

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



EVELINE WILD

Die Wild(e) Eveline
und der Wilde EDERER

S. 16



Everything in flow

WIR BLICKEN ÜBER DEN TELLERRAND!



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



19 + 8.51

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

fachzeitschrift.skv.org



Am **19. November** um **08.51 Uhr** findet die 51. Mitgliederversammlung (Generalversammlung) des SKV statt. Der Präsident, das Präsidium, der Landesvorstand, die Geschäftsleitung und das SKV-Team laden alle herzlich dazu ein.

51. MITGLIEDER VERSAMMLUNG

Vielfalt fördern, Neues wagen & Identität lieben!

Samstag,
19. November 2022
8.51 Uhr

im **MEC-Meeting & Event Center**
der Messe Bozen
Hotel Four Points
by **Sheraton**



Identifikation mit dem eigenen Beruf zeigt sich ganz besonders darin, dass Südtiroler Köchinnen, Köche und Mitglieder sich einmal im Jahr zum großen Network/Netzwerktreffen einfinden. Und damit gemeinsam aufzeigen, welche Bedeutung der Kochberuf für das Genussland Südtirol hat.

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Eveline Wild
Die Wild(e) Eveline
und der Wilde
EDERER
Seite 16



Sepp Thöni
Begeisterter Koch
und passionierter
Gastgeber
im Bergrefugium
LANGTAUFERERHOF
Seite 20



KM Roland Schöpf
Neuer SKV-Vizepräsident
Seite 6

TITELTHEMA

16 **Eveline Wild**
Die Wild(e) Eveline
und der Wilde EDERER

20 **Sepp Thöni**
Koch, Gastgeber, Tourengänger,
Bike-Guide und SKV-Mitglied

AKTUELL

06 **KM Roland Schöpf**
Neuer SKV-Vizepräsident

10 **SKV-Präsident**
KM Patrick Jageregger
im Gespräch mit
Norbert Kostner

PFLANZENLUST

15 **Kochen mit Bäumen, Sträuchern
und wilden Wiesenpflanzen**

YOUNG CHEFS

27 **Initiative „Lehre Plus“**
Online Weiterbildung
für Lehrlinge

BEZIRKE

29 **Herbstliche Gerichte
aus Wiesen, Wald und Feld**

EVENTS

30 **Festspiele der
Alpinen Küche** Fachtagung
für Ausbilder:innen
Ausbildung 4.1



Seite 30



Seite 34

Festspiele
der Alpinen Küche



PERSÖNLICHE EINLADUNG

19.11. Eine neue Zeit. 51. Mitgliederversammlung

Liebe Freund:innen des Kochberufs, der Südtiroler Küche,
des Südtiroler Köcheverbandes, des SKV-Netzwerks,

heuer darf ich zum ersten Mal als SKV-Präsident zum größten Netzwerktreffen des Verbandes einladen. Nicht nur ich, sondern das gesamte Präsidium, der Landesvorstand, die Geschäftsleitung und das gesamte SKV-Team würden sich sehr freuen, wenn möglichst viele bekannte und neue Gesichter der Einladung Folge leisten würden.

Auf Basis der neuen Statuten bricht eine neue Zeit im SKV an. Es ist uns allen sehr wichtig, diese gemeinsam auf den Weg zu bringen und ein starkes, gemeinsames Zeichen zu setzen. Ein Land, eine Vereinigung, ein Verband, eine Familie, eine Community ist nur so stark, wie die Menschen, die dahinterstehen und das Gemeinsame tragen.

Gerade bereiten wir intensiv alles vor, um ein wirklich schönes, stimmiges und wertvolles Netzwerktreffen für den Kochberuf in Südtirol auf den Weg zu bringen. Die Latte liegt sehr hoch. Gerade deshalb werden wir einiges anders und neu machen. Ich kann mich nicht am vorhergehenden Präsidenten messen und will das auch nicht. Das Vorher war und ist sehr wichtig. Wir müssen uns aber mit der Gegenwart und Zukunft auseinandersetzen. Ich bitte dafür alle um das notwendige Vertrauen, die notwendige Vorfriede und ganz wichtig: um den notwendigen Zusammenhalt!

Ich möchte deshalb noch einmal euch bzw. Sie alle ganz herzlich einladen und hoffe, möglichst viele am Samstag, den 19. November im Bozner Hotel Sheraton persönlich begrüßen zu dürfen.

Ich freue mich sehr, dich/Sie persönlich kennen zu lernen.

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:

Apfel-Strudel-Interpretation, Eveline Wild

Foto: **DER MACHER**



NACHHALTIGKEIT

Warum Nachhaltigkeit etwas Gutes ist

Der Begriff Nachhaltigkeit ist in Südtirol etwas überstrapaziert. Und wird sehr oft auch aus einem negativen Blickwinkel gesehen. Fakt ist, daß es jeder Köchin, jedem Koch, jedem Lehrling, jedem Gastronomen und Unternehmer, ja jedem Haushalt gut tut, die Ausgaben und damit die Kostenfrage zu durchleuchten.



FÜR EIN NACHHALTIGES SÜDTIROL PER UN ALTO ADIGE SOSTENIBILE

Es kann nichts Negatives sein, wenn das eigene Tun, die eigenen Kosten durchleuchtet werden und wenn dabei z.B. der Stromverbrauch, der Wasserverbrauch, die Kosten von Lebensmitteln, aber auch sekundäre Kosten wie z.B. Transportkosten durch weniger gefahrene Kilometer reduziert werden. Denn ein überlieferter Grundsatz war gestern richtig und trifft auch aktuell voll zu:

Wenn Kosten im eigenen Haushalt und im Betrieb reduziert werden, dann braucht dieses Geld nicht erwirtschaftet, ja verdient werden.

Und mit der Kostenreduzierung wie z.B. bei Energie-, Wasser-, Auto-, Zeit-, Arbeits- und Lieferkosten, um nur

einige zu nennen, hat jeder Mensch in den ganz individuellen Lebensbereichen viele Möglichkeiten eines direkten Zugriffs auf die persönliche und betriebliche Kostenentwicklung. Und nicht zuletzt leisten wir neben der persönlichen, der betrieblichen Kostenersparnis sowie jener für die Allgemeinheit einen wichtigen und sehr bedeutsamen Beitrag für die Umwelt, die Natur und das Klima. Und an dieser Schnittstelle tragen wir alle gemeinsam eine wichtige Verantwortung für die Zukunft.

KM Reinhard Stegers | rm

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

Lehre Plus. Online Weiterbildung für Lehrlinge (siehe Innenteil Seite 27)

7. NOVEMBER 2022

Pâtisserie Exklusivseminar mit Simon Unterholzner. Chef Pâtissier Castel. (siehe Ausgabe Nr. 8)

15. BIS 16. NOVEMBER 2022

Lehrfahrt. Traditioneller Herbstausflug in die Schweiz/Luzern

19. NOVEMBER 2022

Mitgliederversammlung. MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS

30. NOVEMBER BIS 01. DEZEMBER 2022

Seminar Armin Mairhofers Küchenphilosophie (siehe Innenteil Seite 29)

Lehrgänge Diätetisch geschulter Koch und Dipl. Diätkoch

10. DEZEMBER 2022

Kochkurs. Mediterran Meets Südtirol (siehe Ausgabe Nr. 8)

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHIEFS. World Association of Chefs societies > WEB-Seminare, Podcasts, Webcasts. Worldchefs Magazin, Worldchefs Webinare und Film.

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied von der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS). Und haben direkten Zugang zu internationalen Seminaren, Podcasts, Webcasts, Worldchefs Magazinen und Webinaren:



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

KM ROLAND SCHÖPF

Neuer SKV-Vizepräsident

KM Roland Schöpf, Vinschger Co-Bezirksobmann, Koch aus Leidenschaft, Buchautor „Genuss erlaubt“ und Fachlehrkraft an der Landesberufsschule Savoy in Meran, ist der neue Vizepräsident des SKV.

KM Karl Volgger, der der engste Wegbegleiter von KM Reinhard Steger über viele Jahre war, hat aus freien Stücken den Weg frei gemacht aus tiefer Überzeugung, dass nun eine neue Generation die Verantwortung übernimmt

und den SKV in die Zukunft führt. Auf Vorschlag von Präsident KM Patrick Jageregger wurde KM Roland Schöpf (bereits Mitglied des Landesvorstandes) einstimmig vom Landesvorstand zum Vizepräsidenten gewählt. Wir gratu-

lieren sehr herzlich und wünschen viel Erfolg. Somit wird im SKV Schritt für Schritt ein Generationsumbau vorgenommen. KM Karl Volgger bleibt auf Wunsch des Präsidenten weiterhin Vorsitzender der Finanzkommission.



DIE SKV-REDAKTION HAT FOLGENDES INTERVIEW MIT KM ROLAND SCHÖPF GEFÜHRT:

Wohnort? Schlanders

Alter? 46 Jahre jung

Deine liebsten Menschen?

Meine beiden Kinder, sie zeigen mir täglich wie wertvoll es ist, Kind zu sein und den Moment zu leben.

Deine Frau Manuela ist für dich?

Der Mensch, der es schafft, meine Welt zum Leuchten zu bringen. Sie ist Leuchtturm und Anker zugleich!

Was begeistert dich am Kochberuf?

Kochen ist für mich Kreativität und ständige Veränderung. Ein komplexes Handwerk, bei dem Ausdauer, Ehrgeiz, Einsatz, Belastbarkeit und Präzision gefordert sind. Der Beruf, der die Tür zur Welt und zur Vielfalt von Kulturen und Geschmack öffnet.

Was fasziniert dich in der Zusammenarbeit mit jungen Menschen?

Mich fasziniert die Leidenschaft, mit

”

Roland Schöpf ist ein sehr fähiger, hoch engagierter und gut vernetzter Nachfolger als Vizepräsident. Ich wünsche ihm viel Erfolg und die Unterstützung der Mitglieder von ganzem Herzen!

KM **Karl Volgger**,
Vizepräsident a.D.

der sie an neue Aufgaben herangehen. Die Einsatzfreude und Motivationsbereitschaft, wenn es darum geht, eigene Ideen, Gerichte zu kreieren und in die Praxis umzusetzen.

Was fasziniert dich am Beruf Fachlehrer?

Für mich Berufung. Ich finde es so spannend, wie Theorie mit dem Praxisalltag verbunden wird. Und die Begegnung mit wunderbaren jungen Menschen, ihre Welt, ihr Leben zu gestalten.

Was ist dir im praktischen Unterricht besonders wichtig?

Die Haltung zum Beruf und zu den Lebensmitteln. Den Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, eigene Erfahrungen zu machen, Erfolge, aber auch Misserfolge zu erleben. Nach dem Motto von Maria Montessori: „Hilf mir, es selbst zu tun.“

Gibt es Vorbilder, die dich entscheidend prägen oder geprägt haben?

Mein erster Lehrmeister, Herr Erich Costa, vom Spezialitäten-Restaurant La Stria in Corvara. Er hat mir die Freude am Kochen und das handwerkliche Können vermittelt. Und

es waren auch einige Fachlehrer, die mich in jungen Jahren maßgeblich geprägt haben. KM Josef Nussbaumer und KM Karlheinz Falk. Sie waren und sind mir neben der professionellen Einstellung zum Kochberuf vor allem als Menschen Vorbilder.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

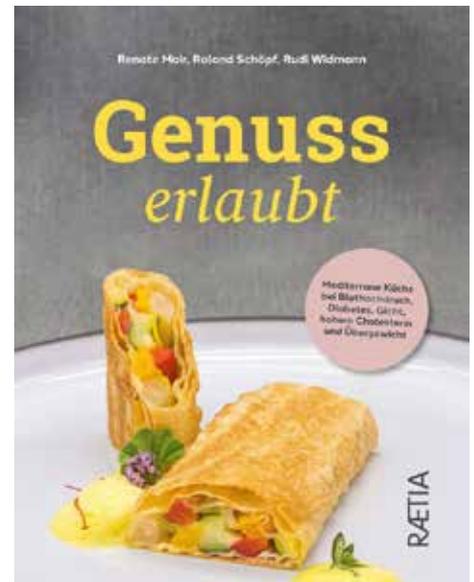
Speziell nach den letzten Jahren: der Wert der Freiheit. Neben Toleranz und Wertschätzung, für mich die wichtigsten persönlichen Werte.

Was liebst du besonders am Vinschgau?

Der Vinschgau ist für mich Heimat, ich liebe die vielseitige Natur, die Apfelbäume und Gletscher. Die Menschen und deren Vielfalt vom einfachen Menschen bis hin zum kreativen Künstler und Denker. Die Ruhe, die das wunderschöne Tal auf mich überträgt.

Was liebst du besonders an Meran?

Die Kurstadt Meran ist für mich der Ort, an dem ich sehr viel Zeit bringe! Der Gegenpol zu meinem ländlichen Wohnort. Dank ihrer



KM **Roland Schöpf** ist einer der Autoren dieses Kochbuches, seit 2004 Küchenmeister, seit 2003 Lehrer an der Landesberufsschule „Savoy“

begünstigten klimatischen Lage findet man hier eine südländische Vegetation und die prächtige alpine Kulisse verleiht der Stadt außerdem ein besonderes Flair.

Der SKV ist für dich?

Ein langjähriger Begleiter, dem ich auf meinem Lebensweg immer wieder begegnet bin. In jungen Jahren gab es den ersten Kontakt bei Veranstaltungen im Vinschgau. Später dann durch meine Tätigkeit im SKV-Bezirksausschuss Vinschgau, wo ich mehr Einblicke in die Arbeit des Verbandes bekommen habe. Und natürlich an der Schule, bei Wettbewerben und Auszeichnungen. Der SKV ist der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche. Mit ihm war und ist es möglich, den Kochberuf über die Landesgrenzen hinaus bekannt zu machen. Der SKV vertritt die Interessen der Köchinnen und Köche und ist ungemein wichtig für das Zusammenstehen auch in schwierigen Zeiten.

Was fällt Dir spontan zu Südtirol ein?

Die aufsehenerregende Landschaft geprägt vom Kontrast alpiner Räume

Fortsetzung auf Seite 9



mugale's brand identity



Geräucherte Glücksmomente.



Genuss ist die Summe vieler Faktoren. Hervorragende Zutaten, handwerkliches Können, sorgfältige Verarbeitung und überlieferte Familienrezepte verleihen unseren Räucherspezialitäten ihren unvergleichlichen Geschmack.



Ehrlich. Das schmeckt man.
www.siebenfoercher.it

und mediterraner Weinlandschaften. Ein Land, das durch eine hart arbeiteten Bevölkerung zu viel materiellem Wohlstand gekommen ist. Ein Land, das starke verwurzelte Traditionen hat und durch seine herzlichen Menschen weltoffen ist.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Natürlich sehe auch ich die Unsicherheit und vielen Fragezeichen. Aber das hat die Zukunft so an sich. Ich beschränke mich bei meiner Antwort auf den Bereich Arbeitsmöglichkeiten für die nächste Generation. Es bieten sich durch den aktuelle Fachkräftemangel nicht nur in der Gastronomie, sondern in allen Bereichen der Wirtschaft, auch große Vorteile. Junge Menschen können sich die Arbeitsplätze aussuchen. Im Umkehrschluss heißt das für Unternehmer:innen, sich intensiv mit neuen Arbeitsmodellen auseinanderzusetzen zu müssen, die bis vor kurzer Zeit nicht denkbar waren. In dieser Veränderung sehe ich für die Zukunft viel Entwicklungspotenzial. Auch darin, wie man mit einer langfristigen Strategie die Mitarbeiter für längere Zeit binden kann und



KM Roland Schöpf

zeitgleich eine Qualitätssteigerung erreicht.

Ein Zitat von Mahatma Gandhi, das für mich in diese Zeit passt: „Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt.“

Was fasziniert dich an den jungen Menschen im Lehrberuf Koch/Köchin?

Mit welcher Begeisterung junge Menschen sich mit den Neuerungen des Berufs, den Anrichtetechniken und Zubereitungsarten auseinandersetzen. Die digitalen Medien und Netzwerke haben hier für die jungen Köche Möglichkeiten und Techniken

geschaffen, um die ich sie manchmal beneide.

Drei Lebensmittel, die dich besonders faszinieren?

Die Südtiroler Kartoffeln sowie die Marillen und der Almkäse aus dem Vinschgau. Unsere eigenen Lebensmittel, die vielseitig und kreativ verwendet werden. Ich finde es spannend, dass viele davon sowohl in der „salzigen“ als auch „süßen“ Küche zu schmackhaften Gerichten verarbeitet werden.

rs | rm

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

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



SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger
und Norbert Kostner
im Gespräch

SKV-Präsident KM Patrick Jageregger im Gespräch mit Norbert Kostner

In Folge der so enorm wichtigen Gespräche und Treffen im Sommer dieses Jahres veröffentlicht die Redaktion den Erfahrungsaustausch von Präsident KM Patrick Jageregger mit Ehrenmitglied und internationalem Spitzenkoch Norbert Kostner.

Präsident KM Patrick Jageregger hat Norbert Kostner, den großen internationalen Chef, in seinem Heimatort St. Ulrich in Gröden besucht. Das Ziel: den internationalen Erfahrungsaustausch zu suchen, zentrale Fragen der Entwicklung im Kochberuf zu diskutieren und auf der Grundlage dieses enormen Wissens von Chef Norbert Kostner wichtige, ja zentrale Erkenntnisse für zukünftige Entscheidungen zu erhalten.

Norbert Kostner, Jahrgang 1945, begann als Koch in Meran im Restaurant Adua, arbeitete dann im Restaurant Forst und später im Braugarten von Algund. Nach dem Militärdienst arbeitete Chef Norbert Kostner fünf Jahre lang in Schweizer Luxusho-

tels wie im Grand Hotel Les Rasses, im Montreux Palace in Montreux unter Chef Franz Wild, im Hotel Villars Palace sur Olon unter Chef Antoine Dessibourg und im Badrutts Palace Hotel in St. Moritz unter Chef Eugene Defrance. Eugene Defrance und Henri Hirardo hatten ihrerseits unter dem großen Auguste Escoffier gearbeitet. 1970 begann Kost-

ner seine Karriere in Bangkok im Dusit Thani Hotel (damals das größte Hotel in Thailand) und unter Chef Michel Grange im Hotel Oriental. Von 1981 bis 2017 war Kostner Executive Chef mit 150 Mitarbeiter:innen allein im Küchenbereich für die neun Restaurants im Mandarin Oriental in Bangkok. In dieser Zeit ist das Mandarin Oriental über viele Jahre als „Best Hotel in the World“ ausgezeichnet.

”

Ein zentrales Zitat,
von Internationaler Exekutive Chef
Norbert Kostner:

„Ich bin ein andauernd
Lernender“.



SKV-Präsident KM Patrick Jageregger
mit Norbert Kostner



Je mehr man weiß,
um so mehr ist mir bewusst,
dass ich nichts weiß!

Internationaler Exekutive Chef **Norbert Kostner**

Was zeichnet den großen internationalen Chef Norbert Kostner besonders aus?

Die Motivation und meine Freude, dass ich das machen konnte und kann, was mir am meisten Freude schenkt: mit Passion und Leidenschaft zu kochen.

Wie kann man das Leben aktuell in Bangkok beschreiben?

Das Leben in der internationalen Großstadt ist sehr, sehr teuer geworden. Hier sind Männer wie Frauen sehr gefordert. Und auch die Frauen sind beruflich sehr intensiv tätig. Nur so lässt sich das Leben auf Dauer in der Metropole finanzieren.

Wie hat sich der Arbeitsmarkt in Thailand entwickelt?

Der Arbeitsmarkt ist geprägt von einer großen Nachfrage nach Fachkräften. Hilfskräfte sind ausreichend vorhanden. Aber die großen Chefs, die Abteilungsleiter für die großen Hotels werden nach wie vor in Europa angeworben. Europa ist hier nach wie vor führend. Selbst gegenüber den USA.

Bezogen auf die Ausbildung von Köchinnen und Köchen. Was sind hier die entscheidenden Faktoren. Was müssen wir aktuell und in Zukunft besonders beachten?

Ich möchte hier Roger Federer zitieren: „Die Basis“. Es ist entscheidend, dass junge Menschen die Basis, des Kochens gründlich lernen. Die vorzüglichen Fonds und Saucen. Der korrekte Ansatz einer Consommé. Der profunde Umgang mit den Lebensmitteln. Ja, das gute Kochen. Die Klassik. Und dann in weiterer Folge nach der Lehre, das intensive, begeisternde Kochen. Das Üben, das Üben und das Üben. Und die Bereitschaft zum andauernden Lernen.

Was ist weiter sehr wichtig für die Zukunft im Beruf?

Der Respekt vor den Lebensmitteln, den Produkten. Lebensmittel muss man respektieren.

Wo liegt der größte Anspruch im Bereich der Küche von gestern, heute und morgen?

In der Einfachheit und im Geschmack. Es ist ungemein anspruchsvoll, aus einfachen Zutaten ein geschmackvolles, wunderbares Gericht zu kochen! Die Einfachheit in ihrer ganzen Raffinesse zu präsentieren, das war schon immer der höchste Anspruch. Und wird es immer bleiben.

Was ist im Kochberuf gestern, heute und in Zukunft besonders wichtig?

Die Sprachen und die Bereitschaft, Sprachen zu lernen. Um wirklich gut auf hohem Niveau kochen zu können, braucht man ein Team. Und um ein Team führen zu können, muss

mich das Team verstehen. Also muss ein guter Koch Sprachen lernen.

Wie viele Sprachen sprechen Sie? Und lernen Sie neue?

Ich spreche sieben Sprachen. Ich kann mich in diesen Sprachen gut verständigen. Ich kann klar kommunizieren, was mir wichtig ist. Führungskräfte müssen die Bereitschaft mitbringen, Sprachen zu lernen. Aktuell beschäftige ich mich ganz intensiv mit der spanischen Sprache. Ich möchte diese in nächster Zeit fließend sprechen können.

Wie sieht die Zukunft der Küche aus. Welche Nation, welche Küche wird die Zukunft der Küche ganz stark prägen?

Ich glaube, dass dies die Spanier und hier im Besonderen die Menschen in Katalonien sein werden. Hier herrscht eine Begeisterung für Küche und Lebensmitteln vor, die für mich ungemein faszinierend ist. Und der Geschmack sowie das Erlebnis des Geschmacks stehen hier immer

Fortsetzung auf Seite 12

DEGUST
Affineur

Hansis Käsefondue-Mischung

für genussvolle Momente in der Wintersaison!

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

im Mittelpunkt. Aber selbstverständlich werden sich auch andere Nationen wie Italien, Frankreich und der ganze Norden Europas ganz prosperierend einbringen.

Abschließend: Worauf muss Südtirol, die Südtiroler Küche ganz besonders achten?

Ich möchte hierzu keine Empfehlung von außen geben. Ich bin zu wenig vor Ort. Ich weiß nur und freue mich darüber sehr, dass Südtirol, die Südtiroler Küche eine ganz starke Entwicklung in den letzten Jahrzehnten zu verzeichnen hatte. Und das freut mich ungemein. Wichtig und entscheidend wird sein, dass der Südtiroler Köcheverband auch weiterhin ganz stark den internationalen Austausch fördert und junge

Menschen auch weiterhin bereit sind, Erfahrungen auf hohem Niveau im Ausland zu sammeln und dieses Wissen dann in Südtirol weiterzuentwickeln und einzubringen.

Was wünschen Sie den Südtiroler Kochlehrlingen, Jungköchinnen und Jungköchen, den Chefs?

Die Freude am Lernen. Die Passion. Die Leidenschaft am Kochen. Die Begeisterung für gute Küche.

Die Redaktion
rs | rm



Norbert Kostner im Hotel Mandarin The Oriental in Bangkok

PERSÖNLICHE EINLADUNG

Mitgliederversammlung 19. November 2022



KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

Als neuer Präsident des Südtiroler Köcheverband – SKV darf ich dich/Sie herzlich zur Mitgliederversammlung am 19. November im MEC-Tagungszentrum im Hotel Sheraton bei der Messe Bozen einladen.

Ich würde mich sehr freuen, dich/Sie persönlich dort begrüßen zu dürfen und mich mit möglichst vielen Mitgliedern nach der Veranstaltung austauschen zu können. Nach diesen herausfordernden Jahren ist es besonders wertvoll, sich wieder persönlich treffen zu können.

Der SKV und der Kochberuf leben vom direkten Austausch, vom direkten Kontakt und den schönen, persönlichen Gesprächen. Je mehr von uns zusammenkommen, umso stärker zeigen wir, wie wichtig und bedeutsam der Kochberuf in Südtirol ist.

Bitte also den Tag vormerken, einen Tag vom



Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

Alltag ausklinken und gemeinsam mit Frau, Mann, Partnerin, Partner zu diesem Netzwerktreffen der Südtiroler Küche aufbrechen.

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

Reiner Münnich
Geschäftsführer

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Die Zughaltestelle Bozen Süd befindet sich direkt neben der Messe Bozen. Es ist also bequem möglich, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an- und abzureisen – und sehr zu empfehlen: in zwei Minuten von der Haltestelle in den Meeting Room.

Hier können Sie die **Südtirol Mobil App** herunterladen:



STUDIE ZUR EU-KOCHAUSBILDUNG

KOCH G5 *informiert*

Nun liegen die Ergebnisse der wissenschaftlichen Studie als Zusammenfassungen und in lesefreundlicher Form vor. Die EU und auch die Koch G5/Chefseurope sind geprägt von Vielfalt und Kreativität.

Das Wissen, wie andere Länder in Europa ihre Kochausbildung umsetzen und aktiv voneinander zu lernen, war und ist noch immer von großer Bedeutung. Vielfalt eröffnet Chancen, ermöglicht unterschiedliche Philosophien und ist vor allem auch die Grundlage für die erfolgreiche Umsetzung landestypischer und Terroirtypischer Küchen, wie z.B. der Südtiroler Küche und der österreichischen Küche.

Nachdem sich eine Arbeitsgruppe aller fünf Länder intensiv über zwei Jahre damit auseinandergesetzt hatten, liegen die Ergebnisse nun auch in leserfreundiger Kurzfassung vor.

Ob in Berlin, in Wien, in Luxemburg, in Südtirol oder in

der Schweiz, die Vielfalt prägt die Küchenphilosophien und so war und ist es das Ziel, länderübergreifend voneinander zu lernen. Und das im Sinne der Vielfalt und im Sinne eines optimalen Wissenstransfers, der alle Mitglieder erreicht.

Reiner Münnich
rs | rm



Hier finden Sie die Erkenntnisse und Ergebnisse



UMWELTZEICHEN

Köchinnen und Köche auf Irrwegen

Weltweit konkurrieren mehr als 450 Umweltzeichen um die Aufmerksamkeit der Verbraucherinnen und Verbraucher. Davon allein in den Staaten der EU, über 200.

Mit Fokus auf den Tourismus werden global gut 150 und in der EU mehr als 50 verschiedene Gütesiegel vergeben.

Wer da noch durchblickt, kann sich glücklich schätzen. Viele Unternehmen verzichten vor lauter Verwirrung gleich ganz auf eine Zertifizierung. Und riskieren damit, irgendwann abgehängt zu werden, sprich: wirtschaftliche Einbußen. Wer auf Nachhaltigkeit baut, möchte dies auch zeigen. Zertifizierungen sind für Hotelbetriebe eine Möglichkeit, das eigene Engagement – möglichst glaubwürdig – kenntlich zu machen. Doch die Masse an

Siegeln, Labels und Zertifikaten sorgt für Verwirrung. Welches Siegel passt zu welchem Betrieb?

Marco Weiß
Tophotel-Newsletter

Zertifizierungen sind für Hotelbetriebe eine Möglichkeit, das eigene Engagement möglichst glaubwürdig kenntlich zu machen



NETWORK & MITGLIEDSBEITRAG

Danke & Bitte

Das Network der Südtiroler Köchinnen und Köche basiert auf dem Zusammenhalt von all jenen, die jährlich ihren Mitgliedsbeitrag überweisen.

Ich danke daher allen, die ihren Mitgliedsbeitrag von 62 Euro oder den Golden-Card-Beitrag (Dauer-auftrag) von 55 Euro bereits überwiesen haben. All jene, die das noch nicht gemacht haben, bitten wir, den jeweiligen Betrag zeitnah einzuzahlen und somit die auf Ehrenamt basierende Tätigkeit eures Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche zu fördern und zu unterstützen.

Der Beitrag ist bereits seit nahezu zehn Jahren gleichgeblieben. Aufgrund der fortschreitenden Digitalisierung und der damit verbundenen Kosteneinsparungen konnte er auch für 2023 gleich belassen werden.

Wir bedanken uns für das Vertrauen und den Zusammenhalt.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

KM **Otto Theiner**
Landeskassier
rs | rm

Wichtiger Hinweis:
Mitglieder ohne Golden Card erhalten den Einzahlungsschein gemeinsam mit der Einladung zur Mitgliederversammlung!



MITTEILUNG – NEUE BESTIMMUNGEN

Anerkennung von Bildungsguthaben

Die Landesregierung hat kürzlich in Abstimmung mit den Sozialpartnern (Gewerkschaften und Arbeitgebern) sowie mit Zustimmung des SKV neue Richtlinien für die Anerkennung von Bildungsguthaben beschlossen. Das führt in bestimmten Situationen zu einer Verkürzung der schulischen und betrieblichen Lehrzeit.

Infos

Für genaue Infos kann man sich an das Amt für Lehrlingswesen in Bozen wenden.
www.provinz.bz.it/de/kontakt.asp?orga_orgaid=1128

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer
rs | rm

Der Beschluss kann hier abgerufen und eingesehen werden!



EILMELDUNG BEZIRK EISACKTAL

KM Tobias Zanotto ist neuer SKV-Bezirksobmann

Wie unmittelbar vor Redaktionsschluss bekannt wurde, ist der langjährige SKV-Bezirksobmann **Alfred Putzer** in der Sitzung des Bezirksausschuss auf der Grundlage einer freien, persönlichen Entscheidung vom Amt vorzeitig zurückgetreten. Zeitgleich brachte er den Vorschlag ein, KM **Tobias Zanotto** zu seinem geschäftsführenden Nachfolger durch den Bezirksausschuss zu wählen. Der Vorschlag wurde einstimmig angenommen, so dass KM **Tobias Zanotto** mit dem nachfolgenden Beschluss des SKV-



KM Tobias Zanotto

Landesvorstandes nun geschäftsführend den Bezirk bis zu den Neuwahlen 2023 führt. Ebenso einstimmig wurde **Hannes Papst** zum Stellvertreter von KM **Tobias Zanotto** gewählt und **Alfred Putzer** wird die Übergangsphase im Jahre 2023 mit seiner wertvollen Erfahrung noch begleiten. Die Redaktion bringt dazu in der nächsten Ausgabe ein Interview mit dem neuen Bezirksobmann.

Hannes Papst
rs | rm

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Apfel trifft Apfel Früchte

Es ist und bleibt die beliebteste Obstart: der Apfel! Jeder hat sofort ein Bild von dieser Frucht vor Augen, einen Duft in der Nase und einen Geschmack am Gaumen – vom Kultur-Apfel. Aber es gibt noch viel mehr als diesen, von dem mehr als 20.000 Sorten existieren. Wenn man es botanisch angeht, füllt sich ein großer Obstkorb mit Apfel Früchten.

Apfel frucht

Ein Apfel, ob längs oder quer halbiert, zeigt ein besonderes Innenleben. Da gibt es fünf Kammern, in denen jeweils zwei braune Samenkernstecken – das Kerngehäuse. Es ist die eigentliche Frucht, die aus einer Apfelblüte hervorgeht. Üppig verpackt wird das Kernhaus von Fruchtfleisch, das aus Blütennachsengewebe hervorgeht. Und so entsteht eine spezielle Frucht, die Fachleute als Apfel frucht bezeichnen.

Kernobst

Diese spezielle Fruchtform tritt nur bei Rosengewächsen auf. Die meisten unserer Obstarten gehören hierher, darunter auch das Steinobst wie Kirsche, Pflaume,

Marille, Beerenobst wie Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren. Das Kernobst umfasst neben dem Apfel noch Birne, Quitte und Mispel, dazu Wildobst wie Vogelbeere, Weißdorn, Mehlbeeren, Elsbeere, Speierling und Apfelbeeren, besser bekannt als Aroniabeeren. Obwohl wir meistens von Beeren sprechen, was diese Gehölze an ihren Zweigen reifen lassen, sind es doch Apfel Früchte. Das wird ersichtlich, wenn man sie sich genau besieht. Tatsächlich zeigen



Aroniabeeren

sie, wie es für Äpfel üblich ist, eine Kelchgrube gegenüber dem Stiel und im Inneren ein winziges Kernhaus (mitunter wie ein einzelner harte Kern wirkend).

Apfelkerne

Die im Kerngehäuse gut geschützt reifenden Samen enthalten Stoffe, die bei der Verdauung giftige Blausäure abspalten. In geringen Mengen ist das für uns ungefährlich, unser Stoffwechsel kann die entstehende Blausäure abfangen. Allerdings hat dieser Entgiftungsmechanismus Grenzen. Während bereits zwei Marillenkerne kritisch wirken können, wird es für einen Erwachsenen ab etwa 150 g Apfelkernen gefährlich –

aber wer isst schon eine solche Menge? Beim Kochen von Kern- und Steinobst werden die Stoffe zerstört. Angenehm und sogar vielfach erwünscht ist das Bittermandel- oder Marzipanaroma, das stets damit verbunden ist.

Rundum-Apfel-Genuss

„Es war der gute Apfelbaum, bei dem ich eingekehrt; Mit süßer Kost und frischem Schaum hat er mich wohl genährt.“ dichtete Ludwig Uhland (1787-1862). Machen Sie eine Tugend daraus und servieren Sie Äpfel. Noch besser Apfel Früchte in allen Varianten und gerne auch in Kombination. Bemerkenswert, wie sich Apfel und Apfel fruchtige gemeinschaftlich zu höchstem Genuss steigern. Stand im Paradies ein Apfelbaum, von dem – einer bissigen Volksweisheit nach – Adam nur deshalb abgebissen hat, weil mit Eva nicht



Berner
Rosenapfel

gut Kirschenessen war? Welche Frucht auch immer am Baum der Erkenntnis hing, in der Vielfalt des Elysiums gab es ganz bestimmt Apfel Früchte. Und vielleicht hat der liebe Gott schon an Köche und Köchinnen gedacht, die damit himmlische Gerichte zubereiten. Ich würde nur zu gerne in diese Apfel Früchte beißen...



Weissdorn



EVELINE WILD

Die Wild(e) Eveline und der Wilde EDERER

Elegant, top im Beruf und Tirolerin.
Das ist Eveline Wild. Chefin der Patisserie
und Gastgeberin im Der Wilde Ederer.
Eine wilde Karriere.

STECKBRIEF

Geboren: 1980, Innsbruck

Beruf: Gelernte Konditorin ... und was das Leben dann so draus macht

Wohnort:
St. Kathrein am Offenegg

Auto:
Kein eigenes

Beziehungsstatus:
Vergeben

Hobbys: Alles was mit schönen Dingen zu tun hat, Blumen, Mode, Kunst, Deko, aber auch Lesen oder Kino oder Basteln mit unserem Sohn

Website: www.eveline-wild.at



Die Wild-Pralinen

Foto: PETER STRAUB

Eveline behauptet einfach mal: „Ich hatte Glück. Und zwar jede Menge davon. Glück mit der passenden Berufswahl, Glück, qualitätsbewusste Lehrer zu finden und Glück, ein ständig unterstützendes Elternhaus zu haben.“ Der Höhepunkt war die Goldmedaille bei den Berufsweltmeisterschaften WorldSkills 2001 in Seoul.

Die Redaktion ist auch deshalb auf Eveline Wild aufmerksam geworden, weil sie sich immer wieder

voller Begeisterung über den Apfel als besondere Frucht äußert. Im Jahr des Südtiroler Apfels hat uns das besonders angesprochen.

Was waren Ihre wichtigsten Lebensereignisse?

- 2001 Gewinn der Weltmeisterschaft bei WorldSkills in Korea
- 2002 Umstieg in die Hotelpatisserie mit Stationen in 5*-Hotel Schwarz Mieming, 5*-Hotel Central Sölden, Restaurant Steirereck Wien, Kennenlernen meines Mannes und die Feststellung, dass es ihn nur mit Hotel gibt.
- Einstieg beim ORF und in Folge etwa 250 Sendungen
- 2014 & 2015 Jurorin in der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“
- 2013 Unser Sohn kommt auf die Welt
- 2014 Gründung der Selbstständigkeit in Sachen Schokolade und Pralinen
- 2017 Pâtissière des Jahres von Rolling Pin
- Auszeichnung zum Pâtissier des Jahres v. Gault&Millau
- Auszeichnung Köchin der Köche
- 2020 Unsere Tochter kommt auf die Welt
- 2022 Pâtissière des Jahres. Schlemmeratlas

Baumkuchen.
Orange & Grand Marnier



Fotos: STEFAN EDER

Eder's Zwetschgen
„Delice“



Was können Sie nicht leiden?

Wenn ein Mensch (egal wer) nur „sudert“ und nicht handelt. Das pack ich, neben Unpünktlichkeit, am wenigsten!

Was ist die beste Therapie, die besten Entspannung?

Launiger Klatsch und Tratsch mit Gleichgesinnten, Essen, Trinken, Shoppen, Lachen und Weinen mit meinen Mädels.

Was fasziniert Sie am Apfel?

Die Harmonie der Frucht, die Vielfalt im Aussehen und Geschmack und die Noblesse am Teller.

Was ist das beste Lebensmittel der Welt für Sie?

... ob ich jetzt guten Gewissens wohl was anderes als Schokolade hin schreiben kann... Spaß. Ich bin Fan von „echten“ Lebensmitteln. Butter!! Marillen, Äpfel, guter Bauchspeck krossgebraten, liebevoll hergestelltes Brot, Kernöl, Ingwer, Zitrusfrüchte, Hauptsache, geschmacksintensiv und von einer ausgezeichneten Grundqualität.

Was ist die schlechteste Ausrede, die Sie je gehört haben?

„... wir ham des immer schon so gmacht.“

Wie finden Sie veganes Essen?

Puh... die Grundsatzfrage! Also: Vegetarisch find ich gut, Vegan nicht zu Ende gedacht. Aber egal wie, wenn es mit Liebe und Verstand gekocht wird, es schmeckt und nicht nur die Tarnung von „Gesund und Heilig“ hat, kann ich mich für alles begeistern.

Ihr Lieblingsfilm ist?

Science-Fiction- und Fantasy-Filme aller Art.

Ihr Lieblingskollege heißt?

Irgendwie habe ich sie ja alle lieb, die Spinner!

Ihr Lieblingsgericht?

Currys und alles aus der Tiroler und österreichischen Küche aber auch aus der internationalen Küche, das einfach „gschmackig“ ist.

Ihre Lieblingszutaten sind?

BUTTER! und die Tonkabohne.

Ihr Lieblingskoch ist?

Ich kenne und schätze so viele Kollegen, aber mein Lieblingskoch ist immer noch „Meine Mama“.

Ihr Lieblingswein ist?

Gelber Muskateller.



Foto: KANIZAJ STEIRERIN

Ihr Lieblingseis ist?

Sehr schwierig... Ich bin eine Eisvernichtungsmaschine. Mango ist aber vorn dabei.

Wer ist für Sie ein Held/eine Heldin?

Menschen, die ihre Sache durchziehen, kompromisslos sind.

Wer ist Ihr Lieblingsmensch?

..., wenn zu „Lieblingsmensch“ dazu gehört, dass man ihn manchmal auf den Mond schießen möchte, dann: Stefan Eder, mein Haubenkoch und Mann.

Ihr Lieblingsdrink ist?

Earl Grey mit Zitrone.

Ihr Leitspruch lautet?

Alles was man mit Herz, Leidenschaft und Freude macht, wird gut!

Wo sind Sie beruflich tätig?

Der WILDe EDER****, St. Kathrein Steiermark
www.der-wilde-eder.at

Reinhard Steger

rs | rm



Sepp Thöni
mit Sohn Norbert

Koch, Gastgeber, Tourengeher, Bike Guide und SKV-Mitglied

Der Sepp. Begeisterter Koch, passionierter Gastgeber im Bergrefugium LANGTAUFERERHOF, Tourengeher, Bike Guide, ASI-Bergwanderführer, seit Jahrzehnten begeistertes SKV-Mitglied, Networker und einfach ein toller Mensch.

Sein Bergrefugium liegt auf fast 2000 Metern Meereshöhe in Kappl im Langtaufener Tal. Gerade mal 500 Südtiroler leben hier in hochalpiner Natur. In diese Lage muss man zum ALLESKÖNNER werden. Ansonsten hat man wenig Chancen, mit einem Gastbetrieb zu überleben. Mit viel Fleiß, großen

Interessen, einer besonderen Umtriebigkeit und Rastlosigkeit hat Sepp hier zusammen mit seiner Frau und Familie sein Bergrefugium aufgebaut und laufend weiterentwickelt. Heute ist der Langtaufenerhof ein 4-Sterne-Hotel mit einem schönen Wellnessangebot in alpiner Hochgebirgslandschaft.

DIE REDAKTION HAT FOLGENDES INTERVIEW MIT SEPP THÖNI GEFÜHRT:

Ihr Lebensmotto ist?

„Positiv in die Zukunft blicken“

Was war das Schlüsselerlebnis, um den Beruf als Koch und Gastwirt zu ergreifen?

Ich hatte das Glück, in meinem Nachbargasthof schon mit 13 Jahren an meinem ersten Kochkurs teilnehmen zu dürfen. Dieses Erlebnis hat mich so sehr beeindruckt, dass ich ab jenem Moment nur noch den Beruf Koch erlernen wollte.

Wo haben Sie die Kochlehre gemacht?

Meine Kochlehre habe ich im Hotel Hochland in Nauders absolviert.

Was ist von der Lehrzeit besonders positiv in Erinnerung geblieben?

Ich durfte in meinen Lehrjahren mehrere verschiedene Vorbilder als Köche kennenlernen und von diesen sehr hilfreiche Arbeitsweisen und Tipps mitnehmen.

Seit Jahrzehnten überzeugtes SKV-Mitglied. Was hat Sie überzeugt, seit Jahrzehnten Mitglied im Südtiroler Köcheverband zu sein?

Die große Gemeinschaft; die professionelle Füh-

rung; die gemeinsamen Ausflüge, Unternehmungen und Kochkurse sowie die vielen Vorteile. Das berufliche Netzwerk.

Wie sind Sie Mitglied geworden?

Mitglied wurde ich durch die Mund-zu-Mund-Werbung meiner Berufskollegen.

Fortsetzung auf Seite 22



Tartar von der rosa Forelle.
Buttermilch. Kleines Gemüse



Hausgemachtes
Regiokorn-Brot und
Frischkäse



Cremig süß. Zarte Schokolade.
Vanille. Himbeere



Tischkultur
im Langtaufererhof

Wann sind Sie Küchenchef im Langtaufererhof geworden?

Gleich zu Beginn der Eröffnung des Betriebes, des Hotels.

Wie haben Sie als Koch und Gastgeber immer wieder die Entwicklungen mitmachen können?

Als jahrelanger HGV-Ortsobmann der Gemeinde Graun organisierten wir zusammen mit dem damaligen SKV-Bezirksausschuss jährlich mindestens einen Kochkurs sowie andere gastgewerbliche Fortbildungen vor Ort. Das war und ist der Schlüssel, um immer wieder am Ball zu bleiben.

Was ist Ihnen als langjähriger Küchenchef und Unternehmer bezogen auf das Team besonders wichtig?

Die gute Zusammenarbeit; Pünktlichkeit; Sauberkeit; Wertschätzung; selbstständiges Mitdenken und Einbringen von Ideen, aber auch ein kollegiales Verhältnis mit meinen Mitarbeitern.

Werden im Bergrefugium Langtaufererhof Lehrlinge ausgebildet?

Schon seit der Eröffnung unseres Hotels haben wir stets Lehrlinge bei uns ausgebildet und auch zurzeit sind zwei Lehrlinge bei uns in Ausbildung.

Werden im Bergrefugium Langtaufererhof Praktikumsplätze für Fachschüler und Hotelfachschüler angeboten?

Auch Praktikumsplätze vergeben wir sehr gerne.

Wie können junge Menschen ihr Interesse anmelden?

Einfach anrufen, einfach mit mir, mit uns in Kontakt treten. Oder einfach auf einen Kaffee vorbeikommen. Wir freuen uns über jede Kontaktaufnahme.

Welche Rolle spielt die Freude, die Liebe zum Beruf und zu den Produkten für Sie als Koch?

Die Liebe und die Freude zum Beruf, sowie zu den Produkten ist meines Erachtens im Kochberuf etwas vom Wichtigsten.

Sie haben vor vier Jahren die Position als operativer Küchenchef an Claudio Prantl übergeben. War das eine schwierige Entscheidung für Sie?

Da ich immer noch an den freien Tagen unseres Küchenchefs selbst die Küche führen darf, fiel mir die Entscheidung um einiges leichter.

Wie stehen Sie heute dazu?

Die Situation hat sich dahingehend nicht verändert. Ich liebe das Kochen und werde mich immer dafür begeistern. Frisch kochen zu können, ist eine Lebenskompetenz. Besonders in Langtaufers.

Leidenschaft im Beruf. Was fällt Ihnen dazu spontan ein?

Kreativität, neue Ideen auszuprobieren sowie klassische Rezepte zeitgemäß zu konzipieren.

Der Bergrefugium Langtaufererhof auf 1.870 Metern in besonderer Abgeschiedenheit: Was ist hier die größte Herausforderung, um als Betrieb erfolgreich arbeiten und kochen zu können?

Unsere Abgeschiedenheit hatte immer schon, aber besonders in der heutigen Zeit ihre Vorteile. Auf diesen versuchen wir stets aufzubauen.

Fortsetzung auf Seite 24



Das Huhn & das Rind.
Frische Feige und Allerlei

Wann beginnt Ihr Arbeitstag und wann endet dieser?

Als Seniorchef des Hotels beginnt mein Arbeitstag schon früh morgens und endet meist relativ spät. **Geregelte Arbeitszeiten sind für mich eher selten, da ich auch immer für meine Gäste, sowie meine Mitarbeiter erreichbar sein will.**

Qualität in der gastronomischen Dienstleistung, ist für Sie?

Freundlichkeit; Erreichbarkeit sowie familiäres Umfeld.

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das die Gäste im Bergrefugium Langtauferehof?

Durch die Verwendung vieler regionaler, frischer Produkte sowie die Liebe und Leidenschaft zum Beruf.

Wie beurteilen Sie die Entwicklung des Südtiroler Köcheverbandes und dessen Bedeutung für die Südtiroler Küche?

Der SKV ist heute einer der bestaufgestellten Verbände in ganz Südtirol. **Ich wünsche dem SKV weiterhin eine so tolle Führung und positive Entwicklung.**

Glück ist für Sie?

Gesundheit, meine Familie, meine Arbeit, meine Freude und Leidenschaft.

Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Eines der wohl schönsten und vielfältigsten Urlaubsländer Europas. Einfach wunderschön. Besonders das Langtaufertal.

Reinhard Steger
rs | rm



Forellen-Mousse.
Geröstetes Brot.
Grünes & Getrocknetes



for tea lovers
since 1977

... damit sich
der Gast
ANGEKOMMEN
fühlt



viropa.com

Verarbeitet und hergestellt
in unserem Produktionsbetrieb in Brixen

Honigmayr-Unternehmensportrait: Wer sind wir?

Es ist bereits hundert Jahre her, als Sepp Mayr in Werfen, Salzburg, den Grundstein für die Honigmanufaktur Honigmayr legte.



Was mit der Leidenschaft für die Imkerei begann, hat sich zu einer Erfolgsgeschichte mit langer Tradition entwickelt. Ob klassischer Blüten- oder Waldhonig, hochwertigste Bio-Honige, heimische Honig-Spezialitäten oder Manuka-Honig aus Neuseeland – bei Honigmayr wird der Rohstoff Honig

zu herausragenden Produkten veredelt und jedes Glas sorgfältig per Hand kontrolliert. Nur so kann sichergestellt werden, dass der beste Honig auf den Frühstückstischen der KonsumentInnen steht.

Honigmayr arbeitet in Tenneck mit größter Sorgfalt und Hingabe und respektiert dabei die einzigartigen Charakterzüge des Naturprodukts Honig. Bei den unterschiedlichen Honigsorten setzt Honigmayr auf ihre sortentypischen Geschmacksnoten und kitzelt das Beste aus dem Gold der Bienen heraus.

Die vier Honigmayr-Prinzipien: Honig aus Hingabe und Leidenschaft

Qualität ohne Kompromisse
Honigmayr steht für Bienenhonig in bester Qualität – und das mit 100-jähriger Erfahrung! Mehrfache interne

und externe Überprüfungen garantieren stets höchste Qualität.

Persönlicher Kontakt zu den ImkerInnen

Ein essentieller Faktor für den Unternehmenserfolg von Honigmayr ist der direkte, persönliche Kontakt zu den heimischen und internationalen ImkerInnen.

100% Naturhonig – 100% Geschmack

100 Prozent natürliche und vollkommen unverfälschte Honigspezialitäten aus Österreich und den besten Regionen der Welt in jedem einzelnen Honigglas.

Teamwork für besten Honig

Nur weil alle Rädchen ineinandergreifen, kann Honigmayr das Qualitätslevel konstant auf höchstem Niveau halten – für besten Honig-Genuss!



Die ideale Lösung für das Frühstücksbuffet in der Gastronomie:

Vertrieb für die Gastronomie durch:



EINE WELT
VOLLER HONIG

honigmayr.at

INITIATIVE „LEHRE PLUS“

Online-Weiterbildung für Lehrlinge

Für Kochlehrlinge, ja für die Lehrlinge aller Berufe und Lehrjahre bietet die Berufsbildung, das Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung in Kooperation mit den Landesberufsschulen das Online-Weiterbildungsprogramm „Lehre Plus“ - Online-Weiterbildung für Lehrlinge an.



Lehrlingen aller Berufe und Lehrjahre werden Onlinekurse in Deutsch, Mathematik, Englisch, Italienisch und BWL als Zusatz-Weiterbildungsangebote angeboten. Jeder Lehrling, der interessiert ist, kann diese Online-Kurse nutzen und sich gezielt und individuell spezialisieren.

Die **Anmeldung zu den Kursen** erfolgt beim **Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung**:

Sabine Scherer
Tel. 0471 41 69 93
sabine.scherer@provinz.bz.it
www.provinz.bz.it/lehre

rs | rm

Lehre Plus

WEITERBILDUNG ONLINE -
FÜR LEHRLINGE



Alle Infos
zum Projekt



SKV-BEZIRK EISACKTAL

SANTRE *dolomythic home*

Kürzlich hat eine SKV-ON-TOUR-Veranstaltung zum neuen Hotel SANTRE dolomythic home in St Andrä/Brixen geführt. Der Name SANTRE wurde mit Bedacht gewählt. Er leitet sich ab aus "St. Andrä" und "tre", was für die Söhne von Sigi und Albin Goller steht, die gemeinsam mit dem Ehepaar das Hotel führen.



v.l.n.r. Sigi Goller, Alfred Putzer, Tobias Zanotto, Albin Goller



Die SANTRE-Schauküche

wobei der Ausblick von der Außensauna auf das gesamte Hotel besonders zu überzeugen wusste. Weiter ging es in die Designer-Küche, wo einige aus dem Küchenteam das kulinarische Konzept und die Küchenphilosophie erklärten.

Das Highlight dieses Bereichs sind die offene Küche und der Jesper Grill. Dieser ist jeden Abend in Funktion, um den Gästen Köstlichkeiten vom Jesper-Holzkohlegrill zu servieren. Besichtigt hat die Gruppe auch die Speiseräume und den Weinkeller. Dort ist der Massivholztisch der absolute Blickfang. Dieser wurde aus einem Kastanienbaum geschnitten, der auf dem Grundstück stand, beim Bau des SANTRE verletzt wurde und daher gefällt werden musste. Die letzte Station der Tour war die wunderschöne Bar.

Gastgeber Albin Goller bedankte sich für den Besuch und das Interesse an seinem Haus. Es habe ihm viel Freude bereitet, das SANTRE zu präsentieren. Abschließend bedankten sich Alfred Putzer und Tobias Zanotto für die wunderbare Führung und das große Interesse für die Veranstaltung im Hotel SANTRE. Es war eine schöne und sehr inspirierende Veranstaltung.

Tobias Zanotto

rs | rm



Teilnehmer:innen im Hotel SANTRE

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Herbstliche Gerichte aus Wiesen, Wald und Feld

Referent:

Armin Mairhofer

Wo:

LBS Emma Hellenstainer Brixen

Wann:

30. November und 1. Dezember 2022

Uhrzeiten:

18 bis 22 Uhr

Unkostenbeitrag:

130 Euro für Mitglieder

160 Euro für andere

Information und Anmeldung:

Tobias Zanotto

393 77 70 632

Sterne Koch, Küchenfachlehrer und passionierter Kräutersammler Armin Mairhofer zeigt einen Einblick in seine kreative und geschmacksvolle Armin-



Foto: ARIK OBERRAUCH

Armin
Mairhofer

Mairhofer-Küche. Ein kleiner Auszug aus den Gerichten die zubereitet werden: Wiener von der Bachforelle mit Girschspinat; Kastaniencappuccino; Selchkarree-Carpaccio mit Wildkräutern. Das sind nur einige Gerichte aus dem Repertoire des Spitzenkochs und mit Leidenschaft sammelnden Wildkräuter-Experten.

Freuen wir uns gemeinsam auf die Vielfalt der herbstlichen Südtiroler Kräutergenüsse.

Tobias Zanotto

SKV- Bezirksobmann

leni's
SELECTION

WEIL ICH MEINE GÄSTE
BEGEISTERN WILL.

Christian Gruber
Laurin Bar & Grifoncino, Bozen

ALPINE KOCHKUNST & ZUKUNFTSVISIONEN

Festspiele der *Alpinen Küche*

Kürzlich fanden in Zell am See-Kaprun die 3. Festspiele der Alpinen Küche mit über 400 Besuchern statt. Schirmherr des Branchen-Events war Spitzenkoch Andreas Döllner, der gemeinsam mit den Organisatoren Salzburger Land Tourismus und Zell am See-Kaprun Tourismus einige führende Vordenker der Szene auf der Bühne versammelte und mit einem hochwertigen Genuss-Programm begeisterte.



Spitzenkoch **Andreas Döllner** mit seinen einzigartigen Blaubeernocken

Ein intensiver und interdisziplinärer Austausch über regionale Grenzen und den sprichwörtlichen Tellerrand hinweg – und viel Zeit für Verkostungen, Gespräche und Diskussionen: Das ist der Grundgedanke der Festspiele der Alpinen Küche. Bei der diesjährigen Ausgabe im Fokus: eine selbstbewusste

„

„Der Fokus der Alpinen Küche liegt auf Regionalität und Saisonalität. Damit ist sie als Denkrichtung nicht nur vorbildhaft, sondern notwendig – denn sie ist ökologisch einwandfrei und schont unsere natürlichen Ressourcen. Genuss und Kulinarik sind fester Bestandteil unserer Identität und diese will vom Gast auch erlebt und gespürt werden. Regionale Lebensmittel helfen dabei, Nachhaltigkeit im Tourismus voranzutreiben und lokale Produzenten zu fördern. Sie stärken unseren Tourismusstandort und verleihen Österreich eine weltweit einzigartige und authentische Geschmacksnote.“

Susanne Kraus-Winkler,
Staatssekretärin Tourismus

kulinarische Identität des Alpenraums, die Fusion von Kunst und Kulinarik als Qualitätstreiber gastronomischer und touristischer Angebote sowie tiefgreifende Fragen zur Zukunft der Gastronomie im Alpenraum. Moderiert wurden die Festspiele von **Karl Graf Hohenlohe** und **Conny Bürgler**.

Kunst und Kulinarik

Die Protagonisten waren Spitzenkoch **Lukas Nagl** (Restaurant Bootshaus, Traunsee), **Elisabeth Schweeger** künstlerische Leiterin, Kulturhauptstadt Bad Ischl), **Emanuel Weyringer** (Restaurant Weyringer, Wallersee)



Eines der Jungköcheteams

mit seinem Vater, dem Salzburger Maler und Bildhauer **Hans Weyringer**, **Andreas Döllner** (Genießerrestaurant Döllner, Golling), **Andreas Gfrerer** (Arthotel Blaue Gans, Salzburg), **Josef Sigl** und **Alexandra Picker** darüber, wie sich diese beiden Welten im Sinne eines ganzheitlichen qualitativvollen Erlebnisses für den Gast vereinen.

Südtiroler Star-Koch-Show „Die Zukunft der Gastronomie“

Großer Höhepunkt der Veranstaltung war die Koch-Show von Gastgeber **Gregor Wen-**



Die Kohlrabiknolle von **Andreas Herbst**.
Gourmet Restaurant dahoom

Vision vom Wald
von **Josef Steffner**.
Mesnerhaus



Die Rindsschulter
von **Florian Zillner**.
Flos Restaurant



OK-Team mit OK-Chef **Leo Bauernberger** (3. v.r.), **Andreas Döllner** (4. v.r.), **Connie Bürgler** (5. v.r.), **Karl Graf von Hohenlohe** (1. v.l.) mit Vertretern aus Politik und jungen, aufstrebenden Spitzenköchen



v.l.n.r. SKV-Landeskassier KM **Otto Theiner**, SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**, KM **Karl Volgger**, Niederbacher-Gastrotec-Geschäftsführer **Aldo Doriguzzi**, Niederbacher-Gastrotec-Küchenplaner **Mirko Predenz**

ter und Spitzenkoch **Mattia Baroni** vom Sarner Genießerhotel Schörgau, Restaurant Alpes. Das kongeniale Duo präsentierte seine Vision und Philosophie zur Zukunft der Alpenen Küche und begeisterte mit live auf der Bühne zubereiteten Gerichten, für die sie u.a. Fermentationstechniken aus dem alten Rom mit moderner alpin-mediterraner Küche kombinierten.

Die Zukunft im Blick hatte ein Expertengespräch mit **Philipp Stohner** (Vizepräsident des VKÖ), **Elisabeth Brandlmaier** (Falstaff) und der Landesbäuerin **Claudia Entleitner**.

Alpiner Genuss als Begleiter durch den Tag

In der Pause konnten sich die 400 Besucher durch herausragende Geschmäcker der Alpenen Küche kosten. Köstlich zubereitet von den Salzburger Top-Köchen **Josef Steffner** (Restaurant Mesnerhäusl, Mauterndorf), **Andreas Herbst** (Restaurant dahoam, Leogang) **Florian Zillner** (Flos Restaurant, Zell am See) und **Michael Schnell** (Restaurant am See, Seehotel Bellevue, Zell

am See). Auf dem kulinarischen Marktplatz präsentierten einige der besten Salzburger Genusshandwerker ihr Sortiment wie das **Seegut Eisl**, **Tauernlamm**, **Biohof Feldinger** und die **Bio-Höfkäserei Fürstenhof** sowie junge und innovative Kulinarik-Projekte wie die **Flachgauer Biopilze**.

Gernot Hörwertner
rs | rm

”

„Eine selbstbewusste Alpine Küche ist einer der wichtigsten Qualitätstreiber für den gesamten Tourismus im Alpenraum. Unser Ziel ist es, mit den Festspielen der Alpenen Küche die führenden Akteurinnen und Akteure der Branche auch länderübergreifend zu vernetzen und wechselseitig zu inspirieren. Zudem wollen wir lokale Kreisläufe stärken, Wertschöpfung direkt in den Regionen halten, Nachhaltigkeit fördern und damit einen sinnstiftenden Beitrag zur Zukunft unseres alpinen Natur- und Kulturraums leisten.“

Leo Bauernberger,
SalzburgerLand Tourismus



HGV-Vizepräsidentin
Judith Rainer,
bei der Begrüßung

FACHTAGUNG FÜR AUSBILDER:INNEN

Ausbildung 4.1

Die Ausbildertagung in dritter Auflage war eine Plattform für beruflichen Erfahrungsaustausch und Weiterbildung für Profis.

Die Tagung wurde in Zusammenarbeit von SKV, HGV und dem Verein Gastlichkeit für schulische und betriebliche Ausbilder:innen in Hotellerie und Gastronomie organisiert.

Die Veranstaltung „Ausbildung 4.1“ fand kürzlich im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Bozen unter der herzlichen Leitung von Moderatorin Stephanie Dissertori statt. Ziel der Tagung war es, die Rolle der Ausbilder:innen zu stärken und die Vernetzung unter den Ausbildern zu fördern. Denn sie leisten einen unschätzbaren Beitrag auf dem Weg in die berufliche Zukunft junger Menschen.

Auf dem Programm stand unter anderem ein Impulsreferat der Geschäftsführerin von Fair Job Hotels, Maria Mittendorfer, und dem Vorstandsvorsitzenden der Fair Job Hotels sowie Geschäftsführer des 5-Sterne-Hotels Der Öschberghof,



Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

Alexander Aisenbrey, mit dem Titel „MAGIC MOMENT MINDSET – Wie begeistere ich meine Gastgeber:innen“. Zusätzlich wurde über die Erwartungen und das Verhalten der Generation Z gesprochen sowie über die neue Lehrlingsprämie informiert. In einer Gesprächsrunde haben Vertreterinnen und Vertreter von Schulen und Gastbetrieben über ihre Erfahrungen in der Ausbildung und ihre Erwartungen an die Fachkräfte respektive die Arbeitgeber der Zukunft diskutiert. Im Anschluss an die Tagung wurde bei einem Umtrunk noch der berufliche Erfahrungsaustausch gepflegt.

Referent
Aisenbrey Alexander



Die Redaktion
rs | rm

Weitere Infos
und Fotos



VERLIEREN WIR DIE SÜDTIROLER IDENTITÄT?

In Nordic Cuisine verliebt?

Die Südtiroler Küche war und ist seit dem Jahr 2000 auf einer absoluten Erfolgsstraße unterwegs. Immer mehr Sterne, immer mehr Hauben, immer mehr Küchenmeister, Dipl. Diätköch:innen II, Diätetisch geschulte Köch:innen I und Spitzenwerte bei der Anzahl an Kochlehrlingen und Fachschüler:innen an den Ausbildungszentren der gastwerblichen Schulen in Südtirol. Und die „jungen Wilden“ sind offen für das Neue. **Der Weg ins Ausland nach der Lehre ist fast zur Normalität in der Entwicklung eines Kochs bzw. einer Köchin aus Südtirol geworden.**



KM Reinhard Steger

Unabhängig von den Krisensituationen in der unmittelbaren Vergangenheit häufen sich nun bestimmte Warnzeichen, die wir in Südtirol in den Fokus nehmen müssen. Aus renommierten Kritiker- und Guide-Kreisen mehren sich die Stimmen, dass in Südtirols Küchen die Nordische Küche, die Nordic Cuisine, den Köchinnen und Köchen besser gefällt als die „Südtiroler Küche“ selbst. Immer wieder taucht die Aussage auf: „Zu nordisch, das Südtirol Gen geht etwas verloren!“

Für die eigene Identität faszinieren

Dahingehend stellt sich die Herausforderung, wie wir es schaffen, dass die eigene Südtiroler Identität bei der Gestaltung der Speiseangebote sowie Rückbesinnung auf die eigenen Lebensmittel und Produkte wieder in den zentralen Fokus gerückt werden und damit die Identität der alpin-mediter-

ran geprägten Südtiroler Küche durch Begeisterung und Faszination wieder in den Mittelpunkt.

Schlüsselstelle Ausbildung & Menükarte

Die Schlüsselstelle stellt hier ohne Zweifel der Ausbilder/Küchenchef im Betrieb und der Ausbilder/Kochfachlehrer an der gastgewerblichen Schule für den jeweiligen jungen Menschen dar. Hier müssen die Wurzeln der Begeisterung, der Faszination, der Identität mit dem eigenen Land vermittelt und jeden Tag gelebt werden.

Abnutzungserscheinungen

Und wir müssen alle gemeinsam gegensteuern. Denn es ist spürbar und sichtbar, dass wir bei der heimischen Küche, den heimischen Produkten, der Südtiroler Küche, den Südtiroler Knödeln usw. durch die intensive Bespielung der letzten Jahrzehnte Abnutzungserscheinungen in Bezug auf modisch, trendig, modern, vor allem aber in Bezug auf „geil“, wie das die junge Generation bezeichnet, aufweisen.

Gefahren erkennen

Gerade deshalb ist es entscheidend, dass wir die Risiken und Gefahren bereits im Ansatz erkennen und agieren – nicht nur reagieren. Hier sind neue Ansätze von größter Bedeutung.

Reinhard Steger



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

AUSBILDUNGSZENTRUM EMMA HELLENSTAINER

Das Weiterbildungsprogramm

Das Team der beruflichen Weiterbildung der „Emma Hellenstainer“ hat auch für das Schuljahr 2022/23 ein spannendes Weiterbildungsprogramm „von Profis für Profis“

für die Bereiche Küche, Konditorei, Patisserie und Service
ergänzt mit den Themen Gesundheit und Ernährung,
Bäckerei, Metzgerei und Betriebsführung auf den Weg gebracht.



Das Ausbildungszentrum
Emma Hellenstainer

reservieren.

Die **Anmeldung zu den Veranstaltungen** erfolgt online mittels Kurssuche bzw. über das Weiterbildungsportal (Login mittels SPID oder Bürgerkarte).

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen und weitere Informationen zur Verfügung.

Von Montag bis Freitag

von 8 bis 12 Uhr unter

Tel. 0472 273 800-843

weiterbildung.hellenstainer@schule.suedtirol.it

Interessierte Köchinnen, Köche, Jungköch:innen, Chefs, Führungskräfte, Gastronomen, Gastgeber und Interessierte können die Angebote sehr bequem über den QR-Code abrufen und unmittelbar buchen und

Das gesamte **Weiterbildungsprogramm** ist hier abrufbar



Egal ob Großküche...

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



Industrie 4.0
Sparen Sie
40%

...oder Kleingerät.

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

www.niederbacher.it

11er – der Spezialist für den besten Röstigenuss



11er Pfannen-Rösti wie hausgemacht
als vegane Rösti-Pizza Margherita mit Oliven

- ➔ Qualität aus Österreich
- ➔ Beste Zutaten aus der Alpenregion
- ➔ 11er Klimainitiative
- ➔ Familienunternehmen in 3. Generation
- ➔ Starker und verlässlicher Partner der Gastronomie

Das Beste aus der Kartoffel

So lautet das Credo des österreichischen Familienunternehmens 11er mit Sitz in Frastanz, Vorarlberg. Mit purer Leidenschaft und jahrzehntelanger Expertise werden hier außergewöhnliche Tiefkühl-Kartoffelspezialitäten für Gastronomie und Großhandel hergestellt. Höchste Produkt-Qualität, regionale Zutaten und hausgemachte Rezepturen stehen im Fokus, um dem Anspruch von unvergleichlichen Kartoffelspezialitäten, die „wie hausgemacht“ aussehen und auch so schmecken, gerecht zu werden. Die Sorten- und Formenvielfalt ist überwältigend: von knusprigen Pommes Frites über feine Kroketten bis hin zu vielfältigen Rösti-Variationen.

„11er ist der Spezialist, wenn es um beste Rösti-Spezialitäten aus der Alpenregion geht.“

Trendprodukt Kartoffel

Die Kartoffel ist ein wahrer Alleskönner. Vielseitig einsetzbar wird sie durch den vegetarischen und veganen Ernährungstrend neu entdeckt. Immer stärker etablieren sich dadurch die 11er Kartoffelspezialitäten von der klassischen Beilage zum Hauptdarsteller auf den Tellern. Mit kreativen Ideen und frischen Zutaten lassen sich köstliche Gerichte für jeden Geschmack zaubern – Ideen sind keine Grenzen gesetzt.



11er Rösti wie hausgemacht
als „Rindfleisch-Burger“ mit Cheddar, Chilisauce und Parmesancreme; dazu 11er Pommes Rustikal

Verantwortung für Umwelt & Klima

Als führender Lebensmittelhersteller ist sich 11er seiner Verantwortung hinsichtlich Umwelt und Klimaschutz mehr als bewusst. Mit der 11er Klimainitiative zeigt sich das Unternehmen als Vorreiter und Pionier in Sachen ökologischer Nachhaltigkeit und verantwortungsvollem Wirtschaften. Der Startschuss für eine nachhaltige Unternehmensausrichtung fiel bereits in den 1980er Jahren mit dem Bau der ersten Biogasanlage.

Als Mitbegründer zahlreicher Klima- und Nachhaltigkeitsinitiativen ist 11er heute nach wie vor Vorzeigunternehmen bei CO2 Vermeidung und Reduktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette, um auch für nachstehende Generationen eine lebenswerte und intakte Umwelt zu garantieren.

Entdecken Sie die 11er Genusswelt und holen Sie sich Ihre GRATIS Inspiration mit den 11er Food Magazinen auf www.11er.at.



11er Rösti wie hausgemacht
mit Avocado-Tatar, Chiasamen und Granatapfelkernen dazu feine Blattsalate

51. MITGLIEDER
VERSAMMLUNG

Vielfalt fördern, Neues wagen & Identität lieben!

ANNUAL MEETING OF THE
SOUTH TYROLEAN COOKS

Samstag,
19. November 2022
8.51 Uhr

im **MEC-Meeting & Event Center**
der Messe Bozen
Hotel Four Points
by **Sheraton**

8.00 Uhr / Vorprogramm (**1. Einberufung**)
8.51 Uhr / Beginn der Versammlung (**2. Einberufung**)

TAGESORDNUNGSPUNKTE

1. Eröffnung der 51. Mitgliederversammlung
2. **Impulsreferat** von SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**
Vielfalt fördern, Neues wagen & Identität lieben!
Die Herausforderung Gegenwart und Zukunft
3. Grußworte der Ehrengäste
4. Kassabericht von Verbandskassier KM **Otto Theiner**
mit Bericht der Rechnungsrevisoren und Entlastung
5. Allfälliges und Diskussion

Moderation: Florian Mahlknecht
Architekturstudium, Regisseur, Radiomoderator,
Journalist, internationale Sportberichterstattung,
Nachrichtensprecher Rai Südtirol

DIE HÖHEPUNKTE



Michil Costa
LA PERLA, LEADING
HOTEL OF THE WORLD

**Gastgeber Hotel La Perla, Visionär, Querdenker,
Lebenskünstler, Umweltschützer**

Müssen wir Kulinarik & Tourismus neu denken?
Welche fachliche Kompetenz brauchen
in Zukunft Südtiroler:innen im Kochberuf?
Wie kann die Ausbildung (Schule und Betrieb)
hier Zukunftssakzente setzen?

- **Auszeichnung der besten Kochlehrlinge Südtirols**
The Best Young Chefs of the South Tyrolean Cooks 2022
durch Landeshauptmann **Arno Kompatscher**
- **Auszeichnung des Ausbildungsbetriebes**
und des Ausbilders des Jahres 2022
durch Bildungslandesrat **Philipp Achammer**
- **DER ÜBERRASCHUNGSMOMENT:**
PASSION, CREATIVITY, IDENTITY & SUSTAINABILITY.
INSPIRATION FOR THE FUTURE!
- Einladung zum gemeinsamen
Networking und **Stehempfang**

Unsere Partner & Sponsoren

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Projektpartner





Edition 2022

* * * * *

Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Dieses eigens für die Festtage
gebraute Spezialbier
in der hochwertigen, limitierten
Sammlerflasche aus Glas,
präsentiert sich bernsteinfarben,
angenehm gehopft,
malzaromatisch und vollmundig.

Das Dekor der hochwertigen
2-Liter-Glasflasche vermittelt
in diesem Jahr eine ganz
besondere Botschaft.

Es ist der Engel des Herrn,
der den Frieden im Namen der
Heiligen Dreifaltigkeit verkündet.

Inhalt 2 l
in der praktischen
Geschenckpackung



Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern,
in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.

@forstbeer

www.forst.it

/BirraForstBier

SENONER



Küchenzubehör
Articoli cucina
Kitchen equipment