

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**PETRA PATSCHEIDER**  
Neue Küchenchefin  
vom Alpine Retreat  
Das Gerstl  
S. 16



## Silvester, Woman and savoury cuisine

THE END OF THE YEAR

NR. 10 / 2022 // 38. JAHRGANG



# 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



**Silvester.** Kulinarisch wohl einer der spannendsten und herausforderndsten Tage und Momente im Jahreskreis!



Der Kreativität sind in meinem Beruf echt keine Grenzen gesetzt. Kombinieren, experimentieren und designen, was gibt es Schöneres. In der Küche bin ich ganz ich selbst!

” **Sara Dejacco**  
Köchin, Südtiroler Gasthaus Tlò Plazores, Sankt Vigil in Enneberg ”



## Frohe Weihnachten

Der Präsident, das Präsidium, der Landesvorstand, der Landeskassier und die Geschäftsleitung wünschen allen Südtiroler Köchinnen und Köchen frohe Weihnachten sowie eine besinnliche Zeit im Kreise ihrer Lieben.

Ihr Südtiroler Köcheverband - SKV



**Petra Patscheider**

Neue Küchenchefin vom Alpine Retreat Das Gerstl

Seite 16



**Barbara Untermarzoner**  
Silvester, Frauen und herzhaftes Kulinarik

Seite 20



Seite 24

**Ingrid Mocatti**  
Silvester, Frauen und herzhaftes Kulinarik

### TITELTHEMA

Silvester, Frauen und herzhaftes Kulinarik

- 16 Petra Patscheider
- 20 Barbara Untermarzoner
- 24 Ingrid Mocatti
- 28 Janett Platino

### AKTUELL

- 06 Vielfalt fördern, Neues wagen & Identität lieben!
- 09 Karl Volgger  
Es war mir eine Herzenssache ...
- 13 Dubai  
Moon Resort. Mond-Hotel in Planung

### PFLANZENLUST

- 15 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### YOUNG CHEFS

- 33 Jungköchin im Südtiroler Gasthaus
- 34 YCU-Young Chefs unplugged

### BEZIRKE

- 36 KM Tobias Zanotto  
Neuer Bezirksobmann Bezirk Eisacktal
- 38 Von der Bohne zur Schokolade

### EVENTS

- 40 Kulinarischer Ideenwettbewerb des SKV



**KM Tobias Zanotto**  
Neuer Bezirksobmann Bezirk Eisacktal

Seite 36



### NACHRUF

**Heinz Winkler †**  
Eine Lichtgestalt

Seite 42



AM JAHRESENDE

# Der Blick in die nächste Zukunft



Liebe Mitglieder, liebe Köchinnen und Köche, liebe Freunde des Kochberufs, der Südtiroler Küche, des Südtiroler Köcheverbands, des SKV-Netzwerks, wir stehen kurz vor Weihnachten und damit vor einer sehr herausfordernden Zeit. Der SKV befindet sich mitten im personellen Umbruch. Wir haben einen neuen Präsidenten, einen neuen Vizepräsidenten und einen neuen Bezirksobmann im Eisacktal.

**Für die anstehende Weihnachtszeit** wünsche ich Ihnen und Ihren Lieben möglichst viel gemeinsame Zeit, zumindest etwas Ruhe und Frieden und uns allen, dass wir unsere Gäste gerade jetzt mit schönen Gerichten und Menüs begeistern. Für den ebenfalls anstehenden Rutsch ins neue Jahr 2023 alles Gute, bleiben Sie gesund und lassen Sie uns hoffen, dass sich in der Welt vieles zum Guten wendet.

**Silvester.** Eines der Highlights des Jahres für die Gastronomie: Dazu bietet diese Ausgabe spannende Inputs, Einblicke und wertvolle Tipps, eigens zugeschnitten auf unsere Zielgruppe.

**SKV-Küchenkalender 2023.** Er liegt dieser Dezemberausgabe bei. Zwar läuft mittlerweile vieles digital, dennoch ist es oft praktisch, die wichtigsten Termine für den Kochberuf, die Gastronomie, die Hotellerie, die Kindergarten-, Schul-, Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegungsrestaurants analog zur Hand zu haben.

**Neuwahlen 2023.** Bis Ende Dezember sammeln wir noch Kandidatenvorschläge. Ich möchte noch einmal betonen, dass ich mich sehr freue, wenn Vorschläge eingebracht werden. Wer Lust hat, sich einzubringen, kann es mich bzw. uns gleich wissen lassen. Der SKV braucht in Zukunft - wie bereits in der Vergangenheit - kreative, innovative und engagierte Menschen/Vertreter, die Lust haben, für das Gemeinsame etwas zu tun und sich aktiv einzubringen. Jede und jeder kann einen wertvollen Beitrag leisten.

In Vertretung von Präsidium, Landesvorstand, Geschäftsleitung und Redaktion

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

**Bild Titelseite:**  
**Vegetarisch:** Polentaschnitte aus weißer und  
gelber Polenta / Polentaespuma / Gorgonzola /  
Maiscreme / Kerbelmayonnaise / Polentachip

Foto: **ANDERGASSEN**



## NACHHALTIGKEIT

# Zweimal nachdenken? Weil weniger mehr sein kann!

Einmal ist in vielen Fällen zu schnell gedacht. Denn es gibt zu vielen Lebenssituationen, in denen sich Menschen, Köchinnen und Köche, Gastronomen befinden, immer mindestens zwei Sichtweisen.

Und gerade deshalb ist wahrscheinlich das Thema „Nachhaltigkeit“ sehr oft auch mit Kritik und Unverständnis behaftet. Viele von uns haben wohl verlernt, die jeweiligen Lebenssituationen aus zwei oder mehreren Sichtweisen zu betrachten.

Und wenn wir uns bei der Thematik Nachhaltigkeit mit dem Energieverbrauch, der Lebensmittelverschwendung, dem Einsatz von Reinigungsmitteln oder z.B. dem Strom- und Energieverbrauch befassen, dann kann man sehr schnell beobachten, dass in derselben Person oft zwei Persönlichkeiten und damit mindestens zwei Sichtweisen stecken. Wie leicht fällt es uns, der nächsten Person, dem Vorgesetzten, dem Nachbarn, dem Partner aufzuzeigen, wie man das und jenes machen könnte.

Wenn wir aber selbst vom Vorgesetzten oder Nachbarn auf ein mögliches Fehlverhalten hingewiesen werden, dann kommen sehr schnell Emotionen und damit verletzende oder beleidigende Begebenheiten ins Spiel. Und gerade deshalb und weil diese Zeit so

herausfordernd ist und weil wir am besten direkt bei uns selbst anfangen und als Vorbild vorausgehen sollten, ist es auf jeden Fall von großem Vorteil, wenn man die jeweiligen Begebenheiten aus zwei Sichtweisen betrachtet, ja betrachten kann.

In diesem Sinne nehmen wir das Thema „Nachhaltigkeit“ positiv auf und blicken wir positiv und wertschätzend auf die Themen Energie- und Ressourcenverbrauch sowie Lebensmittelverschwendung. Dann werden wir umgehend wahrnehmen, dass in vielen Fällen weniger mehr ist.

KM Reinhard Steger  
rs | rm



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

SKV-Jahreskalender  
Liegt der Zeitung bei!

**10. DEZEMBER 2022**

Kochkurs. Mediterran Meets Südtirol

**15.-18. APRIL 2023**

Messe Tipworld

**23.-26. OKTOBER 2023**

Messe Hotel

**18. NOVEMBER 2023**

52. Mitgliederversammlung

## TERMINE BEZIRK BOZEN ÜBERETSCH

**DEZEMBER 2022**

**Anfang Dezember** organisieren wir nach zweijähriger Pause wieder unser traditionelles Kekse backen im Jesuheim in Girlan. Bei Interesse mitzumachen, bei Gottfried Maschler anmelden. Alle weitere Informationen Tel. 335 40 00 62.

**14. JÄNNER 2023**

**Neujahrssessen des Bezirkes Bozen-Überetsch**, zusammen mit dem Bezirk Südtirols Süden. Der Betrieb wird noch bekannt gegeben. Anmeldung bei Georg Kröss Tel. 335 59 68 332.

**21. JÄNNER 2023**

Organisieren wir wieder unser Bezirksübergreifendes **Benefizpreiswatten** in Vilpian. Infos und Anmeldung bei Markus Tratter Tel. 348 91 71 568.

**MICHELIN**

## Sterneregen für Südtirol

Die Veröffentlichung von Michelin hat uns nach Redaktionsschluss erreicht. Wir gratulieren sehr herzlich und berichten ausführlich in der Jänner Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift darüber.

Die Redaktion  
rs | rm



Präsident KM **Patrick Jageregger** begeistert  
mit seinen Ausführungen die Ehrengäste,  
Mitglieder, Freunde und  
Partner des SKV.



## DIE HERAUSFORDERUNG GEGENWART & ZUKUNFT

# Vielfalt fördern, Neues wagen und Identität lieben!

Impulsreferat von KM Patrick Jageregger, SKV-Präsident

Für die Welt, Europa, Südtirol, den Kochberuf, die Südtiroler Küche und den SKV hat eine neue Zeitrechnung begonnen. Die Pandemie, die Krisen in der Welt und der Krieg in Europa haben einen Wertewandel angestoßen. Und der ist bei Weitem noch nicht abgeschlossen. In vielen Bereichen müssen wir deshalb vieles neu denken, entscheiden und vorantreiben.

Ein Wert der nach wie vor besteht und noch weiter an Bedeutung gewinnen wird, ist gutes und gesundes Essen. Entscheidend sind dabei vor allem die Herkunft der Lebensmittel und deren positiven Auswirkungen auf die Vitalität des Menschen. In diesem Bereich müssen wir gegenwärtig und in Zukunft weiterhin Trendsetter bleiben. Das ist aber nur dann möglich, wenn wir jeden Tag unseren Nachwuchs für den Kochberuf und den Tourismus begeistern und mit viel Liebe, Achtsamkeit, Wertschätzung und hoher Motivation begleiten. Enorm gefordert sind hier die Unternehmen, die Küchenchefs und Ausbilder:innen sowie die gastgewerblichen Schulen. Wir brauchen einen Schulterschluss aller Beteiligten. Denn die jungen Menschen, die Generationen

Z und Alpha, haben andere Wertvorstellungen als die 40-, 50- und 60-Jährigen.

### Vielfalt fördern

Vielfalt ist das Gebot der Stunde. Die Vielfalt der Kulinarik hat uns stark gemacht. Wir dürfen nicht im Hier und

Jetzt „der Glückseligkeit“ verbleiben. Vielfalt steht für die Köchinnen und Köche jeden Alters, für kleine Gasthöfe bis 5-Sterne-Hotels, unterschiedliche Gastro-Philosophien, die Vielfalt der Produkte, den Blick über den eigenen Tellerrand, die Vielfalt der Rezepturen, der Kochtechniken, der Aromen, der



KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE**  
Mit neuestem Know-how,  
fachmännisch &  
zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | [www.ungerer.it](http://www.ungerer.it)

Lebens- und Ernährungsweisen und die Akzeptanz gegenüber Andersdenkenden. Vielfalt erfordert aber auch die Offenheit gegenüber den Einflüssen von außen und die Anerkennungen von Leistungen auch von Menschen/Mitarbeitern, die von außen nach Südtirol kommen. Erst die Vielfalt im Denken und Handeln eröffnet uns neue Chancen in der Gesamtentwicklung.

### Neues wagen

Wenn Neues und Bewährtes aufeinandertreffen, führt das sehr oft zu Ängsten und Konflikten in Betrieben, Schulen, Familien und in der Gesellschaft allgemein. Und zudem müssen wir uns bewusst sein, dass der Wohlstand dazu führt, dass die Menschen „satt“ und „lustlos“ werden. Ich appelliere und ersuche alle, dass wir „Neues“ zulassen, dass wir „Neues“ wagen und auch fördern. Denn erst wenn wir Neues wagen, sind Innovationen, Entwicklungen und Trendsetting möglich. So können wir auch besser junge Menschen vom Kochberuf begeistern, die besonders gerne Neues wagen und kreativ sind.

Als Präsident gehe ich sehr gerne voraus. Ein Mensch allein ist aber machtlos. Wir brauchen einen Aufbruch in der gesamten Gastroszene. Wir brauchen die Unterstützung der gesamten Kochszene, der Südtiroler Gastronomie, Hotellerie, der Wirtschaft insgesamt und der Südtiroler Gesellschaft.

### Identität lieben

Bei aller Offenheit fürs Neue dürfen wir unsere Identität nicht vergessen. Gerade wir Köchinnen und Köche müs-

sen die Südtiroler Identität durch die heimischen Lebensmittel und Produkte, durch die Südtiroler Esskultur und die typischen überlieferten Gerichte fördern und vorantreiben. Selbstverständlich ist der offene Blick nach außen, der uneingeschränkte Blick über den eigenen Tellerrand und die Empfänglichkeit gegenüber dem Neuen enorm wichtig. Aber, die Identifikation mit der eigenen Ess- und Kochkultur, mit den eigenen Produkten, mit dem eigenen Gebiet ist der Schlüssel für den langfristigen Erfolg. Wir dürfen nicht zu einer Touristenküche ohne Herz, ohne Seele und ohne Identität verkommen. Südtirol liegt an der Schnittstelle der österreichischen sowie bayrischen Küche und dem mediterranen Süden. Wir können die Erfolgsgeschichte der progressiven Südtiroler Küche gemeinsam weiterschreiben, indem wir zwar offen sind gegenüber den Entwicklungen starker Strömungen wie jener in Spanien oder der Nordic Cuisine. Aber ich betone noch einmal, dass wir uns zugleich rückbesinnen müssen auf die eigene Identität der Südtiroler Küche. Diese gilt es mit aller Kraft weiterzuentwickeln und voranzutreiben.

Und gerade deshalb müssen wir alle, die hier anwesenden Köchinnen und Köche, Gastronomen, gastgewerblichen Unternehmer, die Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft, dies zu einer Lebensaufgabe machen. Die vielen Auszeichnungen durch die internationalen Führer der letzten Jahre müssen für uns Auftrag sein, die eigene Identität, die eigene Küchenkultur der Südtiroler Küche am Teller sichtbar zu machen und das Geschmackserlebnis

Südtirol im Gaumen spürbar und erlebbar zu machen. Damit leisten wir Köchinnen und Köche tagtäglich einen ungemein wertvollen Beitrag für die Südtiroler Identität.

### **Manifest der Südtiroler Küche. Leitplanken für die Zukunft**

Um erfolgreich diesen Weg in Gegenwart und Zukunft umsetzen zu können, brauchen wir speziell für die praktische Ausbildung ein Manifest der Südtiroler Küche. Eine schriftliche Grundlage, ein Konzept, das den Südtiroler Köchinnen und Köchen eine klare Orientierung vermittelt. Denn gerade in einer Zeit des Umbruchs und angesichts des demographischen Wandels wäre ein Manifest der Südtiroler Küche ungemein wichtig – sei es für die Gastronomie, die Hotellerie, den Tourismus, die gastgewerblichen Schulen und die Südtiroler Gesellschaft. Das, was die Nordic Cuisine 2004 und Österreich/das Salzburgerland mit der Alpen Küche 2020 erfolgreich auf den Weg gebracht haben, kann für Südtirol nur von Vorteil sein. Denn nach einer erfolgreichen Aufbauphase der Südtiroler Küche in den letzten drei Jahrzehnten geht es nun darum, die Leitplanken für die Zukunft zu setzen.

Referat von Präsident  
KM **Patrick Jageregger**, anlässlich  
der 51. Mitgliederversammlung  
des Südtiroler Köcheverbandes am  
19.11.2022 in Bozen

rs | rm



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

# PANEOLIO

*Peter Pan*

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



Ab sofort erhältlich bei Foppa Taste Supporter!

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

KARL VOLGGER

# Es war mir eine Herzenssache ...

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

nach vielen, vielen Jahren an der Seite von Präsidenten a.D. Reinhard Steger als Vizepräsident bin ich auf der Septembersitzung des Landesvorstandes aus freien Stücken, wohl überlegt zurückgetreten. Es war an der Zeit, das Amt an eine neue Generation zu übergeben. Und mit KM Roland Schöpf wurde vom Landesvorstand eine sehr fähige Person für das Amt des Vizepräsidenten einstimmig gewählt. Für mich persönlich eine große Freude, dass hier nicht eine Lücke entstanden, sondern dass der SKV gestärkt und auf Zukunft ausgerichtet aus der Sitzung hervorgegangen ist.

## Erneuerung. Weil notwendig

Die Erneuerung ist und war notwendig. Ich habe gemeinsam mit Reinhard Steger über viele Jahre in enger Abstimmung den Verband mitführen dürfen. Und es waren wunderschöne Momente, ich durfte viel lernen, wir konnten gemeinsam mit den Mitgliedern viel voranbringen und es war und ist mir immer ein Herzensanliegen, für den Kochberuf einiges zu bewegen.

## Die Aufgaben waren sehr groß

Viele, viele Jahre im Bezirksausschuss, später Bezirksobmann, dann Vizepräsident und Vorsitzender der Finanzkommission. Ja, die Aufgaben und die Herausforderungen waren groß, oft sehr groß. Es war immer sehr spannend, höchst interessant und im Netzwerk waren und sind sehr viele Netzwerke möglich. Besonders in Erinnerung bleibt mir, wie es uns 1997 gelungen ist, Eckart Witzigmann für die Generalversammlung in das Waltherhaus nach Bozen zu holen. Ein einzigartiges Erlebnis, das in Folge viele, viele Türen geöffnet hat.

## Danke

Mein Dank gebührt vielen, vielen Mitgliedern. Sie alle haben mir, haben uns über Jahrzehnte das Vertrauen geschenkt. Unvergessen sind hier die vielen Messeauftritte, wo wir zu Beginn mit bescheidensten Mitteln, aber mit vielen, vielen Weggefährten den Kochberuf erstmals dann auch auf der Messe Tiphotel und später Tipworld präsentiert haben. Danke, jeder und jedem Einzelnen, der mich und den Verband hier tatkräftig unterstützt hat. Ein ganz besonderer Dank geht an den engsten „Mitreiter-Kreis“. Einen ganz besonderen Dank möchte ich hier an meine Frau Maria und meine Kinder richten. Sie haben mich über all die Jahre in meinem Schaffen großartig unterstützt und gefördert.

## Warum gehe ich?

Es braucht einen neuen Ansatz, es braucht eine neue Führungsgeneration, es braucht neue Ideen. Und diese Entwicklung will ich damit fördern und unterstützen. Auf Wunsch von Präsident Patrick Jageregger werde ich noch bis zu den Neuwahlen die Funktion als Vorsitzender der Finanzkommission einnehmen. In weiterer Folge dann auch diese Funktion der jüngeren Generation übergeben. Es war mir eine Herzenssache, es war mir eine große Freude, es war mir eine große Ehre und wenn ich gebraucht werde, werde ich weiterhin mithelfen und aktiv bleiben. Danke für diese so schöne und interessante Zeit.

Euer Karl Volgger



**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](http://shop.workershop.com)  
**-10%** für Mitglieder des SKV  
einfach Gutscheincode **Bonus10%** eingeben

# Bergfrische Milch

Eins mit Tier und Natur.



Abwechslungsreich, vielfältig und echt wie die Natur sind die wertvollen Südtiroler Milchprodukte. Die Bauern von Mila Bergmilch Südtirol bewirtschaften ihre Weiden und Almen sorgfältig und gewährleisten den Erhalt der Südtiroler Kultur- und Naturlandschaft sowie die Bewahrung von bäuerlichem Erbe und alpiner Tradition.



## STORYTELLING FÜR CHEF DE CUISINE

# Neue Ansprüche am Stellenmarkt!

Der Redaktion ist kürzlich ein Stellenangebot aufgefallen, das wir unseren Leser:innen nicht vorenthalten möchten.

Der Betrieb ist hierbei anonymisiert worden. Die Annonce hat nach dem Ermessen der Redaktion ein Marketing- oder Textstyling-Unternehmen verfasst, wobei der oder die betref-

fende Texter:in wohl noch nie selbst in der Küche gestanden ist. Dieser Küchenchef bzw. diese Küchenchefin für diese Stelle muss wohl erst noch kreiert werden.

### Die Annonce, die von der Redaktion anonymisiert worden ist:

Küchenführung – kühler Kopf & kreatives Händchen

Du liebst die Tiroler Skihütten genauso wie das feine Hotel Dinner?

Du bleibst im Stress cool und findest Kreativität heiß?

Du drehst gerne voll auf, aber nie völlig ab?

Dann bist DU unser neuer Star – als Chefkoch/Chefköchin. Let's go!

Wir haben Lust, etwas völlig Neues auszuprobieren – und du hoffentlich auch.

Du hast keine Angst Regeln zu brechen und Gewohntes infrage zu stellen.

Du siehst das Glas stets halb voll und suchst immer nach der nächsten Herausforderung.

Du liebst es Ausgefallenes zu kreieren und hast bereits erste Ideen, um uns völlig neu zu positionieren.

Dann lass uns gemeinsam durchstarten!

Dafür dein Leben aufgeben? Nein, keinesfalls – eine 5 Tage Woche reicht!

Immerhin willst du ja auch noch was vom Leben haben... Und wir wollen, dass du uns als Küchenstar noch lange erhalten bleibst, und zwar voller Energie und Kreativität, Tatendrang und Dynamik. Und die Bezahlung – da werden wir uns einig. Garantiert.

Lieber im Doppelpack, statt allein? Umso besser!

Komm gemeinsam mit deinem Best Buddy zu uns – volle Kraft voraus!

In der Küche ergänzt ihr euch perfekt. Ihr könnt nicht nur kochen, sondern auch die Führung übernehmen. Ihr sorgt für eine gute Stimmung im Team und unvergessliche Kulinarik-Erlebnisse am Teller.

Chefkoch/Chefköchin und Souschef/in im Doppelpack – das ist Next Level.

Na, was sagst du – bist du bereit unsere Küche zu deiner eigenen zu machen?

**Bezahlung:** Gemäß Kollektivvertrag, mit der Bereitschaft zur Überzahlung



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





mugale's brand identity

# Handwerk trifft Mundwerk.



Die Schinkenspezialitäten von Siebenföcher sind der pure Genuss. Unsere Metzger-Meister verarbeiten die besten Zutaten nach überlieferten Familienrezepten mit handwerklichem Können und viel Liebe. Nach der Hege und Pflege sind unsere Schinken so zart und köstlich, dass man sie unbedingt probieren will.



*Ehrlich. Das schmeckt man.*

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

DUBAI

# Moon Resort. Mond-Hotel in Planung

In Dubai soll ein gigantisches, mondähnliches Hotel entstehen.  
Was man bis jetzt über das Moon Resort weiß.

Das Foto, das in Medienberichten über Dubais nächstes Mega-Projekt die Runden macht, versetzt in Staunen: Beinahe sieht es aus, als wäre der Mond einfach so in der Wüstenmetropole gelandet. Und liest man die Erklärung dazu, kommt man aus dem Staunen nicht heraus. Es handelt sich um das Moon Resort Dubai, eine 224 Meter hohe Stahlkonstruktion, die mehrere Annehmlichkeiten beherbergen soll: ein Hotel mit viertausend Zimmern, Forschungseinrichtungen und eine künstliche Mondoberfläche (inklusive „Mondkolonie“), die Weltraum-Tourismus



Dubai Mon Resort

ermöglichen soll, ohne dafür die Erde verlassen zu müssen.

Die Projektleiter wollen gleich vier dieser Mond-hotels auf der ganzen Welt bauen, eines davon etwa in Las Vegas. Jenes

in Dubai soll rund fünf Milliarden Dollar kosten und schon in wenigen Jahren fertiggestellt werden.

Quelle: **Tophotels Newsletter**  
rs | rm

**leni's**  
SELECTION

WEIL ICH MEINE GÄSTE  
BEGEISTERN WILL.

*Stephan Zippl*

Stephan Zippl  
Parkhotel Holzner & Restaurant 1908,  
Oberbozen



**VÖG**  
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](http://www.lenisselection.it)

Erhältlich über unseren Vertriebspartner

**WÖRNLE** **Inter** **GranChef**  
SERVICES PREMIUM FOOD

# Tasting-Menü für Hunde



Hunderestaurants  
auf dem Vormarsch

Hunderestaurants auf dem Vormarsch. Wer den besten Freund des Menschen mit einem gesunden Gourmet-Menü verwöhnen will, ist bei Hunderestaurants goldrichtig. Das Tasting-Menü im Bone Appétit Café in San Francisco kostet 75 US-Dollar. Nicht so schlimm, würde so mancher Gourmet sagen, der von Hauben- oder Sterne-

restaurants dreistellige Rechnungen gewohnt ist. Die Geschichte hat aber einen Haken: Menschen verlassen das Bone Appétit hungrig, denn bewirtet werden ausschließlich Vierbeiner.

Quelle: **Rolling pin Oktober 22**  
rs | rm



**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

## Großküche 4.0

Optimierung, Digitalisierung, Automatisierung.

Nutzen Sie schon heute die Vorteile des IOT und kassieren Sie einen satten Steuerbeitrag von 40%.



PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

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

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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

### Apfel ganz paradiesisch

Was wäre Weihnachten ohne Christbaum, Advent ohne Kranz, Zelten und Glühwein: Alles nichts, oder? Aber halt, da fehlt doch noch etwas! Genau, der Südtiroler Apfel. Zum festlichen Finale des Jahresmottos kommen hier also ein paar paradiesische Ideen zur wichtigsten Frucht des Alpenraums.

### Heilige Gabe

Nach einer alten Legende kam kurz nach der Geburt Jesu auch eine alte, von vielen Jahren Lebenserfahrung gebeugte Frau in den Stall zu Bethlehem. Sie beugte sich über die Krippe und zog einen kleinen roten Apfel aus ihrem Gewand hervor. Maria und Josef schauten verwundert, das Jesuskind aber lächelte und griff nach der Frucht. Die Alte nickte, seufzte und ging ohne ein weiteres Wort. Rote Äpfel hängen seitdem an unseren Christbäumen, wenn auch meist in Form von Kugeln. Sie stammen aus dem Paradies vom Baum der Erkenntnis, und Eva höchstselbst hat einen davon dem Christuskind in die Wiege gelegt. Steht

der Apfel damit nicht in gleichem Rang wie Gold, Weihrauch und Myrrhe von den heiligen drei Königen?

### Weihnachtszeit – Apfelzeit

Heben wir den Apfel aus den allgegenwärtigen Schoko-Nikoläusen und all den luxuriösen Zutaten wie Meeresfrüchten, Filet oder Trüffel empor. Geben wir diesem schlichten und doch so kostbaren Grundprodukt die



Apfel von  
der Natur  
glasiert

Wertschätzung, die ihm gebührt. Denn „Apfel, Nuss und Mandelkern, essen alle Kinder gern!“ sagt laut Theodor Storm Knecht Ruprecht zum Christkind. Das sollte man wörtlich auslegen, denn Äpfel – ob nun solo oder mit Nüssen – gehören zu den wahren Köstlichkeiten der Jahreszeit. Was am Baum funkelt und glänzt, tut dies auch auf dem Teller. Kulinarisch sind Äpfel aus der Weihnachtszeit gar nicht wegzudenken. Backen Sie Apfelbrot, geben Sie getrocknete

Äpfel ins Fruchtbrot, reichern Sie Zelten mit Apfelmehl an, kochen Sie Apfelpunsch. Und überhaupt, kombinieren Sie Äpfel und Nüsse.

### Frucht voller Emotionen

In unsicheren, unruhigen Zeiten sehnt sich der Mensch nach sorglosen Erinnerungen. Spät reifende, kleine, schön rote Äpfel hat man einst eigens gezüchtet und gezogen, um genau zur Weihnachtszeit nicht nur passende Dekoration, sondern auch einen besonderen Schmaus zu bieten. Was am Christbaum oder am Adventskranz so glanzvollen Kontrast zu immergrünen Zweigen bildete, verführte in verzuckerter Form zuerst die Augen und dann den Gaumen. Statt Goldfitter und Silberpapier verleiht ein schimmernder Überzug aus rotem Karamellsirup jedem Apfel einen Glow-Effekt. Und wenn es noch so süß und pappig ist, eine solche kleine Sünde zur Weihnachtszeit ist allemal zu verzeihen.

„Kinder kommt und ratet, was im Ofen bratet!“ Im Gedicht aus dem Volksgut wird treffend beschrieben, was da vor sich geht. Ein Apfel brät im Rohr! Beim Essen spielt die Psyche mit, und ein Bratapfel erinnert mit seinem unvergleichlichen Duft – der stets verführerisch durchs Haus ziehen sollte – an heimelige, geborgene, glückselige Momente. Gibt es ein gelungenes Finale im Jahr des Südtiroler Apfels?



Bratapfelmus



Kandierte  
Äpfel



Petra Patscheider

# Silvester, Frauen und Dahoam isch Dahoam

Die Redaktion wollte für das anstehende Silvesterfest Ihnen als Leserinnen und Lesern der SKV-Fachzeitschrift „Südtiroler Köche“ einen wertvollen Input liefern und zeitgleich den Frauen in der Küche eine attraktive kulinarische Plattform bieten.

Miteingeladen wurde die neue Küchenchefin vom Alpine Retreat Das Gerstl, **Petra Patscheider**. Gemeinsam mit ihrem Souschef **Michael Ziernheld** und dem gesamten Team legt sie viel Wert auf die Herkunft der Zutaten. Daher gibt es im Das Gerstl die „r30 – Dahoam Garantie“. Produkte und Zutaten die mit dem betreffenden Siegel gekennzeichnet sind, werden von heimischen Produzenten im Umkreis von 30 Kilometern bezogen. So können die Gäste nicht nur Gerichte, sondern auch Zutaten 100 Prozent „made in Südtirol“ genießen.

## Alpine Retreat Das Gerstl

Der Kraftplatz im Vinschgau  
Mals  
[www.dasgerstl.com](http://www.dasgerstl.com)

## PETRA PATSCHEIDER IM KURZINTERVIEW

### Was ist Ihnen für das Menü/Speisenangebot um Silvester besonders wichtig?

Uns ist besonders wichtig, dass wir auch zu dieser Zeit, wo es schwieriger ist, bestimmte Produkte aus der Umgebung zu beziehen, soweit als möglich die Regionalität im Menü hervorzuheben. Ganz

Fortsetzung auf Seite 18



Tischkultur  
im Alpine Retreat  
Das Gerstl



Foto: ANDERGASSEN



Das Küchenteam v.l.n.r.: **Manuel Theiner, Luana Patscheider, Mara Marseiler, Slavic Ceban, Katharina Koch, Souschef Michael Ziernheld, Küchenchefin Petra Patscheider, Aaron Plangger, Benjamin Perkmann, Kumar Baswala, Jan Oberhofer**

Foto: DAS GERSTL



Tischkultur im **Alpine Retreat Das Gerstl**

Foto: ANDERGASSEN

im Sinne unserer r30-Philosophie. Auch werden wir in diesem Jahr auf traditionelle Gerichte zurückgehen und diese neu interpretieren.

### Welche Produkte und Zutaten lieben Sie persönlich bei Gerichten für diesen besonderen Tag am Jahresende?

Die Produkte, welche wir am Jahresende besonders schätzen, sind sehr hochwertige, die wir nicht alle Tage auf unser Menü zaubern.

## Das Silvester Dinner 2022 im Alpine Retreat Das Gerstl

### Silvesteraperitif auf der Panoramaterrasse

#### Griassst enk



#### Die kalte Vorspeise

Brioche | **Wagyu Tatar** | **Confiertes Eigelb** | Trüffel Hollandaise



#### Das Süppchen

Steinpilz | **Kartoffel**



#### Die warme Vorspeise

Risotto | **Kürbis** | Tiroler Alpen-Garnele



#### Das Zwischengericht

**Ravioli** | **Sellerie** | **Hirsch** | **Birne**



#### Das Sorbet

**Gerstl Gin** | Zitrone



#### Das Hauptgericht

**Hochlandrind** | Rauke | Morcheln | **Kartoffel**



#### Das Dessert

Winkler Sekt | **Himbeere** | Schokolade



#### Die Überraschung

Pralinen | Weihnachtsgebäck

Alle **Produkte**, die wir **FETT und in Farbe** kennzeichnen, beziehen wir im Umkreis von 30 km, ganz nach unserer r30-Philosophie im Sinne der Nachhaltigkeit und im Einklang mit der Natur.

So werden am Silvesterabend edle Gerichte mit edlen Produkten wie Trüffel, Wagyu, Hochlandrind und Alpen-Garnele serviert.

### Was lieben und schätzen die Gäste am Jahresende besonders?

Unsere Gäste schätzen vor allem den besonderen Abend, die Begeisterung unseres jungen Teams und dass es alle Jahre wieder ein neues abwechslungsreiches r30-Silvestermenü gibt. Vor allem schätzen sie auch den gemeinsamen Silvesteraperitif auf unserer Panoramaterrasse und sind von den Bemühungen unseres Service- und Küchenteams beeindruckt.

### Welche Aromen und Gewürzen dürfen hier in Ihrem Angebot nicht fehlen?

Klassische Gewürze wie Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Pfeffer und nicht zu vergessen die Butter. **Geschmacksverstärker gibt es in unserer Küche keine zu finden.**

### „Glücksbringer“ im Silvester-Angebot (wie z.B. Linsen usw.): Berücksichtigen Sie auch solche Details bei der Angebotsgestaltung?

Die Glücksbringer an unserem Silvesterabend sind die „Glücksschweinchen“, die von Chefin Marion Gerstl beim Mitternachtsanstoßen an die glücklichen Gesichter verteilt werden.

rs | rm

Hier finden Sie einige Rezepte aus dem Rezeptarchiv  
**Alpine Retreat Das Gerstl**



Barbara Untermaier

# Silvester, Frauen und bunt, aromatische Kulinarik



Mit eingeladen wurde die Küchenchefin und Gastgeberin **Barbara Untermarzoner** vom Hotel Tann in Klobenstein am Ritten. Mit ihrer Tann-Küche schreibt Mutter Natur die Einkaufsliste und die Teller werden wild, bunt und aromatisch. Das Geheimnis

ihrer Waldküche sind Wissen, Liebe, Gerichte die den Gaumen kitzeln und die Seele erwärmen.

#### **Hotel Tann**

Licht + luftig \* g'sund.  
Klobenstein / Ritten  
[www.tann.it](http://www.tann.it)

## **BARBARA UNTERMARZONER IM KURZINTERVIEW**

### **Was ist Ihnen für das Menü um Silvester wichtig?**

Mir ist wichtig: ein festliches Menü, so viel wie möglich regional. Saisonal, g'schmackig und guat muss es sein.

### **Welche Produkte und Zutaten lieben Sie persönlich?**

Den Wald kann ich nie ganz vergessen... Er schenkt unseren Gerichten die besonderen Aromen, erfrischt

und würzt unsere Speisen. Zudem sind die Zutaten aus dem Tann-Wald besonders gesund.

### **Was lieben und schätzen die Gäste am Jahresende besonders?**

Gäste, die bei uns ihren Jahreswechsel verbringen, suchen die Bodenständigkeit, das Heimelige. Gelasen und ungezwungen das alte Jahr zu beschließen

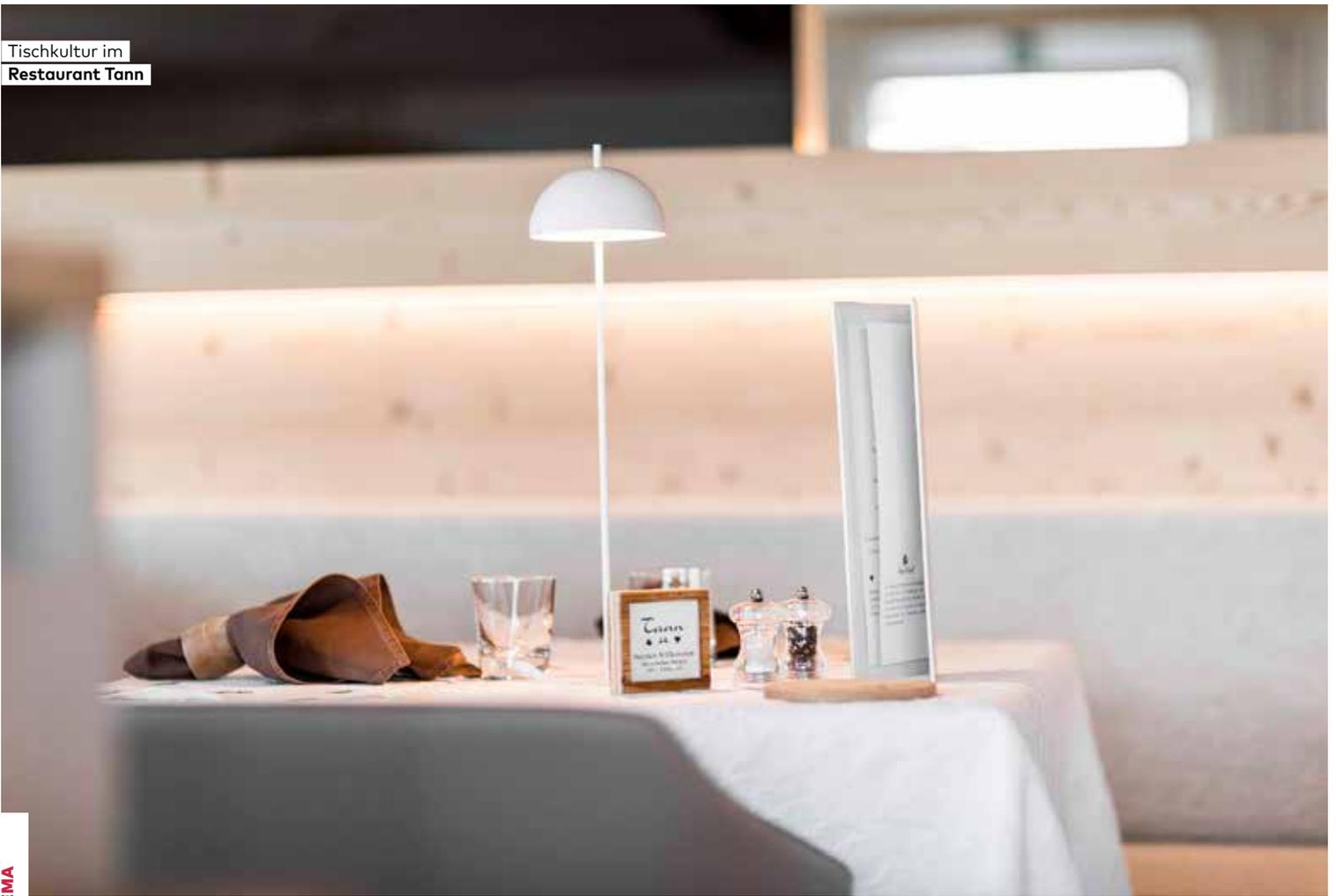
*Fortsetzung auf Seite 22*



Rücken vom Bio-Kalb,  
Schrofhof Ritten  
im Spinatbeet

Ein kleines **Tann-Erlebnis** mit  
**Barbara Untermarzoner** im Tann!





## Silvestermenü 2022 im Hotel Tann

Musikalische Umrahmung „Die Silbersterne“

**19.30 Uhr Aperitif**  
in unserer Bar „Bergfeuer“

\*\*\*\*

### Menu zum Jahreswechsel

Zarte Rehpastete - Tatar von der Rittner Apfelquitte -  
hausgemachtes Wacholderbrötchen

\*\*\*\*

Klare Steinpilz Essenz - Pilzperlen

\*\*\*\*

Hausgemachte Eiertagliolini – Fichtenpesto – Isländisch-Moos-Crostino

\*\*\*\*

Lachsforelle aus dem Passeiertal warm geräuchert  
Beurre Blanc aus Rittner Bienenwachs

\*\*\*\*

Sorbet: die wilde Waldhagebutte

\*\*\*\*

Das Edelstück: Filet vom Bio-Kalbfleisch  
Schrofhof Ritten

mit seinem Saftl - Gewürzpanade - Spinatbeet  
oder

Wintergemüse im Teigschälchen mit gebackenem  
Bergkäse vom Wolf Hof - Ritten

\*\*\*\*

Zum süßen Abschluss servieren wir:  
Dessertvariation aus

Geeister Tann Wald - Silvester „Charlotte“ - Waldfrucht-Crema

\*\*\*\*

### Um Mitternacht

**23.55 Uhr**

Treffpunkt auf der Terrasse „Neujahrskracher“  
durch die Goalschnöller  
wir begrüßen das Neue Jahr  
mit an Glaserl Prosecco

Persönliche Glückwünsche der Gastgeber  
Barbara und Markus Untermarzoner

\*\*\*\*

**00.50 Uhr**

Linsensuppe (fir di Geldelen)

### Unsere Weinempfehlung

Weissburgunder „Vorberg“ 2018  
Kellerei Terlan

\*\*\*\*

Cuvee „Cassiano“ 2019  
Weingut Manincor Kältern

Tischkultur im  
Restaurant Tann



und mit viel frischer Bergluft das neue Jahr  
zu beginnen.

### Welche Aromen und Gewürze dürfen in Ihrem Menüangebot nicht fehlen?

Es sind die Waldaromen: Holz, Harz,  
Fichte, Wacholder, Latsche, Tanne, Moos,  
Früchte... Ganz besonders liebe ich die  
Fichte.

### „Glücksbringer“ im Silvesterangebot?

Ja, das ist uns ganz, ganz wichtig. Im Menü  
haben wir zur Begrüßung des neuen Jahres  
eine g'schmackige Linsensuppe im Ange-  
bot... Mmmmmmmmmmm... wird gerne  
angenommen und gegessen. Außerdem be-  
glückwünschen Markus und ich die Gäste  
sowie Mitarbeiter mit einer Glückskerze,  
selbstgemacht, für ein gutes, gesundes und  
lichterfülltes neues Jahr.

Und diese Glückwünsche möchte ich auch  
an die Leser:innen der SKV-Fachzeitschrift  
übermitteln.

rs | rm

Mein Rezept, für die  
zarte Rehpastete





*Ingrid Mocatti*

# Silvester, Frauen und die spirituelle Kraft der Essenzen

Miteingeladen wurde Küchenchefin **Ingrid Mocatti** vom Bergrefugium Zum Hirschen – Restaurant Cervo in Unsere Liebe Frau im Walde am Deutschnonsberg. An der Schnittstelle zweier Kulturen interpretiert Ingrid Mocatti hier eine transzendente Küchenphilosophie. Sie lässt sich von der Wahrscheinlichkeit des Seins, der spirituellen Kraft des Wallfahrtsortes und der Einsiedelei St. Romedius, von Hildegard von Bingen und der Hildegard-Medizin, von Carlo Petrini von Slow Food, dem Wissen

von Kräuterpfarrer H.J. Weidinger rund um Essenzen sowie den Naturprodukten und Aromen des Waldes transzendent und wohlwollend begleiten. Wahrscheinlich gibt ihr das die Urkraft für tagtägliche Liebe an der Arbeit mit der Natur am Nonsberg.

**Bergrefugium Zum Hirschen / Restaurant Cervo**

Unser Liebe Frau im Walde/Nonsberg  
[www.zumhirschen.com](http://www.zumhirschen.com)

## INGRID MOCATTI IM KURZINTERVIEW

### Was ist Ihnen für das Menü/Speisenangebot um Silvester besonders wichtig?

Dass der Gast rund um meine Küchenphilosophie ein besonderes Erlebnis hat. Und gleichzeitig soll er eine kulinarische Reise am Deutschnonsberg an der Schnittstelle zweier Kulturen erleben.

### Welche Produkte und Zutaten lieben Sie persönlich bei Gerichten für diesen besonderen Tag am Jahresende?

Ich lege Wert auf Lebensmittel und Produkte von kleinen Produzenten vom Deutschnonsberg. Sei es

im deutsch- wie auch italienischsprachigen Teil des Nonsbergs. Diese wertvollen Produkte veredle ich im Rahmen unserer Philosophie mit den Visionen und Gewürzen von Hildegard von Bingen, den Blüten und Kräutern von Pfar-

*Fortsetzung auf Seite 26*



**Cremige BIO-Polenta.**  
Roatnocker Hof.  
Radicchio Tardivo



Bergrefugium  
Zum Hirschen



**Radicchio-Tardivo-Tagliolini.** Cervo-Ragu.  
Trentin Grana. Teroldo-Essenz



**Tortelloni.** Rote Tropea-Zwiebel.  
Galanz. Schwarze Samen



## Silvestermenü 2022 im Bergrefugium Zum Hirschen

### **Erfrischend & belebend**

Salmone Dolomiti. Der Lachs vom Berg. Nature pure. Espresso.  
Zarte Mousse. Brioche. Sauerrahm

\*\*\*\*\*

### **Der Bergpilz im Cremesüppchen**

Roggenchips. Grünes Baumöl-Extrakt. Kornblume

\*\*\*\*\*

### **Schwarze Aktivkohle-Spaghettioni**

Grüner Berglauch. Fonduta-Käse. Crudo vom Laugen-Beef

\*\*\*\*\*

### **Salmo trutta marmoratur. Marmorierte Forelle**

Vinschger Cornflakes. Alpine Berglinsen. Mezet Speck

\*\*\*\*\*

### **Erfrischend, eiskalt & inspirierend**

Das Sorbet vom Südtiroler Bio-Topaz-Apfel

\*\*\*\*\*

### **CERVO – Das Contré-Filetstück vom Hirsch**

Galgant. Pfeffer. Pastinake. Grüne Sprossen.  
Wilde Preiselbeeren. Waldsamen

\*\*\*\*\*

### **Cheese Festival – Die exquisite Käse-Selection 2021**

Nonsberger Cheese-Raritäten

\*\*\*\*\*

### **Das Dessert**

Gran Apricot Baumkuchenwürfel. Vinschger Marille. Bio Naturjoghurt.  
Tisner Kastanie – ein „Diskretio“ nach Hildegard von Bingen

\*\*\*\*\*

### **Unter dem Sternenhimmel, am offenen Feuer**

Unser süßer (oder senfiger\*) Mitternachtstraum im CERVO-Garten  
zum Start ins neue Jahr

### **Weineempfehlung** (von der Redaktion gekürzt)

Weißwein

#### **Lugana Santa Cristina DOC – Zenato**

Verführt mit blumigem Duft und Aromen exotischer Früchte.  
Strohgelb im Glas und fruchtig,  
frisch am Gaumen mit langem floralem Ausklang.

#### **Sauvignon Raif Castelfeder**

Leuchtende gelb-grüne Farbe, wunderschönes Bukett nach Feigen,  
Brennnesseln und unverkennbarer Duft nach Holunderblüten.

Rotwein

#### **Massetto Nero Cantina Endrizzi**

Eine Cuvée nach alter Familientradition aus Merlot,  
Cabernet Sauvignon und Teroldego.

#### **Blauburgunder Laurins 2015**

Leichter trockener Wein, fruchtig, mit Noten von  
Granatapfel und Schokolade.



Tischkultur im  
Bergrefugium Zum Hirschen

rer Weidinger und den Thesen von Carlo  
Petrini von Slow Food.

### **Was lieben und schätzen die Gäste am Jahresende besonders?**

Die Gäste lieben das Besondere, das Spontane, einfache und doch spannende kulinarische Interpretationen am Teller und im Menü.

### **Welche Aromen und Gewürze dürfen hier in Ihrem Angebot nicht fehlen?**

Ich liebe und verehere die Gewürze von Hildegard von Bingen. Wie Galgant, Bertram, Kardamon, Sternanis, Brotklee, Quendel, Beifuß usw.

### **„Glücksbringer“ im Silvester-Angebot (wie z.B. Linsen usw.): Berücksichtigen Sie auch solche Details bei der Angebotsgestaltung?**

Wir verarbeiten Linsen, Hufeisen-Glückskekse und backen Glückskrapfen wie es bei uns Brauch ist. Diese werden dann um Mitternacht mit einem Glas Arunda Schaumwein angeboten.

rs | rm



*Janett Platino*

# Silvester, Frauen und Tradition mit jungen Kochideen

Miteingeladen wurde die Küchenchefin **Janette Platino** vom Restaurant Onkel Taa im K. und K. Museum von Bad Egart, Wirtshaus seit 1430. Ein Wirtshaus für Madl'n und Buab'm, für durstige und hungrige Leit, für Wasser und Weinbeißer, für studierte und frustrierte, für Neider und Gönner, für Geldgeber und Angeber, für Spinner

und Gewinner, für aktuelle und interaktive und ultra coole Kid's... Hier setzt Janett gemeinsam mit Mama Mariandl und Tochter Juliane die Tradition der K.-und-K.-Hofküche um und lassen hierbei auch neue und junge Kochideen mit einfließen. Das Restaurant, der Ort, die Philosophie und die kaiserliche Vorratskammer von Janett sind legendär.

**Restaurant Onkel Taa**

Töll, Partschins  
www.onkeltaa.com

## JANETT PLATINO IM KURZINTERVIEW

### Was ist Ihnen für das Menü/ Speisenangebot um Silvester besonders wichtig?

Zu Silvester bereite ich gerne kreative und nicht alltägliche Gerichte zu, wie z.B. vergessene Gerichte. Ich stöbere sehr gerne in alten, historischen Kochbüchern und finde hier immer wieder viel Neues/Altes. Ich ändere dann sehr gerne die Zubereitungstechnik der historischen Gerichte oder ändere/verfeinere das Rezept nach meinem Belieben ab.

### Welche Produkte und Zutaten lieben Sie persönlich bei Gerichten für diesen besonderen Tag am Jahresende?

Ich neige dazu, einheimische Produkte zu verwenden bzw. Lebensmittel aus unserer Region. Für mich ist ein exklusives Produkt nicht, wenn es von weit her importiert wird, sondern von unseren Bauern/Lieferanten in der Umgebung kommt. Wie z.B. die Lachs-

### Silvestermenü 2022 im Restaurant Onkel Taa



#### **Dinkel Crostino**

mit Lardo Venostano

\*\*\*\*

#### **Marinierte Rote Beete**

mit Zweierlei von der heimischen Lachsforelle

\*\*\*\*

#### **Südtiroler Sekt - Creme-Süppchen mit Artischocken,**

Saflor Blumen und Vinschger Paarlbrod Croutons  
im Fondue-Kessel serviert

\*\*\*\*

**Weinbergschnecken** gratiniert á la Provence  
oder

**Teigtaschen** gefüllt mit grünem Hokkaido Kürbis  
serviert mit gerösteten Kürbiskernler und Kürbiskernöl

\*\*\*\*

#### **Filet vom Saibling**

mit buntem Wintergemüse in der Folie gegart

\*\*\*\*

#### **In Blauburgunder geschmortes Kalbswangerl**

mit einem Polenta Strudel von drei  
verschiedener Polenta - gelber - weißer und Buchweizen  
und glaciertem Fenchel

\*\*\*\*

#### **Schokolade & Orange & Gold**

Schokoladen - Orangen Törtchen  
mit warmer Edelbitter Schokoladensauce,  
Orangen-Eis und Blattgold serviert

\*\*\*\*

**Janett's hausgemachte Plätzchen**



Fortsetzung auf Seite 30



**Silvester.** Die Tischkultur im Restaurant Onkel Taa

forelle vom Bio-Hof Niedereben oberhalb von Rabland. Die Lachsforelle darf dort im Teich wachsen und in der Adventszeit wird sie dann vor Ort geräuchert. Für mich kommt hier kein norwegischer Lachs ran. Diesen einzigartigen Geschmack, welchen der Herbert vom Niedereben in diesen Lachsforellen hervorbringt, ist für mich exklusiv. Oder ich beize die Lachsforelle mit meinen Kräutern. So entsteht auch ein besonders feiner Geschmack.

#### **Was lieben und schätzen die Gäste am Jahresende besonders?**

Nicht nur unsere Gäste, sondern die ganze Welt feiert den Jahreswechsel zu Silvester. Die Gäste wollen ins neue Jahr hineinfeiern und haben meistens an diesen Abend auch hohe Erwartungen. Sie möchten sich einen schönen Abend gönnen und sind in Feierlaune. Die Gäste wünschen sich einen schönen/eleganten Abend mit außergewöhnlichen Gerichten – kurz gesagt etwas Besonderes.

#### **Welche Aromen und Gewürzen dürfen hier in Ihrem Angebot nicht fehlen?**

Ich habe eine Vorratskammer, in der von mir gezogene/gesammelte Kräuter und Gewürze lagern. Hier stecke ich das ganze Jahr hindurch sehr viel Zeit und Liebe hinein. Das ganze Jahr hindurch wird ein



**Winter.** Der Eingang ins Restaurant Onkel Taa

**Weihnachtszeit.**  
Der persönliche Platz  
im Onkel Taa



Vorrat angelegt, den ich dann, wenn ich diese Aromen/Geschmäcker benötige, nur herzunehmen habe. Durch diese Kräuter, kriege ich besondere Geschmäcker in meine Gerichte.

Ich verwende eine Vielzahl an Kräuter und Gewürzen. Meistens jedoch entscheide ich beim Kochen, in welche Richtung es gehen soll. Die Kombination von vielen verschiedenen Kräuterlein machen ein Gericht individuell. Geschmack ist für mich alles. An dem darf es nie fehlen!

#### **„Glücksbringer“ im Silvester-Angebot (wie z.B. Linsen): Berücksichtigen Sie auch solche Details bei der Angebotsgestaltung?**

Beim Silvester-Menü selbst arbeite ich eigentlich seit Jahren nicht mehr mit glücksbringenden Lebensmitteln oder typischen Gerichten (weiße Trauben, Linsen, Gulaschsuppe um Mitternacht usw.). Mit großer Sicherheit werden solche Gerichte noch sehr viel in Hotels zubereitet.

Bei uns erhalten unsere Gäste aber immer einen persönlichen Glücksbringer als Geschenk. Dieser ändert sich jährlich – z.B. ein antikes Hufeisen, Vier-Blatt-Klee, einen Kaminkehrer oder ein Marzipanschweinchen. Und darüber sind die Gäste immer sehr erfreut.

rs | rm

**Mein Rezept,** Südtiroler  
Sektcremesüppchen  
mit Artischocken und  
Saflor-Blumen



... damit sich der  
Gast angekommen  
fühlt.



die Südtiroler Teemarkte



Verarbeitet und hergestellt in unserem  
Produktionsbetrieb in Brixen.

# Ravioli der Spitzenklasse!

Vor einigen Jahren haben Walter Ferretto, Fulvio Siccardi und Diego Pattarino, drei Sterneköche, beschlossen erstklassige Ravioli herzustellen. So erzählen die „I TRE CHEF“ ihre Geschichte.

Zu Beginn galt es herauszufinden, ob es überhaupt Bedarf in der Gastronomie für einen weiteren Raviolierhersteller gab. Bei diversen Restaurantbesuchen stellten wir schnell fest, dass die Nachfrage von qualitativ hochwertigen Ravioli sehr wohl vorhanden ist.

Unser Ziel war es ein Tiefkühlprodukt ohne Einsatz von Konservierungs- und Verdickungsmitteln zu entwickeln, um den natürlichen Geschmack beizubehalten. Wir arbeiteten Monate an der Entwicklung von Rezepten um unser



Ziel hochwertige Ravioli zu produzieren zu erreichen. Der Teig hat die richtige Elastizität und Konsistenz und vereint eine kurze Garzeit mit einer hervorragenden Versiegelung. Der Füllung werden keine Zusatzstoffe beigelegt, sondern nur ein sehr geringer Anteil an Brotkrumen und pflanzliche Ballaststoffe, um eine angenehme cremige Konsistenz zu erhalten. Die Produktpalette umfasst Klassiker und innovative Geschmacksrichtungen.

Zu den traditionellen Raviolo del Plin alla Piemontese oder dem Basilikum-Pesto, hat Innovation viel Raum mit ungewöhnlichen, aber überzeugenden Geschmackslösungen, wie zum Beispiel die Quadrato Ravioli mit Ente-Wirsing und Gänseleber oder dem mit Garnelen und Jakobsmuscheln.

Für die Zusammenarbeit mit Wöndle Interservice – Gran Chef, der Partner für den Vertrieb in der Gastronomie, und zusammen mit der Fischzucht Schiefer von St. Leonhard in Passeier, haben die I TRE CHEF den Raviolo mit Alpen Südtiroler Saibling entwickelt; ein exzellentes Produkt mit delikatem aber präsentem Geschmack, ein wahrer Genuss für den Gaumen!

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



**i tre chef**  
— Albagnülot & Co. —



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

Follow us @itrechef



## GEFÜLLTE TEIGWAREN DER SPITZENKLASSE

### Pasta auf höchstem Niveau

- Eine einzigartige Pasta dank der Liebe und Leidenschaft für das Kochen
- Von Sterneköchen entworfene und realisierte Produkte
- Handgefertigte Produkte, um die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden zu stellen
- Füllungen wie hausgemacht, inspiriert von der italienischen Tradition
- Fertig in 3 Minuten • Praktisch, kreativ und innovativ!

Vertrieb für die Gastronomie durch:



# Jungköchin im Südtiroler Gasthaus

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

IM INTERVIEW



## Sara Dejaco

Tlò Plazores,  
Sankt Vigil in Enneberg  
www.plazores.com

**Jahrgang:** 2001

**Wohnort:** Sankt Martin in Thurn (Badia)

Tischkultur im **Tlò Plazores**,  
Sankt Vigil in Enneberg



Foto: ANNEKIN MÜLLER

### Sara, was hat dich animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Meine Mama in der Küche hat mich immer fasziniert. Was sie alles zaubern konnte und kann, auch aus einfachsten, aber guten Zutaten, obwohl sie keine gelernte Köchin ist. Dies war für mich die Inspiration: „Jeder kann kochen mit gezieltem Wissen und Kreativität“.

### Welche Schule hast du absolviert?

Zuerst die Hotelfachschule in Bruneck, jetzt bin ich in fachbezogener Online-Ausbildung.

### Was gefällt dir an der Schule?

Am meisten habe ich immer die Praxisstunden in der Küche genossen.

### Was war dein schönstes Erlebnis in der Küche?

Mein erster Preis bei einer schulinternen „Küchenschlacht“ und das gleich in der ersten Klasse. Ich war so megastolz auf mich!!!

### Welcher Mensch war bisher besonders wichtig für dich, um

### mit Liebe und Passion zu kochen?

Immer noch meine Mami Erica!

### Welche Hobbys hast du?

Ich reise sehr gerne. Wenn ich frei habe, bin ich meistens weg! Wandern und klettern im Sommer und Skifahren im Winter gleichen mich aus.

### Was gefällt dir am Kochberuf?

Der Kreativität sind echt keine Grenzen gesetzt. Kombinieren, experimentieren und designen, was gibt es Schöneres. In der Küche bin ich ganz ich selbst!

### Was gefällt Dir nicht so gut?

Manchmal fehlt die Zeit für Freunde und Familie, wenn die anderen frei haben, sind wir meistens bei der Arbeit.

### Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Die Qualität der Rohstoffe und die Sorgfalt beim Kochen. Des Weiteren lässt stylisches Anrichten mein Herz höherschlagen. Vertrauen

steht für mich ganz oben, dafür gebe ich auch mein Bestes.

### Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Ich kann mir meine Arbeiten selbstständig einteilen, das motiviert mich. Mit meiner Chefin arbeite ich in der Küche zusammen, wir arbeiten hart, quatschen aber und lachen auch viel. Sie gibt mir volles Vertrauen.

### Was ist dein Lieblingsgericht?

Am liebsten bastle ich an allen möglichen Varianten von Ravioli vom Kartoffelteig. Gerade weil ich hier die Möglichkeit habe, die verrücktesten Kombinationen auszuprobieren, mit Materie und Konsistenzen zu spielen.

### Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Ich hätte gerne ein eigenes Restaurant, wo Einrichtung, Layout und Karte ein Stück von mir sind.

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 10 - 2022





Die Schüler:in von der Landesberufsschule Savoy in Meran mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer Sigmund** (r.), SKV-Präsident KM **Patrick Jagregger** (dritter v.r.), die Kochfachlehrer KM **Roland Schöpf** (Bildmitte vorne), KM **Peter Ennemoser** (fünfter v.l.), KM **Stefan Ladurner** (zweiter v.l.) und SKV-Auslandsdelegierter **Reiner Münnich** (l.)

## YCU-YOUNG CHEFS UNPLUGGED

# 4. Edition. Rankweil Österreich

Im Herzen Europas brachte Young Chefs unplugged die Jungköchinnen und Jungköche grenzüberschreitend zusammen. Die Edition war abwechslungsreicher und actiongeladener, denn je. **Im Oktober trafen sich rund 300 junge Köchinnen und Köche aus allen deutschsprachigen Teilen Europas im österreichischen Rankweil zum größten internationalen Wissenskongress.**

Die Koch-G5, der Zusammenschluss der fünf Kochverbände aus Österreich, Südtirol, Deutschland, der Schweiz und Luxemburg, hatte eingeladen und es kamen Young Chefs aus allen fünf Mitgliedsländern. Sie waren einzeln oder in Gruppen angereist, manche gemeinsam mit ihren Ausbilder:innen oder Chefs und viele mit den Köchinnen und Köchen aus den Betrieben oder Mitschülern. „Young Chefs unplugged bietet die Bühne

für Nachwuchskräfte, die in unserer Branche immer gefordert und auch dringend gebraucht werden“, betont Mike P. Pansi, der als Präsident der Koch G5 und des Verbands der Köche Österreichs federführend an der Organisation des Events beteiligt war.

### Action rund ums Food

Den Auftakt machte am Freitag ein Länder-Apero der Koch-G5. Bis Sonntagmittag folgten Referate, Talks am Herd und eine Vielzahl an praktisch orientierten Workshops, in denen sich die jungen Köchinnen und Köche aktiv weiterbilden konnten. Auf den Event-



Workshop Sushi mit Shoko Kono aus Deutschland



Die Südtiroler Teilnehmer:in der Landesberufsschule Savoy in Meran mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer Sigmund** und den Hochfachlehrern

Workshop Foodporn – Food-Fotos mit dem Smartphone mit **Roy Matter** von Ronson Photographie



bühnen standen Themen wie kreative Anrichtetechniken, die Herstellung von Sushi, ein Bier-Tasting oder Kochen mit Hanf auf dem Programm. Der Vorplatz war den etwas „lauteren“ und actionreicheren Workshops vorbehalten. Hier wurde am Barbecue-Grill gebrutzelt oder beim Eis-Carving mit der Kettenäge hantiert – selbstverständlich stets unter fachkundiger Begleitung. Als weiteres Outdoor-Highlight bot der Food-Court mit insgesamt sechs Foodtrucks viel Kulinarisches – von alpenländischen über mediterrane bis hin zu asiatischen Spezialitäten.

### Vielfalt auf allen Ebenen

Bis zu 15 verschiedene Themen wurden zur gleichen Zeit angeboten, um sie dann an beiden Veranstaltungstagen jeweils mehrfach zu wiederholen, und so allen die Chance zu geben, an möglichst





Workshop Garmethoden  
und Anrichtetechniken

Die Geschmacksknospen wurden hier auf sauer, süß, salzig, bitter und umami in einer Blindverkostung getestet.

### Großes Interesse, viel Input

Es kamen täglich zahlreiche Besucher kurzfristig als Tagesgäste dazu. Und hier sind Freundschaften und Netzwerke entstanden. „Der Input, den die Teilnehmenden in die Veranstaltung getragen haben, hat maßgeblich zum großen Erfolg beigetragen. Das hat uns gezeigt, wie eine Veranstaltung dynamisch wachsen kann“, so Mike P. Pansi. „Wir haben mit Young Chefs unplugged eine Marke und ein Event geschaffen, das in dieser Form einzigartig ist.“

### Koch G5

Ist der Zusammenschluss der Verbände Verband der Köche Österreichs, Südtiroler Köcheverband - SKV, Verband der Köche Deutschlands e. V., Schweizer Kochverband und Vatel Luxembourg mit insgesamt 35.000 Mitgliedern. Für den SKV mit dabei waren Präsident KM Patrick Jageregger, Vizepräsident KM Roland Schöpf und GF Reiner Münnich.

Aina Keller | rm



Workshop Techno auf dem Teller mit  
Küchenchef **Enrico Münker** vom  
Golfrestaurant Cut and Chill in Rostock (D)

vielen Workshops teilzunehmen. Das breite Angebot begeisterte die Teilnehmenden des Wissenskongresses. Das fachliche Interesse der Teilnehmenden war ausgesprochen groß und die Bereitschaft, sich praktisch fortzubilden, überdurchschnittlich hoch. Die Gruppe der Teilnehmenden war breit gefächert von Lehrlingen über Fachschüler, Hotelfachschüler bis hin zu ausgereiften Köchinnen und Köchen.

### Südtirol mit dabei

Insgesamt elf Fachschüler für Kochen vom Ausbildungszentrum Savoy mit den KM Roland Schöpf, KM Stefan Ladurner, KM Peter Ennemoser und mit Direktorin Beatrix Kerschbaumer Sigmund waren Teil vom YCU-Young Chefs unplugged. Auch sie erlebten ein großartiges und besonders lehrreiches Wochenende, konnten dabei viele Kontakte knüpfen, networken, lernen und Erfahrungen austauschen. Young Chefs unplugged 2022: eine einzigartige Bühne für Nachwuchskräfte, die am Gastromarkt dringend gebraucht werden. Die Südtiroler nahmen z.B. am Workshop

zum Thema Sensorik teil. Hier zeigte der Schweizer Experte Philipp Glauser auf, welche Auswirkung die fünf Sinne beim Essen auf den Menschen haben.



Weitere Fotoimpressionen  
vom YCU-Young Chefs unplugged



*Frohe  
Weihnachten  
& ein gutes  
neues Jahr*

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



KM Tobias Zanotto, bei seiner liebsten beruflichen Tätigkeit

## KM TOBIAS ZANOTTO

# Neuer Bezirksobmann Bezirk Eisacktal

Auf der jüngsten Sitzung des Bezirksausschusses Eisacktal ist der langjährige Obmann Alfred Putzer auf eigenen Wunsch und im Rahmen des geplanten Generationenumbaus im SKV zurückgetreten.

Auf seinen Vorschlag hin wurde KM Tobias Zanotto, Lehrkraft für Kochen am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer, einstimmig vom Bezirksausschuss zum Nachfolger gewählt. Dazu führt die Redaktion in der nächsten Ausgabe ein Interview mit dem lang-

jährigen BO Alfred Putzer, der in einer Übergangsphase Tobias Zanotto und den Bezirksausschuss weiterhin proaktiv unterstützen wird. Aus aktuellem Anlass hat die Redaktion folgendes Kurzinterview mit dem neuen Bezirksobmann Tobias Zanotto geführt.



KM Tobias Zanotto mit Freundin Fabrizia

## KURZPORTRAIT

**Alter?** 32

**Wohnort?** Vahrn

**Was begeistert dich am Kochberuf?**

Die Kreativität und Vielfalt in der Küche.

**Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?**

Ehrlichkeit, Respekt, Freude am Leben.

**Deine liebsten Menschen sind?**

- Ehrliche und einfache Menschen.
- Meine Freundin Fabrizia.
- Meine Kinder Alex und Emma.

**Deine Freundin ist für dich?**

- Mein Ausgleich und Ruhepol.
- Die perfekte Partnerin für Genussreisen.

**Was fasziniert dich in der Zusammenarbeit mit jungen Menschen?**

Zu sehen, wie sich die Jugendlichen entwickeln und sich am Kochberuf interessieren und wachsen.

**Was fasziniert dich am Beruf Fachlehrer?**

Die Zusammenarbeit mit den Schüler:innen. Mein Fachwissen jungen Menschen weiterzugeben und zu sehen, wie aus jungen, motivierten Schüler:innen Köchinnen und Köche werden.

**Was ist dir im praktischen Unterricht besonders wichtig?**

Die Liebe für Details und viel Leidenschaft.

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

Mein Küchenchef Kalle Rautscher vom Girlanerhof in meiner Lehrzeit. Die „langjährigen“ Kochlehrer a.D.

der Hellenstainer wie Herr KM Martin Lercher, Herr KM Helmut Rubner und Herr KM Josef Villscheider.

### **Was liebst du besonders am Eisacktal?**

Die bunten Farben im Herbst und die verschiedenen Freizeitaktivitäten, die angeboten werden.

### **Was liebst du besonders an Brixen?**

Das Flair in der kleinen Stadt und die vielen verschiedenen Veranstaltungen in und rund um Brixen.

### **Der SKV ist für dich?**

Der Berufsverband der Köchinnen und Köche in Südtirol, der auf allen Ebenen vom Lehrling, Fachschüler, Jungkoch, Partiekoch bis zum Küchenchef und der Führungskraft die Köchinnen und Köche in Südtirol fördert und unterstützt.

### **Was fällt dir spontan zu „Südtirol“ ein?**

Kulinarischer Treffpunkt von mediterraner und alpiner Küche.

### **Wie siehst du aktuell die Zukunft?**

Sehr positiv, es ist immer ein Wandel der Zeit. Wir müssen uns an die gegebenen Bedingungen anpassen und das Beste daraus machen.

### **Drei Lebensmittel, die dich besonders faszinieren?**

Es ist schwierig, sich für drei zu entscheiden. Je nach Jahreszeit und Ort gibt es viele verschiedene und interessante Produkte. Als Koch gefällt es mir sehr, dass ich immer wieder auf neue Lebensmittel und Gerichte treffe und neue Geschmackserlebnisse habe. Dabei faszinieren mich besonders die vielen einheimischen Lebensmittel und Produkte.

rs | rm



## **UNSER MEER**

Seit unserem Gründungsjahr 1923 wählen wir die besten Fischarten von besonders angesehener Herkunft aus und verarbeiten Sie unter strengsten Bedingungen mit einem hohen Grad an manueller Sorgfalt. So entsteht unser Sortiment an küchenfertigen Fischspezialitäten, das von unserem ausgezeichneten Service und sicheren Zubereitungskosten abgerundet wird.

**UNSER MEER** richtet sich an dynamische Profis des Gaststättengewerbes, die stets an Neuerungen interessiert sind.



**Folgen Sie uns** auf  
[@GreciIndustriaAlimentare](#)  
[@greci\\_industriaalimentare](#)



**Besuchen Sie** unsere Webseite  
[www.greci.com](http://www.greci.com)  
**Schreiben Sie uns**  
[info@greci.it](mailto:info@greci.it)



**Kontaktieren**  
Sie unseren Gebietsleiter  
VR VI Trentino und Südtirol  
**+39 348 8726501**

SKV-BEZIRK SCHLERN

# Von der Bohne zur Schokolade

## KARUNA CHOCOLATE SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Auf Einladung des SKV-Bezirks Schlern besuchte eine Gruppe von Mitgliedern kürzlich die Karuna-Chocolate-Manufaktur in der neuen Produktionsstätte im Gewerbepark Klausen.

Karuna-Chocolate-Chef Armin Untersteiner führte die Gruppe durch den exklusiven, feinen Betrieb und erklärte die Philosophie und Arbeitsweise von Karuna. Armin und seine Frau Katya sind Südtiroler Pioniere in der Herstellung von sogenannter Craft Chocolate. Darunter versteht man handwerklich hergestellte Schokolade von der Bohne bis zur Tafel. Karuna ist dabei die erste Schokolademanufaktur, in der die Bio-Schokolade aus BIO-Edel-Kakaobohnen hergestellt wird. Die Inhaber sortieren, rösten und vermahlen ausgewählte Kakaobohnen und stellen besonders aromatische und puristische Schokolade her. Entdeckt haben die beiden ihr Interesse am Thema Kakao und Schokolade bei ihren Indien-Aufenthalten und haben sich Schritt für Schritt in die Materie eingearbeitet. Durch internationale Kontakte in die Craft-Schokolade-Szene haben sie gelernt, Edel-Schokolade in kleinen Mengen herzustellen.



Einige der Teilnehmer bei der Führung

Verwendet wird ausschließlich ethisch gehandelter und biologisch angebauter Ultra-Premium-Edelkakao aus Lateinamerika, Asien und Afrika. Zum Süßen verwenden sie Fairtrade-Rohrzucker aus Brasilien. Auch die Bio-Kakaobutter wird aus biologisch angebaute

Kakao aus Südamerika gepresst. Die Verpackung der Tafeln wird plastikfrei und ohne Klebstoff in attraktiver Weise umgesetzt.

Nach der sehr interessanten Führung wurde die Gruppe zu einer exquisiten Verkostung der verschiedenen Schokoladenqualitäten geführt. Die Teilnehmer mussten überrascht feststellen, dass der Geschmack der Schokolade mit gleichem Kakaoanteil je nach Herkunftsland verschieden ist.

So bekamen die Teilnehmer einen interessanten Einblick in die Herstellung von hochwertiger Hand-Made-Schokolade. Bezirksobmann KM Michael Gasser bedankte sich abschließend bei den Organisatoren für die wunderbare Vorbereitung und bei Familie Untersteiner für die höchst interessante und qualitativ hochwertige Führung.

**Stefan Mahlknecht**  
Bezirksobmann-Stellvertreter

rs | rm

**FROHE WEIHNACHTEN**  
und alles Gute  
für das Jahr  
2023.

**KOCH**

kochbz.it



KM Rudi Leimegger, Karl Oberlechner,  
 KM Karl Volgger, Käseaffineur Hansi Baumgartner  
 und KM Reinhard Steger (v.l.)

**HOTEL 2022**

Fotos: MARCO PARISI

# Die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie

Die Fachmesse Hotel hat ihre Rolle als offene und lebendige Plattform für die **Zukunftsfähigkeit** und **Innovationskraft des Tourismus** erneut bestätigt und weiter gestärkt, auch und vor allem dank der Aufmerksamkeit, die dem Thema **Nachhaltigkeit** gewidmet wurde.

Mit 18.000 Besuchern konnte die Rolle der Fachmesse Hotel als unersetzliche Branchenplattform bekräftigt werden. „Die vier Messetage waren von einer auffallend anregenden Stimmung und fühlbarer Zuversicht in die Zukunft unter Ausstellern, Besuchern und Partnern ge-

prägt. Ein großer Dank gebührt unseren Partnern, die das gesamte Rahmenprogramm, welches überwiegend im Zeichen der Nachhaltigkeit stand, maßgeblich mitgestaltet haben. Über die aktuellen Herausforderungen hinaus konnten damit konkrete Impulse für einen nachhaltigeren Tourismus in Südtirol vermittelt werden“, erklärte Messedirektor Thomas Mur.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV setzte als Partner der Messe mit Begeisterung die Vielfältigkeit des Kochberufes ins Rampenlicht.

Weitere Informationen und die Events der Hotel Connects Stage als Video on demand unter: [www.fieramessa.com/hotel](http://www.fieramessa.com/hotel)



So entsteht Genuss pur!

Messepräsident **Dr. Armin Hilpold**, **Norbert Niederkofler**, **Michael Reiterer** von ARUNDA  
 Sektkellerei Mölten und  
 KM Reinhard Steger

v.l.n.r.: Tina Marcelli, Armin Hilpold  
 und Norbert Niederkofler





Foto: REINHARD STEGER

v.l.n.r.: Reinhard Steger, Florian Pörnbacher, Johannes Runggaldier, Leonie Plattner, LR Arnold Schuler, Clemens Hummel, Matthias Schenk, Leo Untermaurer, Justin Kerschbaumer, Maximilian Töll, Thomas Mur, Manfred Profanter, Rebekka Paulmichl, Apfelkönigin Verena Rigger, Stephan von Zallinger Stillendorf, Simone Gostner, Andreas Köhne, Miriam Schweigkofler, Laura Tammerle, Judith Schweigkofler

KULINARISCHER IDEENWETTBEWERB

**APPLE  
KREATIV 2022**

# Kulinarischer Ideenwettbewerb *des SKV*

in Kooperation mit der Autonomen Provinz Südtirol, VOG Products, dem Apfel Konsortium Südtirol und der Messe Bozen

Der kulinarische Ideenwettbewerb anlässlich des Jahres des Südtiroler Apfels mit Start auf der Messe HOTEL 2021 und dem Finale auf dem Südtiroler „ApfelFesta“ 2022 war gerade in Zeiten von Corona ein großer Erfolg. Der Wettbewerb rund um den Südtiroler Apfel war geprägt von Innovationsgeist, Moderne, Visionen und der Offenheit für das Neue und Kreative.

## Förderpreise im Wert von 7.522 Euro

Die Förderpreise für die kreativen Facharbeiten und die kreativen Projektarbeiten rund um das Thema „Südtiroler Apfel“ waren bereits im Juni 2022 vergeben worden. Die Förderpreise für den Apple-Kreativ-Rezeptwettbewerb und der Hauptpreis „Der Kulinarik Kreativ Förderpreis 2022“ wurden hingegen im Rahmen des Südtiroler „ApfelFesta“ vergeben.

## Die Kommission

- KM **Andreas Köhne**, Experte des Südtiroler Köcheverbandes u. int. zertif. Worldchefs-Juror (Kommissionsvorsitz)
- **Georg Kössler**, Obmann Apfel Konsortium Südtirol
- **Johannes Runggaldier**, Obmann VOG Products

## Projektleitung

**Reinhard Steger**, Südtiroler Köcheverband - SKV führte und koordinierte das gesamte Jahresprojekt.



Die Fotodokumentation rund um die Preisträger!



## Apple Rezept Wettbewerb

An diesem Wettbewerb haben sich Teilnehmer:innen aus Südtirol, Österreich und Deutschland beteiligt. Es wurden sieben gleichwertige Preisträger von der Kommission ermittelt, nachfolgend alphabetisch aufgelistet, wobei teilnehmende Schulklassen erstgenannt sind:

### Förderpreisträger 1 / Eine Klassengemeinschaft

<b>Klasse 2 A</b> KM <b>Florian Pörnbacher</b> , Lehrkraft mit <b>Leonie Plattner</b> , Klassensprecherin	Fachlehrer Kochen	LBS Gutenberg 2 A Hotelfachschule
---	-------------------	--------------------------------------

### Förderpreisträger 2 / Eine Klassengemeinschaft

<b>Klasse 2 A</b> KM <b>Martin Leitner</b> , Fachschule Kochen In Vertretung weil KM <b>M. Leitner</b> verhindert war KM <b>Stephan v. Zallinger</b> Stillendorf mit den Schülervertretern <b>Leo Untermarzoneer</b> <b>Maximilian Töll</b>	Lehrkraft  Schüler Schüler	LBS Emma Hellenstainer 2 A Fachschule Kochen
---	-------------------------------------	---

### Förderpreisträgerin 3

<b>Simone Gostner</b>	Köchin	
-----------------------	--------	--

### Förderpreisträger 4 (aus Deutschland)

<b>Clemens Hummel</b>	Dipl.-LMChem. + Südtirol Fan	Deutschland
-----------------------	------------------------------	-------------

### Förderpreisträger 5

<b>Justin Kerschbaumer</b>	Koch	Lodenwirt Vintl
----------------------------	------	-----------------

### Förderpreisträgerinnen 6 (Gruppe von 3 Schülerinnen)

<b>Judith Schweigkofler</b> <b>Miriam Schweigkofler</b> <b>Laura Tammerle</b>	Schülerinnen	LBS Gutenberg 2 A Hotelfachschule
---	--------------	--------------------------------------

### Förderpreisträgerin 7

<b>Rebekka Paulmichl</b>	Teilnehmerin / Hobbyköchin	
--------------------------	----------------------------	--

## Hauptpreis: Der Kulinarik-Apple-Kreativ-Förderpreis 2022

Für die innovativste kulinarische Idee rund um den Südtiroler Apfel, dotiert mit 2.022 Euro wurden von der Kommission nochmals alle eingereichten Projekte, Ideen, Rezepte und Programm geprüft und die Preisträger ermittelt. Die Kriterien waren: Innovation, Regionalität, Kreativität, Originalität, Dokumentationsqualität und sortenspezifische Angaben rund um den Apfel.

### Der Preisträger

<b>Justin Kerschbaumer</b>	Koch	Lodenwirt Vintl
----------------------------	------	-----------------

Auf Wunsch der Projektpartner und der Kommission sollte der Preisträger den Geldpreis in die eigene persönliche Weiterbildung/Entwicklung investieren.

**Reinhard Steger**, Projektleitung  
rs | rm

Alle Preisträger und Info  
hier einsehbar!



Die Projektpartner - Wir danken!



NACHRUF

# Heinz Winkler †

## Eine Lichtgestalt

Eine Lichtgestalt der Kochkunst und des Kochberufs in Südtirol, in Europa und der Welt.

Eine Persönlichkeit von Weltformat.

Wenn wir als SKV Heinz Winkler gerufen haben, dann kam er. Das letzte Mal 2021 im Rahmen der Messe Hotel, wo er als Stargast des Südtiroler Köcheverbandes - SKV und der Messe Bozen sein letztes Buch am SKV-Messstand präsentierte.

Der Grandseigneur der europäischen Küche, Heinz Winkler, hat in seiner schillernden Karriere alles erreicht, was man als Koch erreichen kann: Mit 31 Jahren damals jüngster 3-Sterne-Michelin-Koch der Welt, erster italienischer 3-Sterne-Koch, Schüler von Paul Bocuse in der weltbekannten Auberge de L' III, Eckart-Witzigmann-Erbe im Münchner Gourmettempel Tantris. Ausgezeichnet mit einer Vielzahl der höchsten internationalen Auszeichnungen und Ehrentitel (wie z.B. Bundesverdienstkreuz am Bande als erster deutscher Koch in der Geschichte).

Heinz Winklers Küche war geprägt von Raffinesse, Leichtigkeit und besonderer Eleganz auf höchstem Niveau. Seine Saucen und sein Geschmacksinn waren legendär. Zudem war er vielfach ausgezeichnet Buchautor und seine Werke genießen Weltruf.

2018 auf die Frage eines sehr bekannten Journalisten: „Sie sind wohl einer der berühmtesten Italiener in Deutschland. Fühlen Sie sich als Deutscher oder Italiener?“ antwortete Heinz Winkler: „Weder noch. Ich fühle mich als Südtiroler. Dort bin ich einfach zu Hause.“

Heinz Winkler ist als jüngstes von elf Geschwistern in Afers in einer Bergbauernfamilie aufgewachsen. Bereits mit drei Jahren verlor er seine Mutter. So hart seine Kindheit war, so hart war er zu sich selbst und so anspruchsvoll zu den Menschen in seinem Umfeld.

Mit 14 begann er die Kochlehre in Bozen, seine weiteren Stationen waren in Deutschland, Frankreich, Italien und der Schweiz. Bereits mit 24 Jahren war er Küchenchef im Schloßhotel in Pontresina und im renommierten Kulm Hotel in St. Moritz. 1978 trat Winkler nach seinen internationalen Stationen, unter anderem bei Paul Bocuse, die Nachfolge von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann im exklusiven Tantris in München an, um dann bereits 1981 mit drei Sternen von Michelin geadelt

und in den Olymp der Kochkunst gehoben zu werden.

Nun richteten alle Südtiroler Köchinnen und Köche den Blick nach München und ab 1991 nach Aschau. Und so prägte Heinz Winkler weit über zwei Generationen von Südtiroler Köchinnen, Köchen und Küchenchefs. „Winkler's Cuisine Vitale“ wurde zum Welterfolg. Und dabei vergaß er nie Südtirol, seine Heimat. Wenn wir Heinz Winkler brauchten, dann kam er. Sei es als Referent der Generalversammlung, sei es als Stargast bei der Prämierung von Lehrlingen und Jungköchen, sei es als Vortragender oder als Ehrengast für besondere Veranstaltungen.

Heinz Winkler war und bleibt eine Lichtgestalt der Kochkunst und für den Kochberuf. Es liegt nun an uns Südtirolern, und im Besonderen an den Praxislehrkräften der gastgewerblichen Schulen, diese große Kochpersönlichkeit von Weltruf im Rahmen des Unterrichtes in den gastgewerblichen Ausbildungszentren den gebührenden Platz in der Kochkunstgeschichte einzuräumen.

In großer Wertschätzung  
**Reinhard Steger**, SKV-Präsident a.D.

Der Unterfertigte durfte selbst erleben, wie junge Menschen ihre Lehre bei Heinz Winkler begonnen haben und war 2004 als einziger Südtiroler Ehrengast bei der Taufe des besonders edlen, roten Gewächses des französischen Züchters Henri Delbard auf Schloss Herrenchiemsee. Diese Edelrose trägt den Namen Heinz Winkler.

rs | rm





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](http://qualitaetsuedtirol.com)



# Am Jahresende sagen wir Ihnen ein herzliches Danke für das Vertrauen.

Wir sagen ein herzliches Danke unseren Partnern, die den SKV in dieser anspruchsvollen Zeit im Rahmen einer echten Partnerschaft, kräftig unterstützen.

Ein großes Danke geht an unsere Inserenten. Erst durch Ihr Vertrauen, durch Ihren Rückhalt und Ihren Glauben an die SKV-Fachzeitschrift Südtiroler Köche Print & Online, können wir diese Medien in dieser Qualität auf den Markt bringen.

Damit erhält Ihr Unternehmen eine top Präsenz und Sichtbarkeit in der Szene der Südtiroler Küche.

Ihnen allen wünschen wir eine Frohe Weihnacht und einen guten Rutsch in das Jahr 2023, verbunden mit guter Gesundheit und Wohlergehen.



**SKV** <sup>since 1971</sup>

Südtiroler Köcheverband  
Worldchefs & KochG5 Network Member

## Premiumpartner

**NIEDERBACHER** GASTROTEC **ambach**

**WÖRNDLE** **Inter SERVICE**

## \*\*\*Sterne Partner

**SENONER**

**HYGAN**  
Innovative cleaning products

**AROMICA**  
GEWÜRZMANUFATUR

**südtirol**

## \*\*Sterne Partner

**Julius Meinl**  
SE 0471/027211  
016389421 - www.meinl.it

**RIEPER**

**SPEZIALBIER-  
BRAUEREI**  
**FORST**  
BIERE - BECK - BEER - BIERE

**FieraMesse**  
Bolzano Bozen

## Projektpartner

Apfel - Consortium - Mele  
**südtirol**

**Bio**  
**ULTNER**  
**BROT**

**ARUNDA**  
SEKTKELLEREI

**VOG**  
PRODUCTS

**leni's**  
mele  
with  
Liebe

## Unsere Inserenten 2022

11er Nahrungsmittel GmbH  
Amort Sigrid  
Brauerei Forst AG  
Brimi - Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges.  
Caroma GmbH  
De Gust KG des Baumgartner J. & Co.  
De Nardo S.a.s.  
Fischzucht Schiefer KG  
Foppa GmbH  
Galloni Thomas & Andreas snc  
GastroFresh  
Greci Industria Alimentare S.p.A.  
Gustoalpin Tavernaro & Pfeifhofer Ohg  
Hotel Alpin Hotel Masl  
Hotel Salgart  
Hotel Tschindlhof  
IDM Südtirol  
Koch, Bozen  
Menz & Gasser SPA  
Minus GmbH  
Pustertaler Saatbau  
Seppi Gebhard Lebensmittelgroßhandel  
Siebenföcher G.u.T. & Co. OHG  
Stiftung Bozner Schlösser  
Südtiroler Lesezirkel Stafette Verlag KG  
Ungerer KG d. Ungerer Alexander & Co.  
Viropa Import GmbH  
VOG Products  
Winterhalter Italia Srl  
Workshop

In Vertretung für den Landesvorstand und die Bezirksausschüsse,  
das Präsidium und die Geschäftsleitung

**KM Patrick Jageregger**  
Präsident

**KM Roland Schöpf**  
Vizepräsident

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer

**Südtiroler Köcheverband - SKV**