinem Küchenreich gemeinsam mit seinem Team, herzlich willkommen. Gerne können Gäste ruhige Augenblicke nutzen und dem



Fotos: © MANUELA TESARO



*be
colourful*
WITH **DEGUST
CHEESE**

Bsackerau 1, 39040 Vahrn
www.degust.com
info@degust.com
Tel +39 0472 849873



Küchenkünstler bei der Zubereitung der ganz besonderen Gerichte über die Schultern schauen.

Top aktuell hat Werner Seidner nun sein neues Buch auf den Markt gebracht. Dieses zeigt in erfrischender Weise sein wunderbares kulinarisches Spiel, das er zusammen mit seinem Küchenteam tagtäglich den vielen und begeisterten Gästen kulinarisch präsentiert. Gemeinsam mit seiner Chefin



Jakobsmuschel
und grüner Spargel

Fotos: © MANUELA TESARO



Gebratenes Tartar
vom Beef



Spaghetti
Oberwirt

beizuwohnen. Der Fachzeitschrift Südtiroler Köche hat Werner Seidner einen exklusiven Auszug an Gerichten und Fotos zur Verfügung gestellt. Das Präsidium und der Landesvorstand gratulieren dem Buchautor, der Unternehmerfamilie Waldner und seinem Küchenteam sehr herzlich zu diesem wunderbaren Werk.

rs | rm

Barbara Waldner und seinem Team hat er die Coronazeit in höchst kreativer Art und Weise positiv genutzt und hat dieses so schöne Buch geschrieben und kürzlich im Romantikhotel Oberwirt gemeinsam mit Familie

Waldner als Gastgeber präsentiert. SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich hatte die Ehre, gemeinsam mit ausgesuchten Gästen der Präsentation

Geröstel vom
Oktopus



Werner Seidner.
Mein Vitello tonnato





Lenis

 SELECTION

WEIL ICH MEINE GÄSTE
BEGEISTERN WILL.

Stephan Zippl

Stephan Zippl
 Parkhotel Holzner & Restaurant 1908,
 Oberbozen



Setzen auch Sie auf regionale Qualität und puren Geschmack. Unsere
 Produktlösungen für Ihr Restaurant und Ihre Küche entstehen aus Äpfeln
 der Region Trentino-Südtirol. 100 % schmackhafter Genuss ohne Zusätze.
www.lenisselection.it

Erhältlich über unseren Vertriebspartner



In der Küche *positiv* & *nachhaltig* verankern

Die SKV-Redaktion hat dazu folgendes Interview mit Christoph Tappeiner, dem Direktor von VOG Products in Leifers, geführt. Direktor Christoph Tappeiner zeigt im Interview auf, was das Angebot von VOG Products an Köchinnen, Köche, Patissiers, Konditoren und Gastronomen umfasst.

In der Küche muss es schnell und professionell zugehen, und Lieferanten müssen verlässlich gute und hochqualitative Ware liefern. Zudem setzen viele Köche zunehmend auf Regionalität. Kann hier VOG Products eine Lösung rund um den Südtiroler Apfel anbieten?

All das kann VOG Products mit der neuen Linie „Lenis Selection“ den Küchenchefs, den Patissiers, den Konditoren und der Gastronomie anbieten.

VOG Products hat neue Produkte für Hotellerie und Gastronomie entwickelt. Wie ist es dazu gekommen?

Angesichts der Vielzahl der Nöchtigungen in Südtirol sind wir davon überzeugt, dass der Südtiroler Apfel und Südtiroler Apfelprodukte in Gastronomie und Hotellerie einen zentralen Stellenwert einnehmen sollten. Gleichzeitig wollten wir mit der Leni's Selection-Familie Produktlösungen anbieten, die in der Küche, Patisserie, Konditorei, ja in der Gastronomie vom gehobenen Restaurant bis in den Gasthof, vom Schulrestaurant bis in die Schutzhütte eine Unterstützung, ja Hilfestellung darstellen – also hochwertige Südtiroler Apfel Produkte, die schnell einsatzbereit sind. Wir sind vor wenigen Monaten mit einem Bestands-



VOG Products-Direktor
Christoph Tappeiner

Sortiment gestartet und werden Schritt für Schritt neue Speziallösungen entwickeln. Ziel ist es, den Südtiroler Apfel und die Südtiroler Apfelprodukte in der Südtiroler Küche langfristig und nachhaltig zu verankern.

Welche Produkte konkret machen das Leben einfacher?

Die gesamte Leni's Selection-Palette eignet sich: Am Frühstücksbuffet ermöglicht es der Dispenser, einen frisch gepressten Apfelsaft/Apfel Spremuta für den guten, ja sehr guten Start in den Tag elegant und einfach anzubieten. Auch unsere Apfelpürees, entweder aus der Dose oder in der Bag-in-Box,

sind einfach zu beziehen. VOG Products hat schon immer hochwertig verarbeitete Apfelprodukte für die Gastronomie hergestellt – so z.B. tiefgekühlte Äpfel geschnitten und auch Dunstäpfel, um Backwaren schnell herzustellen. Im Rahmen der Lancierung von Leni's Selection war es uns ein Anliegen, diese Produkte attraktiv und anwenderfreundlich anzubieten.

Was ist in der Pipeline, was ist im Kommen?

Ohne zu viel zu verraten: Wir entwickeln derzeit eine Dessertlösung und eine spezielle Sauce – natürlich bestehen beide Lösungen aus nahezu 100% Apfel.

Im Rahmen des „Jahres des Apfels“ hat VOG Products intensiv mit dem Südtiroler Köcheverband-SKV zusammenarbeitet. Was ist Ihr Fazit?

Wir haben wertvolle Inputs erhalten, weil wir uns direkt mit den Köchen auseinandergesetzt haben – also jenen Menschen, die die Anwender unserer Produkte sind. Dieser Austausch hat uns auch die Vielfalt aufgezeigt – weil der Apfel mit seinen zahlreichen Veredelungsmöglichkeiten annähernd unerschöpfliche Perspektiven aufzeigt. Besonders wertvoll ist es, dass wir in Zusammenarbeit mit dem Köcheverband regionale Kreisläufe verstärken. Angesichts der Schwierigkeiten bei den Lieferketten – auch im Lebensmittelsektor – stehen wir als verlässlicher, lokaler Partner zur Verfügung, der im Prinzip jederzeit liefern kann. Dieses Potenzial der Zusammenarbeit möchten wir weiter heben und ausbauen.

Ein Angebot,
aus der Leni's
Selection
Produkt
Familie



Quelle: Dr. Jutta Perkmann
rs | rm



Alle Preisträger:innen mit den Schulführungskräften **Beatrix Kerschbaumer** (LBS Savoy), **Hartwig Gerstgrasser** (LHS Kaiserhof), **Markus Dapunt** (FOS Meran), der Kommission **Georg Kössler**, **Johannes Runggaldier**, **Christoph Tappeiner**, KM **Andreas Köhne**, weiteren Vertretern der Schulen und den SKV-Vertretern KM **Reinhard Steger**, **Reiner Münnich**, **Gottfried Maschler**, KM **Roland Schöpf**.

2022. JAHR DES SÜDTIROLER APFELS

Erste Förderpreise übergeben

Die Aufgabe für die Teilnehmer ist und war herausfordernd: **Der Apfel soll „vielfältig, lustvoll und kreativ“ interpretiert werden.** Ziel des Köcheverbandes, des Apfelkonsortiums und von VOG Products, die das Projekt begleiten, ist es, einen ganzheitlichen und nachhaltigen Kreativ- und Innovationsprozess rund um den Südtiroler Apfel auszulösen.

„Der Apfel gehört zur Südtiroler Identität und nichts ist spannender, als sich in der Küche mit der eigenen Region und ihren Produkten kulinarisch auseinanderzusetzen – dies gilt vor allem auch für junge Menschen, die sich für den Kochberuf interessieren“, sagte KM Reinhard Steger. „Die Südtiroler Küchen sollen im Rahmen des Wettbewerbs zum ‘Silicon Apple Valley’ werden, wo die Südtiroler Äpfel kreativ, anders, innovationsfreudig, modern und gerne auch traditionsbewusst interpretiert werden“, so Steger.

Eingeladen sind und waren Köchinnen & Köche, Jungköch:innen, Kochlehrlinge, Schüler:innen der Landesberufsschulen, der Fachschulen für Kochen & Servieren, der Hotelfachschulen, Quer- & Andersdenker und Menschen, die mit Freude und Begeisterung kochen. Insgesamt werden bis zum Jahresende 7.522 Euro an Förderpreisen gemeinsam mit den Projektpartnern zur Verfügung gestellt.

Die Jury (bestehend aus KM Andreas Köhne, VOG-Products-Obmann Johannes Runggaldier und Apfelkonsortium-Obmann Georg Kössler) hat kürzlich die Ideen bewertet. Und so konnten die Preisträger:innen, die Projekt- und Facharbeiten einge-

reicht haben, nach Leifers geladen werden, wo die ersten Förderpreise bei einer Feier übergeben werden.

Die vier Förderpreisträger sind:

THEMATIK: Kreative Facharbeit

zum Thema Südtiroler Apfel 2022 – dotiert mit 250 Euro

Preisträger:

- **Simon Thurner**, Jungkoch
LBS Savoy

Thema der Facharbeit: Der Südtiroler Apfel

THEMATIK: Kreative Projektarbeit

zum Thema Südtiroler Apfel 2022 – dotiert mit jeweils 500 Euro

Preisträgerinnen:

- **Vanessa Pratzner**
- **Marilena Mazagg**
- **Maya Peer**
Landeshotelfachschule Kaiserhof

Thema: Fermenta. Apfelfermentierung

Preisträgerinnen:

- **Noemi Prünster**
- **Anna Covi**
- **Lisa Fleischmann**
- **Milena Schweigl**
Fachoberschule für Tourismus und Biotechnologie Marie Curie Meran

Thema: Apfelnudel Melusta

Preisträger:innen:

- **Matteo Prantl**
- **Marc Winkler**
- **Julia Fliri**
Landeshotelfachschule Kaiserhof

Thema: Apple Box



Der Südtiroler Köcheverband SKV, VOG Products und das Apfelkonsortium gratulieren den Preisträgern sehr herzlich. „Das Jahr des Südtiroler Apfels ist für VOG Products ein guter Anlass, um aufzuzeigen, welche vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten im Apfel stecken und dass wir als Partner für Köche und Köchinnen zur Verfügung stehen. Als Veredelungsunternehmen liegt auch unsere besondere Kompetenz in innovativen und modernen Produktkreationen rund um den Apfel, z. B. bei Saft, Püree und Chips. Die heimische Gastronomie unterstützen wir unter dem Label 'Leni's Selection' mit einem neuen regionalen Apfel-Produktsortiment für Küche, Bar und Patisserie“, sagte VOG Products-Obmann Johannes Runggaldier.

„Wir waren überrascht von der hohen Qualität der Arbeiten der Preisträger. Es waren wertvolle, ja sehr wertvolle Themen, Sichtweisen und Überlegungen, die hier eingebracht wurden. Danke für die hohe Qualität und herzliche Gratulation an die Preisträger und die Schulen“, sagte Apfelkonsortium-Obmann Georg Kössler.

Rezeptwettbewerb läuft noch

Der Rezeptwettbewerb läuft noch bis 15. Oktober. Und das Jahr des Südtiroler Apfels hat noch weitere Höhepunkte vor sich, u.a. im Rahmen der Messe Interpoma, wo dann die innovativsten Rezepte prämiert werden und als Höhepunkt der Kulinarik-Kreativ-Förderpreis 2022 vergeben wird, der mit 2.022 Euro dotiert ist.

rs | rm

Der Südtiroler Köcheverband-SKV hat 2022 zum „Jahr des Südtiroler Apfels“ ausgerufen. Begleitend zum Jahresmotto wurden landesweit mehrere Förderpreise ausgeschrieben,



wobei einige der Förderpreise am 30. Mai beim Projektpartner VOG Products in Leifers an die Preisträger übergeben wurden.

Foto: REINHARD STEGER



NEWS-WERBEAKTION NEUMITGLIEDER

Leni's Apfel Trekking Bergjause

Verliebt in Leni, verliebt in den Südtiroler Apfel, verliebt in den Südtiroler Köcheverband. Leni, das lachende Mädchen, hat uns zwischen Holunderblüten, Bienen und Schmetterlingen auf die Idee gebracht, Neumitglieder mit „Leni's Apfel Trekking Bergjause“, als Geschenk zu überraschen. Und dazu gibt es einen bequemen Trekking-Bergrucksack fürs Bike, den Berg, die Wildnis und ...

Das einzigartige Angebotspaket

- // „Leni's Apfel Trekking Bergjause“ (der Trekking-Rucksack + der Inhalt)
- // Die Mitgliedschaft 2023
- // Die Vorteilskarte „Premium Golden Card“
- // Teil eines weltweiten, kulinarischen Netzwerkes „WORLDCHIEF - Weltbund der Kochverbände“ werden

68 EURO

HINWEIS FÜR MITGLIEDER!

Wir ersuchen um Unterstützung. Es ist die erste Werbeaktion für Neumitglieder seit 2018. Denn alles dazwischen ist bedingt durch die aktuelle Situation ins Wasser gefallen. Wir ersuchen die bestehenden Mitglieder, dass man die Aktion positiv im Sinne der Gemeinschaft unterstützt und proaktiv mitträgt!

MACARIO
Retro drink

STYLISCHE SOFTDRINKS MADE IN
ITALY IM 50ER JAHRE DESIGN

Eleganti bevande analcoliche italiane anni 50



foppa

TASTE SUPPORTER

www.foppa.com

MIT MYSANITOUR+ ZU MEHR LEBENSQUALITÄT

Gesundheitsfonds für Beschäftigte im Tourismus in Südtirol

Mit mySanitour+ nimmt nun auch in Südtirol ein Gesundheitsfonds für
Beschäftigte im Tourismussektor seine Tätigkeit auf.

HGV, ASGB Handel/Tourismus, CGIL-AGB/Filcams Lhfd, Fisascat SGBCisl und UILTuCS TAAS haben in Zusammenarbeit mit Mutual Help den Gesundheitsfonds mySanitour+ ins Leben gerufen. Es handelt sich um einen eigenständigen Fonds, der in Zusammenarbeit mit der wechselseitigen Hilfgesellschaft Mutual Help und dem Nationalen Gesundheitsfonds für den Beherbergungssektor FAST verwaltet wird. MySanitour+ ist ein zusätzliches Instrument, um die Attraktivität des Tourismus als Arbeitgeber zu steigern.

„Mit dem neu eingerichteten Gesundheitsfonds haben wir für Beschäftigte der Beherbergungs- und Nichtbeherbergungsbetriebe in Südtirol eine Möglichkeit geschaffen, um ihnen interessante Zusatzleistungen im Bereich Gesundheit und Vorsorge zu bieten. Mit mySanitour+ konnte für den stark von Saisonalität geprägten Tourismussektor eine einzigartige Möglichkeit der Gesundheitsvorsorge auch für saisonal beschäftigte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschaffen werden. Die Erfahrungen in anderen Sektoren zeigen, dass der ergänzende Gesundheitsfonds von den Beschäftigten geschätzt und genutzt wird sowie vielfach auch ausschlaggebend für die Berufswahl ist“, sind sich Walter Largher, Präsident des Gesundheitsfonds mySanitour+, und Klaus Berger, Vizepräsident von mySanitour+, einig.

Der Gesundheitsfonds gilt für alle Beschäftigten im Tourismussektor (Beherbergungs- und Nichtbeherbergungsbetriebe) mit unbefristetem und befristetem Arbeitsvertrag. Die ersten Leistungsanträge können seit dem 1. Februar über die Website www.mysanitour.it gestellt werden.

MySanitour+ ist der erste territoriale Gesundheitsfonds für den Tourismus auf nationaler Ebene und kann von ca. 38.000 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern in

Anspruch genommen werden. Der Mehrwert von mySanitour+ liegt in der eigenständigen Verwaltung des Gesundheitsfonds auf Landesebene und somit in der Zuerkennung zusätzlicher und ergänzender Beihilfen in Bezug auf die öffentliche Gesundheitsversorgung in Südtirol.

Attraktives Leistungspaket

In Zusammenarbeit mit dem lokalen, kompetenten und zuverlässigen Partner Mutual Help ist es gelungen, ein

überaus attraktives Leistungspaket für Beschäftigte mit befristetem und unbefristetem Arbeitsvertrag zu erstellen. Dieses beinhaltet Facharztuntersuchungen im öffentlichen und privaten Gesundheitssektor, Diagnostik und Laboruntersuchungen, Zahnheilkunde, Krankentransport, chirurgische Eingriffe, Tagegeld bei onkologischen Behandlungen, Sehilfen und Prothesen, Analysen, Diagnostik und Untersuchungen in der Schwangerschaft, finanzielle Unterstützung bei der Hauskrankenpflege oder im Falle von Erwerbsunfähigkeit bzw. Todesfall.

Außerdem können spezielle Leistungen des nationalen Fonds FAST in Anspruch genommen werden: Long Term Care (Unterstützung für pflegebedürftige Familienmitglieder), Behandlungen der medizinisch unterstützten Fortpflanzung und Grippeimpfungen.

Weitere Informationen unter
Tel. 0471 18 009 20 oder im Internet unter
www.mysanitour.it

Quelle:
mySanitour+



Good Herdsmen – Bio-Rind aus Irland

Die Good Herdsmen Organic Farm setzt seit 1998 auf ökologischem Landbau. Der Biobauernhof, gelegen im Golden Valley von Tipperary, ist der größte Bio-Rindviehbetrieb in Irland.



Die Bio-Rinder werden mit Respekt behandelt und auf Wiesen aufgezogen, so wie es die Natur vorgesehen hat. Diese stressarme Umgebung ermöglicht es, Rindfleisch mit niedrigem PH-Wert zu produzieren, was sich in der Qualität des Fleisches

widerspiegelt. Die Qualität wird durch strenge unabhängige Kontrollen durch zertifizierte Bio- und Regierungsbehörden während des ganzen Jahres sichergestellt.

Der Schutz der Umwelt liegt den



Betreibern von Good Herdsmen sehr am Herzen. Einige Initiativen zur Kohlenstoffbindung sind die effiziente Nutzung des Hofdüngers (Farm Yard Manure - FYM) durch Kompostierung und Abdeckung, es wird auf synthe-



tische Düngemittel, sowie auf Sprühen von Herbizide verzichtet um die lebenden Organismen des Bodens zu erhalten. Sie betreiben Biodiversität, um den Lebensraum für Wildtiere zu erhalten und Bienenpopulationen zu vergrößern. Im Jahr 2021 haben sie außerdem 12.000 Bäume gepflanzt.

Durch das nachhaltige Grasfuttersystem im Freien wachsen die Tiere mit gestärktem Immunsystems heran. Dies spiegelt sich auch in einem qualitativ hochwertigem Fleisch, mit mehr Marmorierung wider. Außerdem weist das Fleisch mehr Vitamin A, mehr Antioxidantien, bessere Fette, weniger Cholesterin, einen höheren Vitamin-E-Gehalt, mehr Riboflavin und Thiamin und dreimal so viel Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren wie konventionell gefüttertes Rindfleisch auf. Qualität zeigt sich auch im Geschmack.

Exklusiver Vertrieb für die Gastronomie

WÖRNDLE *Inter SERVICE*

GranChef
PREMIUM FOOD

www.granchefpremiumfood.it

The Good Herdsmen
ORGANIC FARM

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Apfel trifft Sommerblüten und -beeren

Dank moderner Sorten und ausgefeilter Technik gibt es heute das ganze Jahr hindurch frische Äpfel. Das eröffnet ungeahnte Möglichkeiten, um die belieb-



Apfel Rose
Kuchen

testen Früchte auch während der heißen Monate auf den Tisch zu bringen – gepaart mit sommerlichen Genüssen von blumig bis fruchtig. Ergibt nicht nur farbenfrohe Kombinationen von Apfel mit duftenden Blüten, sondern auch geschmacklich attraktive Leckerbissen mit süßen Beeren.

Majestäten der Tafel

Geadelt wird ein Teller, wenn sich darauf die Königinnen der Früchte und der Blumen treffen, wenn Apfel und Rose das Diner krönen. Rosen-Fingernudeln mit



Sommerblüten

Apfelragout, Apfelsorbet zum Rosenblüten-Cake oder ein Apfel-Rosen-Strudel? So was von erlaucht! Wie in Samt und Seide gekleidet flirtet die Taglilie gerne mit dem Apfel – auch ein aristokratisches Paar. Da will der Phlox auch gerne dabei sein. Ach, den Lavendel dürfen wir keinesfalls übersehen.

Lieblinge der Herzen

Sobald der elegante Duft von Lindenblüten durch die Luft weht, darf man in Sommerfreuden schwelgen. Denn nach dem Kalender der Natur beginnt mit der Lindenblüte der Hochsommer. Und damit starten auch paradiesische Apfelgenüsse – denn was ergänzt sich denn harmonischer als Blüte vom Baum der Herzen mit der Frucht der Herzen? Mein Favorit: einen gehaltvollen naturtrüben Apfelessig mit Lindenblüten aromatisieren und damit sommerlich leichte Salate marinieren. Oder doch lieber eine Creme aus Apfelmilch mit Lindenblütentee?

Mit Saft und Kraft

Steht die Sonne hoch, hat die Schafgarbe auf den Bergwiesen besondere Qualität. Fein herb und edel würzig setzt sie zum säuerlich süßen Apfel einen raffinierten Kontrapunkt. Schon mal an Apfel-Carpaccio mit Schafgarbenöl, Flammkuchen mit Apfelscheiben und eingelegten

Schafgarbenblüten gedacht? Sommerliche Synthese gelingt



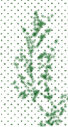
Schafgarbenblüten
in Öl eingelegt

auch mit herzhaften Kräuterblüten, etwa denen vom Basilikum, vom Salbei oder von Lakritz-Tagetes. Oder klingt Spitzkohl-Apfel-Gemüse mit kressewürzigen Rucola- und Radieschenblüten verlockender?

Beerig heißblütig

Sommerzeit – Beerenzeit! Im Wald reifen die ersten Himbeeren und Schwarzebeeren, aus dem Garten locken Johannisbeeren und Stachelbeeren. Her mit den fescen Früchtchen, mit dem sanft schmelzenden Fruchtfleisch der Äpfel vereint. Dabei nicht immer nur an Crumble und Kuchen denken – das geht auch sommerlich heiß, etwa als Chutney oder Grillsauce. Oder doch gegrillte Äpfel mit Beerenschaum?

Nutzen Sie Ihre Chance für bunte Sommerfreuden – bald schon reifen die neuen Äpfel, und die passen viel besser zu herblich angehauchten Finessen.



”

Ein Mensch allein kann wenig bewegen. Aber im Verbund, im Netzwerk, in einem positiven Umfeld können wir gemeinsam sehr viel bewegen und verändern.

”

Euer Vertrauen und eure Unterstützung sind enorm wichtig um gemeinsam Großes für den Kochberuf in Südtirol zu bewegen.



KM PATRICK JAGEREGGER

Der neue SKV-Präsident

Jahrgang?

1987

Aufgewachsen?

Deutschnofen

Traumberuf?

Koch & Küchenmeister

Wer hat die Ausbildung zum Koch entscheidend geprägt?

Martin Lercher

Lieblingsfarbe?

Grün

Lieblingsfrucht?

Südtiroler Apfel sowie die Beerenfrüchte
Himbeere und Brombeere

Lieblingsgewürz?

Chili

Sternzeichen?

Zwilling

Lieblingsgericht?

Es gibt kein Lieblingsgericht für mich.
Aber die Südtiroler Küche fasziniert mich!

Stadt die fasziniert?

Wien & Rom

Reisen bedeutet?

Neue kulinarische & kulturelle
Erfahrungen zu sammeln

Seit?

2021 SKV-Vizepräsident

Berufliche Tätigkeit?

Lehrkraft für Kochen an der Emma Hellenstainer
& Fachbereichsleiter Küche

Herzansliegen?

- Die Koordination des KM-Lehrgangs an der Emma Hellenstainer
- Die eigene Identität der Südtiroler Küche und die Weiterentwicklung der Dualen Lehrlingsausbildung

Was fasziniert an der Schule?

Das Arbeiten mit jungen motivierten Menschen

Warum SKV-Präsident?

Weil ich mit Unterstützung der vielen Mitglieder für den Kochberuf in Südtirol an ganz entscheidender Stelle entscheidende positive Akzente setzen kann!

Was wünschen Sie sich?

- a) Eine glückliche Hand und den notwendigen Blick auf die zukünftigen Bedürfnisse im Kochberuf in Südtirol.
- b) Das Vertrauen der Südtiroler Köchinnen und Köche. Wer arbeitet macht Fehler. Und ich bin nicht fehlerlos, jedoch höchst ehrgeizig. Ich bin Teamplayer mit einer klaren Vorstellung von Führung.

Welches Buch habe Sie zuletzt gelesen: Beruflich?

Pauli. Das Lehrbuch der Küche

Privat: Die großen Kriminalfälle von Artur Oberhofer

Was ist Ihnen wichtig?

- Ich möchte Präsident für alle Südtiroler Köchinnen und Köche sein, für alle Arbeitsbereiche von Köchinnen und Köchen und die unterschiedlichen Qualitätslevel.
- Ein Herzansliegen ist mir die Weiterentwicklung der Südtiroler Frischeküche und die Aus- und Weiterbildung von Menschen. In der Überzeugung, dass wir junge Südtiroler und Südtirolerinnen nur mit der Frischeküche motivieren und begeistern können.

Welche Stärken zeichnen Sie aus?

Zielstrebigkeit, Ehrgeiz, Kontinuität und Ausdauer, die Liebe zum Kochen, eine klare Linie, gutes Networking, Sicherheit im Auftreten, hohe intrinsische Motivation.

Die Redaktion

rs | rm

”

Ich wünsche mir, dass sich die fähigsten Köpfe aller Generationen stark für die Weiterentwicklung des Kochberufs einbringen.



ES WAR EINE GROSSE EHRE ...

... und eine ganz besondere Freude

Werte Mitglieder, liebe Südtiroler Köchinnen und Köche,
geschätzte Freunde der Kochkunst, Förderer, Freunde und Partner,

nach nahezu einem Vierteljahrhundert als Präsident, nach weiteren vier Jahren als Vizepräsident und weiteren drei Jahren als Mitglied des Landesvorstands bin ich am 14. Juni 2022 aus freien Stücken, wohl überlegt, in voller Schaffenskraft, Kreativität, Gesundheit und der unbändigen Lust zur Innovation, vom Amt als SKV-Präsident zurückgetreten.

Erneuerung ist Zukunft

Ich bin der festen Überzeugung, dass die Zukunft unseres Verbandes, so wie die jedes Unternehmens, nur dann erfolgreich sein kann, wenn Erneuerung möglich ist und gefordert wird.

Der nunmehr über zwei Jahre andauernde Vorbereitungsprozess darf nun als abgeschlossen betrachtet werden. Der Verband ist heute hochmodern aufgestellt, wirtschaftlich gesund und die Marke „Südtiroler Köcheverband – SKV“ ist erfolgreich positioniert. Das war immer mein Ziel und ich bin sehr glücklich

darüber, dass mir dies mit meinem Vorstand gelungen ist. Besonders die vergangenen Jahre und herausfordernden Zeiten haben gezeigt, wie wichtig unser Verband ist.

Danke für das Vertrauen

Im Jahre 1999 in die „Stiefel“ großer Vorgänger und des großen SKV-Gründungspräsidenten Andreas Hellrigl zu steigen, war eine ganz große Herausforderung. Es ist eine große Ehre für mich, dass ich von 50 Verbandsjahren nahezu 24 Jahre, zusammen mit der Vizepräsidentschaft rund 28 Jahre, entscheidend prägen durfte. Ich bedanke mich bei allen Mitgliedern, Bezirksobmännern und dem Vorstand für dieses außerordentliche Vertrauen. Diese ehrenamtliche Aufgabe habe ich mit großer Freude, Begeisterung, Passion und Leidenschaft ausgeführt. Ich hatte all die Jahre große Persönlichkeiten, sei es im Landesvorstand als auch externe Experten, an meiner Seite, die

mich gefördert und unterstützt haben, und ich bedanke mich für diese herausragende Zusammenarbeit. Erlauben Sie mir, dass ich eine Person explizit nenne: Karl Volgger. Er hat mich all die Jahre bedingungslos unterstützt, besonders in schwierigen Momenten hat er sich als verlässlicher und unabkömmlicher Begleiter und Freund gezeigt. Selbst in herausforderndsten Situationen und spät in der Nacht sowie an Feiertagen hatte er ein offenes Ohr für einen ehrlichen Austausch, für Diskussionen und Dialoge und er hat sehr viele, auch sehr unangenehme Aufgaben übernommen. Danke Karl.

Es war Zukunftsweisend

Ich hatte die große Ehre, den Südtiroler Köcheverband – SKV, die Berufsvereinigung der Südtiroler Köchinnen und Köche, ins neue Jahrtausend zu führen.

Es ist mir gelungen, alle Berufsweltmeisterschaften zu begleiten und mit großen Gönnern aus der Wirtschaft zu finanzieren. Zudem ist es gelungen, den Kochberuf als eingetragenen Beruf zu verankern.

Im Jahre 2021 konnten wir, bei der II. außerordentlichen Mitgliederversammlung – mit einstimmiger Zustimmung der Mitglieder – den SKV mit neuen Statuten auf eine moderne, den heutigen Anforderungen entsprechende Ebene stellen.

Mit der alljährlichen Auszeichnung der besten Kochlehrlinge, des Ausbilders und des Ausbildungsbetriebes des Jahres ist es gelungen, den Kochberuf in Südtirol und in der breiten Südtiroler Öffentlichkeit, als einen der innovativsten und kreativsten Berufe in Südtirol zu positionieren.

Mein Dank gebührt vielen

Viele, viele Südtirolerinnen und Südtiroler, viele Köchinnen und Köche, die Mitglieder im Landesvorstand, viele Freunde und Partner aus Gesellschaft, Kulinarik, Politik, Wirtschaft, Kultur, Schule, Verbänden, Landesverwaltung, Gewerkschaften, Institutionen und der Presse haben mir in all diesen Jahren ihr Vertrauen geschenkt und mich und unsere gemeinsamen Bemühungen immer und immer wieder großartig unterstützt. Dafür gebührt diesen Menschen, Ihnen allen, mein aufrichtiges Vergelt's Gott und mein Dank.

Warum gehe ich? Warum gehe ich frühzeitig?

Der SKV braucht neuen Elan, neue Ideen und eine neue Führungsgeneration für die Zukunft. Es ist mir wichtig, dass 2023, im Wahljahr – es werden die gesamten Gremien neu gewählt –, kein Vakuum in der Führung des SKV entsteht, dass ein reibungsloser Übergang möglich ist. Der SKV steht auch nach diesen

so herausfordernden Jahren wirtschaftlich gesund da und gibt mir deshalb die Möglichkeit, beste Voraussetzungen zu übergeben. Ich habe mich ungemein gefreut, dass KM Patrick Jageregger, der neue Präsident, vom Landesvorstand einstimmig gewählt wurde. Damit hat der SKV eine starke Perspektive für die Gegenwart und für die Zukunft und ich würde mich umso mehr freuen, wenn der neue Präsident dann im Wahljahr 2023 von den Südtiroler Köchinnen und Köchen mit einem starken Votum bestätigt wird.

Nicht im Weg stehen

Ich werde dem neuen Präsidenten in der nächsten Zeit und in Zukunft zur Seite, aber sicher nicht im Weg stehen. Er wird die Aufgaben und Herausforderung anders lösen, neue Wege suchen und finden, aber mit Sicherheit unseren Verband im Interesse aller Köchinnen und Köche führen. In dieser Übergangsphase werde ich das Projekt „SKV-Medien“ und noch einzelne Projekte begleiten.

Meine Frau, meine Familie und Menschen

Abschließend möchte ich mich bei meiner Frau Christina, bei unseren Kindern und meiner Familie herzlich bedanken. Sie haben mich all die Jahre großartig unterstützt und mir den Rücken für diese ehrenvolle Aufgabe freigehalten, auch wenn ich viele, viele Tage und Nächte unterwegs war. Ich habe in dieser Zeit viel lernen können, viele Menschen kennengelernt, die mein Leben bereichern und auch deshalb wird mir diese so schöne, so wunderbare Zeit für immer in guter Erinnerung bleiben.

Es war eine große Ehre

Liebe Mitglieder, liebe Freunde, geschätzte SKV-Partner. Es war mir eine große Ehre, Ihr Vertrauen über all die Jahre und Jahrzehnte zu genießen. Danke für diese so erfüllte und wertvolle Zeit.

Eurer
Reinhard Steger

”

Ich bin der festen Überzeugung, dass die Zukunft unseres Verbandes, so wie die jedes Unternehmens, nur dann erfolgreich sein kann, wenn Erneuerung möglich ist und gefordert wird.

v.l.n.r. Greta Fränzl, Franziska Marth,
Philip Mancini, KM Harald Hilber
Fachlehrer, Lia Casagrande,
Annalena Brunner, Katja Brunner,
KM Reinhard Steger
und Anna Pöder



YOUNG CHEFS

Diplomverleihung an der LBS SAVOY

Kürzlich konnten **nach zweijähriger pandemiebedingter Pause** rund 200 Absolvent:innen der Fachschulen und Lehrlingsklassen im Bereich Kochen und Service ihre Abschlussdiplome entgegennehmen. An zwei Terminen wurden die Diplome überreicht.

Den Young Chefs wurden ihre Diplome vom Südtiroler Kochpapst und Präsidenten a.D. des renommierten Südtiroler Köcheverbandes, KM Reinhard Steger, überreicht. Auch der Südtiroler Drei-Sternekoch Norbert Niederkofler ließ es sich nicht nehmen, in einer Videobotschaft den Young Chefs der Gegenwart seine Glückwünsche zu übermitteln.

Reinhard Steger gab den Absolventen in seiner Rede zwei Wünsche auf ihre berufliche Reise mit: Die jungen Köche und Köchinnen sollten mit dem Erreichen des Schulabschlusses nicht aufhören, ihren Horizont erweitern zu wollen, und sich nicht auf ihrem bisher erworbenen Können ausruhen. Auch wenn es manchmal

unmöglich scheinen möge, weiterzumachen, sprach Steger den Young Chefs Mut zu, immer wieder aufzustehen, „denn es kann nicht jeder Tag ein Samstag oder Sonntag sein. Man muss auch Montage und Dienstag im Leben meistern!“ Zudem forderte er die Absolvent:innen auf, sich stets Menschen zu suchen, die sie positiv verstärken und fördern. Nur durch solche Menschen bleibe man ehrgeizig und komme gesetzten Zielen näher.

Klaus Berger, Vizepräsident des HGV, gratulierte ebenfalls und betonte in seinen Grußworten vor allem die Wichtigkeit des Kochberufs für das Genuss- und Feriendland Südtirol und den Tourismus.

Zum Schluss der Feier überreichte Steger gemeinsam mit der Direktorin der Schule und Andreas Hellrigl, dem Pionier der Südtiroler Küche, den Diplomanden ihre Urkunden.

Bereits einige Tage zuvor waren den Absolvent:innen im Service die Diplome überreicht worden, und zwar von Direktorin Beatrix Kerschbaumer Sigmund, dem Landesrat für Deutsche Bildung und Kultur, Philipp Achammer, und der Amtsdirektorin für Lehrlingswesen und Meistersausbildung, Cäcilia Baumgartner, im Beisein von HGV-Vizepräsident Klaus Berger.

Viel Glück der neuen Generation an Servierfachkräften, Köchinnen und Köchen.

KM Reinhard Steger, die neuen Young Chefs Philip Mancini und Lia Casagrande, Direktorin Beatrix Kerschbaumer Sigmund



LBS Savoy
rs | rm

Bezirksobmann **Alfred Putzer**,
Direktorin **Brigitte Gasser Da Rui**,
Absolvent **Andreas Munter**,
KM **Patrick Jagregger** und
KM **Reinhard Steger**



Foto: REINHARD STEGER

DIPLOMVERGABE

Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer

Im Rahmen von zwei Diplomfeiern hat das Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer mit **Direktorin Brigitte Gasser Da Rui** den Absolventen der dualen Ausbildung „Kochlehrlinge und alle weiteren Lehrberufe“ sowie den Absolventen der Fachschulen die Diplome überreicht.

Mit dabei waren als Ehrengäste Reinhard Steger vom SKV, SKV-Bezirksobmann Alfred Putzer und die Direktorin vom Amt für Lehrlingswesen, Cäcilia Baumgartner. Besonders hervorgehoben wurde die Leistungen jener Absolventen, die mit Auszeichnung und sehr hohen Noten abgeschlossen haben.

Direktorin Brigitte Gasser Da Rui zeigt sich höchst erfreut, dass gerade in dieser so herausfordernden Coronazeit die jungen Menschen große Leistungsbereitschaft und sehr hohe Motivation gezeigt haben und so einen ganz wichtigen und entscheidenden Schritt für ihr Berufsleben setzen konnten.

Reinhard Steger freute sich mit den Absolventen und hob hervor, dass man an diesem Tag feiern und gemeinsam anstoßen und zeitgleich die nächsten Weiterbildungsschritte für die berufliche Weiterbildung planen, ins Auge fassen und sich im Idealfall unmittelbar für den

nächsten Weiterbildungsschritt am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer anmelden solle. Denn beruflicher Erfolg sei kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis guter und vorzüglicher Planung und Konsequenz in der Umsetzung.

Die Urkunden überreicht wurden von den jeweiligen Fachlehrkräften an der Schule gemeinsam mit der Direktorin: Tobias Zanotto, Margit Mair, Patrick Jagregger, Konditormeister Hubert Oberhollenzer, Servicemeister Mirko Meraner und Bäckermeister Thomas Delmonego. Der Südtiroler Köcheverband SKV gratuliert den Absolvent:innen sehr herzlich.

Elisabeth Stürz

Vize-Direktorin der LBS Hellenstainer

rs | rm



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Südtiroler Jungköchinnen/Jungköche vom Südtiroler Gasthaus

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Fachzeitschrift 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 Fachzeitschrift Südtiroler Köche bequem abrufbar über den QR-Code.

IM INTERVIEW



Jonas Clementi

Jahrgang: 2001

Wohnort: Siebeneich



Noah Wenin

Jahrgang: 2005

Wohnort: Vilpian

Restaurant Patauner, Siebeneich Bozner Straße 6,
www.restaurant-patauner.net

Was hat dich dazu animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Jonas: Schon als Kind habe ich immer neben meiner Mutter in der Küche gestanden und neugierig zugesehen. Später dann habe ich regelmäßig Kochsendungen geschaut und tue dies immer noch.

Noah: Als Kleinkind war ich viel bei meiner Oma, dort durfte ich viel mithelfen und mir gefiel das Kochen. Immer öfter kochte ich

zu Hause, bis ich irgendwann dann beschlossen habe Koch zu werden.

Welche berufsbildende Schule hast Du absolviert?

Jonas: LHF Kaiserhof in Meran

Noah: Landesberufsschule Savoy in Meran

Was gefällt dir an der Schule?

Jonas: Zum einen habe ich sie wegen des Kochens gewählt

und zum anderen, damit ich in Zukunft auch noch (falls nötig) problemlos andere Wege einschlagen kann.

Noah: Mir gefällt an der Schule, dass man Sachen ausprobieren kann und die Lehrer um Hilfe bitten kann, wenn es nicht klappt.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Jonas: Es gibt viele. Wenn man als Team gut harmoniert und gut funktioniert und auch in den stressigen Situationen alles problemlos meistert, und natürlich, auch wenn mein Chef mich lobt oder auch Gäste sagen, wie gut es ihnen geschmeckt hat.

Noah: Ein schönes Erlebnis war, als ich zum ersten Mal zuhause ein Stück Fleisch zubereitet habe und es geklappt hat.

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

Jonas: Ich würde sagen, meine Mutter. Durch sie hat sich dieses



Foto: A. HUBER

Patauner
Speisesaal

Bries flacher Teller



Bries Coupe Teller



Interesse fürs Kochen und fürs Essen entwickelt.

Noah: Meine Eltern, weil sie mich auf meinem Weg zum Koch immer unterstützt haben.

Welche Hobbys hast du in der Freizeit?

Jonas: Seit ich sechs Jahre alt war, habe ich Eishockey gespielt. Mit der Zeit wurde es immer schwieriger, Zeit für den Sport zu finden. Sonst gehe ich noch gerne auf den Berg und auch Skifahren.

Noah: Ich mache seit elf Jahren Taekwondo, fahre im Winter Snowboard und fische auch gerne mit Freunden.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Jonas: Er ist sehr abwechslungsreich, man kann sehr kreativ sein und immer neue Sachen ausprobieren. Auch das Zusammenarbeiten mit anderen Leuten gefällt mir gut.

Noah: Mir gefällt gut, dass man kreativ sein kann, z. B. wie man den Teller gestalten oder ein Gericht neu erfinden kann.

Was gefällt dir nicht so gut?

Jonas: Wenn zu wenig zu tun ist. Lieber Stress haben, als auf Gäste warten. Außerdem ist es als Koch schwierig, Zeit für seine Freunde zu finden, weil man immer dann arbeitet, wenn die meisten Leute frei haben.

Noah: Wenn in der Küche Langeweile herrscht.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Jonas: Dass man sich untereinander gut versteht und sich auf die anderen verlassen kann.

Noah: Dass man sich aufeinander verlassen kann und dass immer eine gute Stimmung herrscht.

Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Jonas: Die familiäre Art und dass wir ausschließlich mit frischen und lokalen Produkten arbeiten.

Noah: Dass man mit frischen saisonalen und regionalen Produkten kochen darf und dass oft die Karte gewechselt wird.

Was ist dein Lieblingsgericht beim Zubereiten in der Küche?

Jonas: Kalbsbries. In jeglicher Konstellation

Noah: Fisch und Nudel

Was ist deine Lieblingsfrucht?

Jonas: Himbeere

Noah: Apfel

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Jonas: Weiterhin Spaß am Kochen zu haben und glücklich und gesund zu bleiben.

Noah: Zu verreisen, um andere Kochkulturen kennenzulernen.

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 6 - 2022





Weil ich
Qualität
will.

Omar Visintin,
Südtiroler Snowboarder,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com



BEZIRK PUSTERTAL

20. Laurentiusfeier Schutzpatron der Köch:innen

Der SKV-Bezirk Pustertal organisiert die mittlerweile 20. Laurentiusfeier der Südtiroler Köchinnen und Köche. Bezirksobmann KM Martin Tschafeller und Organisatorin KM Edith Mairl laden mit dem Bezirksausschuss sehr herzlich dazu ein.



Keschn Toni und **Edith Mairl**.
Sie begrüßen auch 2022
die Teilnehmer:innen
bei der Laurentiusfeier

Unkostenbeteiligung

- Für Mitglieder frei
- Für andere ein Unkostenbeitrag von 15 Euro

Wichtiger Hinweis in eigener Sache

Wir wissen um die Problematik des Termins. Den Termin haben weder der SKV noch die Organisatoren ausgesucht. Der 10. August ist von der Kirche dem Heiligen Laurentius, dem Schutzpatron der Köchinnen und Köche gewidmet, womit der Tag feststand.

KM **Martin Tschafeller**,
Bezirksobmann Pustertal

1. Treffpunkt 22 Uhr in Bruneck am Graben beim Keschn Toni
2. Gemeinsamer Besinnungsgang zur Hl. Geist Kirche am Kapuziner Platz
3. Wortgottesdienst und Segnung durch Pfarrer Christian Pallhuber
4. Alle Mitglieder, Köchinnen und Köche sind zum Taste and Music in der Landeshotelfachschule in Bruneck geladen.

ke Momente und den menschlich so wertvollen Austausch unter Freunden, Bekannten und der Gastroszene.

Wir freuen uns auf gemeinsame, star-



ungerer
kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR
IHRE GASTRONOMIE**

Mit neuestem Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
19. SEPTEMBER 2022

BEZIRK SCHLERN

Besichtigung mit Führung bei *Karuna Chocolate*



Unter dem Motto: „Von der Bohne bis zur Tafel!“ organisiert der Bezirk Schlern eine Besichtigung mit Führung bei Karuna Chocolate von Katya Waldboth und Armin Untersteiner in Garn bei Felthurns. Alle SKV-Mitglieder sind herzlich eingeladen.

Termin: Montag, 19. September 2022

Ort: Garn Nr. 30, Felthurns

Unkostenbeitrag: 15 Euro für Mitglieder,
25 Euro für Andere

Beginn: 14.30 Uhr

Dauer: ca. 1,5 Stunden

Anmeldung und Information:

Bei BO-Stellvertreter
Stephan Mahlknecht
Tel. 338 99 88 494

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
27. SEPTEMBER 2022

BEZIRK PUSTERTAL

Leitgam Luxury Hotel for two. Kiens

Das **Leitgam**
Luxury Hotel



Der SKV-Bezirk Pustertal mit BO KM Martin Tschaffler und Organisator KM Christof Gatterer laden gemeinsam mit Familie Falkensteiner herzlich ein, zur Hotelbesichtigung mit Start um 22 Uhr. Das Leitgam Luxury Hotel in Kiens wurde als Schmuckstück im November 2021 eröffnet. Aufgrund von Corona war eine Besichtigung nicht möglich. Jetzt machen wir dieses einzigartige Angebot an die Mitglieder.

Anmeldung:

Innerhalb 20. September 2022
bei Christof Gatterer Tel. 349 8257061

rs | rm



Wir suchen DICH!

Entremetier

- 5-Tage Woche
- durchgehende Arbeitszeiten
- sehr gute Entlohnung
- junges dynamisches Team
- Unterkunft und Verpflegung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!
jobs@hotel-masl.com • 346 / 30 49 441

MASL
ALPINHOTEL
★★★★S



Pasta Rossini

In Völs am Schlern gibt es seit 2019 ein kleines, aber feines Pasta- und Teigtaschenlabor.

Das hat natürlich das Interesse des SKV-Bezirks geweckt und so haben wir dem Pasta Rossini einen Besuch abgestattet.

Mauro Rossini, gelernter Koch, gebürtig aus Ruvo di Puglia bei Bari, arbeitete viele Jahre als Koch und Küchenchef in Seis und in Südtirol. Nach einigen Jahren als Koch, Küchenchef und Berater für die Produktion von frischen Teigwaren in der gehobenen Gastronomie in Österreich und Deutschland entschied er sich für die Selbständigkeit und eröffnete 2019 mit seiner Frau Edith Wörndle das Pastalabor Rossini in Völs.

In der Pasta Rossini arbeiten insgesamt drei Personen. Der Chef Mauro, Ehefrau Edith und Paula, die Mitarbeiterin. Es werden ca. 22 Sorten Teigtaschen in verschiedensten Formen und Farben in reiner Handarbeit und ohne jegliche Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel hergestellt und umgehend tiefgekühlt. Dabei werden verschiedenste Teige hergestellt, z. B. mit Johannesbrotkernmehl oder mit schwarzem Mehl sowie verschiedene Vollkornteige, sehr gerne aus Getreide, das in Völs und Umgebung angebaut wird. So wird die alte Sorte Schwarzer

Emmer von Ediths Bruder in Ums verwendet. Und wie es der Betriebsname bereits zum Ausdruck bringt, experimentiert Mauro sehr gerne mit verschiedenen Mehlen. Die Art der Füllungen hängt von der jahreszeitlichen Verfügbarkeit der Rohstoffe ab. Jedoch orientiert man sich hauptsächlich an den Wünschen der Kunden. Von den klassischen Schlutzkrapfen bis zu Dinkel-Pfifferling-Teigtaschen, Ravioli mit Dill und Lachs oder mit Burrata, Tomate und Taggiasche Oliven. Sehr gerne werden auch Kloatzen-Schlutzer und Schokoladeteigtaschen herge-

stellt. Beliefert werden ausgewählte Geschäfte in Südtirol und Restaurants von Nordtirol bis München.

Eine große Rolle bei der Vermarktung der Produkte, spielte der international bekannte Sternekoch Armin Leitgeb vom Restaurant „Le Treize“ im Casino Seefeld.

Die Teilnehmer von SKV ON TOUR waren begeistert und bedanken sich für die leckeren Teigtaschen.



Mauro Rossini mit seiner Frau Edith Wörndle

Mahlknecht Stephan

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter

Sensorik-Schulung mit Olivenöl

Nach der abgelaufenen Wintersaison lud der SKV Eisacktal zu einem Sensorik-Seminar zum Thema Olivenöl ein. Es trafen sich viele SKV-Mitglieder im Hotel des Millanderhofs zu diesem interessanten Thema. Als Referent konnte der SKV-Bezirk KM Martin Leitner von der Emma Hellenstainer gewinnen. Er erklärte den Teilnehmern die Sensorik im Allgemeinen und die Wahrnehmung des Menschen. Sensorik bekommt in Zukunft eine immer größere Bedeutung, die auch geschult, ja trainiert werden kann.

Nach der Einführung führte KM Martin Leitner direkt über in den Hauptteil der Veranstaltung. Hier ging es um das Probieren und die Geschmackswahrnehmung bei den diversen Olivenölen. Dabei durften die Teilnehmer festhalten, was sie riechen, die Farbnuancen, den

Geschmack, die positiven und die negativen Attribute des Olivenöls.

Zum Abschluss zeigte der Referent auf, was ein gutes Olivenöl ausmacht sowie die korrekte Auflösung des schriftlichen Produkttests. Wir als Teilnehmer konnten sehr gut die Qualitätsunterschiede feststellen. Wir hatten damit eine wunderbare Schulung und zeitgleich eine wunderbare Schulung der Sensorik. Zum Abschluss bedankte sich der SKV-Obmann Alfred beim Referenten für die gelungene Veranstaltung. Beim gemeinsamen Networking klang die Schulung dann aus.

Hannes Pabst

SKV-Bezirksobmann-Stellvertreter

rs | rm



SKV-Bezirksobmann
Markus Tratter mit
Familie Hafner und den
Teilnehmer:innen

BEZIRK BOZEN

Heinrichhof in Terlan

Der Heinrichhof liegt etwas außerhalb von Terlan, an der Hauptstraße in Richtung Vilpian. Er war kürzlich Ziel eines SKV ON TOUR vom Bezirk Bozen.

Kurt und Ulrike Hafner haben hier ihre neue Hofstelle erbaut und konzentrieren sich auf den Spargel-, Obst- und Gemüseanbau. Neben dem Wohnhaus befinden sich die Wirtschaftsgebäude



mit Lager, Kühlzellen, Verarbeitungsraum und der Hofladen.

Der Heinrichhof konzentriert sich auf den Anbau von diversen Rhabarbersorten, Birnen, Marillen, verschiedenen Kartoffeln, Zucchini, Blaukraut und Roter Beete. Auch Süßkartoffeln haben die Hafners angebaut. Sie sind ständig auf der Suche nach neuen, interessanten Kulturen, die sie gerne auch selbst weiterverarbeiten zu Apfel-fruchtaufstrichen, Apfel-Chutney und -essig, Fruchtsäften, Kräutersirupen und -salzen, Kirschkompott, Trockenfrüchten usw.

Am Ende wurden die Teilnehmer noch



zu einer kleinen Weinprobe von ausgewählten Weinen der freien Weinbauern von Terlan eingeladen. Abschließend geht ein großer Dank an Familie Hafner.



Direkt im Zentrum von Gossensass werden verschiedene Lokale, geeignet für Tageskaffe, Pizzeria, Eventlokal oder Ähnliches angeboten. Günstige Pachtmöglichkeiten! Bei Interesse melden Sie sich bitte unter

Tel. 345 90 15 994
(Sigi Amort)

Der SKV-Bezirk Bozen
rs | rm

„Südtiroler Genussbotschafter“

Genuss ist für sie nicht nur Berufung, sondern auch Beruf: Die Rede ist von den mehr als 60 ausgebildeten Südtiroler Genussbotschaftern, die derzeit sehr professionell Südtirol und seine Produkte im In- und Ausland promoten. **Sie haben einen Verein gegründet mit dem Ziel, als Botschafter für die Südtiroler Qualitätsprodukte zu fungieren.**

Seit mittlerweile elf Jahren sind die Südtirol-Genussbotschafter mit profunden Kenntnissen über Land, Leute, Traditionen und insbesondere über die Südtiroler Qualitätsprodukte nun schon unterwegs. Sie machen Schulungen und Vorträge, betreuen Messestände, präsentieren auf Veranstaltungen und im Lebensmitteleinzelhandel Südtiroler Qualitätsprodukte, treten bei Weinverkostungen oder Genusswanderungen auf und begleiten Presse-reisen. Engagiert werden sie von Produzenten, Hoteliers, Verbänden, Privatpersonen oder direkt von IDM, um die Vielfalt der heimischen Qualitätsprodukte mit viel Leidenschaft und in spannenden Geschichten zu vermitteln.

„Hinter dieser Initiative steht die Idee, die persönliche und daher sehr glaub-

hafte Vermittlung von Produkten, Land und Menschen dahinter zu stärken. Indem wir uns als Verein organisieren, können wir unsere Tätigkeit noch professioneller gestalten“, sagt Paul Zandanel, Ideator der Genussbotschafter bei der EOS, Betreuer des Projektes bei IDM und Gründungsmitglied des Vereins „Südtiroler Genussbotschafter“. Sigrid Innerebner ist die neue Präsidentin des Vereins und Christine Gost-

ner von Stefenelli, Peter Perez, Jürgen Geier, Hubert Unterfrauner, Paolo Tezzele sind die neuen Vorstandsmitglieder.

IDM Südtirol
rs | rm



Der gewählte Vorstand mit Präsidentin Sigrid Innerebner zweite von links

~ 1966 ~

Meraner
Handwerkstradition



Fleisch- und
Wurstwaren

Jeder unserer
Schinken
ein kleines
Kunstwerk.



Das Geschmacksgeheimnis
feinster Galloni-Schinken:
streng behütete Familienrezepturen,
ausgesuchte Rohstoffe
und die hauseigenen
Gewürzmischungen.



v.l.n.r. **Diane Steichen** (Vatel-Vizepräsidentin), **Roberto Beltrami** (Lehrkraft für Kochen), **Armand Steinmetz** (Vatel-Präsident a.D.), **Felizitas Laun** (VKD-Geschäftsführerin), **Jessica Sidon** (KochG5-Vorstandsmitglied), **Daniel Schade** (VKD-Präsident), **Mike P. Pansi** (KochG5-Präsident), **Françoise Reuter** (LTB-Attaché), **Karin Lindner** (Erasmus-Expertin), **Reiner Münnich** (SKV-Auslandsdelegierter), **Carole Theisen** (LTB-Direktorin)

KOCHAUSBILDUNG. GRENZÜBERSCHREITEND IM FOKUS

European Chefs Union Delegation in Luxemburg

Im Rahmen des Erasmus-Projekts der Kochverbände von Österreich, Deutschland, Luxemburg, der Schweiz und Südtirol, genannt „European Chefs Union - KochG5“, war kürzlich eine Delegation der fünf Länder zu einem Expertenhearing in Luxemburg.

Im Mittelpunkt stand das Thema der Lehrlingsausbildung und wie diese grenzüberschreitend optimal abgestimmt werden kann. Und wie individuelle, länderspezifische Stärken und Erfahrungen im Rahmen eines Wissenstransfers optimal grenzüberschreitend genutzt werden können.

Auf dem Programm standen unter anderem der Hotel- und Ausbildungsbetrieb Jacoby und das Restaurant de Brailäffel. Des Weiteren wurde die Hotelfachschule Ecole d'Hôtellerie besichtigt. Die Schule bildet um die 300 Schüler aus und bietet dabei verschiedene Möglichkeiten an: eine dreijährige duale Lehrlingsausbildung, eine fünfjährige Hotelfachschule und eine Ausbildung im Bereich des Hotelmanagements. Es handelt sich um eine sogenannte „Tablet-Schule“, in der man gänzlich auf Bücher verzichtet und im Gegenzug jeder Schüler ein Tablet erhält. Alle Rezepturen für die praktische Kochausbildung wurden den Aus-

zubildenden von den Kochlehrkräften digital zur Verfügung gestellt. Der Praxisunterricht ist sehr stark auf „Learning by doing“ ausgerichtet. Die Schule war zum Beispiel für einen gastronomischen Teilbereich auf der Weltausstellung Expo 2022 in Dubai verantwortlich. Dort hatte monatlich eine Klasse die Möglichkeit, unter der Küchenleitung von Zwei-Sternekoch Kim Kevin de Dood das Erlernte in die Praxis umzusetzen. Die Schule führt zudem ein Projekt in Griechenland, wo die Auszubildenden vor Ort eingebunden sind. Dort wird auch Olivenöl gewonnen. Ebenso wird ein Projekt in Ghana geführt, wo junge Menschen oder Quereinsteiger zum Koch/zur Köchin ausgebildet werden.

Ein weiterer Besuch wurde der berufsausbildenden Schule Lycée Technique de Bonnevoie abgestattet, einer Lehranstalt mit ca. 1.500 Auszubildenden in unterschiedlichen Tourismusberufen.



Bei der Trüffelverkostung bei „La Provencale“

Zum Ausbildungsprogramm gehören eine duale und eine dreijährige Fachschulausbildung. Die Besonderheit besteht darin, dass die Auszubildenden im ersten Jahr entscheiden müssen, ob sie als Koch/Köchin in den Bereich „Edelküche“ einsteigen. Besucht wurden auch die schuleigene Metzgerei und die verschiedenen Lehrküchen.

Des Weiteren wurde auch die Firma „La Provencale“, ein Lebensmittelver- teiler, besucht. Der Betrieb beschäftigt 1.500 Mitarbeiter und beliefert die Gastronomie, Krankenhäuser und Alten- und Pflegeheim in Luxemburg. Der Betrieb hat auch einen sehr guten Namen als Ausbildungsbetrieb für den Bereich Handel. Täglich werden 600 Tonnen an Lebensmitteln mit 160 Lkw ausgeliefert.

Zum Abschluss wurde das Restaurant Gudde Kascht von Vatel-Club-Präsi- dent Ben Weber, besucht. Küchenchef Ben Weber und sein Team bilden mit



v.l.n.r. **Mike P. Pansi** (KochG5- und VKÖ-Präsident), **Felizitas Laun** (VKD-Geschäftsführerin), **Karin Lindner** (Erasmus-Expertin), **Armand Steinmetz** (Vatel-Präsident a.D.), **Diane Steichen** (Vatel-Vizepräsidentin), **Joachim Elflein** (VKD-Vizepräsident), **Jessica Sidon** (KochG5-Vorstandsmitglied), **Michel Lanners** (EHTL-Direktor), **Mia Aouadi** (EHTL-Vizedirektorin), **Reiner Münnich** (SKV-Auslandsdelegierter), **Ann Katrin Ferstl**, **Alain Hostert** (Continental Director Worldchefs und Vatel-Vizepräsident)

großer Passion Koch- und Konditor- lehrlinge aus. Ben Weber setzt sich intensiv mit der Idee des „Upcycling“, der Wiederverwertung von scheinbar nutzlosen Abfallprodukten, auseinan- der. Das heißt, es wird einem ausge- dienten Gegenstand ein neuer Lebens- zyklus geschenkt. Zum Betrieb gehört auch ein eigenes Food-Labor, in dem die neuen Kreationen getestet werden, sowie eine eigene Nudelmanufaktur.

Abschließend und als Resümee: Es war ein höchst informativer, grenzüber- schreitender Erfahrungsaustausch in der Begegnung mit jungen Menschen im Kochberuf und im Netzwerk von berufsbildenden Schulen, Praxislehr- kräften, Direktoren und Ausbildnern in den Betrieben.

Reiner Münnich
SKV-Auslandsdelegierter

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

Mit Virtual und Augmented Reality ermöglichen wir, die Planung von Groß- küchen- 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

Natur pur

Premium-Lachs aus Norwegen.



Aufzucht im reinen, eiskalten Polarmeer, ausschließlich natürliches Futter ohne chemische Zusätze und nachhaltige Fischerei – das zeichnet diesen Premium-Lachs aus. Die Züchter halten höchste Qualitätsstandards ein und verpflichten sich, ethische Grundsätze zu wahren.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

KÄSEFESTIVAL

2.600 Euro für Ukraine

Dieser Betrag wurde an den drei Festivaltagen des Käsefestivals in seiner 14. Auflage in Sand in Taufers gesammelt. Ein Teil des Erlöses aus den Eintrittskarten war hierfür bestimmt und der andere Teil bestand aus Spenden von Besuchern und Sympathisanten.

Zweckgebunden waren die Spenden bereits in der Kommunikation für die ukrainische Slow-Food-Community. Mit dem Krieg sei alles zusammengebrochen, aber die lokale biologische Vielfalt werde ein grundlegender Bestandteil des Aufbaus sein, so der Slow-Food-International-Präsident Carlo Petrini.

„Auch wir fühlen uns verpflichtet, unseren Teil beizutragen, viele Kleinproduzenten und Aktivisten zu unterstützen, die dem Land verbunden sind, und Wert legen auf gute, saubere und faire Lebensmittel“, sagt Martin Pir-

cher, der Gründer des Käsefestivals in Sand in Taufers. Slow Food ist in der Ukraine eine lebende Realität bestehend aus zwölf Lebensmittelgemeinschaften, 19 Köchen, die der Slow Food Cooks Alliance angehören, 21 Lebensmitteln der „Arche des Geschmacks“ und 50 wertvollen Lebensmittel, die aufgenommen werden sollen.

Reinhard Steger, selbst seit Jahrzehnten Slow-Food-Mitglied, hebt den Wert der Initiative ebenso besonders hervor und begrüßt es sehr, dass der angeführte Betrag hierfür zur Verfügung gestellt wird. Gerade deshalb auch die

Förderung des Festivals durch den SKV und ihn selbst. Ein herzlicher Dank geht an Angelo Carrillo, den Präsidenten von Slow Food Südtirol, Martin Pircher, den Ideator des Käsefestivals, und Katharina Willeit, Direktorin des Tourismusvereins von Sand in Taufers.

rs | rm

Bildimpressionen vom Käsefestival 2022



Foto: REINHARD STEGER

PR-INFO

Gastrofresh feiert seinen Umbau

Mit einem großen Fest zelebriert Gastrofresh den Abschluss seiner Umbauarbeiten. Durch die Erweiterung der bestehenden Betriebsstätte hat der Frischelieferant erfolgreich in die Zukunft investiert.

Der Südtiroler Vorzeigebetrieb Gastrofresh hat die Weichen für noch mehr Wachstum gestellt: Der Firmensitz bei Atzwang wurde in den letzten beiden Jahren vergrößert und vor kurzem erfolgreich abgeschlossen.

Der erste Spatenstich begann im Ok-



tober 2020 mit Aushubarbeiten für die Errichtung eines neuen Schutzdamms. Anschließend folgten die Bauarbeiten der neuen, rund 8.000 Quadratmeter großen Lagerhalle. Die zusätzlich geschaffenen Palettenplätze nutzt unter anderem Mila Bergmilch Südtirol. Neben der neuen Tiefgarage wurden 16 weitere Verlade-Rampen für die LKWs

geschaffen. Gastrofresh verdoppelt somit die Zahl der anzufahrenden Rampen auf insgesamt 31, eine beträchtliche Erleichterung beim Warenumschatz, wenn die Fahrer frühmorgens die frische Ware zügig ein- und ausladen müssen.

Dank hochmoderner Temperaturregulierung werden die Lebensmittel im hinteren Bereich der neuen Halle im optimalen Temperaturbereich gelagert: 0-1 Grad für Fisch und Fleisch, 4-5 Grad für allgemeine Frischeprodukte, 6-8 Grad für Obst und Gemüse und 8-20 Grad für Trockensortiment und Nonfood-Artikel. Die gekühlte Bereitstellungszone im vorderen Bereich garantiert ebenfalls ohne Unterbrechung der Kühlkette höchste Qualität und die hervorragende Frische aller Nahrungsmittel. Mit einem gelungenen Fest hat Gastrofresh den Neubau

und gleichzeitig sein 20-jähriges Bestehen gebührend gefeiert: Anfang Mai lud das Unternehmen Mitarbeiter*innen und deren Familien, Geschäftspartner, sowie alle am Bau beteiligten Firmen zur Einweihungsfeier ein. Bei Führungen durch die neue Lagerhalle überzeugten sich die 350 Besucher vom Erfolg der Investitionsmaßnahmen. Pop-rockige Live-Musik der Band Mawalaaa, exquisite Gaumenfreuden durch Catering Forst Season und mitreißende Kinderanimation begleiteten das gemütliche Beisammensein.





RETO MATHIS

Hochalpiner Tafeldecker a.D.

Mit Reto Mathis hat ein ganz Großer der Gastronomie im Alpenraum die Bühne verlassen.

Er, der St. Moritz, die Corviglia, das Gourmetfestival St. Moritz, die Chefalps Zürich geprägt hat, wie niemand zuvor, der viele Südtirolerinnen und Südtiroler in seinem Team hatte, der 2013 Starreferent der SKV-Generalversammlung war, hat sich kürzlich mit einem 8-Gang-Menü von Freunden, Gönnern, Gästen und langjährigen Mitarbeitern verabschiedet. Die Redaktion veröffentlicht das Menü in leicht gekürzter Form:

38 // SKV SZENE

Liebe Freunde, wenn ein Vollblutgastronom und Gastgeber aus Leidenschaft beschließt, seine Kochjacke nach 55 Jahren an den Nagel zu hängen, ist ihm eines ganz besonders wichtig: sich bei seinen Freunden, Gästen, Mitarbeitern und Partnern für ihre Treue und professionelle Zusammenarbeit von ganzem Herzen zu bedanken. Und so ist es mir eine große Freude, Sie ein letztes Mal zu Tisch zu bitten und gemeinsam ein fulminantes "Farewell"-Menu zu genießen.

Amuse gueule

Den anregenden Auftakt gestaltet

ein inspirierendes Ereignis im Jahr 1967. Damals beschlossen meine Eltern, Hartly und Friedi Mathis, das neu errichtete Bergrestaurant "Corviglia" zu pachten.

Premier

Es folgt Haute Cuisine, denn der großen lokalen Skepsis trotzend brachte mein Vater die gehobene Gastronomie der 5-Sterne-Welt auf den Berg. Bis heute gilt er als Gründer und Trendsetter des heutigen Fine Alpine Dining.

Entrée

Das Menu kommt in Schwung: 25

Jahre lang prägten meine Eltern das Corviglia Bergrestaurant „La Marmite“ mit herzlicher Gastfreundschaft und feinsten Kulinarik. Sie durften sich über zahlreiche Auszeichnungen, internationales Medienecho und viele treue Stammgäste aus aller Welt freuen.

Plat Principal

Mit diesem Hauptgang erhält das Menu seinen unverwechselbaren Charakter: 1992 übernahm ich „La Marmite“ und verlieh ihm zwei Jahre später sowohl eine neue Gestalt als auch ein überarbeitetes Konzept. Meine Marke „MATHIS“ etablierte



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

sich rasch und expandierte in verschiedenste Richtungen, u. a. mit internationalen Food Promotions, VIP-Caterings für Großanlässe sowie der Mitbegründung des St. Moritz Gourmet Festivals, das ich 25 Jahre lang als Präsidiumsmitglied prägen durfte.

Savoury

Dieses Schmankehl gönnte ich mir zum meinem 60. Geburtstag: Nach 25 Jahren beschloss ich, die Ära "MATHIS" auf dem St. Moritzer

erfüllt mich heute noch mit Freude und Stolz.

Digestif & Cigares

Nun heißt es, sich zurückzulehnen und behaglich zu sinnieren. In diesem Herbst erreiche ich das offizielle Pensionsalter. Was es mir wohl bringt? Nun, einfach ins Blaue hinein wie gehabt weiterfahren, kam für mich nicht in Frage. Die Idee einer Partnerschaft mit lokalen Leistungsträgern, mit ihnen als operativen Betreibern und mir als Gastgeber

Fotorechte: RETO MATHIS



KM Karl Volgger, Reto Mathis & KM Reinhard Steger
Archivfoto 2013

Hausberg zu beenden und mich auch aus meinen (inter)nationalen Aktivitäten zurückzuziehen. Nicht etwa, um schnödem Müßiggang zu frönen, im Gegenteil! Jetzt war die Zeit gekommen, um Bilanz zu ziehen und mich mit Verve persönlichen Interessen zu widmen.

Dessert

Eine himmlische Verführung zum Ausklang: Für mich bedeutete das „CheCha Restaurant & Club“ die Essenz aus 45 Jahren Gastronomieerfahrung, Gastgeberleidenschaft und Fachkompetenz. Dass diese einmalige Location die Herzen der Gäste im Sturm eroberte und von so großen Partnern unterstützt wurde,

und „Markenbotschafter“, ließ mein Gastronomen-Herz allerdings höher schlagen. Doch die Verhandlungen mit verschiedenen Interessenten führten letztlich leider ins Leere, und der Entscheid des „CheCha“-Vermieters, ausgerechnet in diesen durch Pandemie und Kriegswirren mit großen Unsicherheiten geprägten Zeiten den Mietzins um 30 Prozent erhöhen zu wollen, hat sicherlich das Seinige dazu beigetragen.

Was die Zukunft bringt?

Ich bin mir sicher: „The best is yet to come!“

Reto Mathis

Hochalpiner Tafeldecker a. D.
rs | rm

denardo®



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



PECORA
SOSTENIBILE
CERTIFICATA
MSC
www.msc.org.it

FARMED
SOSTENIBILE
ASC
www.asc-cert.org

EUROPEAN UNION
EUROPEAN
BIO
FT BIO 013

MESSE TIPWORLD 2022

Mit kräftigem Lebenszeichen zurück

15.000 Besucher sowie zufriedene Aussteller und Organisatoren – das ist die positive Bilanz der 42. Tipworld. Damit bleibt die Anziehungskraft der Messe im Pustertal bei Fachbesuchern und dem breiten Publikum auch nach zwei Jahren Zwangspause weiter ungebrochen.

„Vor wenigen Monaten hatten wir uns alle nicht vorstellen können, dass wir die Tipworld so erfolgreich abschließen würden, deshalb gilt unser Dank allen, die mit uns am Neustart der Tipworld gearbeitet haben, insbesondere der Stadtverwaltung und Stadtentwicklung sowie den starken Wirtschaftsverbänden im Pustertal und natürlich den über 150 Ausstellern“, erklärt Messedirektor Thomas Mur. „Am meisten Freude bereitet uns die Tatsache, dass das besondere Format der Messe im Pustertal weiterhin funktioniert und die Tipworld 2022 mit einem kräftigen Lebenszeichen zurückgekehrt ist.“

Das Samstagabendprogramm mit Street Food, Karaoke und Improtheater sowie das attraktive Familienprogramm zum Muttertag mit

kreativem Basteln, „Guerilla-Gärtnern“ und kostenloser Kinderbetreuung konnte wieder tausende Besucher aus

der näheren und weiteren Umgebung begeistern. Darauf folgten zwei intensive Fachbesuchertage, die vorwiegend von Gastgebern, Gastronomen, Köchinnen und Köchen, Servicefachkräften und Touristern genutzt wurden und einen wichtigen Anziehungspunkt für die lokalen Wirtschaftstreibenden darstellten. Hier stach vor allem das Unternehmerforum Bruneck am Montagabend heraus, das bis auf den letzten Platz gefüllt war.

Als echter Anziehungspunkt für alle Besucher fungierte wie gewohnt der Südtiroler Köcheverband SKV,



Reinhard Steger, Abfahrer **Christof Innerhofer**, **Matthias Schenk**, Skirennläufer **Manfred Mölgg** mit **Sieglinde Pircher** von 100 Grad.
Kunstvolles Backen

Das Wörndle-Interservice-Team mit **Erwin Stelzer** und **Walter Gartner** von der Geschäftsleitung und **Andreas Kalser von Kirnig**.

der an den vier Messtagen wieder viele prominente Gäste aus Küche, Sport und Gesellschaft an seinem Stand begrüßte und verköstigte.

SKV-Bezirksobmann Martin Tschafeller zeigt sich begeistert vom Verlauf der Messe und dem Erfolg am SKV-Messestand. Der SKV-Messestand war ein Publikumsmagnet, eine Südtiroler Apfelwelt, der In-Treff der Gastroszene, des Spitzensports, der Kunst, der Schönheit mit Miss Südtirol, der Kultur und Musik und der Messe. Täglich wurden in enger Zusammenarbeit mit den SKV-Partnern bis zu 2.000 kleine Gerichte, bis zu 350 Kaffeespezialitäten von Julius Meinl, 500 Kostproben von Leni's Selection und 150 Südtiroler Äpfel im Herzkarton verteilt, am Muttertag über 400 Mutter-

Die Welt der Südtiroler Lebensmittel am SKV-Messestand



Das Hygan-Messesteam mit **Reinhard Steger**

tagsgeschenke an die Mamis persönlich auf der Bühne überreicht und am letzten Messtagen 500 Geschenke – „Ein Stück Frühling“ – an das Messepublikum weitergereicht.

Einen starken Auftritt hatten wieder der Wirtschaftsverband Handwerk und Dienstleister lvh.apa, der Hoteliers-

und Gastwirteverband HGV mit dem beliebten HGV-Bistro sowie die Schüler der Landeshotelfachschule Bruneck mit ihren Fachlehrern mit kreativen Frühlingsspeisen auf Basis von lokalen Pusterer Qualitätsprodukten.

Dazu stellvertretend ein Statement von Frieda Oberhauser aus Lüssen: „So schön!

Am Messestand des Südtiroler Köcheverbandes ist es am schönsten. Ich bin begeistert! Danke für diese so schöne Gastfreundschaft.“

Ergänzend dazu SKV-Bezirksobmann und Landesauschussmitglied KM Martin Tschafeller: „Herzlichen Dank an alle Protagonisten am SKV-Messestand und unsere Partner. Gemeinsam mit Ihnen konnten wir ganz starke Zeichen setzen.“

Quelle: **Messe Bozen - Public Relations** rs | rm

Hierzu eine Bildgalerie mit Impressionen vom Stand des Südtiroler Köcheverbandes-SKV auf der **Messe Tipworld**



Tanja Eder von Julius Meinl mit **Reinhard Steger**





Peter
Foppa



Mit Wohlwollen habe ich das letzte Editorial vom Präsidenten gelesen. Das ist genau unser Thema, unsere Überzeugung. Wir sind bei "turn to zero" (ehemals Klimaneutralitätsbündnis) seit Anbeginn 2016 dabei und seitdem beliefern wir unsere Kunden klimaneutral. Das ist aber natürlich nur ein Aspekt. Des Weiteren sind sicher noch ein paar andere Punkte erwähnenswert:

- 21 Prozent von unserem Umsatz generieren wir mit Produkten, die in Südtirol produziert werden, Tendenz steigend.
- Wann immer möglich, holen wir bei unseren Lieferanten in Südtirol die Ware selber ab, um Leerfahrten zu vermeiden.
- Wir setzen auf eher größere LKW, da sie im Verhältnis zur Nutzlast/Umwelteinfluss am besten abschneiden.
- Unser Fuhrpark ist wahrscheinlich der modernste im Lande, darunter haben wir einen CNG-Gas-LKW, der umwelttechnisch große Vorteile hat.
- Wir haben ausschließlich E-Autos als firmeneigene PKW.
- Wir verwenden ausschließlich Recycling-Papier, das wir bei Lieferscheinen beidseitig bedrucken. Hier sind wir seit Jahren Vorreiter.

Für den Kunden ist jedoch wahrscheinlich am interessantesten, dass wir mit nur **EINEM LKW** alles liefern können, was er braucht: Frisches, TK-Ware und Trockensortiment. Das ist eines der wichtigsten Argumente, das für uns spricht. Hier kommt zudem ein weiterer Vorteil ins Spiel, nämlich dass wir durch diese verschiedenen Temperatur-Zonen in einem LKW pro Kunde mehr Ware liefern können. Zudem beliefern wir neben Hotels und Restaurants auch sehr, sehr viele Geschäfte im Lande und haben somit, wenn wir in ein Tal oder auf einen Berg fahren, die LKW meistens voll und optimieren so Umweltschutz und Logistik.

Peter Foppa, Foppa GmbH

Sehr geehrter Präsident Reinhard Steger,

liebe Mitglieder des Vorstands, der Verwaltung, des Sekretariats und sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen im SKV Network,

meine Zulassung und mein Beginn des Studiums zum Master in Catering Management bei ALMA, der internationalen Akademie der italienischen Küche, der höchsten kulinarischen Autorität in Italien für die kulinarische Weiterbildung, erfüllt mich mit Stolz. Und ich hoffe, das gilt auch für Sie als Profis in der Welt der Gastronomie und Luxushotellerie.

Mit diesem Schreiben möchte ich mich öffentlich beim SKV für die Unterstützung, das persönliche und berufliche Wachstum, die Schulung, die Informationen (dank unseres wunderbaren Magazins „Südtiroler Köche“) herzlich bedanken. Sei es für die zahlreichen Begebenheiten und Erfahrungen, die Werkzeuge und Kenntnisse zu erfahren, die für mich sehr nützlich waren.

Um die schwierige Auswahl zu treffen, die inneren Hürden zu überwinden, um mich ein ganzes Jahr lang intensiv auf höchstem Niveau weiterzubilden und diesen Masterlehrgang zu besuchen. Ich erlaube mir auch, einige besondere Danksagungen auszusprechen, die mir sehr wichtig sind.

Ich danke dem Präsidenten Reinhard Steger für das mir entgegengebrachte Vertrauen. Vertrauen muss man sich immer erarbeiten und ist nicht einmal selbstverständlich. Sie, Präsident Steger, sind eine professionelle Persönlichkeit, die mich inspiriert und die ich bewundere. Ich hoffe sehr, dass ich in naher Zukunft ihren Qualitäten immer näherkommen kann. Danke für das, was sie uns allen im Alltag unermüdlich geboten haben. Ich bedanke mich bei meinem Freund und Kollegen Martin Ebner, der uns bei der Betreuung der Sektion der „Bassa Atesina“ unterstützt hat. Ich habe durch die gemeinsame Arbeit viel gelernt, eine der schönsten Zeiten, die ich immer in mir tragen werde. Ich hoffe, dass bald andere junge Mitarbeiter die Möglichkeit haben, nicht nur fachlich, sondern auch menschlich mit ihm zu arbeiten und zu lernen. Nicht zuletzt danke ich Frau Barbara Obertegger, die das schlagende Herz des Verbandes ist. Ohne sie wären all unsere Dokumente oder "Probleme" nicht so einfach zu lösen. Ich entschuldige mich im Voraus, für all die notwendigen Änderungen und Anpassungen an meiner Privatadresse.

Ich nutze diese Gelegenheit, um Ihnen mitzuteilen, dass ich auch in diesem Jahr, weiterhin Mitglied im SKV bleibe. Ich bin noch mehr als zuvor tief überzeugt, dass wir nur gemeinsam im Netzwerk als Berufsverband etwas bewirken können, indem wir den kognitiven Reichtum all unserer Erfahrungen in unsere wunderbare Gemeinschaft, in unser Netzwerk einbringen.

Ich wünsche Ihnen allen alles Gute und blicken Sie positiv in die Zukunft

Mit freundlichen Grüßen,

David Caliandro

SKV-Mitglied aus Südtirols Süden



David
Caliandro



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

spezialist garantieren wir Ihnen höchste Qualität, lückenlose Rückverfolgung der Lieferkette bis zum Fangplatz und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Von Argentinischen Garnelen bis Zander: Mit uns als Partner machen Sie sicher einen guten Fang, denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

**Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.**

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



COLOMBIAN
HERITAGE PROJECT

ONE FAMILY


#GROWING
together



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

www.meinl.it

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

 0471 307211



More than a moment