IP

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

NORBERT NIEDERKOFLER
Einzigartige Leistung
für Südtirol
S. 18

No. 29

HÖHENFLUG & PERSPEKTIVEN

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

NR. 7 / 2022 // 38. JAHRGANG

foppa
TASTE SUPPORTER

O'Smuzy Suzy®

OSMULY SUZY
IST DIE IDEALE LÖSUNG FUR
PERFEKTEN SMOOTHIE GENUSS IN DER
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

OSMULY SUZY
È LA SOLUZIONE IDEALE PER
GUSTARE FRESCHISSIMI FRULLATI IN
GASTRONOMIA E ALBERGHIERA

FOPPA GMBH Neumarkt | Tel. 0471 820 095 Mühlen in Taufers | Tel. 0474 659 022 ROAT Mezzolombardo | Tel. 0461 604 161

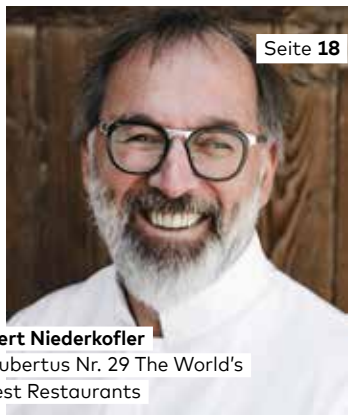
50 & 29

fachzeitschrift.skv.org

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

World's 50 Best Restaurants. Südtirol ist mit dem **St. Hubertus** mit **Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler** mit **Rang 29** erstmals in den The World's 50 Best Restaurants. Ein internationaler Erfolg der Extraklasse. Noch nie war ein Südtiroler Restaurant unter den 50 besten Restaurants der Welt. Eine vollkommen neue internationale Perspektive. Wir gratulieren sehr herzlich.

Norbert Oberhöller
Von Leidenschaft und Liebe
Seite **14**



Norbert Niederkofler
St. Hubertus Nr. 29 The World's 50 Best Restaurants
Seite **18**

Hansjörg Ladurner
Südtiroler in der Erfolgsspur
Seite **20**

Lehrangebote. Wer ausbildet,
wer Lehrstellen zur Verfügung stellt,
wer jungen Menschen
durch die Lehre
oder bei Praktika begleitet,
investiert in die
nachhaltige Zukunft
der Südtiroler Küche.
Mit Begeisterung
zu lehren, muss uns allen ein
Herzensanliegen sein.
Damit sichern wir die Zukunft
der Südtiroler Küche!

KM **Patrick Jageregger,**
SKV-Präsident

TITELTHEMA

14 **Norbert Oberhöller**
Von Leidenschaft und Liebe

18 **Norbert Niederkofler**
St. Hubertus - Nr. 29 The World's 50 Best Restaurants

20 **Hansjörg Ladurner**
Südtiroler in der Erfolgsspur

AKTUELL

07 Delegation der European Chefs Union

08 SKV-Präsident KM Patrick Jageregger on Tour

09 Teamplayer, Macher, Entscheider, Vorausgeher und Umsetzer

PFLANZENLUST

13 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

26 **Nadia Auer** - Faszination berufliche Mehrfachqualifizierung

SZENE

31 **Jakob Zeller** – Newcomer of the Year Gault&Millau

BEZIRKE

40 Duftende Apfelerlebnisse beim „Langen Mittwoch“

Die Frischequelle von Sternekoch KM **Egon Heiss**
Seite **36**

Nadia Auer
Faszination berufliche Mehrfachqualifizierung
Seite **26**

DAS WORT DES PRÄSIDENTEN

Das verbindende Element

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche,

geschätzte Mitglieder, Förderer, Freunde und Partner
des Südtiroler Köcheverbandes,

ich habe in den vergangenen Wochen und Monaten gespürt und gefühlt, dass die Erwartungshaltungen an mich enorm sind. In Hinblick darauf möchte ich einmal mehr betonen, dass ein einzelner Mensch nie alle Erwartungen erfüllen kann, schon gar nicht im Kochberuf und in der Gastronomie, gerade weil sich unser Wirtschaftssektor enorm schnell wandelt und immer wieder neue Ansätze und Entwicklungen zu beobachten sind. Gleichgeblieben, und das ist ein großer Glücksfall für unseren Beruf und seine Vielfalt, ist ein Parameter: Gestern, heute und in Zukunft wird gutes und geschmackvoll zubereitetes Essen Menschen begeistern und faszinieren.

Was wir alle brauchen, sind Zusammenarbeit und Unterstützung. Denn erst eins und eins ergeben zwei. Wenn wir etwas bewegen wollen, dann brauche auch ich Unterstützung von möglichst vielen Köchinnen und Köchen.

Ich selbst möchte einen Aufbruch vorantreiben: einen Aufbruch des Netzwerkens und der Zusammenarbeit. Ich wünsche mir eine Zusammenarbeit mit VIELEN, am liebsten sogar mit ALLEN, Südtiroler Köchinnen, Köchen und Protagonisten in der Gastronomie. Es soll niemand ausgeschlossen werden. Im Gegenteil: Wir wollen versuchen, alle einzubinden.

Lasst uns diesen Aufbruch gemeinsam auf den Weg bringen. Wenn wir uns alle mit unserem Beruf, mit unserer Tätigkeit identifizieren, wenn wir gemeinsam die Zusammenarbeit vorantreiben, das Netzwerk auf den Weg bringen, dann ist der Berufsverband, der Südtiroler Köcheverband, das unterstützende, verbindende Element der Südtiroler Kulinarik. Ich lade dazu alle herzlichst ein.

AusDruck der Inhalte des Südtiroler Köcheverbandes ist – im wahrsten Sinne des Wortes – diese Fachzeitschrift. Mit vielen kleinen Schritten wollen wir hier immer wieder Akzente setzen. Zusammen mit dem Vorstand habe ich entschieden, ein neues Papier zu wählen, das sich natürlicher und damit qualitativ hochwertiger anfühlt und auch meine Vision einer nachhaltigen und qualitativen Küche widerspiegelt. Auch auf dem Titel wurde ein kleiner Veränderungsschritt gesetzt. Haben Sie diesen schon entdeckt? Ich freue mich auf Ihre Zusendungen unter p.jageregger@skv.org.

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:
Ravioli und Guter Heinrich
Foto: **ALEX MOLING**

NACHHALTIGKEIT

Lehren *und* Ausbilden *ist Zukunft*

Viele werden sich fragen, was Nachhaltigkeit mit Lehre, ja der Kochlehre von jungen Menschen zu tun hat. Im ersten Moment, tut man sich schwer, den Zusammenhang von Nachhaltigkeit und Lehre zu erkennen.

Wenn die Ziele der Nachhaltigkeit näher betrachtet werden, dann geht es um Vermeidung von Armut, um Gesundheit, Wohlergehen, hochwertige Ausbildung, menschenwürdige Arbeit, nachhaltigen Konsum, die Zukunft für junge Menschen. Auf den ersten Blick, gewinnt man den Eindruck, dass die Zukunft für junge Menschen rosig ist. Und dass Lehrlinge wahrlich eine goldene Zukunft haben.

Zeitgleich müssen wir uns vor Augen führen, dass wir in Südtirol in der Küche 2022, 30% Lehrlinge weniger ausbilden - bezogen auf das Jahr 2019. Bei schneller Betrachtung, glaubt man, dass einfach weniger Menschen den Kochberuf ergreifen. Tatsache ist, dass wir auch oft große Schwächen beim Umgang mit jungen Menschen in der Lehre und bei Praktikas haben. Wenn ich mir allein ein konkretes Beispiel vor Augen halte, wo ein junges Mädchen aus einer gestandenen Südtiroler Familie mit dem großen Ziel, die Kochlehre zu machen, innerhalb eines Monats nach Schulende, ein wahres Waterloo erlebt. Zuerst gibt es die vereinbarte und zugesagte Kochlehrstelle nicht mehr. Im nächsten Betrieb wird aus der Kochlehrstelle eine Servicelehrstelle und hier wird ihr nach 10 Tagen mitgeteilt, dass jeder Arbeitsschritt genau analysiert, beobachtet und bewertet wird. Nach weiteren 4 Tagen wird dem Mädchen mitgeteilt, dass das Arbeitsverhältnis unmittelbar beendet ist. Das junge Mädchen ist am Boden zerstört.

Und wenn wir dann oft im Kochberuf, vom schönsten Beruf der Welt sprechen, dann muss uns bewusst sein, dass wir in Südtirol mit dem wertvollsten Gut das wir haben (die eigenen, jungen Menschen), sehr fahrlässig und ohne jede Sensibilität umspringen. Selbstverständlich kann man jetzt jede Menge Gegenargumente hervorziehen. Aber mit Wohlergehen, mit Bildungsqualität, Gesundheit, menschenwürdiger Arbeit und partnerschaftlichen Zielen im Sinne der eignen Bevölkerung, hat das wenig zu tun. Hier müssen wir uns rückbesinnen auf Lehrverhältnisse wo junge Menschen von Ausbilderpersönlichkeiten begleitet werden, wo junge Menschen sich eingebettet fühlen, wo junge Menschen wie in einem guten elterlichen Prozess, sich aufgehoben fühlen.

Reinhard Steger

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

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

19. SEPTEMBER 2022
MONTAG
Festspiele der Alpinen Küche in Zell am See-Kaprun.
Siehe eigener Bericht.

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.

10. OKTOBER 2022
Abgabeendtermin Apple Rezeptwettbewerb
mit dotiertem Gesamtwert von 7.522 Euro

17. BIS 20. OKTOBER 2022
Messe Hotel Bozen.
Die Zukunft der Gastlichkeit ist grün!

7. NOVEMBER 2022
Patisserie Exklusivseminar mit Simon Unterholzner.
Chef Patissier Castel. Siehe Innenteil.

15. BIS 16. NOVEMBER 2022
Lehrfahrt. Traditioneller Herbstausflug
in die Schweiz/Luzern.

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.

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 auch internationale Meetings an.

Weitere Infos

INFOS: über **skv.org/online-meetings/** oder über **facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband**

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

KOCHAUSBILDUNG IM EUROPÄISCHEN VERGLEICH

Delegation der *European Chefs Union*

Im Rahmen des Erasmus-Programmes der European Chefs Union (Koch G5) hat die Delegation in den vergangenen Monaten Südtirol, Luxemburg, Österreich und Deutschland bereist, Gespräche mit Lehrlingen, Ausbildern, Direktoren, Lehrkräften und Experten geführt, namhafte Institutionen besucht und sich mit den diversen Programmen intensiv auseinandergesetzt.

Die Delegation der **European Chefs Union** in Deutschland

Im Fokus stand dabei die duale Lehrlingsausbildung mit all ihren Stärken und Schwächen sowie die Frage, wie diese grenzübergreifend optimiert und abgestimmt werden könnte. Zudem war ein Augenmerk darauf gerichtet, mit welchen Ansätzen junge Menschen für diesen schönen Beruf gewonnen und dauerhaft davon begeistert werden können, und wie der Wissenstransfer grenzüberschreitend vorangetrieben werden kann.

Die Experten-Delegation hat sowohl Berufsschulen, Fachschulen, Hotelfachschulen, Aus- und Weiterbildungszentren, Ausbilderbetriebe und Vorzeigebetriebe als auch alternative Bildungsinstitutionen besucht, Schulprogramme verglichen und analysiert und viele Expertengespräche geführt. Hierbei wurden nicht nur die klassischen Berufsentwicklungen durchleuchtet, sondern auch Angebote für Quereinsteiger, Menschen mit Migrationshintergrund oder Menschen mit allgemeinbildender Matura.

Feststellen konnte die Delegation, dass es ganz unterschiedliche Ausbildungsangebote in den verschiedenen Ländern gibt. Es gibt eine bestimmte Abstimmung in der dualen Ausbildung Koch/Köchin. Insgesamt kann die Situation jedoch als sehr heterogen bezeichnet werden. Es werden ganz unterschiedliche Weiterbildungskonzepte verfolgt. Und auch die Betriebe bieten stark unterschiedliche Ausbildungsangebot. Hier steht noch viel Arbeit an. Die Delegation musste zudem feststellen, dass die Bedürfnisse der jungen Menschen sehr oft in einem Widerspruch zu den Bedürfnissen am Arbeitsmarkt stehen.

Vorteile für Mitglieder

Alle wichtigen Infos zum Wissenstransfer finden SKV-Mitglieder direkt über die Member Card über ihren persönlichen QR-Code (direkter Zugang über das Smartphone).

Fazit: Wenn nicht mehr in die Ausbildung unserer Jugend investiert wird und dementsprechend attraktive Ausbildungsmodelle geschaffen werden, werden sich die Betriebe sehr schwertun, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern. Hier ist ein „Neudenken“ von allen Protagonisten (von Unternehmern, Chefs, Abteilungsverantwortlichen, Lehrkräften) und Bildungsinstitutionen gefragt.

Reiner Münnich
Mitglied der Expertendelegation
European Chefs Union – Koch G5

Landeshauptmann Dr. **Arno Kompatscher** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**

Foto: **FABIO BRUCCULERI / LPA**

SOMMERGESPRÄCHE

SKV-Präsident Patrick Jageregger on Tour

Der Kochberuf. Gestern, heute, morgen. SKV-Präsident KM Patrick Jageregger war im persönlichen Urlaub on Tour. Das Kernziel: unmittelbar wichtige Persönlichkeiten zu treffen, seine Ziele als Präsident des Köcheverbandes - SKV vorzutragen, auszuloten, zu diskutieren und nach Möglichkeit bereits voranzubringen.

Das waren die Herausforderungen. Das war der Anspruch. Präsident KM Patrick Jageregger nützte die Frühsommerzeit, um sich ein klares Bild zu verschaffen, seine Visionen hinauszutragen, wichtige Protagonisten kennenzulernen.

Folgende wichtige Botschaften wurden hier vom Präsidenten kommuniziert:

1. Der SKV wird auch in Zukunft der zentrale Ansprechpartner für die Südtiroler Küche, Köchinnen und Köche sein.
2. Der SKV wird weiterhin die offizielle Standesvertretung der Südtiroler Köchinnen und Köche bleiben.
3. Der SKV wird weiterhin Lobby-Arbeit für den Kochberuf in Südtirol auf allen Ebenen betreiben.
4. Der Präsident will den SKV gemeinsam mit den Mitgliedern und für die Mitglieder weiterentwickeln und in der Öffentlichkeit gut sichtbar positionieren.
5. Der SKV wird als Standesvertretung alle internationalen Netzwerke im Kochberuf bespielen. Der SKV ist und bleibt Mitglied von Worldchefs International.

Unter anderem wurden folgende Antrittsbesuche absolviert:

Landeshauptmann Arno Kompatscher, Bildungs- und Wirtschaftslandesrat Philipp Achammer, SKV-Ehrenmitglied und Spitzenkoch Norbert Kostner, Wolfgang Töchterle (Director Marketing) und Kurt Sagmeister (Head Product) von IDM Südtirol, HGV-Präsident Manfred Pinzger und das Präsidium, Helmut Wörndle von Wörndle Interservice, Paul Schöpfer (CEO) und Aldo Doriguzzi von Niederbacher Gastrotec, Armin Hilpold (Präsident) und Thomas Mur (Direktor) von der Messe Bozen, Markus Senoner von Senoner Hotelbedarf.

rs | rm

GESUCHT

Teamplayer. Macher. Entscheider. Vorausgeher. Umsetzer.

Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche befindet sich in einer entscheidenden Phase der Erneuerung. Nach Jahrzehnten der Kontinuität wird der SKV neu ausgerichtet.

Im ersten Quartal 2023 finden die Neuwahlen statt. Dafür suchen wir Köchinnen und Köche mit Rückgrat. Wir suchen Teamplayer. Wir suchen Macher. Wir suchen Entscheider. Wir suchen Vorausgeher. Wir suchen Umsetzer. Wir suchen Köchinnen und Köche, die Lust haben, ihre Fähigkeiten einzubringen und gemeinsam den Kochberuf in Südtirol sowie die Südtiroler Küche in eine neue Koch- und Küchenära zu führen.

Foto: **FABIO BRUCCULERI / LPA**

Melde dich. Mach mit. Beteilige dich an diesem Innovationsprozess. Sei Teil dieser neuen Ära. Ich freue mich, von dir zu hören…

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

Kontakt:
+39 366 2596163
p.jageregger@skv.org

DU HAST ZWEI MÖGLICHKEITEN: MITMACHEN ODER DANEBENSTEHEN: DU HAST ES SELBST IN DER HAND.

~1966~

Meraner Handwerkstradition

Galloni ~1966~ bio

Fleisch- und Wurstwaren

Meraner bio Kräuterwurzn
5x unwiderstehlich.
Klassisch, mediterran, alpinwürzig, pikant oder 100% Beef.

Galloni T.&A. OHG – Max-Valier-Str. 42 – I-39012 Meran (BZ) – Tel. 0473 236 433 – www.galloni-meran-it

mendinirobertodesign.it

Genusswelt Käse

Unvergessliche Genusserlebnisse!

DEGUST
Affineur

Mit dem Käse Sortiment von DEGUST können Feinschmecker eine variationsreiche Auswahl affinierter Raritäten mit ihren unterschiedlichen Texturen genießen. Auf den Punkt gereift: Von Weich- und Hartkäse bis hin zum Blauschimmelkäse ist von jeder Käsefamilie und für jeden Genießer ein ganz besonderes Erlebnis für die Sinne dabei.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

www.gastrofresh.it/degust . info@gastrofresh.it . +39 0471 353 800

Auch in diesem Jahr findet die Mitgliederversammlung im **MEC Meeting & Event Center**, Messe Bozen statt.

SAVE THE DATE

Mitgliederversammlung *19. November 2022*

Wir dürfen bereits jetzt alle herzlich zur Mitgliederversammlung (Generalversammlung) am 19. November 2022 einladen. Es wäre sehr wertvoll, wenn die Südtiroler Köchinnen und Köche diese neue Ära mit einer starken Präsenz gemeinsam auf den Weg bringen würden. Bitte merken Sie sich diesen Termin bereits heute vor. Wir freuen uns sehr auf Ihre Anwesenheit bei der wichtigsten Veranstaltung des Jahres.

Für den Südtiroler Köcheverband-SKV
KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

GF **Reiner Münnich**
Geschäftsführer

PR-INFO

Südtirols Frischeprodukte mit einem Klick bestellt

Die Bestellung aus einer Riesenauswahl von herzhaften Lebensmitteln, die vornehmlich in unserer Region hergestellt werden, geht jetzt noch einfacher – schnell und bequem über das neue online Bestellportal von Gastrofresh.

Gastrofresh wird geschätzt für seine breite Auswahl an Frischeprodukte – viele Gastronomiebetriebe vertrauen auf den Service und die Qualität des Vorzeigelieferanten. Wer dessen Dienstleistung in Anspruch nehmen möchte, kann das jetzt noch unkomplizierter mit dem vor kurzem gelaunchten online Bestellportal tun. Die Bestellung ist simpel und mit wenigen Klicks auch unterwegs möglich: Das Portal ist responsive gestaltet; der Kauf erfolgt mühelos auch über das Smartphone oder Tablet. Nach der Registrierung auf der Webseite **shop.gastrofresh.it** steht Ihnen die Gastrofresh-Welt offen: Sie können im gesamten Sortiment stöbern – über 5.000 Artikel finden Sie dort übersichtlich gelistet. So auch die aktuellen Wochenangebote, die sorgfältig für Sie zusammengestellt werden. Sämtliche Produktinformationen und Produktbilder sind anschaulich dargestellt; zudem haben Sie die Möglichkeit, Datenblätter herunterzuladen. Wer einen Kauf getätigt hat, kann die eigene Warenhistorie einsehen und Bestellungen neu tätigen. Die bevorzugten Produkte lassen sich schnell und einfach in den Warenkorb legen. Außerdem können Sie ältere Bestellungen ansehen und speichern.

So einfach geht's:

- Zugangsdaten anfordern: Registrieren Sie sich mit einer E-Mail an info@gastrofresh.it
- Sie erhalten anschließend die Zugangsdaten in Ihrem Postfach
- Melden Sie sich im Gastrofresh-Portal unter shop.gastrofresh.it an
- Nehmen Sie die Bestellung vor: Produkte in den Warenkorb legen, Liefertag auswählen und Bestellung abschicken – fertig!

Bei Fragen ist unser Verkaufsteam gerne für Sie da:
vid@gastrofresh.it
oder unter der Rufnummer
+39 0471 35 38 70.

In diesem Video-Tutorial sind alle Schritte erklärt:

Der Südtiroler Speck g.g.A. – das Original

Keine Frage: Der Speck gehört zu Südtirol wie die Berge. Einzigartig in Herstellung und Geschmack, ist der mild geräucherte, luftgetrocknete Südtiroler Speck g.g.A. Feinschmeckern in aller Welt ein Begriff.

Typisch und zugleich einzigartig!

Doch weshalb typisch? Der erste geschichtliche Beleg der traditionellen Speckherstellung datiert bereits aus der Südtiroler Metzgerordnung aus dem 12. Jahrhundert und findet sich heute in der Herstellungsspezifikation des Südtiroler Specks g.g.A. wieder. Und weshalb einzigartig? Nur der Südtiroler Speck verbindet das mediterrane mit dem nordländischen Herstellungsverfahren bei der Rohschinkenproduktion. Eine Spezialität, welche mit ihrem unverwechselbaren Geschmack die Besonderheit unseres Landes als Brücke zwischen Nord und Süd präsentiert. Der kulinarisch interessierte Tourist findet weltweit erstklassige Rohschinken auf den Speisekarten, aber nur in Südtirol den Südtiroler Speck. Genau dieses Differenzierungsmerkmal macht die Spezialität so wertvoll für die Südtiroler Küche – typisch und einzigartig!

Das Europäische Gütesiegel g.g.A. – seit 1996

Speck oder Südtiroler Speck g.g.A. - weshalb benötigt der Speck ein Gütesiegel? Das Europäische Gütesiegel garantiert sowohl das traditionelle Südtiroler Herstellungsverfahren und die damit einhergehende Qualität wie auch die regionale Herstellung in der Provinz Bozen. Somit schafft das Markenprodukt Südtiroler Speck g.g.A. einen Mehrwert für den Gast. Doch erst die korrekte Auslobung in der Speisekarte, beim Buffet sowie in den digitalen Medien zeigt dem Gast die Verwendung des Markenproduktes auf und ermöglicht es dem Gastbetrieb so von diesem Mehrwert zu profitieren. Das Südtiroler Speck Konsortium bietet diesbezüglich allen Gastbetrieben eine kostenlose Beratung an, wie Sie bestmöglich vom Markenprodukt Südtiroler Speck g.g.A. profitieren können. Bei Interesse können Sie sich gerne mit Ihrem Verkaufsberater in Verbindung setzen.

Vertrieb für die Gastronomie durch:

WÖRNDLE Inter SERVICE GranChef PREMIUM FOOD

Wörndle Interservice GmbH
www.granchefpremiumfood.it | @granchefpremiumfood

Südtiroler Speck Konsortium
www.speck.it | @speckaltoadige

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

Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFLANZEN

Apfel trifft Hagebutte

Aristokratische Rosengewächse unter sich: Der Apfel, Hoheit vom Obstbaum, und die Hagebutte, Grand Dame vom Heckenstrauch. Ein wahrhaft nobles Paar, vor allem in der Küche.

Zum Auftakt ein Aufstrich

Butter lässt sich niemand vom Brot nehmen, mit einer guten, gewürzten Butter wird der erste Hunger des Gastes gestillt

und aufs Menü eingestimmt. Tausendfach lässt sich Butter abwandeln, warum nicht auch mit Apfel und Hagebutte? Rühren Sie unter schaumig aufgeschlagene Butter Hagebuttenmus und kleine Würfel eines saftigen Apfels. Noch etwas Salz und Honig dazu. Passt wunderbar aufs Frühstücksbuffet wie zu einem frühherbstlichen Dinner.

Zu Gerichten fruchtige Beilagen

Leuchtender Herbst im Glas: Konfitüre, Gelee, Kompott, Chutney, Ketchup… lässt sich alles aus der so geschmeidig passenden Kombination aus Apfel und Hagebutte zubereiten. Begleitet alle Gänge und viele Richtungen, von Gemüse bis Fleisch. Schmoräpfel in Hagebutten-Sauce sind eine ausgefallene Beigabe zu Wild. Eine würzige Salsa aus Apfel und Hagebutte – etwa mit Ingwer, Zwiebel und Chili – ergänzt gebratenen Kürbis, gegrillten Fisch wie ein Stück Schmorbraten. Hagebuttenmus lässt sich ebenso wie Tomatenmark verwenden, also warum nicht an ein Sugo denken? Mit Apfelstücken zu Zucchininudeln?

Zum Dessert feine Aromen

Da brauche ich Ihnen kaum auf die Sprünge helfen, oder? Apfel und Hagebutte, welch ein Gespann für die süße Küche. Ob Hagebuttenmousse zu Apfelcookies, Apfelkompott mit Hagebutteneis, Apfel-Hagebutten-Strudel – Sie brauchen doch nur an die beiden Früchte zu denken, schon fällt Ihnen ein Rezept ein. Äpfel sind Inspiration pur, Hagebutten wecken die Phantasie.

Zum Trinken das Beste der Reste

Mit einem Getränk aus Apfel und Hagebutte schwappt es aus dem Sommer hinüber in den Herbst. Gerade richtig zu dieser Jahreszeit! Durch die Säure erfrischend, durch die Milde besänftigend, durchs Rot angenehm wärmend. Besonders geschmackvoll ist ein Tee aus Apfel und – ja was denn, Apfelschnitzen mit ganzen Hagebutten oder nur Schalen von Kultur- und Wildobst? Sie dürfen extrem sparsam und nachhaltig arbeiten, indem Sie Apfelschalen, die bei der Verarbeitung anfallen, mit den Kernchen aus dem Inneren der Hagebutten kombinieren. Über Nacht eingeweicht und dann eine halbe Stunde sanft geköchelt entsteht ein köstlich duftender, sehr gesunder Tee. Darf man heiß genießen, lauwarm trinken oder auch eisgekühlt servieren.

Superfrucht mit Superfood

Cook the apple with mountain flavour – ich erlaube mir diese Abwandlung des berühmten Slogans eines Ihrer berühmten Kollegen – vereinen Sie das beste was Ihre Täler und Höhen zu bieten haben. Apfel und Hagebutte – einfach ein Dreamteam!

NORBERT OBERHÖLLER

Von Leidenschaft *und* Liebe

Küchenchef **Norbert Oberhöller** vom Boutique Hotel Zum Rosenbaum liebt das Besondere. Er lässt sich hierbei von seinem Team, neuen Trends, traditionellen Klassikern und Südtiroler Produkten inspirieren.

Norbert Oberhöller

Raffiniert und facettenreich, bereichernd und belebend: Das sind die Zutaten, die ihn ganz besonders inspirieren. Leidenschaft für die Produkte, die Aromen, die Kochtechniken, für gutes Essen: Das sind die Zutaten, die Norbert Oberhöller liebt. In seinem Restaurant Lorenz im Boutique Hotel Zum Rosenbaum an der Weinstraße in Nals prägt er seit einigen Jahren seine alpin-mediterrane Küche.

Kurz und prägnant vorausgeschickt

Geboren in: Bozen

Wohnhaft in: Andrian

Das Lebensmotto: „Lerne aus der Vergangenheit, träume von der Zukunft, aber lebe immer in der Gegenwart."

NORBERT OBERHÖLLER IM INTERVIEW MIT DER SKV-REDAKTION

Was war dein Schlüsselerlebnis, aufgrund dessen du den Kochberuf ergriffen hast?

Als 12-Jähriger durfte ich bereits erste Erfahrungen in einem Buschenschank am Herd sammeln.

Wo hast du die Kochlehre gemacht?

Meine Kochlehre habe ich in Meran im Restaurant „Santer Klause" absolviert.

Was ist von der Lehrzeit besonders positiv in Erinnerung geblieben?

Ich hatte einen sehr, sehr geduldigen Küchenchef, der mich drei Jahre lang motiviert, begeistert und mich liebevoll durch alle Bereiche der Küche begleitet hat.

Welche weiterführenden Ausbildungen hast du nach der Lehre absolviert?

1999 die Ausbildung zum „Diätetisch geschulten Koch I" am Kaiserhof in Meran, das Praktikum in der Privatklinik Dr. von Guggenberg in Brixen und schließlich die Ausbildung zum „Diplomierten Diätkoch II" im Jahr 2000 wiederum am Kaiserhof in Meran.

Was ist dir heute als Chef de Cuisine bezogen auf das Team besonders wichtig?

Der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln sowie mit den Mitarbeitern in Küche und Service und darüber hinaus.

Thunfisch
Mediterran

Fotos: F. ANDERGASSEN

Bildest du 2022 Lehrlinge aus?

Schon seit einigen Jahren nehmen wir sehr gerne junge, begeisterte Schüler auf, die das Küchenpraktikum bei uns absolvieren. Und 2022 haben wir auch einen Kochlehrling in unserem Team.

Was ist dir im persönlichen Umgang mit dem Rosenbaum-Team besonders wichtig?

Eine gute Zusammenarbeit, gegenseitige Wertschätzung und Unterstützung sowie eine gute Kommunikation.

Welchen Küchenstil, welche Philosophie verfolgst du?

Frische Lebensmittel aus der Region zu verarbeiten und klassische Gerichte neu zu interpretieren.

Leidenschaft im Beruf. Was fällt dir dazu spontan ein?

Morgens mit einem Lächeln zur Arbeit zu gehen.

Expo 2015 in Mailand – Norbert Oberhöller und sein Team übernahmen die gastronomische Präsentation Südtirols: Was ist hier besonders nachhaltig in Erinnerung geblieben?

Dass man auf solchen Großevents sehr flexibel und

Fortsetzung auf Seite 22

Boutique Hotel
Zum Rosenbaum

Tischkultur
Restaurant Lorenz

Das Lachsfilet im Rauch

Käsevielfalt und Genuss

Tortelli. Erbsensprossen. Schwarzer Sesam.

Fotos: **F. ANDERGASSEN**

erfinderisch sein muss und dass mit einem starken und motivierten Team alles möglich ist.

Qualität ist für dich?

Der Grundstein für ein gutes Essen!

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das deine Gäste?

Am Geschmack, der Frische und am Aussehen der liebevoll zubereiteten Gerichte.

Warum bist du Mitglied im Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Das ist eine gute Frage, Ich bin schon seit mehr als 25 Jahren beim Köcheverband und habe mir eigentlich nie richtig Gedanken darüber gemacht. Für mich war und ist es einfach selbstverständlich als Koch dem SKV anzugehören. Aus heutiger Sicht ist es wichtig, den Verband zu stärken und die Jugend zu fördern.

Glück ist für dich?

Gesundheit und die Familie.

Erfolg ist dich?

Niemals stehen zu bleiben und mich stets weiterzubilden!

Was hat dich schon immer fasziniert?

Menschen mit gutem Essen zu begeistern!

Deine Lieblingsfarbe ist? Warum?

Meine Lieblingsfarbe ist Blau, die Farbe der Unendlichkeit, des Vertrauens und der Ausgeglichenheit.

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Ein kleines Paradies, sehr gute Südtiroler Küche mit mediterranen und internationalen Einflüssen.

rs | rm

Drei-Sterne Koch
Norbert Niederkofler

ST. HUBERTUS

“The World’s 50 Best Restaurants” *Platz 29 für Südtirol*

Norbert Niederkofler im internationalen Höhenflug: Mit dem St. Hubertus schaffte es Drei-Sterne-Koch **Norbert Niederkofler** erstmals in die Rangliste der besten 50 Restaurants der Welt.

Fotos: **ALEX MOLING**

Ursula und **Hugo Pizzinini, Lukas Gerges** und Exekutive Chef **Norbert Niederkofler**

Kalbsbries und Lärche

Norbert Niederkofler im internationalen Höhenflug: Mit dem St. Hubertus schaffte es Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler erstmals mit einem Restaurant in Südtirol in die Rangliste der besten 50 Restaurants der Welt. Das St. Hubertus von Hugo und Ursula Pizzinini zählt als Nummer 29 ab sofort zu "The World's 50 Best Restaurants". Damit ein für Südtirol sensationelles Ergebnis. Gegenüber dem Vorjahr macht das Restaurant 25 Ränge gut. 2021 noch die Nr. 54 der Welt, so steht das St. Hubertus nun auf Position 29. Es ist das erste Mal, dass ein heimisches Restaurant in diesen elitären Kreis der weltbesten Lokale aufgenommen wird. Dass es sich hierbei um das St. Hubertus handelt, verwundert nicht. Zumal das Restaurant seit Jahren als unangefochtenes Aushängeschild der Südtiroler Spitzengastronomie gilt. In Italien und international. Ein einzigartiger Erfolg für Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler, für Familie Hugo und Ursula Pizzinini, für Lukas Gerges, Maitré d'Hotel, und das gesamte Team.

Jährliches Ranking

Wo isst man auf diesem Planeten am besten? Dieser Frage gehen mehr als 1.000 Fachleute, darunter Köche, Gastronomen und Journalisten, immer wieder aufs Neue auf den Grund. Ihre Einschätzungen fließen ins Ranking „The World's 50 Best Restaurants" ein. Dahinter steht das britische Magazin „Restaurant", das die Rangliste jährlich veröffentlicht.

Jahrelang gab es auf der Welt nur ein Restaurant, das sich den Titel anheften konnte: das „Noma" in Kopenhagen. Letztes Jahr holte sich das „Noma" zum fünften Mal die Krone. Heuer war endgültig Schluss. Das „Noma" musste den Thron räumen. Nicht etwas wegen der Qualität. Es ist eine Regeländerung, die dafür sorgt, dass die Spitze ordentlich durchgemischt wurde. Denn der Titel, darf künftig nur noch einmal an ein Restaurant vergeben werden.

Nr. 29 F. The World's 50 Best Restaurants

Neue Regeln, neuer Sieger

Das nun beste Restaurant der Welt, das „Geranium" von Sternekoch Rasmus Kofoed, liegt ebenfalls in Kopenhagen und wurde 2016 erstmals mit drei Sternen von Michelin ausgezeichnet. 2021 war es noch die Nummer zwei des Rankings. 2022 wurde die Speisekarte umgestellt, so dass nun kein Fleisch mehr serviert wird.

Den zweiten Platz in diesem Jahr sichert sich das „Central" in Lima in Peru und auf den Rängen 3 und 4 landen mit dem „Disfrutar" in Barcelona und dem „Diverxo" in Madrid zwei Restaurants aus Spanien.

Top-Adressen in Italien

Italienische Top-Adressen schneiden im Ranking insgesamt vorzüglich ab. Das „Lido 84" in Gardone Riviera landet auf Platz 8, „Le Calandre" in Rubano auf Platz 10. Dazu kommen die Restaurants „Uliassi" in Senigallia (Platz 12), „Reale" in Castel di Sangro (Platz 15) sowie „Piazza Duomo" in Alba (Platz 19). Anzuführen gilt: Die „Osteria Francescana" in Modena von Massimo Bottura scheint im Ranking nicht auf. Wie das „Noma" und weitere Lokale wurde die „Osteria Francescana" bereits 2016 und 2018 zum besten Lokal der Welt gekürt.

@theworlds50best.com
und Dolomiten

rs | rm

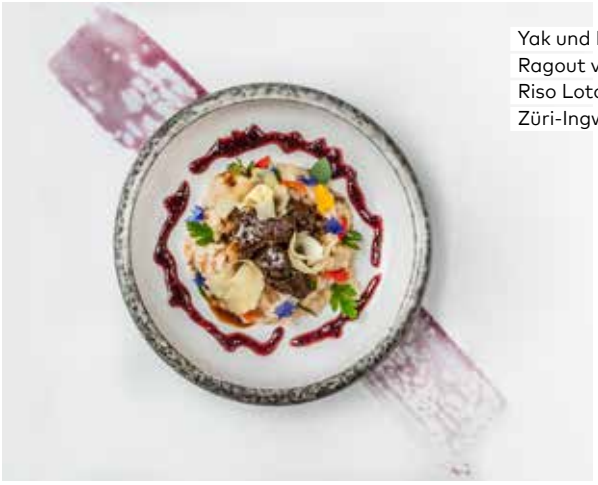
Weitere Bildimpressionen und Rezepte von **Norbert Niederkofler**

HANSJÖRG LADURNER

Südtiroler in der *Erfolgsspur*

Ein eigener Acker, Dreifelderwirtschaft, 16 Punkte Gault&Millau. Und der Grüne Stern von Michelin. 15 Jahre im Scalottas Terroir im Grand Hotel Schweizerhof in Lenzerheide.

Fotos: TINA STURZENEGGER, MARCUS GYGER, JOAN MINDER



Yak und Ingwer.
Ragout vom Surfer Tier,
Riso Loto,
Züri-Ingwer.

Hansjörg Ladurner ist in der Form seines Lebens. Gault&Millau schrieb kürzlich: "Die spannendste Adresse für Gourmets auf der Lenzerheide". Seit 2007 ist der Vinschger Küchenchef im Gourmetrestaurant Scalottas Terroir im 5-Sterne-Hotel Schweizerhof in Lenzerheide mit großem Erfolg tätig und aktuell in der Form seines Lebens. Aufgewachsen im Schnalstal und auf der Haid, fundierte Kochlehre im Meranerhof bei Küchenchef Herbert Dejori, in weiterer Folge Stationen in internationalen Spitzenhotels bei Top-Küchenchefs.

Das Wort „Terroir" kommt vom lateinischen „terra" – Erde – und genau das ist Ladurners Konzept. Beim „Haidner" Koch landet nur im Topf und auf dem Teller, was er kennt und auf Hof, Weide und Keller besuchen kann. Das Fleisch, das er verwendet, stammt zum größten Teil von Tieren, die er selber gekauft hat und die bei Bauern in der Umgebung untergebracht sind. Sie leben mindestens doppelt so lange wie sogenannte Nutztiere und verbringen die allermeiste Zeit im Freien. Kein Wunder also, dass das Scalottas Terroir von Michelin mit dem Symbol „Grüner Stern 2021" ausgezeichnet wurde: „Wir haben Restaurants ausgewählt, die sich durch den Einsatz lokaler, regionaler Produkte aus teils eigenem Anbau, die Schonung der Ressourcen, Verzicht auf Produkte aus Massentierhaltung, Abfallmanagement und Recycling sowie durch den Einsatz saisonal verfügbarer Produkte hervorheben." Diese Vorgaben treffen hundertprozentig auf den passionierten Genusstüftler zu. Ladurners Anspruch an die Regionalität der Produkte ist so hoch, dass er mittlerweile seinen eigenen Berg-Acker bewirtschaftet, so die Beschreibung von Michelin.

Hansjörg Ladurner,
Rohschinken vom
Schwarzen Alpenschwein
und Produzent
Jörg Brügger

Der Berg-Acker

Die Idee des eigenen Ackers reifte schon lange in Hansjörg Ladurner, doch die wichtigsten Zutaten fehlten ihm. Eine Dreifelderwirtschaft sollte es sein, in Handarbeit betrieben, ohne viel modernes Zubehör. Der Zufall wollte es, dass Bruno Hassler – Bergbauer, Tierflüsterer und Kutscher aus Zorten – nebenbei erwähnte, er hätte für seine Kutschenpferde gerne eine Sommeraufgabe. In diesem Moment wurde aus der Idee ein konkretes Projekt. Noch fehlte das Wichtigste: der Boden. Nach langer Suche fand Ladurner mit Andrea Parpan einen innovativen Bergbauern. Parpan ließ sich vom Berg-Acker begeistern und stellte selten gewordenes Ackerland zur Verfügung. Jetzt fehlte nur noch der Spezialist für Bergackerbau. Mit dem für seine Albulataler Bergkartoffeln weithin bekannten Bauern Marcel Heinrich wurde ein weiterer langjähriger Produzent und Partner Teil von Hansjörg Ladurners Projekt: "Das ist der Weg, den wir gehen wollen. Eine tolle Geschichte für Hansjörg, für uns und dann natürlich für die Gäste im Restaurant."

Terroirkönig

Hansjörg Ladurner ist heute der Terroirkönig Graubündens – mit dieser Bezeichnung wird er von der

Fortsetzung auf Seite 23

Hansjörg Ladurner und
die aktuellen Auszeichnungen

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
V.I.P. PILS
0,0%
SIXTUS
HELLER BOCK

SPEZIALBIER-BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

DAS BIER DER HEIMAT.

@forstbeer
/BirraForstBier

www.forst.it

Hansjörg Ladurner und Souschef **René Bissig**

Schweizer Presse geadelt. In seinem Restaurant Scalottas Terroir zaubert er mit Arveneis und Alpenrosenstaub, Bergheujus und Kastanienrauch. Die Tiere für sein Fleisch sind Turopolje-Schweinchen aus Zorten oder Yaks aus Sufers.

Bienenpsychologie

Sein neuester Coup: Honig von eigenen Bienen. Ausgerechnet er, der allergisch auf Bienenstiche reagiert. "Man muss sich nur gut schützen. Man darf sich auch nie einem Bienenstock hektisch nähern, auch nicht innerlich. Die Bienen spüren das. Man kann an dem Ton, den die Bienen in ihrem Stock machen, auf ihre Laune schließen. Es gibt Tage, da macht man den Deckel am besten gleich wieder zu. Die Organisation in einem Bienenstock ist faszinierend, ein enorm spannender Kosmos. Woher wissen die Bienen, was ihre Aufgabe ist? So oder so könnten wir Menschen ohne die Bienen nicht leben." Den konkreten Anstoß zu den Scalottas-Bienen gab Regula Mani. Sie ist als Kindergärtnerin im Schweizerhof tätig und hält im Nachbardorf Zorten Bienen. Im Gespräch entstand die Idee, beim Scalottas Terroir Bienen anzusiedeln.

Honig rühren statt Fitnesscenter

Natürlich hat Hansjörg Ladurner immer die Küche im Hinterkopf. "Wir verkaufen zwar den größeren Teil unseres Honigs, aber ein Drittel verwenden wir im Scalottas Terroir. Etwa als Honigeis, oder als Arvenhonig zum Käse. Beim Arvenhonig rührt man den Honig mit einem Arvenlöffel in einer Schüssel aus Arvenholz. Zweimal täglich fünf Minuten, über eine Woche lang – das geht in die Oberarme. Das ist besser als Fitnesscenter."

Schweizerhof

Im luxuriösen Schweizerhof zeichnet sich Hansjörg Ladurner für die Genusswelt Scallotta Terroir, vier Restaurants für die Hotelgäste, die Trendküche an der Bar und das Take-away hauptverantwortlich. Und die Genusswelt Scalotta Terroir ist seine ganze Leidenschaft.

Quellen:
Schweizerhof,
Gault&Millau, Michelin

Kontakt:
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

rs | rm

SUCCUS.

Leni's
SELECTION

WEIL ICH MEINE GÄSTE BEGEISTERN WILL.

Christian Gruber
Laurin Bar & Grifoncino, Bozen

VOG PRODUCTS

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

WÖRNDLE · Inter SERVICE · GranChef PREMIUM FOOD

Südtiroler Gasthaus
LOCANDA SUDTIROLESE
hgv

Berggasthof Dorfner,
Gschnon/Montan,
www.dorfner.it

Südtiroler Jungköchinnen/Jungköche
vom Südtiroler Gasthaus

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Fachzeitschrift Südtiroler Köche 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

Manuel Abraham
Jahrgang: 2004
Wohnort: Montan

Jelali Leit
Jahrgang: 2002
Wohnort: Auer

Gabriel Vescoli
Jahrgang: 2003
Wohnort: Salurn/Buchholz

Was hat euch animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Uns hat das Kochen schon immer sehr begeistert, vor allem das Zubereiten und Fertigstellen von Speisen. Ein Koch hat uns dann von seiner Arbeit berichtet und hat uns überzeugt, diesen Beruf auszuüben. Die Mamas und Omas haben auch ihren Teil dazu beigetragen.

Welche berufsbildende Schule habt ihr absolviert?

Die LBS Savoy und die Cesare Ritz in Meran.

Was gefällt euch an der Schule?

Viel praxisbezogener und aufschlussreicher Unterricht, hilfsbereite und sehr kompetente Praxislehrer mit einem wunderschönen persönlichen Kontakt.

Was war euer bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Fast täglich passieren schöne und unvergessliche Erlebnisse. Das Arbeiten in der Gruppe mit jungen Menschen und die harmonische Teamarbeit.

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

Unser Chef, KM Anton Dalvai. Zudem die ganz unterschiedlichen Menschen, mit denen man zusammenarbeitet.

Welche Hobbys habt ihr?

Snowboarden, Motorradfahren, Treffen mit Freuden, das Reisen und das Wandern in den Bergen.

Was gefällt euch am Kochberuf?

Im Team zu arbeiten, Speisen zuzubereiten und zu präsentieren. Gäste zu begeistern. Die neuen Ideen, die dabei fast täglich entstehen.

Was gefällt euch nicht so gut?

Der große Stress und Druck, die vielen Arbeitsstunden, die man macht, wenn Gäste immer kleinlicher werden und immer was auszusetzen haben. Das Warten auf die angekündigten Gäste. Wenn wir Fehler machen.

Was ist euch am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Gutes und schönes Arbeitsklima mit Kollegen und dem Chef. Offene Kommunikation, Ordnung und Sauberkeit.

Was liebt ihr an eurem Arbeitsplatz/Betrieb?

Dass wir alles machen dürfen, dass wir Verantwortung übernehmen können, das Vorführen von komplexen Arbeitsprozessen, dass wir alle jung sind und dass wir uns gut verstehen. Das ganz besondere Team im Dorfner.

Was sind eure Lieblingsgerichte bei der Zubereitung?

Die Desserts, die Zubereitung von Ravioli und Fleischgerichten und die Petersilienmayonnaise.

Was ist euer Ziel für die weitere Zukunft?

Uns weiterzubilden, stets zu verbessern, Neues dazuzulernen, ins Ausland zu gehen, einen eigenen Betrieb, wie z.B. ein Bistro, zu eröffnen.

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche
Nr. 7 - 2022

NADIA AUER

Faszination berufliche Mehrfachqualifizierung

Die Redaktion der SKV-Zeitung greift hier das Thema Mehrfachqualifizierung auf und geht der Frage nach, warum sich immer mehr junge Menschen, speziell Frauen, diesen Herausforderungen stellen.

SKV-Mitglied Nadia Auer zählt zu dieser neuen Generation von jungen Frauen. Sie ist gelernte Köchin, Servicefachkraft, Hotelkauffrau und im Besitz der Matura. Zudem hat sie kürzlich den Lehrabschluss als Konditorin absolviert. Motiviert und proaktiv unterstützt und gefördert wurde sie von ihrer Küchenchefin, Drei-Haubenköchin Tina Marcelli, vom Feuerstein Family Resort in Pflersch. Die Redaktion hat dazu mit Nadia Auer folgendes Interview geführt.

KURZ UND PRÄGNANT

Geboren in: Brixen

Wohnhaft in: Bruneck

Lebensmotto: Do whatever makes you happy

Nadia Auer

Fotos: KIM MARCELLI

VERTIEFEND UND AUSFÜHRLICH

Köchin, Servicefachkraft, Hotelkauffrau und Matura. Wie motiviert sich eine so junge Frau dann noch dazu, die Lehre und den Abschluss als Konditorin zu absolvieren?

Ich bin bereits in jungen Jahren mit meiner Mutter zusammen in der Küche gestanden und habe sie beim Backen von Geburtstagstorten oder Cupcakes tatkräftig unterstützt. Mein Herz begann dann aber im Laufe der Oberschule für die Patisserie sowie für Torten und Pralinen zu schlagen. Ich habe mich im Kochunterricht an der Landeshotelfachschule nicht umsonst immer in die Patisserie geschlichen, um dort meine Leidenschaft für das Süße für mich zu entdecken. Nachdem ich im Jahr 2018 erfolgreich die Hotelfachschule abgeschlossen hatte, entschied ich mich dafür, meine Leidenschaft zum Beruf zu machen.

Was war dein Schlüsselerlebnis, um auch noch die Lehre als Konditorin zu absolvieren?

Es gab eigentlich kein konkretes Schlüsselerlebnis. Die Passion, die Liebe zum Detail und zu diesem Beruf waren schon immer da und aus diesem Grund war mir relativ früh klar, dass ich Konditorin werden will.

Was ist aktuell dein Beruf?

Patissière im Feuerstein Nature Family Resort in Pflersch.

Was ist dir als junge Frau besonders wichtig, um im Berufsleben glücklich zu sein?

Wie bereits mein Lebensmotto verrät: Wichtig ist es immer, das zu tun, was einen glücklich macht. Nur so bleibt die Motivation für den jeweiligen Beruf ein Leben lang erhalten. Natürlich sind die äußeren Umstände wie das Team und die eigene Weiterbildung im Laufe der Jahre ungemein wichtig, aber in erster Linie ist es immer die Liebe zum eigenen Beruf.

Teil des Teams von Tina Marcelli im Feuerstein. Was macht die Drei-Haubenköchin so besonders gut, dass junge, ehrgeizige Menschen wie du nach Pflersch zum Arbeiten kommen? In der Regel fasziniert eine Stadt junge Menschen wesentlich mehr.

Die Arbeit bei Tina Marcelli ist sehr abwechslungsreich und das Arbeitsklima in der Küche könnte nicht besser sein. Man wird tagtäglich aufs Neue gefordert und dadurch entwickelt man sich stetig weiter. Zudem ist es Tina Marcelli sehr wichtig, dass wir jede Woche zwei fixe Tage frei haben, was meiner Meinung nach in der Gastronomie mittlerweile essenziell geworden ist. Dies ist wahrscheinlich ebenfalls ein entscheidender Grund, dass viele junge Menschen ins Feuerstein zum Arbeiten kommen.
Im Allgemeinen kann ich sagen, dass ich in dieser Zeit bei Tina Marcelli und Chef Patissière Sandra Kofler sehr intensiv gefordert und gefördert werde. Sei es im Umgang mit Lebensmitteln wie auch in Bezug auf die soziale und die fachliche Kompetenz ist das Feuerstein ein super Arbeitsplatz. Und das spricht sich unter jungen Menschen schnell herum.

Was fasziniert dich an der Patisserie, der süßen Kunst?

Ich finde es immer wieder toll, neue Desserts, Pralinen und Kuchen zu kreieren und mit den verschiedenen Aromen und Produkten zu experimentieren. Zudem liebe ich es, für all die Kreationen, die ich tagtäglich produziere, eine positive und wertvolle Resonanz zu erhalten.

Wie wichtig ist aktives Teamwork?

Aktives Teamwork ist in einer Küche einer der wichtigsten Faktoren. Unser Team verbringt so viel Zeit miteinander, da ist Disziplin und Kommunikation innerhalb des Teams sehr wichtig. Ein funktionierendes Team bedeutet Erfolg und zudem persönliche Entwicklung für jedes Teammitglied auf hohem Niveau. Wie meine Chefin so schön sagt, wir sind nur so gut wie das schlechteste Glied unserer Kette und genau aus diesem Grund ist es sehr wichtig, jedem einzelnen Teammitglied die Chance zu geben, durch Teamwork zu wachsen.

Was ist dir im persönlichen Umgang mit Vorgesetzten besonders wichtig?

Ehrlichkeit und Respekt ist gegenüber Vorgesetzten das A und O.

Welcher Küchenstil, welche Philosophie fasziniert dich ganz besonders?

Mir gefällt der alpine und mediterrane Küchenstil am besten. Und mich fasziniert die Philosophie vom „Chilometro Zero“, die aber auch ungemein anspruchsvoll ist. Diese Philosophie hat es mir ganz besonders angetan.

Leidenschaft im Beruf.
Was fällt dir dazu spontan ein?
Man sollte immer zu 100 Prozent hinter der eigenen Berufung stehen, Weiterbildung, Passion und Einsatz, Unterstützung fördert die Leidenschaft im Beruf.

Qualität am Arbeitsplatz ist für dich:

Positives Arbeitsklima, ein kollegiales Mitarbeiterverhältnis, Unterstützung, Arbeitszeit (der richtige Ausgleich zwischen Beruf und Freizeit), Qualifikation und Weiterbildung,

Fortsetzung auf Seite 28

Schokolade, Nougat und Sterzinger Bio Nature Joghurt

Die Kirsche, die Brombeere und die Preiselbeere

Zartes Gebäck und süße Creme

3 Haubenköchin **Tina Marcelli** und **Nadia Auer**

Fotos: **KIM MARCELLI**

Zusammenhalt und Motivation, Gemeinsame Ziele und Träume.

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das die Gäste im Feuerstein?

Die Gäste im Feuerstein sowie auch im Gourmetrestaurant Artifex spüren die Liebe zu unserem Beruf in jedem Teller und in jedem Produkt, welches unsere Küche verlässt. Jeder einzelne Kuchen und jedes Törtchen fürs Kuchenbuffet sowie jegliche Komponente des Desserts aber auch jedes Eis sowie jedes Kinderdessert wird von uns täglich frisch und mit Leidenschaft zubereitet. Das ist spürbar und das schätzen unsere Gäste sehr.

Warum bist du Mitglied im Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche SKV?

Ich finde es immer wichtiger, junge Menschen für den Koch- sowie Konditorberuf zu begeistern. Der SKV versucht, junge Menschen tagtäglich zu motivieren und den Beruf durch verschiedenste Veranstaltungen oder Workshops schmackhaft zu machen. Zudem finde ich es toll, dass der Verband jedem einzelnen sehr viel Unterstützung jeglicher Art zukommen lässt.

Glück ist für dich?

Meine Familie in jeder Lebenslage bei mir zu haben.

Erfolg ist für dich?

Erfolg heißt für mich, das zu tun, was ich liebe – meine Leidenschaft zum Beruf aktiv zu leben, um dadurch eine konstante Zufriedenheit zu genießen. Zudem ist Erfolg für mich, meine gesetzten Ziele zu erreichen und durch Misserfolge zu wachsen.

Was hat dich schon immer fasziniert?

Die Kunst der Schokolade bzw. der Pralinen. Immer wieder neue Designs sowie verschiedenste Aromen miteinander zu verbinden.

Deine Lieblingsfarbe ist?

Rosa

Deine Lieblingsfrucht ist? Warum?

Ich liebe Kirschen, da mich diese immer an die gemeinsame Zeit am Gardasee mit meiner Familie erinnern. Wenn ich aber total ehrlich sein darf, schlägt mein Herz für Kartoffeln. Kartoffeln in jeglicher Art. Das kann Ihnen auch meine Chefin

Die Pusteblume. Süß. Zart und fast vom Wind verweht

Tina Marcelli bestätigen, denn es vergeht kein einziger Tag, an dem ich keine Kartoffeln esse.

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Südtirol ist ein wunderschönes Land. Sei es die wunderschöne Landschaft, in der wir das Glück haben, zu leben. Wie auch diese ganz besondere Kulinarik, geprägt von Leidenschaft und besonderer Passion, bereichert mit hochklassigen Weinen und besonderen Lebensmitteln wie Südtiroler Speck, Äpfeln, Käseraritäten und vielem mehr. Es fehlt uns Südtirolern an gar nichts. Ich kann mich glücklich schätzen, in einem so tollen Land aufgewachsen zu sein.

rs | rm

Die Welt des guten Geschmacks!
SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS
T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Förderpreisträger im Interview

Die Redaktion hat bei den Preisträgern nachgefragt, welche Bedeutung die Förderpreise rund um den Apfel-Kreativ-Wettbewerb für die Preisträger haben. Hierzu hat uns die Gruppe um **Noemi Prünster**, **Anna Covi, Lisa Fleischmann** und **Milena Schweigl** im Interview geantwortet.

Was bedeutet für Sie persönlich der Gewinn des Förderpreises?

Noemi Prünster: Mir persönlich bedeutet der Gewinn des Förderpreises sehr viel, da mir dadurch bewusst wurde, dass man mit viel Fleiß und Durchhaltevermögen alles schaffen kann. Es gab schwierige Momente beim Erstellen der Facharbeit zu unserem Produkt „Melusta“, aber ich bin sehr stolz auf meine Gruppe und mich, dass wir immer weitergemacht haben. Dieser Förderpreis hat mich ebenso animiert, unsere Apfelnudeln vielleicht in Zukunft wirklich umzusetzen.
Des Weiteren wollte ich mich nochmals bei allen Mitwirkenden des Wettbewerbs bedanken, die diesen Gewinn erst möglich gemacht haben.

Die Projektgruppe mit **Noemi Prünster, Anna Covi, Lisa Fleischmann** und **Milena Schweigl** mit KM **Andreas Köhne**, **Georg Kössler** und **Johannes Rungaldier** für die Kommission und KM **Reinhard Steger**.

Wie haben Sie als Gruppe vom Wettbewerb erfahren und was hat Sie animiert mitzumachen?

Anna Covi: Wir sind während des Recherchierens in der Schule auf den Wettbewerb gestoßen und haben uns gleich dazu entschlossen mitzumachen, da es sich um den Südtiroler Apfel handelt und dieser genau zu unserem Produkt Apfelnudeln passt.

Die Urkunde für die Preisträger

Wie haben Ihr persönliches Umfeld und die Klasse den Gewinn des Förderpreises aufgenommen?

Lisa Fleischmann: Der Gewinn des Förderpreises ist ein weiterer Meilenstein, den wir mit unserem Produkt Apfelnudeln erreicht haben. Mein Umfeld sowie unsere Klasse haben dies mit Stolz, Anerkennung und großem Zuspruch aufgenommen. Alle haben sich sehr darüber gefreut und fanden auch die Initiative lobenswert.

Wird der Gewinn des Förderpreises in Ihren Lebenslauf aufgenommen und hat dieser für Ihre Zukunft eine Bedeutung?

Milena Schweigl: Ja, der Gewinn des Förderpreises wird in meinen Lebenslauf aufgenommen. Ich bin auf meine Gruppe und mich sehr stolz, weil wir so ein tolles Ergebnis erzielt haben und bin gespannt, was uns die Zukunft mit unserer Geschäftsidee noch bringt. Wir haben viel Fleiß, Mut und Stärke bewiesen und in unser Projekt gesteckt, auch an schweren Tagen nicht die Hoffnung verloren und niemals aufgegeben, obwohl uns von manchen Seiten nicht viel Glaube geschenkt wurde.
Mich hat dieser Gewinn gestärkt und auch meine Ansicht und Denkweise verändert, dass man mit viel Arbeit und Mut alles schaffen kann, was man sich wünscht. Man darf nur nie aufgeben, egal welche Hindernisse einen erwarten.
Ich hoffe, dass meine Gruppe und ich noch weiter an der Idee arbeiten werden und sie vielleicht in Zukunft wirklich umsetzen können.

Ein Dankeschön für die schönen Rückmeldungen und die vielen Komplimente.

Die Redaktion
rs | rm

HINWEIS!

Der Rezeptwettbewerb läuft noch bis **10. Oktober 2022**

Alle Infos zum Ideenwettbewerb und zu den Preisträgern hier:

„Der wird da gemacht, wo meine Milch herkommt.“

Mozzarella von Brimi.
100% Milch aus Südtirol,
hergestellt in Südtirol.

Brimi
Südtirol
Es ist in unserer Natur

wi3-designkultur.com

JAKOB ZELLER

Newcomer of the Year Gault&Millau

Der Meraner Koch **Jakob Zeller** wurde jüngst von Gault&Millau zusammen mit seiner Frau **Ethel Hoon** und seinem **Restaurant „Klösterle"** in Lech am Arlberg zum Aufsteiger des Jahres erhoben.

Jakob Zeller

Fotos: **REINHARD STEGER**

Der Schweinbauch und die Fermentierung

Beide starteten ihre Koch-Karrieren an verschiedenen Orten der Welt, trafen sich aber schließlich in Schweden, als sie im Restaurant Faviken arbeiteten. Jakob hat in Barcelona, Südfrankreich und Italien in der Küche gearbeitet; Ethel, geboren und aufgewachsen in Singapur, in ihrem Heimatland, in Paris und Tokio.

Seminar in Südtirol

Kürzlich hat Jakob Zeller ein Seminar an der Landesberufsschule Savoy gehalten, wo sich eine ganze Reihe von interessanten Persönlichkeiten aus der Südtiroler Gastro- und Küchenszene als Teilnehmer einfand.

Inhaltliche Schwerpunkte waren die Konservierung, genauer die Fermentierung, von Südtiroler Lebensmitteln und deren attraktive Verwendung und Präsentation für Einheimische und Feriengäste in den Südtiroler Küchen.

Jakob Zeller verstand es mit seiner ganz natürlichen Persönlichkeit vorzüglich, die Seminarteilnehmer mit auf eine besondere kulinarische Reise in der neuen Savoy-Küche zu nehmen. Die Redaktion hat hierzu eine interessante Bildgalerie beigelegt.

rs | rm

Hier geht es zur Bildgalerie.

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
19. SEPTEMBER 2022

KAPRUN 19. SEPTEMBER 2022

Festspiele der *Alpinen Küche*

Zum dritten Mal finden am **19. September** die Festspiele der Alpinen Küche im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See-Kaprun statt, das Kulinarik-Event für Genussliebhaber.

Das Salzburger Land und der gesamte Alpenbogen sind der Nährboden einer alpinen Küche. Mit einer hohen Dichte an kreativen Köchinnen und Köchen, einzigartigen Zutaten, traditionellen und modernen Gerichten sowie großen Produzenten zählen sie zu den aufstrebendsten kulinarischen Regionen der Welt. Das Branchen-Event versteht sich als Plattform für den internationalen und interdisziplinären Austausch, bietet Anregungen und Inspiration auf unterschiedlichen Ebenen.

In diesem Jahr werden vor dem Hintergrund der Kulinarik die Kunst und die Kreativität einer eingehenden Betrachtung unterzogen: mit span-

Leo Bauernberger und **Andreas Döllerer**. Ferry Porsche Kongresszentrum

Alpine Küche

Fotos: **F. LEOPOLD**

nenden Gästen – darunter Köche und Gastgeber, aber auch Kulturschaffende sowie Food-Redakteure aus dem In- und Ausland – und viel Zeit für Verkostungen, Gespräche und Diskussionen. "Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschließen" – so der Anspruch der Veranstaltung. Dies gilt gleichermaßen für Köche als auch für Bierbrauer, für Gastgeber und für Genusshandwerker, für Künstler und Kulturschaffende. Die dritten Festspiele der Alpinen Küche widmen sich den Themen „Kultur, Muse & Inspiration“ sowie „Perspektiven & Visionen in der Kulinarik“ und laden interessierte Gourmets, Köchinnen und Köche ebenso wie Gastronomen und Hoteliers zu einem anregenden Austausch.

Schirmherr der Festspiele

Spitzenkoch **Andreas Döllerer**

SKV-Redaktion:
Kommunikationspartner für Südtirol

rs | rm

Das PROGRAMM

10.00 Uhr	Begrüßung und Genussphilosophie
10.15 Uhr	Kultur, Muse & Inspiration: Die Identität der Sommerfrische, Tradition und Moderne (Lukas Nagl, Johanna Grabmer, Jakob Reitinger und Elisabeth Schweeger)
11.15 Uhr	Die Fusion aus Kultur und Kulinarik: Vernetzung und Interdisziplinarität zweier Welten (u. a. mit Andreas Gfrerer, Seppi Sigl, Andreas Döllerer u.v.m.)
12.00 Uhr	Die Poesie des Kochens: Kochkunstbuch (Johann und Emanuel Weyringer)
13.00 Uhr	Flying Lunch – vier Köche, vier Gerichte
14.15 Uhr	Perspektive Kulinarik - Podiums-Talk. Brennende Fragen unserer Zeit, u. a. mit Elisabeth Brandlmaier, Philipp Stohner u.v.m.
15.00 Uhr	Kulinarischer Höhepunkt: Star-Koch-Show „Die Zukunft der Gastronomie“ (La Fuga, Gregor Wenter und Mattia Baroni. Südtirol)

Die Ehrengäste und Höhepunkte

LH **Wilfried Haslauer**, LR **Josef Schwaiger,**
AMA-GF **Christina Mutenthaler-Sipek,**
SalzburgerLand-Tourismus-GF **Leo Bauernberger,**
Tourismus-GF **Renate Ecker.**

Moderatoren

ServusTV-Moderatorin **Conny Bürgler** und **Graf Karl Hohenlohe,**
Herausgeber des Gault&Millau Österreich.

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
7. NOVEMBER 2022

Chef Patissier
Simon Unterholzner

Foto: **ANNETTE SANDNER**

PATISSERIE - SPITZENSEMINAR

Simon Unterholzner.
Chef Patissier.

Drei kreative Stunden, drei tolle Kreativimpulse und drei besondere Überraschungen.
Seminar mit Simon Unterholzner: Chef Patissier vom Fünf-Sterne-Hotel Castel („Castel Fine Dining") kreiert und präsentiert.

Nach der Lehre führte ihn sein Berufsweg in die internationale Top-Gastronomie. Weitere interessante Geschichten von seinen Erfahrungen wird er im Seminar erzählen. Also seid neugierig! Es werden Desserts und Nachspeisen präsentiert für die Zielgruppe Hausgäste und auch für die Zielgruppe Zwei-Sterne und 19-Punkte-Gault&Millau. Zudem ist das Seminar gespickt mit spannenden Infos, Fragen und Antworten.

Termin: Montag, 07. November 2022
Wo: Landeshotelfachschule Bruneck
Beginn: 17.00 Uhr
Ende: 20.00 Uhr
Kosten: 85,00 Euro – Für Teilnehmer bis zum 25. Lebensjahr wird ein Skonto von 25 Prozent gewährleistet. Achtung: begrenzte Teilnehmerzahl
Besondere Details: nur für Mitglieder
Anmeldung: unter der Telefonnummer 348 7066045 oder 348 7153933
Anmeldeschluss: Dienstag, 25. Oktober 2022

Für die Organisation Bezirksobmann KM **Martin Tschafeller**
Bezirk Pustertal

Foto: **REINHARD STEGER**

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
15. BIS 16. NOVEMBER 2022

Lehrfahrt. Traditioneller Herbstausflug

ZIEL: SCHWEIZ UND LUZERN

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisiert am **15.** und **16. November 2022** eine Ausflugsfahrt in die Schweiz.

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisiert am 15. und 16. November 2022 eine Ausflugsfahrt in die Schweiz. Am ersten Tag der Reise geht es zu "Destillate Urs". Das Familienunternehmen ist bis heute seiner Tradition treu geblieben. Die Vision: Die Destillerie produziert einzigartige, edle Fruchtbrände der internationalen Spitzenklasse. Alles muss von A bis Z der Philosophie untergeordnet werden. Ständige Weiterentwicklung ist hier eine Selbstverständlichkeit. Die Destillate werden ausschließlich aus Schweizer Früchten im Einklang mit der Natur gebrannt. Im Rahmen der Führung findet auch eine Edelverkostung statt.

Dann geht es weiter zum Check-in im Drei-Sterne Hotel Stern in Luzern. Am Nachmittag kann die Stadt erkundetet werden. Am Abend ist ein gemeinsames Essen im Fünf-Sterne Hotel Schweizerhof vorbereitet. Am nächsten Tag und nach einem ausgiebigen Frühstück steht die Besichtigung der Messerschmiede Victorinox auf dem Programm. Man muss kein Sternekoch sein, um das Geheimnis einer erfolgreichen Küche zu kennen: scharfe Messer. Die Kochmesser von Victorinox sind unglaublich scharf und perfekt ausbalanciert. Das ist das Geheimnis einer besonderen Küche und einer guten Köchin und eines guten Kochs. Ansprüche, die Victorinox in der Schweiz und weltweit eine führende Stellung im messerscharfen Markt bewahren. Gegen 14.00 Uhr geht es wieder zurück nach Südtirol.

Abfahrt: 5.00 Uhr in Mals in Richtung Reschen

Kosten: 290,00 Euro für Mitglieder
330,00 Euro für andere
Im Preis inbegriffen sind
die Fahrt,
eine Übernachtung mit Frühstück im Drei-Sterne-Hotel
zwei Betriebsbesichtigungen mit einer Verkostung,
ein Abendessen im Restaurant des renommierten
Fünf-Sterne-Hotels Schweizerhof in Luzern

Anmeldeschluss: Montag, 17. Oktober 2022
Die Anmeldung ist ausschließlich mit der Einzahlung auf das
Konto: IBAN: IT 73 G 08244 58920 000400402184
der Raiffeisenkasse Schlanders gültig.

Wichtiger Hinweis: Sollte die Veranstaltung wegen Corona nicht stattfinden können, wird das Geld zurückerstattet.

Weitere Infos und Anmeldungen:
Martin Pinggera unter 347 71 85 303 oder per WhatsApp

Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-19
Um an diesem Ausflug teilnehmen zu können sind die aktuellen Covid-19 Maßnahmen bindend einzuhalten!

Wichtig: Jeder trägt für sich selbst die Verantwortung, der SKV, der SKV-Bezirk und die Organisatoren sind von jeder Haftung ausgeschlossen!

rs | rm

Fragsburgs Soul Garden

FRAGSBURGS SOUL GARDEN

Die Frischequelle von Sternekoch *KM Egon Heiss*

Im Relais & Chateaux Castel Fragsburg haben Burgherr **Alexander Ortner** und Sternekoch KM **Egon Heiss** kürzlich ihr Herzensprojekt, Fragsburgs Soul Garden, eröffnet.

KM **Egon Heiss** Sternekoch

Fotos: **REINHARD STEGER**

Ein über 2.000 Quadratmeter großer Gemüse-, Obst- und Wildkräutergarten, der vom Jugenddienst Meran biologisch angebaut wird. „Wir treten für junge Menschen aus dem Meraner Raum ein, bieten ihnen eine Grundlage und

geben ihnen eine sinnstiftende Aufgabe“, erzählte hierbei Christian Galantin, Streetworker des Jugenddienstes Meran.

Die handverlesenden Zutaten bilden die Basis, das Fundament der Sterneküche sowie für die Pflegepräparate des ersten alchemistischen Heil-Spa des Fünf-Sterne-Hauses Castel Fragsburg. Die Einweihung nach alter alchemistischer Tradition mit Naturheilkundlerin Renate De Mario Gamper rundete die offizielle Präsentation des Soul Gardens in stimmiger Weise ab.

Im Anschluss präsentierte Sternekoch Egon Heiss im Michelin-Restaurant Prezioso ein wunderbares Dinner. Die Redaktion stellt das Menü exklusiv über den QR-Code zur Verfügung.

rs | rm

BEZIRK SCHLERN

SKV-Ehrenmitglied Erich Sander

Kürzlich feierte unser langjähriger Bezirksobmann a.D., Erich Sander, seinen 75. Geburtstag.

Zu diesem besonderen Anlass trafen sich langjährige Weggefährten und Mitstreiter bei Andreas Mair im Hotel Gfell in Völser Aicha, um Erich Sander einmal herzlich zum Geburtstag zu gratulieren und das Geburtstagskind mit einer schönen Torte zu überraschen. Es war uns sehr wichtig, ihm damit unsere Wertschätzung und Anerkennung für sein langjähriges Engagement sowohl für den Bezirk als auch auf Landesebene zu vermitteln. Wir freuen uns, dass er uns auch weiterhin mit Rat und Tat unterstützt und wünschen ihm weiterhin alles Gute, Wohlergehen, viel Lebensfreude und gute Gesundheit.

Erich Sander im Kreise langjähriger Weggefährten

Für den Bezirk Schlern
Stephan Mahlknecht
rs | rm

BEZIRK SCHLERN

Erstes Asphaltstockschieß-Turnier

Zweimal wurde das traditionelle Eisstockschießen im Winter coronabedingt abgesagt. Daher hat der Bezirksausschuss Schlern den Versuch gewagt, ein Stockschießen auf Asphalt zu organisieren.

Um die Veranstaltung attraktiver zu gestalten, konnte der Bezirksausschuss Schlern die Firma Siebenförcher dafür gewinnen, eine Grillfleischverkostung als Rahmenprogramm anzubieten. Weiters gab es bei einem kleinen Spiel Gutscheine zu gewinnen. Nach einem heftigen und bereichernden Gewitterregen konnte am frühen Abend das Turnier starten. Es gab spannende, aber vor allem unterhaltsame Spiele, bei denen mehr der Spaß als der sportliche Erfolg zählte. Nach Bekanntgabe der Ergebnisse und nach dem kleinen Spiel rund um die Gutscheine ließ man den Abend bei der "Grigliata" der Firma Siebenförcher, die mit drei Mitarbeitern und Begleitung gekommen waren, bei sehr guter Stimmung ausklingen. So konnten sich die Teilnehmer ganz dem Stocksport widmen. Abschließend gab es viele Komplimente für die Grillexperten aus dem Hause Siebenförcher: Daniel Niedrist, Markus Prinoth und Christian Saltuari.

Die Teilnehmer, die Mitglieder des Bezirksausschusses und das Siebenförcher-Team.

Das erste Asphaltschießen war ein voller Erfolg und man plant bereits eine weitere Auflage 2023. Der Bezirksausschuss bedankt sich bei der Firma Siebenförcher, dem Gemüsehandel Fill, der Bäckerei Burgauner und der Firma Wörndle Interservice. Ein Dank geht auch an die Sektion Stockschießen des ASC Seiser Alpe für die Unterstützung und die Bereitstellung der Stöcke.

Für den Bezirksausschuss
Stephan Mahlknecht
rs | rm

BEZIRK SCHLERN

Köche im Sarntal unterwegs

Kürzlich fand wieder die traditionelle Wanderung der Köche und Köchinnen des SKV-Bezirks Schlern im Sarntal statt.

Hierzu trafen sich eine ganze Reihe von Teilnehmerinnen und Teilnehmern bei der Talstation der Bergbahn in Reinswald, mit der man hoch zum Bergrestaurant Pichlberg fuhr. Von hier führte die Wanderung weiter zur Getrumalm. Auf halber Strecke gab es eine kräftige Brotzeit, für die sich Erich Sander verantwortlich zeigte. Bei der Getrumalm angekommen, teilte sich die Gruppe. Ein Teil wanderte hoch in Richtung Latzfonser Kreuz, die anderen machten eine etwas längere Rast bei der Getrumalm. Später genossen wir gemeinsam ein vorzügliches Mittagessen. Gestärkt trat man danach den 1,5-stündigen Rückweg an.

Die Wandergruppe im Sarntal

Es wurde ein angenehmer Abstieg durch ein schattiges Tal, dem Bach entlang zu den Reinswalder Mühlen. Von dort ging es weiter zum Hinterproslhof, wo ein ausgezeichneter Käse produziert wird. So nutzten gar einige der Teilnehmer die Gelegenheit, um im Hofladen Käse einzukaufen. In weiterer Folge war es nur noch ein kurzer Weg bis zur Talstation der Bergbahn. Dort endete die schöne Wanderung mit Kollegen und Freunden. Der Termin für 2023 wurde bereits ins Auge gefasst.

Für den Bezirksausschuss
Stephan Mahlknecht
rs | rm

BEZIRK VINSCHGAU

SKV-Bezirksausschuss Vinschgau

Wir gratulieren!

Der SKV-Bezirksausschuss Vinschgau gratuliert seinen langjährigen Mitgliedern und wünscht für den neuen beruflichen Lebensweg in der Selbstständigkeit viel Erfolg und besonders schöne kulinarische Momente und Herausforderungen.

Rafael und Viktor Gander

Es weht ein neuer Wind im "Restaurant am Teich" bei Rafael und Viktor Gander. Sie sind die neuen Pächter des Betriebes und verwöhnen Ihre Gäste mit heimischen Gerichten. Auf den ersten Blick könnte man denken, in dem ehemaligen „Fischteich " in Prad habe sich gar nicht so viel verändert – die nackten Wände und das Interieur sind geblieben.

Christandel Manuel und Elke Theiner

Sie haben es geschafft. Am Haidersee, an einem neuen Ort, das neue Restaurant Zeress, aufgebaut. Wunderschön eingebettet. Das Restaurant von Küchenmeister Manuel Christandel und Elke Theiner liegt direkt am Rad- und Wanderweg am Haidersee im Obervinschgau. Und die Gastgeber bieten hier regionale Küche in neuinterpretierter Form.

SKV-Bezirksausschuss Vinschgau
rs | rm

BEZIRK EISACKTAL

Besichtigung Hotel Santre in St. Andrä bei Brixen

Der Bezirk Eisacktal organisiert eine Betriebsbesichtigung des neugebauten Vier-Sterne-Superior-Hotels Santre in St. Andrä bei Brixen. Alle Köchinnen sowie Köche, Gastwirte und Gönner sind herzlich eingeladen.

Termin: Dienstag, 20. September 2022
Beginn: 22.00 Uhr
Information und Anmeldung:
Alfred Putzer Tel. 335 1288716

Obmann Alfred Putzer mit Ausschuss
rs | rm

BEZIRK BOZEN

Duftende Apfelerlebnisse beim „Langen Mittwoch“

Anlässlich des Langen Mittwochs in Eppan hat kürzlich der SKV-Bezirk Bozen zum Thema Südtiroler Apfel im Jahr des Apfels 2022 einen Abend lang aufgekocht.

Verwöhnt wurden hier die Besucher, Einheimischen und Feriengäste mit einem karamellisierten Vitagran-Protein-Schmarrn mit Köstlichkeiten aus der Leni's Selection und frischen Südtiroler Äpfeln. Die süße Verführung wurde für eine freiwillige Spende weitergegeben. Die Spender wurden zusätzlich noch mit einem Vitalgran-Protein-Mehl und einem Südtiroler Apfel im Herzkarton beschenkt. Ein herzliches Danke geht von Seiten der Organisatoren an Leni´s Selection und das Haus VOG Products, an das Haus Rieper Mehl, an das Südtiroler Apfelkonsortium und die Mitwirkenden um Simone Gostner, Walter Lösch, Markus Tratter, Georg Kröss, Josef Raifer und Paul Tröbinger. Der Erlös geht als Spende zugunsten eines sozialen Härtefalls. Ein besonderes Danke geht an Projektleiter Walter Lösch sowie an das Restaurant Platzegg mit Herbert Hintner für das Ausleihen des Regenschutzes.

v.l.n.r.: **Paul Tröbinger, Josef Raifer,** Projektleiter **Walter Lösch, Simone Gostner,** Bezirksobmann Stellvertreter **Georg Kröss** und Bezirksobmann **Markus Tratter**

Das Rezept und ein Foto für Leni's karamellisierter Vitagran-Protein-Schmarren und einige Bildimpressionen

jaminjar.it
menz-gasser.it

DAS GLÜCK EINES PERFEKTEN FRÜHSTÜCKS.
80 Jahre Tradition, Kenntnis der Rohstoffe, aktive Forschung und Entwicklung.
Qualität liegt uns am Herzen: Das zeichnet uns aus, dafür werden wir belohnt.

Kochbuch, in der *internationalen Erfolgsspur*

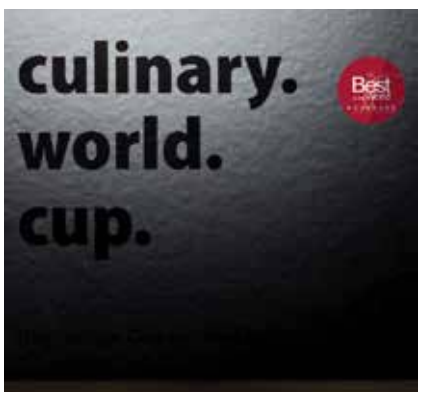
Der SKV gratuliert herzlichst KM **Philipp Stohner,** Vizepräsident VKÖ, Weltmeister-Trainer 2018, Koch der Köche 2016 und dem Österreichischen Köcheverband als Herausgeber, herzlich zum wunderschönen Buch und großartigen Erfolg des Buches **„Der Heilige Gral der Köche".**

Rind Schulterscherzl. Zwiebel. Getreide. Kartoffel

Wildlachs. Garnele. Steinbutt. Rote Beete. Gurke. Rettich. Grissini. Sauce

Nach dem Weltmeistertitel, den sich das Jugendnationalteam des Österreichischen Kochverbandes 2018 in Luxemburg „erkochte", holte sich der Verband der Köche Österreichs nun auch den Titel „Weltbestes Kochbuch": Bei den Oscars der Kochbuchszene, den Gourmand Awards, die kürzlich im schwedischen Umeå vergeben wurden, konnte das Werk aus Österreich gleich zweimal überzeugen. Das Buch „Culinary World Cup" errang den 1. Platz als weltbestes Kochbuch in der Kategorie „Design" sowie den 2. Platz als „Vizeweltmeister" in der Kategorie „Professionelles Kochbuch".

Das Buch dokumentiert den Weg eines österreichischen Kochteams vom ersten Training bis zum Sieg beim Culinary World Cup, der Weltmeisterschaft im Kochen. Eine Geschichte über Leidenschaft und den Willen, alles zu geben. Der Culinary World Cup Der Villeroy & Boch Culinary World Cup in Luxemburg ist einer der prestigeträchtigsten Kochwettbewerbe der Welt. Die Gerichte und alle Rezepte in diesem Buch wurden mit harter Arbeit und größter Leidenschaft entwickelt oder verfeinert und vom österreichischen Koch-Nationalteam in Luxemburg gekocht. Der Koch Stil: Modern, aber auch traditionell. Verknüpft wird hier Handwerk mit Leidenschaft. Alle Formen und Spezialutensilien in diesem Buch wurden speziell für diesen Wettbewerb in Zusammenarbeit mit Profi-Firmen oder durch Handarbeit angefertigt. Alle Teller wurden von einer Töpferin gefertigt und sind Unikate. In diesem Buch steckt außerordentlich viel Liebe, Können und Leidenschaft. Begleitend zum Erobern des „Heiligen Gral der Köche" wurde eine Filmdokumentation über den Weltmeister-Triumph gedreht sowie das Kochbuch mit Bildern und Rezepten der großartigen Leistung entwickelt. Der Verband der Köche Österreichs zeigt damit was man alles erreichen kann, wenn man ins tun kommt und bedingungslos in den Berufsnachwuchs investiert.



Autor: VKÖ – Verband der Köche Österreichs

ISBN/EAN: 9783991050001

Fotos: Stephan Elsler

Layout und Graphik: Jacqueline Tanzer

Verlag: Studia Verlag

Die EMOTIONEN, festgehalten in einem 1h 15 minütigen Film über den für uns schönsten Beruf der Welt, so KM und Trainer Philipp Stohner.

rs | rm

Zum Filmschnitt

Foto: ATHESIA

DIE KOCHSCHULE FÜR KINDER

Tina Marcelli und ihr *neues Kinderkochbuch*

Die Kochschule für Kinder, ist ein vollkommen neues Kochbuch von Tina Marcelli, das im Athesia Verlag aufgelegt wurde. Das Zubereiten der eigenen Mahlzeiten – und natürlich auch kochen für Familie und Freunde – macht Spaß. In diesem Kochbuch für Kinder zeigt Tina Marcelli 40 Rezepte für Kinder, zum einfachen Nachmachen. Sie weiß genau, was Kindern schmeckt, und hat die beliebtesten Gerichte für Kinder vom Feuerstein Family Resort in einem wunderschönen Kochbuch zusammengefasst. Einige Beispiele hier sind die Pizzarollen, der Wikinger-Eintopf oder Kinder-Carbonara. Aber auch viele kleine und gesunde Snacks und Nachspeisen. Dass beim Kochen und Backen der besonderen Leckerbissen wie Erdbeergummibärchen oder Apfel-Karotten-Muffins die Kinder nebenbei ein bisschen naschen, ist selbstverständlich. Das Buch ist auch ein wunderschönes Geschenk an junge Familien, Mamis, Papis und Menschen die sehr gerne für und mit Kindern kochen.

Quelle: Athesia Verlag
rs | rm

Qualität Südtirol

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

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Wir setzen Ihre Ideen in die Realität um.

Umfangreiche Planung und Beratung bei Niederbacher.

Unser Team aus über 15 Fachleuten und Planern berät, plant und realisiert Großküchen- und Gastronomieprojekte mit Know-how, jahrelanger Erfahrung und neuen Technologien wie Virtual und Augmented Reality.

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

Handwerkerzone, 14 | 39052 Kaltern (BZ) | Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it