

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



JUSTIN KERSCHBAUMER

kann als Aufsteiger
des Jahres
bezeichnet werden.
S. 16



The Climbers

WE NEED EVERYONE

Südtiroler Speck g.g.A.

Typisch Speck, typisch Südtirol



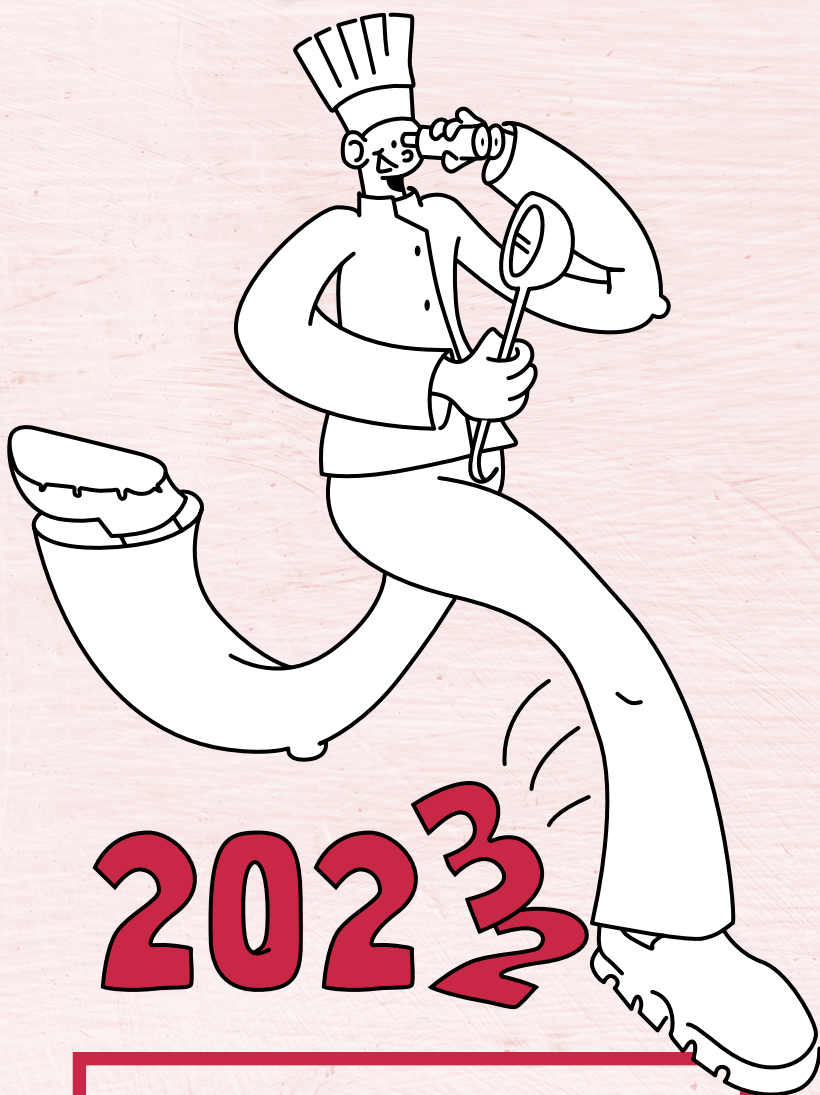
Keine Frage: der Speck gehört zu Südtirol wie die Berge, die Äpfel, der Wein. Einzigartig in Herstellung und Geschmack, ist der mild geräucherte, luftgetrocknete Südtiroler Speck g.g.A. Feinschmeckern in aller Welt ein Begriff.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

56

fachzeitschrift.skv.org
SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!

Mehr als **56 Lehrlinge** hat Küchenchef **Matthias Schenk** bis zum heutigen Tage als Lehrmeister durch die berufliche Lehre begleitet. Und noch ist kein Ende abzusehen. Zudem ist die Nachfrage nach Lehrstellen höher, als das Angebot an freien und verfügbaren Lehrstellen in der Küche des **Lodenwirtes**, im Team von Matthias Schenk.



Wir müssen weiter träumen, wir müssen ohne Angst nach dem Besten streben, wir müssen kämpfen, um das zu bekommen, was wir wollen. Nichts wird erreicht, ohne Anstrengung, ohne ständigen Prüfungen unterzogen zu werden.

Matteo Delvai



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



Seite 10

Der neue Landesvorstand
des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

Justin Kerschbaumer
Aufsteiger 2022



Seite 16



Seite 20

Matteo Delvai
Ein Rastloser
22-jähriger

TITELTHEMA

- 16 **Justin Kerschbaumer**
Aufsteiger 2022
- 20 **Matteo Delvai**
Ein Rastloser 22-jähriger

AKTUELL

- 06 Impressionen der
51. Mitgliederversammlung
- 12 **Alfred Putzer:** Danke für
die herausragenden Leistungen
- 15 4.000 Follower

PFLANZENLUST

- 25 Kochen mit Bäumen, Sträuchern
und wilden Wiesenpflanzen

SZENE

- 26 Sterne, Köche und Signature Dish
- 28 Desserts aus der Haubenküche
- 29 Charity Event, 21. Jänner

EVENTS

- 32 Das Jahr des Südtiroler Apfels

BEZIRKE

- 35 Besichtigung Kellerei
St. Pauls mit
Weinverkostung
- 37 Nachbericht:
Pâtisserie-Seminar

3 // SKV INHALT

Referent
Simon Unterholzner

Seite 37



Das Jahr des
Südtiroler Apfels

Seite 32

2023 - NEUWAHLEN

Wir brauchen dich! Wir brauchen Sie!



Liebe Mitglieder,

im kommenden Jahr setzen wir die Weichen für die Zukunft. Im ersten Quartal stehen auf allen Ebenen Neuwahlen an. Ich bitte alle darum, sich daran zu beteiligen, sei es als Wählerinnen und Wähler, aber auch, indem ihr euch zur Wahl stellt. Der SKV hat in diesem Jahr eine neue Generation an die Spitze gestellt. Wir sind nun ein junges Team und als solches möchten wir die kommenden Herausforderungen gerne mit dir bzw. mit Ihnen als Mitglied, als Südtiroler Koch oder Köchin angehen.

Gemeinsam! Wir brauchen dich/Sie

Gemeinsam: Dieses Stichwort ist 2023 noch wichtiger als bisher. Nur gemeinsam haben wir eine Chance, den Kochberuf in Südtirol weiterzuentwickeln. Das „Ich“ ist im eigenen Betrieb, im eigenen Umfeld noch bedeutsam, aber auch dort im Umbruch. Gemeinsam müssen wir an einem Strick ziehen. Gemeinsam als Menschen, gemeinsam als Generationen, gemeinsam, egal ob als Restaurant oder Hotel, als kleiner Gasthof oder Fünf-Sterne-Haus, gemeinsam als Kindergartenköchin, Koch in einem Altenheim oder Köchin in einem Krankenhaus. Und gemeinsam als Küchenchef und Lehrling. Wir brauchen dich, so wie du bist, wir brauchen Sie, so wie Sie sind.

Nicht aus Übermut, sondern aus Respekt

Wir stellen gemeinsam alles auf den Prüfstand. Nicht, weil wir das Bisherige nicht schätzen, sondern vielmehr, weil uns gerade unsere Geschichte, unsere Werte, die Menschen dahinter, so wichtig sind. Aus Respekt und nicht aus Übermut. Denn es gilt, den Kochberuf selbst und den SKV in eine neue Zeit zu führen, in der viele Herausforderungen auf uns warten. Es ist noch lange nicht gesagt, dass das, was 50 Jahre gut gelaufen ist, auch in Zukunft seine Berechtigung hat.

Neuwahlen & Chancen

Ich bitte alle Mitglieder und auch jene, die es noch nicht sind, das Gemeinsame mitzutragen, mit uns eine Vision zu entwickeln und diese zu verwirklichen, andere zu begeistern und fürs Neue zu gewinnen. Wir haben jetzt die Chance, genau das umzusetzen.

Mach einfach mit!

Mach einfach mit und sei Teil einer neuen, gemeinsamen Zukunft. Für dich, für Sie, für den eigenen Beruf, für die eigene Berufung, für die Südtiroler Küche, Köchinnen und Köche. Ich wünsche mir sehr, dass wir 2023 (und darüber hinaus) gemeinsam etwas NEUES, etwas GUTES, etwas EINZIGARTIGES schaffen.

Ever 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:
Eine Kreation von Küchenchef
Matthias Schenk.

Foto: DANIEL DEMICHIEL

DAS NEUE JAHR

Alles Gute, Gesundheit und viel Erfolg

Im Namen des Präsidiums, des Landesvorstandes, der Geschäftsleitung und der Bezirksausschüsse darf ich allen Mitgliedern, allen Südtiroler Köchinnen und Köchen, allen Lehrlingen, Young Chefs, Chefs, Gastronomen, allen Freunden und Partnern des SKV, allen Inserenten und ihren Familien ein gutes neues Jahr 2023 wünschen, Gesundheit, viel Erfolg sowie viel Kraft, neue Akzente zu setzen, die Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft anzunehmen.

Vor allem wünsche ich uns allen auch Weitblick, so dass wir uns am Positiven orientieren können und uns nicht vom Negativen leiten lassen.

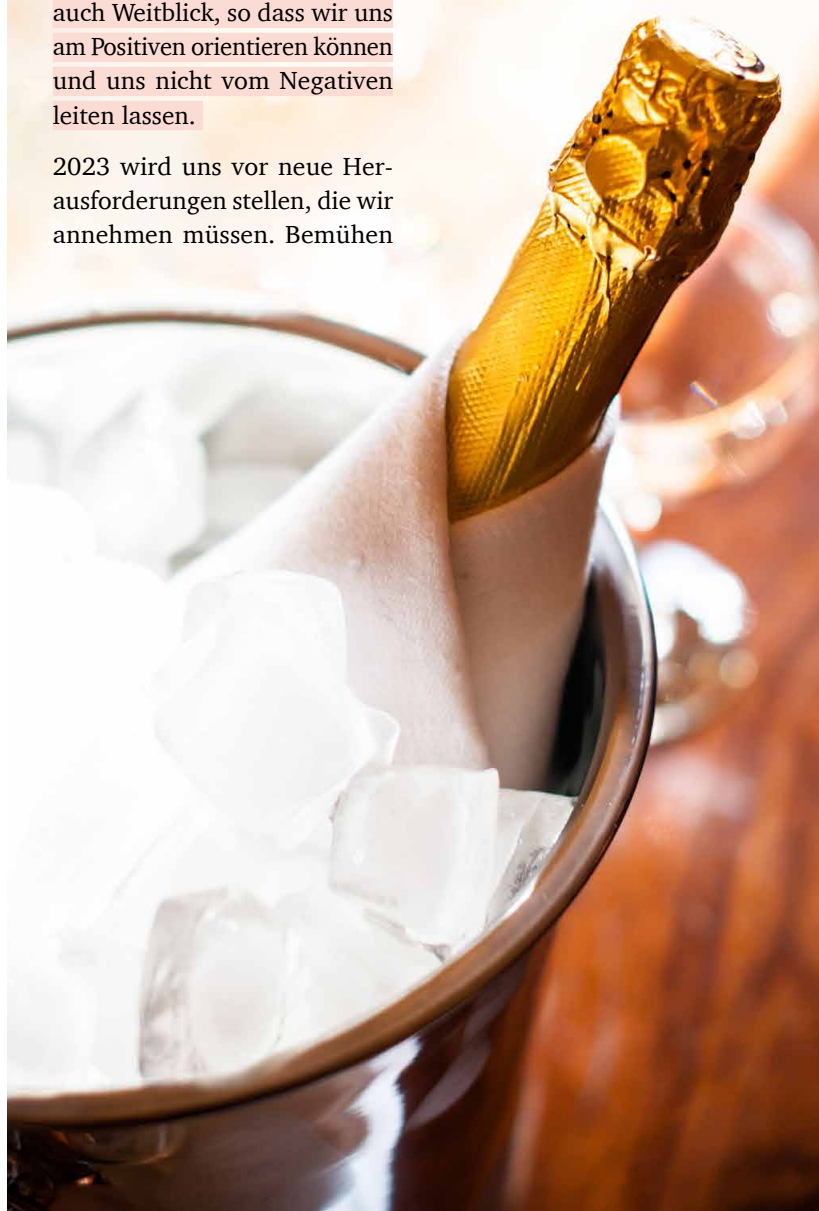
2023 wird uns vor neue Herausforderungen stellen, die wir annehmen müssen. Bemühen

wir uns, nach vorne zu blicken, nach vorne zu gehen und uns gegenüber unseren Nächsten und unseren Lieben von Zuversicht und positivem Denken und Handeln leiten zu lassen.

In diesem Sinne alles Gute und auf dass wir gemeinsam die Herausforderungen von 2023 mit Zuversicht angehen.

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

rs | 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

16. JÄNNER

Gaudi Eisstockturnier Kastelruth/Schlern
(Siehe eigener Bericht)

16. JÄNNER 2023

Gaudi Nachtrodeln in Meransen
(siehe eigener Bericht)

21. JÄNNER 2023

Charity Event für Isabel im KIMM, Meran
(Siehe eigener Bericht)

07. FEBRUAR 2023

Desserts aus der Haubenküche.
LBS Savoy (Siehe eigener Bericht)

15. FEBRUAR 2023

Küchen- und Hotelbesichtigung
Familienhotel Huber, Vals

15.-18. APRIL 2023

Messe Tipworld

2. MAI 2023

Anmeldeschluss-Nachqualifizierungslehrgang
Koch/Köchin im Herbst, an der LBS Savoy

23.-26. OKTOBER 2023

Messe Hotel

18. NOVEMBER 2023

52. Mitgliederversammlung

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative und moderne Köch:innen, Gastronomen und Unternehmer:innen. Networking international mit Worldchefs, Europechefs & KochG5.

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHefs. 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)



Impressionen der 51. Mitgliederversammlung

AUSZEICHNUNGEN, MENSCHEN,
REFERENTEN UND BESONDERHEITEN

The Best Young Chefs 2022

Elia Eder, Laura Rainer, Sara Treyer, Jasmin Gufler, Kathrin Pircher und Alex Lanthaler sind „The Best Young Chefs 2022“, die der Landeshauptmann gemeinsam mit SKV-Präsident KM Patrick Jageregger und den Direktorinnen Brigitte Gasser Da Rui und Beatrix Kerschbaumer anlässlich der 51. Mitgliederversammlung des SKV ausgezeichnet hat.

- **Elia Eder** aus Uttenheim,
Lehrbetrieb Gasthof Zum Tanzer, Issing
- **Laura Rainer** aus Freienfeld,
Lehrbetrieb Hotel Schaurhof, Sterzing
- **Sara Treyer** aus Terenten,
letzter Lehrbetrieb Hotel Elephant, Brixen
- **Jasmin Gufler** aus Naturns,
Lehrbetrieb Ansitz Schulerhof, Plaus
- **Kathrin Pircher** aus Dorf Tirol,
Lehrbetrieb Lackner Stubn, Algund
- **Alex Lanthaler** aus St. Leonhard i. Passeier,
Lehrbetrieb Golf & Spa Resort Andreus, St. Leonhard i. Passeier

Voller Freude und Begeisterung überreichte Landeshauptmann Arno Kompatscher die Auszeichnungen mit folgenden Leitsätzen: „Ihr legt Herz, Seele, Hirn und Hand in euren Beruf. Wir sind sehr stolz auf euch. Bitte macht weiter so!“



Die besten Young Chefs 2022 (v.l.n.r.):
Elia Eder, Laura Rainer, Sara Treyer, Jasmin Gufler und
Kathrin Pircher (Alex Lanthaler oben im Bild war entschuldigt
abwesend) mit LH **Arno Kompatscher**, GF **Reiner Münnich**,
SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**,
Direktorin **Brigitte Gasser Da Rui**,
Direktorin **Beatrix Kerschbaumer**,
SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf**
und Musiker **Simon Rabanser**





Starreferent der 51. Mitgliederversammlung

MICHIL COSTA

Der Sternegastronom, Gastgeber im Hotel La Perla Leading Hotel of the World, Visionär, Querdenker, Buchautor, Lebenskünstler, Umweltschützer und Chef-Organisator von Maratona dles Dolomites setzte sich in seinem begeisternden Referat mit folgenden Fragen auseinander:

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

Hierzu einige Zitate aus dem Referat:

- „Die Frage ist nicht, warum Touristen zu uns kommen sollen, sondern warum Leute hier leben sollen. Wir sind die ersten Touristen!“
- „Es stellt sich die Frage, ob wir überall ganze Badelandschaften brauchen. Die gibt es überall auf der Welt. Wir punkten mit unserer hohen Dienstleistungsqualität.“
- „Die Frage ist: Welchen Tourismus wollen wir?“
- „Wir müssen uns um unsere jungen Menschen, um unsere Mitarbeiter ungemein bemühen. Sie sind das Zukunftspotenzial, das uns weiterbringt! Dazu müssen wir sie jeden Tag an ihrem Arbeitsplatz begeistern!“

Die Rückmeldungen zum Referat von Michil Costa waren grandios. Nach wie vor äußern sich immer wieder Anwesende der 51. Mitgliederversammlung begeistert über die Impulse, die Michil Costa hier setzte.



Starreferent
Michil Costa,
SKV-Präsident
KM **Patrick**
Jageregger

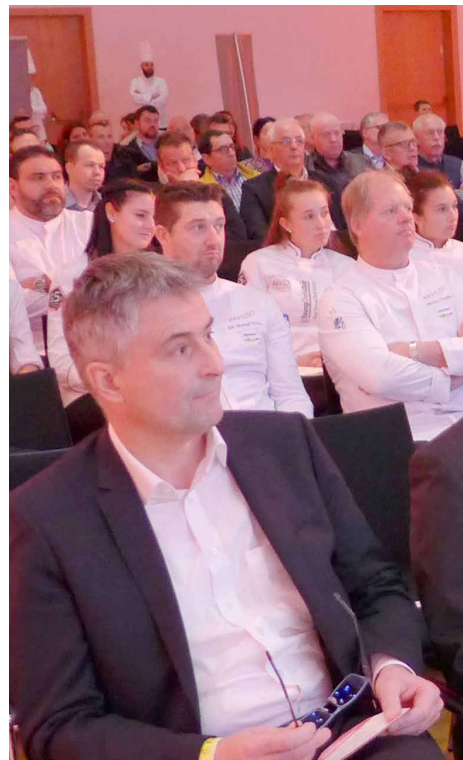
Fortsetzung auf Seite 8



Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres

**KM ANTON DALVAI,
BERGGASTHOF „DORFNER“**

Zwei Auszeichnungen gab es für KM Anton Dalvai vom Berggasthof Dorfner in Montan. Sein Berggasthof wurde zum Ausbildungsbetrieb des Jahres 2022 gekürt und er als Küchenchef und Küchenmeister zum Ausbilder des Jahres 2022. Dazu Bildungslandesrat Philipp Achammer in seiner Laudatio: „Es ist wichtig, jungen Menschen Fähigkeiten, Kompetenzen und Leidenschaft für den Beruf zu vermitteln und auf ihren Weg mitzugeben.“



KM Anton Dalvai, Ausbilder des Jahres 2022,
GF Reiner Münnich, SKV-Vizepräsident KM Roland Schöpf,
Bildungslandesrat Philipp Achammer
und SKV-Präsident KM Patrick Jageregger





Die Ehrengäste, die der Veranstaltung einen besonderen Glanz schenkten (v.l.): VOG-Products-Obmann **Johannes Runggaldier**, SBB-Obmann **Leo Tiefenthaler**, Landtagsabgeordneter **Helmuth Renzler**, LR **Maria Kuenzer**, LR **Arnold Schuler**, Bildungslandesrat **Philipp Achammer** Unmittelbar in der II. Reihe: Sternekoch KM **Egon Heiss**, KM **Martin Lercher** und Sternekoch und HGV-Vorstandsmitglied **Herbert Hintner**

MERCEDES

Autoindustriale schafft Unmögliches

Michil Costa ist Umweltschützer aus großer Überzeugung. Und da bei ihm am Vorabend der 51. Mitgliederversammlung ein unaufschiebbarer Buchvorstellungstermin in Mailand anstand, und eine Fahrt mit einem Benzin- oder Dieselfahrzeug nicht in Frage kam, kam dem SKV Dr. Michele Tessadri, Marketing Direktor der Autoindustriale, zu Hilfe. Er stellte dem SKV den neuen MERCEDES EQE 350+ zur Verfügung. Da Reinhard Steger erstmals seit vielen Jahren keine direkte Aufgabe bei der Mitgliederversammlung hatte, übernahm er die Aufgabe als Chauffeur. Mit

Start um 1.45 Uhr in Südtirol, Ankunft um 5.45 Uhr in Mailand mit Aufladestopp, anschließender Ankunft im Hotel um 6.30 Uhr und unmittelbarer Rückkehr nach Bozen, war Michil Costa um 9.30 Uhr bei der 51. Mitgliederversammlung. Im Namen des Präsidiums und des Landesvorstandes ein herzliches Danke an Dr. Michele Tessadri und die Firma Autoindustriale.

Der Künstler **Manfred Schweigkofler**, voller Leidenschaft auf der Bühne



MANFRED SCHWEIGKOFER

Der Überraschungsmoment

Der Künstler Manfred Schweigkofler lieferte das Momentum, das Überraschungsmoment. Überschrieben mit dem Titel „PASSION, CREATIVITY, IDENTITY & SUSTAINABILITY“ lieferte er zum Abschluss der Veranstaltung eine einzigartige Bühnenshow. Seine Aufgabe und sein Ziel waren es, die Passion und Leidenschaft für den Kochberuf aufzuzeigen, die Kreativität zu fördern, ja herauszufordern, die Identität zu stärken und nachhaltig im Kopf der Köchinnen, Köche, Gastronomen zu verankern. Und dieses Überraschungsmoment ist voll aufgegangen. Manfred Schweigkofler verstand es in einzigartiger Form, die Köchinnen, Köche, Gastronomen und Ehrengäste zu begeistern und mitzureißen.

Fortsetzung auf Seite 10



Reinhard Steger mit Starreferent **Michil Costa**, Hotel La Perla und Sternerestaurant La Stüa de Michil mit dem Mercedes EQE 350+, von Autoindustriale

Der neue Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV



Dazu SKV-Präsident KM Patrick Jageregger:
„Wir wollen den Verband modernisieren,
verjüngen, zukunftsorientiert aufbauen
und wir wollen viel für die Jugend tun!“

Der neue Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
(v.l.n.r.): SKV-Vizepräsidentin KM **Margareth Lanz**,
KM **Michael Gasser**, KM **Tobias Zanotto**, **Peter Stuefer**,
Markus Tratter, SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**,
KM **Martin Tschafeller**, **Gottfried Maschler**, **Philip Hafner** und
SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf**
(Nicht im Bild: **Martin Pinggera** und **Martin Ebner**)

Der Blick in das Publikum.
Im Vordergrund die gesamte Spitze
der Berufsbildung und der
gastgewerblichen Schulen
mit Landesdirektor der
deutschsprachigen Berufsbildung
Dr. Peter Prieth
an der Spitze.





v.l.n.r. Moderator **Florian Mahlknecht**, GF **Reiner Münnich**, **Markus Senoner** (Senoner Hotelbedarf), **Roman Tschimben** (Wörndle Interservice), **Robert Freund** und **Rudolf Rehrl** (Aromica), **Sepp Taschler** (Hygan), SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** wegen Abwesenheit entschuldig und daher nicht im Bild, waren die Vertretungen von Julius Meinl, der Spezialbierbrauerei Forst, von Rieper und der Messe Bozen.

Die Partner des SKV

Die Firmen und Institutionen, die als echte Partner seit Jahrzehnten die Südtiroler Köchinnen und Köche und ihren Berufsverband fördern und unterstützen. Danke

für dieses herausragende Engagement.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

PR-INFO

Schär Foodservice

Ihr glutenfreies Sortiment für die Gastronomie bei Wörndle Interservice

Seit 40 Jahren bietet die Unternehmensgruppe Dr. Schär mit ihrer Marke Schär das breiteste Sortiment an qualitativ hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. Der hauseigene Schär Foodservice bedient durch Wörndle Interservice die Gastronomie mit passenden Lösungen.

Der ideale Allrounder für Pizzen, Focacce, und allen anderen Backwaren mit Hefeteig ist die Mehlmischung *Pizza Mix*. Ein weiteres Produkt aus dem Mehlsortiment ist das *Pan Grati*, ein glutenfreies Paniermehl, mit welchem ein knuspriges Wienerschnitzel und viele andere panierte Gerichte einfach gelingen. Als Begleitung zu Speisen empfiehlt Schär Foodservice

die *Kaisersmehl in der Aufbackfolie*. Das tiefgekühlte Brötchen wird noch in der Folie im Ofen zusammen mit glutenhaltigen Produkten erwärmt werden. Eine praktische Alternative, um den Gästen eine glutenfreie Pizza anbieten zu können, ist der tiefgekühlte und bereits vorgebackene *Pizzaboden*, welcher bereits mit einem Alu-Backblech geliefert wird, um eine Kreuzkontamination im Ofen zu verhindern.

„FoodSchärvice“, die E-Learning-Plattform zum Thema **glutenfrei in der Gastronomie**, richtet sich an alle Fachleute im Gastronomie-sektor, die sich über das Thema Zöliakie und glutenfreie Verpflegung informieren und es erfolgreich in ihr Geschäft

integrieren möchten. Es hilft den Gastronomen, ihre Fähigkeiten zu verbessern, einer exponentiell wachsenden Art von Kunden einen sicheren und hochwertigen Service zu bieten. FoodSchärvice ist unter www.foodschaervice.it erreichbar.

Ihre Vorteile sind:

- Kostenlos
- Einfach zu bedienen und jederzeit zugänglich
- Abdeckung verschiedener Betriebsarten (Hotels, Restaurants, Pizzerien, Bars...) und Aufgabenbereiche (Küche, Service, Management)
- Praktische Tipps zur Zubereitung glutenfreier Gerichte und zum Umgang mit glutenfreien Produkten

Für weitere Informationen:
www.granchefpremiumfood.it



ALFRED PUTZER

Danke für die herausragenden Leistungen

Im Namen des Präsidiums, des Landesvorstandes, der Geschäftsleitung und des Bezirks Eisacktal sprechen wir Alfred Putzer für sein herausragendes Engagement zum Wohle des Kochberufs, der Südtiroler Köchinnen und Köche sowie des Verbandes unseren großen Dank und unsere Wertschätzung aus.

Zu Beginn der 90er-Jahre zuerst im Team vom damaligen Bezirksobmann Reinhard Steger im Pustertal höchst engagiert, hat er in weiterer Folge den Bezirk Eisacktal übernommen und war seit damals ununterbrochen Bezirksobmann und Mitglied des Landesvorstandes. Ob schlechtes Wetter, alleingestellt im Bezirk, ob mitten in der Sommer- oder Wintersaison, ob im eigenen Urlaub oder während der weltweiten Krisen der letzten Jahre, Alfred Putzer war immer zur Stelle, war immer präsent, hatte den Blick immer in die Zukunft gerichtet und war immer positiv gestimmt.

Und gerade in den letzten drei Jahren, in den letzten drei Jahren der großen Krisen, hat Alfred Putzer den Beweis erbracht, wie resilient, wie krisenfest, wie verantwortungsbewusst und wie weitsichtig er ist. Es gab nicht eine Sitzung, bei der er fehlte. Er stand jederzeit zu seiner Verantwortung, brachte sich immer proaktiv ein und er besaß die Weitsicht, seinen eigenen Bezirk bereits auf die Zukunft auszurichten. Und so baute er neben den ganzen Herausforderungen privater sowie betrieblicher Natur und auf Verbandsebene mit KM Tobias Zanotto seinen Nachfolger auf,

integrierte diesen in den Bezirksausschuss und sorgte dafür, dass dieser nun vom Bezirksausschuss voll mitgetragen wird und als Führungskraft einstimmig angenommen wurde.

Und selbst wenn Alfred Putzer mal krank war, so stand er trotzdem wie eine Säule, wie ein enorm starkes Fundament, seinen Mann. Eigenschaften, die ihm zu einem Leader, zu einer Führungskraft, zu einem der engsten Vertrauten des Präsidenten gemacht haben. Eigenschaften, die ihm in der Gastroszene und im eigenen Bezirk und im Betrieb im Parkhotel Holzerhof in Meransen sehr viel Respekt und Anerkennung eingebracht haben.

Für diese herausragenden Leistungen für den Kochberuf und den SKV wurde Alfred Putzer 2021 mit der Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille ausgezeichnet.

Von Seiten des Präsidiums, des Landesvorstandes und der Geschäftsleitung gebührt Alfred Putzer der größte Dank, hohe Anerkennung und Respekt für diese herausragenden Leistungen. Alfred Putzer wird weiterhin den SKV und den Bezirk und im Besonderen Bezirksobmann KM Tobias Zanotto mit Rat und Tat unterstützen.

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV

KM Patrick Jagereggger
SKV-Präsident

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer



Foto: REINHARD STEGER



Die Welt des guten Geschmacks!

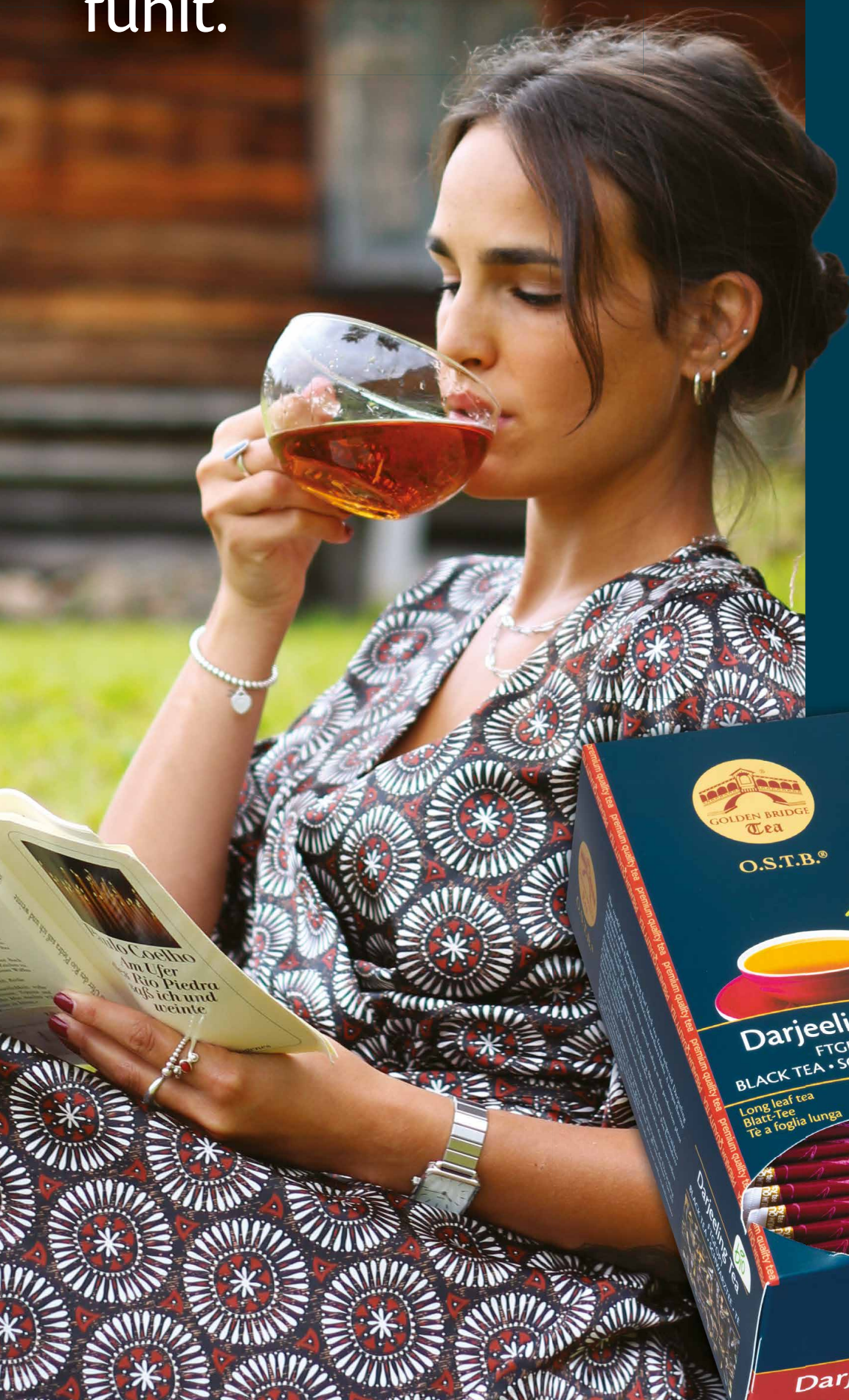
SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

... damit sich der
Gast angekommen
fühlt.



die Südtiroler Teemarkte



Verarbeitet und hergestellt in unserem
Produktionsbetrieb in Brixen.

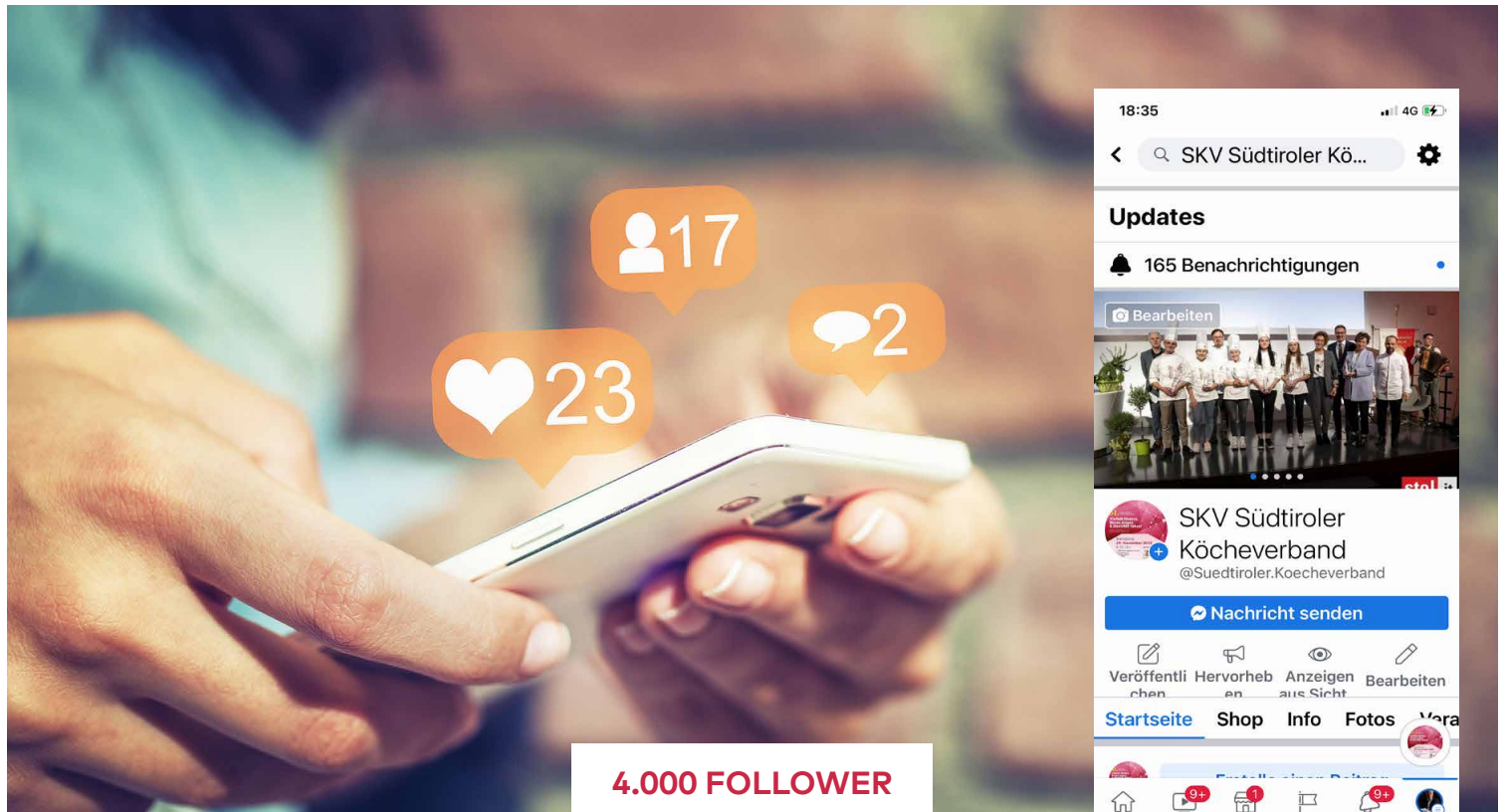


Weil ich *Qualität* will.

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





SKV & META. Neue Dimension

Noch im November hat der SKV auf META eine neue Dimension erreicht. Mehr als 4.000 Follower/Abonnenten/Nutzer hat der SKV in diesem Social Network.

Mehr als 4.000 Nutzer haben die META-Seite des Südtiroler Köcheverbandes - SKV abonniert. Damit wird eine neue Dimension in der Kommunikation erreicht bzw. überschritten. Die Nutzer folgen den Beiträgen der Südtiroler Köchinnen und Köche. Und dieser Erfolg ist umso bemerkenswerter, da der SKV keine bezahlte Werbung in Auftrag gibt, keine IT-Abteilung hat und bisher auch keine Influencer beauftragt hat. Der SKV ist auch auf Instagram sehr aktiv. Wobei META den großen Vorteil als Network hat, dass Fotos/Bilder hier immer mit Textbotschaften, also mit Botschaften einhergehen. Wir freuen uns über diesen Erfolg und rufen die Südtiroler Köchinnen und

Köche, die Lehrlinge, die Young Chefs, die Gastronomen und Freunde sowie Partner des SKV auf, die Seite www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband zu liken, zu teilen und dieser zu folgen. Wir freuen uns ebenso, wenn du/Sie das auch auf INSTAGRAM und TWITTER machst/machen.

Die SKV-Medienabteilung
rs | rm



Quando si parla di pesce ...
Wenn's um Fisch geht ...

Varna/Vahrn · T 0472 835 701
info@denardo.it · www.denardo.it



JUSTIN KERSCHBAUMER

Aufsteiger 2022

Justin Kerschbaumer aus Weitentäl kann als Aufsteiger des Jahres der Young Chefs in Südtirol bezeichnet werden. Nach dem überzeugenden Sieg beim The Mountain Chef unplugged auf der Schwemmalm in Ulten und dem Gewinn eines Förderpreises beim Apple-Rezept-Wettbewerb gewann er auch noch den Kulinarik-Apple-Kreativ-Förderpreis

2022. Allein der Gewinn dieser drei Wettbewerbe und zudem die berufliche Tätigkeit im Team von Matthias Schenk im Lodenwirt zeigen auf, was mit Fleiß, Engagement, Einsatz, Können und Willenskraft alles möglich ist. Die Redaktion hat mit Justin Kerschbaumer und seinem Küchenchef Matthias Schenk folgendes Interviews geführt.

KURZ & PRÄGNANT JUSTIN KERSCHBAUMER

Berufliche Tätigkeit derzeit:
Entremetier im Lodenwirt in Vintl

Jahrgang:
2004

Wohnhaft:
Weitentäl

Lieblingsfrüchte:
Trauben und Südtiroler Äpfel



Justin Kerschbaumer,
The Mountain Chef
unplugged 2022, Ulten

JUSTIN KERSCHBAUMER IM INTERVIEW

Der Kochwettbewerb in Ulten. Wer hat dich animiert, teilzunehmen?

Der Küchenchef Matthias Schenk und Souschef Florian Egarter.

Was ist dir nachträglich vom The Mountain Chef unplugged 2022 sehr positiv in Erinnerung geblieben?

Dass man sich jederzeit mit den Köchen und dem Publikum unterhalten konnte.

Rückblickend: Wie anspruchsvoll war die Konkurrenz durch die teilnehmenden Kandidaten?

Die Konkurrenz war enorm hoch. Und es wurden hier sehr schöne und tolle Gerichte zubereitet. Der Wettbewerb war eine Herausforderung.

Wie hat dein berufliches Umfeld auf deinen Sieg reagiert?

Im Team und im persönlichen Umfeld waren alle sehr begeistert von meinem Erfolg. Für das Team war es zudem eine große Motivation.

Wie haben deine Eltern auf den Sieg reagiert?

Sie waren sehr stolz auf mich und haben sich sehr gefreut.

Fortsetzung auf Seite 18



Wir sind sehr stolz auf Justin, er zeigt einmal mehr, dass junge Leute motiviert sind, das Kochhandwerk mit Herzblut auszuführen. Erfolg ist kein Glück, sondern erfordert viel zielorientierte Arbeit und Einsatz! Stolz sind wir aber auch auf unsere gesamte Küchenbrigade, ohne welche ein solcher Erfolg nicht möglich wäre!

Thomas Profanter
Gastgeber und Unternehmer

v.l.n.r. VOG-Products-Obmann **Johannes Runggaldier**,
LR **Arnold Schuler**, Küchenchef **Matthias Schenk**,
Justin Kerschbaumer, Kulinarik-Apple-Kreativ-Hauptpreisträger 2022
Manfred Profanter, Apfelkönigin **Verena Rigger**
und KM **Andreas Köhne**



Wer hat dich hierbei alles unterstützt und gefördert?

Küchenchef Matthias, Souschef Florian und das gesamte Küchenteam. Und ganz besonders auch meine Eltern und meine Familie.

Matthias Schenk, der Küchenchef im Lodewirt: Hat er deine Teilnahme sofort gefördert und unterstützt?

Ja, er hat mich ungemein stark unterstützt und gefördert.

Was hat dich am meisten herausgefordert beim The Mountain Chef unplugged?

Das Kochen am Holzherd in freier Natur. Ich war das einfach nicht gewohnt. Das war eine echte Herausforderung.

Was waren die schönsten Erlebnisse vor Ort für einen jungen Menschen wie dich?

Das Kochen vor Publikum war ganz was anderes. Das war großartig und toll mitzuerleben. Und dass man in freier, hochalpiner Natur, an einem so schönen Platz kochen konnte, ja kochen durfte. Ein Gefühl, wie im Himmel angekommen!

Süße Verführung.
Weiße und braune Schokolade



Lodewirt-Küchenteam
(v.l.n.r.):
Justin Kerschbaumer
(vorne auf Händen getragen),
Fabian Kammerer,
Sarah Aichner, Gastgeberin
Sandra Wierer,
Maria Mantinger,
Unternehmer
Thomas Profanter,
Binod Ram, **Dominic Basso**,
Florian Egarter,
Küchenchef
Matthias Schenk



KURZ & PRÄGNANT
MATTHIAS SCHENK
Der Küchenchef und
Ausbilder im Lodenwirt



**Kochen auf einem Holzherd
ohne Strom und ohne Geräte.
Wie hast du das erlebt?**

Es war nicht so einfach, da man die Temperatur nicht so genau regeln konnte wie z.B. bei einem Induktionsherd. Hier ging es um Glut, Feuer, Holz, Luftzug, hin- und herschieben. Küchentechnisch, total in der Geschichte angekommen.

**Kannst du anderen jungen
Menschen die Teilnahme am
Wettbewerb empfehlen?**

Ja, auf jeden Fall.

Warum?

Es ist eine tolle Erfahrung, die man macht. So eine Gelegenheit bietet sich nicht immer.

**Der Gewinn der Apple-Förderpreises
und des Gesamtpreises:
Wie hat sich das angefühlt?**

Einfach großartig. Eine super Motivation und Ansporn. Unglaublich, wie sich das Jahr 2022 bei mir entwickelt hat. Der Herrgott hat es wahrlich gut gemeint mit mir.

**Förderpreis in Euro.
Was machst du damit?**

Ich investiere jeden Euro in meine berufliche Weiterentwicklung. Ich habe mir besondere Ziele gesetzt und diese kann ich nun noch gezielter ins Auge fassen.

**Was möchtest
du noch sagen?**

Ich kann nur allen jungen Köchen und Köchinnen und ganz besonders meiner Generation die Empfehlung aussprechen, an den Wettbewerben teilzunehmen. Auch wenn man nicht Sieger oder Siegerin wird. Man stellt sich jedoch dem Wettbewerb, man lernt viel Neues dazu und zudem prägt das enorm die eigene Persönlichkeit. Danke, dass es diese Angebote gibt.

Matthias Schenk (alias Hias), 43 Jahre alt, glücklicher und stolzer Mann einer großartigen Frau und Vater von zwei Söhnen. Seit 22 Jahren im Lodenwirt. Und seit jeher bildet er mit großer Freude Lehrlinge aus. Justin Kerschbaumer ist der 56. Küchenlehrling beim Lodenwirt. Damit könnte Matthias Schenk viel aus seiner Erfahrung erzählen, ja ganze Bücher in Bezug auf Lehrlingsausbildung verfassen.

**MATTHIAS SCHENK
IM KURZPORTRAIT**

Jahrgang? 1979

Küchenchef im Lodenwirt? Seit 22 Jahren

Wohnhaft? Lajen

Deine liebsten Menschen sind? Sarah, Jakob, Moritz

Wie groß ist dein Küchenteam? Zwölf Personen

Was ist deine Lieblingsbeschäftigung?
Gut und ehrlich zu kochen

Wie viele Lehrlinge sind aktuell im Team? Drei

**Wie haben sich die großen Erfolge von
Justin Kerschbaumer auf das Team, auf den Betrieb,
auf die Küchenleistungen ausgewirkt?**

Es ist jeden Tag eine Herausforderung mit einem Team zu arbeiten. Das verlangt einiges an Kraft und mentaler Stärke! Umso mehr freut man sich, wenn man Erfolgserlebnisse hat und diese genießen kann. Das motiviert, tut gut und ist sehr positiv für die ganze Mannschaft, keine Frage. Wenn man keine Erfolgserlebnisse hat, steuert man unweigerlich nach unten. Und unser Ziel ist es, immer nach vorne zu blicken.

Wie lautet euer Motto?

Unser Motto lautet: It's a Long Way to the Top, If You Wanna Rock 'n' Roll. (Zitat ACDC)

**Wie hast du als Mensch und Küchenchef
auf den Sieg von Justin Kerschbaumer
beim The Mountain Chef unplugged
und bei den Förderpreisen im
Jahr des Südtiroler Apfels reagiert?**

Es war eine absolute Überraschung. Ich dachte nicht eine Sekunde an die Titel und den Gewinn der Förderpreise. Umso schöner war der Anruf von Justin. Ich war schon verwundert, dass er den Spirit überhaupt hatte, beim The Mountain Chef unplugged und bei den Förderpreisen im Jahr des Südtiroler Apfels mitzumachen. Allein das Mitmachen zeigt von Größe und verdient absoluten Respekt vom Team. Chapeau, große Leistung! Ich liebe Überraschungen.

rs | rm

”

Ich habe die Jahre der Jugend, die Jahre der Süße geopfert, aber gleichzeitig fand ich den wahren Spaß in der Küche!

Matteo Delvai

MATTEO DELVAI

Ein Rastloser 22-jähriger

Matteo Delvai, ein brillanter 22-Jähriger aus Carano, unmittelbar an der Südtiroler Grenze:

Er kann bereits auf einen bemerkenswerten Lebenslauf verweisen.

Der junge Mann aus Fiemme hat zahlreiche Titel und Auszeichnungen gewonnen, darunter: „**Best Student of Hotel Institutes**“ und platzierte sich bei WorldSkills Italy unter den besten fünf jungen Berufstätigen Italiens.

Sein Leben besteht aus persönlicher Entwicklung, Weiterbildung, Kursen, Wettbewerben, Praktika, aus Reisen und aus kulinarischen Events rund um den Erdball. Zudem ist er Mitglied in vielen Netzwerken, so auch im Südtiroler Köcheverband – SKV. Einer seiner Leitsätze: Das Leben besteht auch aus Wegen, denen man folgen muss! Der junge Chef aus Carano/Fiemme verfolgt seinen Weg bereits seit seiner Kindheit konsequent. Und dieser führte ihn schon sehr früh weg von zu Hause. Bereits in sehr, sehr jungen Jahren begann er ein Praktikum in der renommierten Küche von Küchenchef Alessandro Gilmozzi, Inhaber des Sternerestaurants „El Molin“ in Cavalese. Mit 17 Jahren gelang es ihm dann, während seines Urlaubs ein Praktikum in der „Antica Osteria da Cera“ in Venedig – zwei Sterne Michelin – zu absolvieren. In weiterer Folge wurde er Teil des Teams von Sternekoch Stephan Zippl im Restaurant „1908“. Eine Erfahrung, so positiv, dass er unmittelbar als bezahlter Mitarbeiter eingestellt wurde. Und als 19-Jähriger belegte er den ersten Platz beim Wettbewerb „Rimini Cooks Federations“.

Ein Rastloser

Mit jungen 22 Jahren ist er bereits ein Rastloser. Seit dem Erlebnis bei Alessandro Gilmozzi hat er nie mehr aufgehört, zufrieden zu sein. Jedes weitere Lebensjahr hat ihn bisher ungemein bereichert. Im Bewusstsein, dass es viele Talente gibt, die dem Tal Prestige verleihen und die wie er alles andere als das aktuell scheinbar Schöne für ihre Arbeit und

Entwicklung opfern. 2019 nahm er an WorldSkills Italia in Bozen teil, nachdem er seine Tätigkeit bei Massimo Bottura in der „Osteria Francescana“ – zweimal als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet – abgeschlossen hatte. Sein Wunsch, sich einzubringen, um zu wachsen und verschiedene Emotionen zu erleben, führte ihn dazu, in die Top 5 der besten jungen Fachleute Italiens aufgenommen zu werden, was seinen Namen hervorhob und seinen Erfahrungsschatz ungemein bereicherte.

Nachdem Matteo siegreich aus Modena und Bozen

Fortsetzung auf Seite 22

”

Wenn junge Menschen wachsen und reifen, verstehen sie die Bedeutung der Langeweile, dieser leeren Momente, dieser Momente, die wesentlich besser genutzt werden könnten!

Matteo Delvai



Alessandro Gilmozzi, Matteo Delvai,
Norbert Niederkofler

”

Zeit muss Zeit gegeben werden.
Zeit muss ausgefüllt und investiert werden.
Wenn du es jetzt nicht tust,
wenn du jung bist, wann dann?

Matteo Delvai

Salat vom Berg.
Holunderblüten-Kombucha



(WorldSkills Italy) zurückgekehrt war, begann er berufsbegleitend das zweite Jahr der Hochschulbildung in Tione di Trento. Hier lernte er jeden Tag neue Dinge: Das zweite Jahr war hier mehr dem Verständnis und der Definition seiner eigenen Philosophie als Koch gewidmet. Und so kann er sich heute tiefer mit der Mentalität der großen Meister am Herd auseinandersetzen, die mit all ihrer Leidenschaft ihr Wissen an junge Menschen weitergeben.

Neben der schulischen Ausbildung bot sich auch die Möglichkeit, diesen großen Köchen in ihren Labors über die Schulter zu schauen und ihre Philosophie zu verstehen. So wurde er nach einer Vorlesung über „Grandi Lievitati“ bei Küchenchef Andrea Tortora in das Labor in Pinerolo bei Turin eingeladen, um die Herstellung von Panettone zu vertiefen. Es war für Matteo Delvai eine besondere Ehre, einen der größten Vertreter der Konditorei unterstützen zu können und mit ihm die Ikone der weißen Kunst „Pa-



Das St.-Hubertus-Team 2022

nettone“ zum Leben erwecken. Diese eine Woche, eingetaucht in eine neue Realität, hat ihm unendlich viele neue Erfahrungen und neue Erkenntnisse beschert. Wofür er unendlich dankbar ist.

Matteo Delvai fährt in seiner Entwicklung andauernd fort. Dazu seine Aussage zur wahren Bedeutung der Hingabe für den Beruf: „Das Leben besteht aus Projekten, Opfern und Kultur. Eine Reihe von Erfahrungen, die junge Menschen wachsen lassen und sie verstehen lassen, was ihre wahre Leidenschaft ist. Wir müssen weiter träumen, wir müssen ohne Angst nach dem Besten streben, wir müssen kämpfen, um das zu bekommen, was wir wollen: Nichts wird ohne Tränen erreicht, ohne Anstrengung, ohne ständigen Prüfungen unterzogen zu werden.

rs | rm

Einige Auszeichnungen und Stationen

- Auszeichnung als bester Student der Hotelinstitute Italiens
- Winter 2021/2022 Teammitglied von Norbert Niederkofler im St. Hubertus
- Lehrgangsabschluss an der Höheren Fachhochschule in Tione, Provinz Trient. Namhafte Referenten: Norbert Niederkofler und Alfio Ghezzi vom Sternerestaurant Senso in Rovereto
- Diplomarbeit zum Thema: Biodynamik – Reziprozität – Ökosystem
- Neueröffnung des neuen Hauptsitzes des Pastificio Felicetti in Molina di Fiemme unter der Leitung von Norbert Niederkofler
- Ein freier Tag für ein Erlebnis in Übersee, von dem er schon lange geträumt hat. Central Restaurant von Virgilio Martinez in Südamerika
- Juni 2022. Start in die dritte Saison bei Norbert Niederkofler im St. Hubertus
- Oktober 2022. New York, Aman-Hotelkette
- Oktober 2022. Venedig. Care's im historischen Palazzo Papadopoli
- Oktober 2022. Speaker auf der Messe Hotel in Bozen
- November 2022. Dubai Four Hands Dinner
- November 2022. Saudi-Arabien
- Dezember 2022. St. Huberts. Die vierte Saison gemeinsam mit Drei-Sterne-Michelin-Koch Norbert Niederkofler



Virgilio Martinez und Pia Leon mit **Matteo Delvai**. Restaurant Central, Lima/Peru 2020, das beste Restaurant Lateinamerikas



the best
for your
guests

Genuss lecker glutenfrei.

Qualität und Sicherheit
vom Marktführer

Partner für den Vertrieb in der Gastronomie



www.schaer-foodservice.com



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Kochen mit Holz

Holz, ein nachwachsender Rohstoff, bringt nicht nur gemütliche Wärme in die Stube, sondern auch Hitze unter Topf und Pfanne. Das Kochen auf einem Holzofen ist viel mehr als Retrostyle, mancher Koch und viele Köchinnen schwören auf diese fast schon archaische Methode. Weil Holzherd wie Holzofen für unvergleichliche Aromen sorgen, die auf Gas oder mit Induktion nie erreichbar sind. Aber ums Kochen AUF Holz soll es hier gar nicht gehen, sondern ums Kochen MIT Holz.

Cook with wood

Holz, Glut und Asche sind nicht nur zur Hitzeerzeugung gut, sondern können auch für exquisiten Geschmack sorgen. Brot oder Pizza aus holzbefeueten Öfen schmeckt eben anders, im Rauch von Holz erhalten Schinken, Würste oder Fische ihre einzigartige Würze. Süßholz, verholzte Wacholder-, Rosmarin- und Thymianzweige wie sogar Äste von Latsche, Zirbe oder Fichte werden mitgegart, um extravagante Noten in Gerichte zu übertragen. Wer sich das bewusst macht, ist nicht mehr weit von holzigen Koch-Experimenten entfernt.

Kann man Holz wirklich essen?

Im Prinzip ja, aber der Mensch ist nun einmal kein Holzwurm. Holz besteht überwiegend aus Cellulose, dem weltweit häufigsten Kohlenhydrat. Kohlenhydrate liefern Energie, Holz hat Kalorien (Brennwert!), jedoch sind diese vom menschlichen Organismus nicht nutzbar. Wir können die Cellulose

nicht aufspalten, uns demnach nicht von Holz ernähren. Fichtenzweige, Eschenäste, Lindenzweige dienten einst als Futtermittel fürs Vieh, das im Pansen mit Hilfe von Mikroorganismen die Holzfasern verdauen

kann. Holz kam als Mehl nur in höchsten Notzeiten zum Strecken in den Brotteig.

Wozu dann Holz im Essen?

Auf der ewigen Suche nach immer neuen Aromen kommt Holz sehr gelegen. Auf Brettchen aus Rotzeder und Hickory garen nicht nur die Ureinwohner Nordamerikas ihren Fisch. Das lässt sich „europäisieren“ mit heimischen Holzarten, denn Buche, Kirsche, Eiche, Erle, Ahorn oder Walnuss sind ebenso fürs Plank Grilling geeignet. Fleisch, Fisch, Gemüse lässt sich auch in dünne Holzlagen, wood papers oder wood wraps, so etwas wie Furnier, einwickeln. Aufgrund der verdampfenden Inhaltsstoffe des Holzes bekommt das Grillgut, ob Fisch oder Fleisch, ein würziges Aroma. Es bleibt zudem saftiger und zarter, da das Brett vor der starken Hitze des Feuers schützt.

Holz mit- und auskochen

Nicht mehr ganz unbekannt ist Johannisbeerholz, das Speisen ein wunderbar komplexes Aroma mit ungeahnter Intensität überträgt – einerseits fruchtig, andererseits herb und erdig. Mit zerkleinerten Zweigen vom Schwarzen Johannisbeerstrauch können Sie Milch und Sahne verfeinern, um damit z.B. Panna cotta, Eis oder Saucen zuzubereiten. Zerkleinerte Zweige in Öl oder in einem Sud ausgezogen erlauben außergewöhnliche Kreationen. Johannisbeeröl passt perfekt zu Sellerie, Rohnen oder Grünkohl. Mit Johannisbeerholzfond kann man Obst dünsten oder Granité zaubern. Und warum nicht Holzstücke von Apfel, Birke, Bergahorn, Lärche, Walnuss oder Zirbe für eine Suppe oder Sauce im Ansatz mitkochen? Oder Lavendelholz zu überraschenden Desserts nutzen? Fragen Sie doch mal beim Tischler oder Gärtner nach urig-holzigen Kochgewürzen. Sie werden überrascht sein, was in Holz alles drinsteckt!



Schwarze
Johannisbeere





Foto: ALEX MOLINGEGGER

LA GUIDA
MICHELIN
RISTORANTI

MICHELIN

Sterne, Köche und Signature Dish

Südtirol bleibt auch 2023 ein Hotspot für Fans der gehobenen Kulinarik: In der „Guida Michelin 2023“ werden **21 Südtiroler Lokale** mit Sternen geführt, zwei mehr als im Vorjahr.

Drei Sterne Michelin

Am höchsten bewerteten die Tester erneut das „St. Hubertus“ in St. Kassian um Küchenchef Norbert Niederkofler. Der Luttacher leitet seit mehr als 20 Jahren das Küchenteam des Restaurants, 2001 ergatterte er fürs „St. Hubertus“ den ersten Stern, 2008 den zweiten, 2017 den dritten. Und die drei Sterne sowie der grüne Stern wurden auch 2023 bestätigt.

Zwei Sterne Michelin

Was Südtirols zweifach besternte Betriebe angeht, gibt es keine Veränderung: Das „Castel finedining“ mit Chef Gerhard

Wieser, die „Gourmetstube Einhorn“ mit Chef Peter Girtler und das „Gourmet Restaurant Terra“ mit Heinrich Schneider verteidigen die zwei Sterne.

Ein Stern Michelin

Einen Stern sicherten sich das „Zur Rose“ mit Herbert Hintner, die „Osteria Acquarol“ mit Alessandro Bellingeri, das „In Viaggio“ mit Claudio Melis, die „Apostelstube“ mit Mathias Bachmann, das „Kuppelrain“ mit Jörg Trafoier, das „Schöneck“ mit Karl Baumgartner, „Prezioso“ mit Egon Heiss, das „Sissi“ mit Andrea Fenoglio, die „Johannes-

Stube“ mit Theodor Falser, die „Anna Stuben“ mit Raimund Brunner, das „1908“ mit Stephan Zippl, das „Alpenroyal Gourmet“ mit Mario Porcelli, das „Tilia“ mit Chris Oberhammer und das „Zum Löwen“ mit Anna Matscher.

Neu mit einem Stern ausgezeichnet

- Luisl Stube mit **Luis Haller**
- La Stüa de Michil mit **Simone Cantafio**
- Suinsom mit **Alessandro Martellini**

SÜDTIROLS MICHELIN-STERNE 2023

Norbert Niederkofler	St. Kassian	St. Hubertus	***
Peter Girtler	Mauls	Gourmet Einhorn	**
Heinrich Schneider	Sarnatal	Terra	**
Gerhard Wieser	Dorf Tirol	SCastel finedining	**
Alessandro Bellingeri	Eppan	Osteria Acquarol	*
Herbert Hintner	Eppan	Zur Rose	*
Claudio Melis	Bozen	In Viaggio-Claudia Melis	*
Mathias Bachmann	Brixen	Apostelstube	*
Jörg Trafoier	Kastelbell-Tschars	Kuppelrain	*
Simone Cantafio	Corvara	La Stüa de Michil	NEU *
Chris Oberhammer	Toblach	Tilia	*
Karl Baumgartner	Pfalzen	Schöneck	*
Luis Haller	Algund	Luisl Stube	NEU *
Egon Heiss	Meran	Prezioso	*
Andrea Fenoglio	Meran	Sissi	*
Theodor Falser	Deutschnofen	Johannes-Stube	*
Reimund Brunner	St. Ulrich	Anna Stuben	*
Stephan Zippl	Ritten	1908	*
Mario Porcelli	Wolkenstein	Alpenroyal Gourmet	*
Alessandro Martellini	Wolkenstein	Suinsom	NEU *
Anna Matscher	Tisens	Zum Löwen	*



La Guida
Michelin 2023

Quelle: Guida Michelin 2023

IM KURZPORTRAIT DIE NEUEN STERNEKÖCHE

Luis Haller

Er erkochte sich für die „Guida Michelin 2023“ erstmals einen Stern für die exklusive „Luisl Stube“ im „Schlosswirt Forst“. Eigentümer ist die Spezialbierbrauerei Forst. Luis Haller ist Geschäftsführer und Küchenchef. Luis Haller hat bereits mit dem Hotel „Castel Fragsburg“ 2009 bis 2016 einen Michelin-Stern erkocht. Und nun konnte er die Michelin-Inspektoren auch in der „Luisl Stube“ überzeugen.

Für Luis Haller ist der Stern eine Bestätigung seiner Arbeit und ein Türöffner für neue Zielgruppen. Als seine wichtigste Inspiration nennt er Peter Girtler vom Zwei-Sterne-Restaurant „Gourmetstube Einhorn“ im Hotel „Stafler“. Sein „Signature Dish“, also das Gericht, das unverwechselbar die Handschrift des Küchenchefs trägt, ist ein Fasanmousse mit piemontesischen Haselnüssen und Vinschger Marillen.



Simone Cantafio

Der Internationale: Simone Cantafio, Küchenchef in der „Stüa de Michil“ im Hotel „La Perla. Die „Stüa de Michil“ hatte bis zur Ausgabe 2021 der „Guida Michelin“ einen Stern und holt ihn sich mit der Ausgabe 2023 zurück. Seit rund einem Jahr führt Simone Cantafio in der Küche Regie. Dass es ihm in so kurzer Zeit gelungen ist, einen Stern für die „Stüa de Michil“ zu erkochen, ist kein Zufall. Er war 14 Jahre in der Welt unterwegs. Zunächst beim Drei-Sterne-Koch Georges Blanc in Frankreich, zuletzt fünf Jahre als Küchenchef im Restaurant „Michel Bras Toya“ auf Hokkaido in Japan. Und 2017 erkochte er für das Restaurant den zweiten Michelin-Stern. Er hat sich im La Perla bei Michil Costa und in Südtirol sofort wohl gefühlt. Sein „Signature Dish“ ist ein Risotto, der geschichtet wird wie eine Lasagne. Er besteht aus einem Risotto mit einer Soße vom geräucherten Jungschwein, darin eingearbeitet ist ein Risotto vom Knollensellerie,



darauf finden sich Flocken vom frittierten Sellerie und gehobelter Trüffel sowie ein Ei.

Alessandro Martellini

Aus der Toskana stammt der Küchenchef vom „Suinsom“ in Wolkenstein. Alessandro Martellini stand unter anderem mit Drei-Sternekoch Enrico Crippa, Piazza Duomo in Alba am Herd und arbeitete von 2011 bis 2014 als Souschef an der Seite von Stefano Baiocco im Zwei-Sterne-Restaurant „Villa Feltrinelli“ am Gardasee. 2015 wechselte er ins Hotel „Tyrol“, seit vier Jahren wird im dortigen Restaurant „Suinsom“ eine besonders raffinierte Küche geboten. Für Alessandro Martellini ist der Stern wie ein

Oscar für einen Schauspieler: „Das ist einfach nicht zu überbieten“. Seine Küche beschreibt er als „Made in Italy“: Von der Null-Kilometerphilosophie hält er wenig. Diese sei eine Augenauswischerei. Es gehe vielmehr darum, die besten Produkte zu verarbeiten. „Das heißt für mich, regionale und italienische Produkte zu verwenden, aber den Begriff 'lokal' nicht im Sinne enger geografischer Grenzen zu verstehen.“ Martellinis „Signature Dish“ ist eine Artischocke mit Topinamburcreme, Graukäsefonduta und Tatar vom Villnösser Grauvieh.



Quelle: Rainer Hilpold
Dolomiten www.dolomiten.it

Fotos: DOLOMITEN



LBS SAVOY - SEMINAR

Desserts aus der Haubenküche

ANKÜNDIGUNG
7. FEBRUAR 2023

28 // SKV SZENE

Michael Hollaus

leitet dieses Seminar



Michael Hollaus, Chef Patissier im Fünf-Sterne Hotel Interlpen Hotel Tyrol, Patissier des Jahres 2021 von Gault&Millau Österreich, leitet dieses Seminar an der LBS Savoy.

Datum:

Dienstag 7. Februar 2023, 17 bis 21 Uhr oder
Mittwoch 8. Februar 2023, 14 bis 18 Uhr

Dauer: vier Stunden

Gebühr: 80 Euro

Anmeldung:

LBS Savoy, telefonisch unter
0473 205 900 oder
weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it

Im Programm

- Desserts, natürlich und zuckerreduziert, unter Verwendung von Gemüse, Kräutern und Gewürzen. Blasen einer Zuckerkugel.
- Herstellen von Eis und Sorbets ohne Mono- und Diglyceride
- Pre-Dessert aus Wassermelone, Liebstöckel und Frischkäse
- Dessert aus Petersilie, Birne und Edel-Kuvertüre
- Birnengel, Schokoladenganache, Fonds, Espumas
- Wissenswertes zu den verschiedenen Süßungsmitteln in der Patisserie (Kokosblütenzucker, Inulin, Trehalose, Isomalt)

rs | rm

Das Kaiserhof Weiterbildungsprogramm

Das neue und topaktuelle Weiterbildungsprogramm des Kaiserhofs kann über Homepage der Schule abgerufen werden.

rs | rm



SKV – ANKÜNDIGUNG
22. JÄNNER 2023

CHARITY EVENT, 21. JÄNNER 2023

Hilfe für Isabel

Der Bezirksobmann a.D. Armin Gruber als Organisator und Sterneköche sowie namhafte Chefs fördern als Protagonisten dieses Charity-Event in vorbildlicher Form.

Isabel ist ein zweijähriges Mädchen aus Südtirol, das diese Hilfe bitter nötig hat. Sie lebt mit ihren Eltern und ihren drei Geschwistern in Meran. Am 15. Juli 2022 wurde bei Isabel ein Diffus intrinsisches Hirnstammgliom (DIPG) diagnostiziert. Dabei handelt es sich um einen sehr seltenen Hirntumor, an dem jährlich 20 Kinder italienweit erkranken. Bisher gibt es weltweit keine bekannte Heilmethode und die Lebenserwartung liegt bei weniger als einem Jahr. Die einzige Hoffnung, die Isabel noch bleibt, ist eine vielversprechende alternative, aber auch kostenintensive Behandlungsmethode. Für die der Staat jedoch nicht aufkommt und welche dieser nicht finanziert. Die Familie Mirrone ist für diese so vorbildliche Initiative sehr dankbar. Die gesamten Einnahmen werden zu 100 Prozent für die Therapie bereitgestellt und gespendet.

Armin Gruber, Initiator und Organisator

Armin Gruber hat die Initiative ergriffen, hat um Unterstützung und Mithilfe angefragt und alle haben spontan zugesagt. Südtirolweit unterstützen folgende Protagonisten und Chefs aus der Spitzengastronomie dieses Event mit einem besonderen, kulinarischen Programm:

- **Armin Gruber** „Lackner Stubn“, Algund (Organisator)
- **Egon Heiss** Sternekoch, „Prezioso, Hotel Fragsburg“, Meran
- **Stephan Zippl**, Sternekoch, „1908, Parkhotel Holzner, Oberbozen
- **Stefan Volgger**, „Erlebnishotel Gassenhof“, Ridnaun
- **Mirko Mair**, „Restaurant Sichelburg“, Pfalzen
- **Ulrich Gander**, „Restaurant Zur Traube“, Sterzing
- **Fabian Eccli**, „Restaurant Decantei“, Brixen
- **Antonio Gerace** und **Christian Pixner**, „Südtiroler Köcheverband - SKV“

Das kulinarische Event wird von einem bekannten DJ musikalisch sehr wertvoll bereichert.

Die Kerninformationen zum Event

Termin: Sonntag, 22. Jänner 2023

Ort: Das KIMM, Pfarrgasse 2, 39012 Meran

Zeit: Von 11 bis 17 Uhr

Preis: 80 Euro

(Pauschalpreis für Eintritt, Essen und Trinken)

Anmeldung:

Armin Gruber +39 335 56 20 325

rs | rm



Zusammen mit unseren Partnern in das Jahr 2023



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Projektpartner



Inserenten & Werbepartner 2022



Die SKV-FÖRDER-Mitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Metzgerei Galloni, Meran
- GastroFresh, Ritten
- Hogast, Bozen

- Hollu International, Leifers
- MiG, Sand in Taufers
- Minus, Kurtatsch
- Morocutti Paolo, Brixen
- Papyrex, Bruneck

- Profanter Backstube, Brixen
- Pustertaler Saatbau Gen., Bruneck
- Rieper, Vintl
- Seppi Gebhard, Natz-Schabs

Price benefits for members

SKV-Mitgliedern gewähren nachstehende Firmen wesentliche Vergünstigungen!



Euro Vorteile für Mitglieder.
Alle wichtigen Informationen zum Abrufen



Preisvorteile in sechs Ländern & 33 Hotels
Mitgliedsvorteil auch für den/die Partner*in gültig



Ski & Fahrrad.
Preisvorteile auf Skiverleih, Skiservice, E-Bike und Fahrradverleih an 70 Verleihpunkten und in 40 Skiresorts in Italien



Preisvorteile auf viele medizinische Leistungen



Preisvorteile auf Fachzeitschriften Feinschmecker, Falstaff, Lust auf Genuss, Essen & Trinken & Beef



Preisvorteile auf Videoseminare - Zuschnitte (CUTS), Fleischwissen & -kompetenz



Kommunikation & Design
Preisvorteile auf alle Dienstleistungen von Mediamacs



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

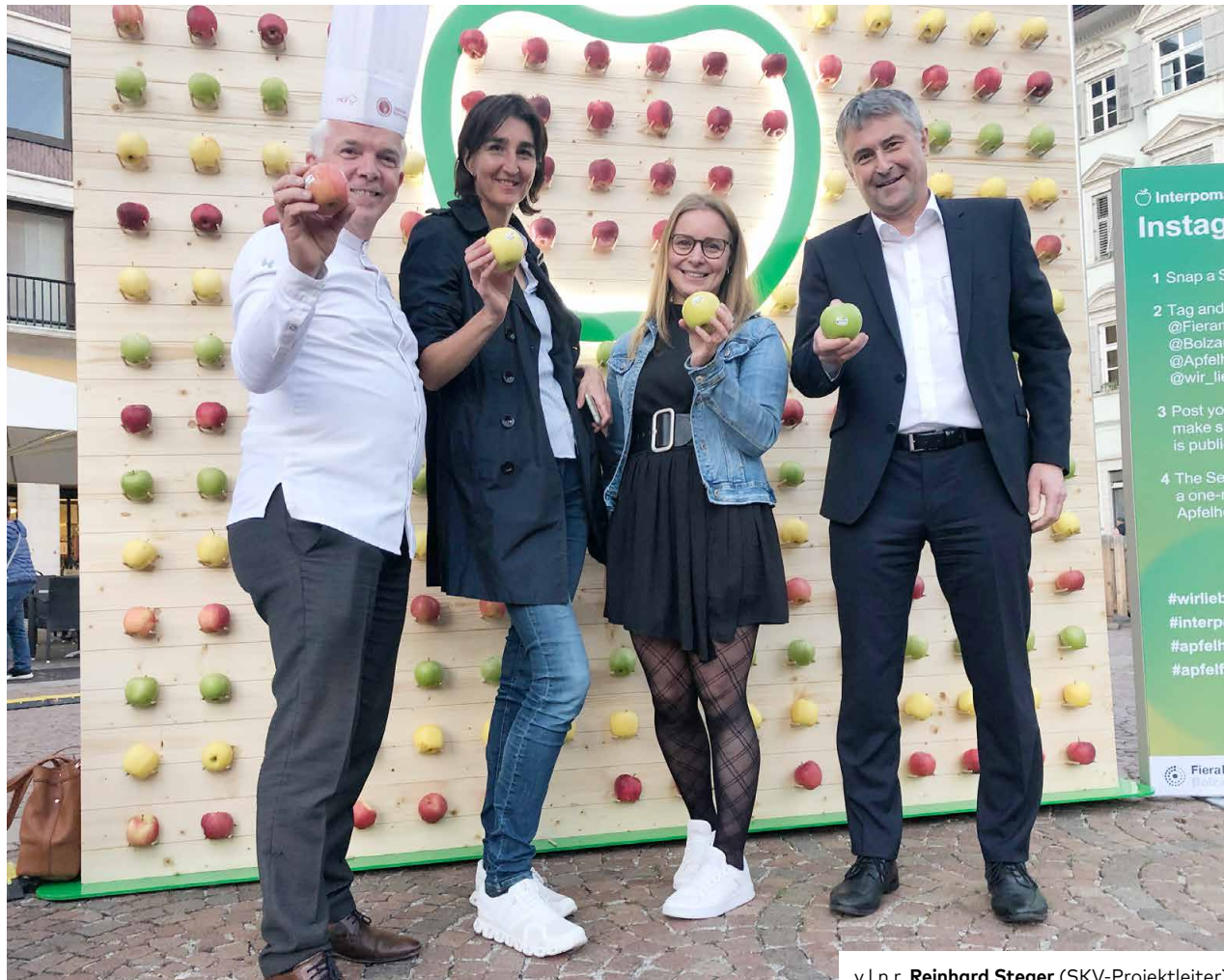
Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

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

Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.





v.l.n.r. **Reinhard Steger** (SKV-Projektleiter),
Jutta Perkmann (VOG Products),
Anna Oberkofler (Südtiroler Apfelkonsortium),
Johannes Runggaldier (Obmann VOG Products)

ABSCHLUSSBERICHT

Das Jahr des Südtiroler Apfels

Das Jahr des Südtiroler Apfels und der begleitende Wettbewerb wurde vom Südtiroler Köcheverband – SKV 2021 mit Unterstützung der Partner auf den Weg gebracht und mit vielen, vielen Projekten und großem Erfolg umgesetzt.

Die SKV-Projektleitung hatte Reinhard Steger inne. Unterstützt wurde er von Jutta Perkmann und Sabine Vieider von VOG Products sowie Anna Oberkofler und Claudia Klammsteiner vom Südtiroler Apfelkonsortium.

Ein besonderer Dank gebührt CEO Christoph Tappeiner und Obmann Johannes Runggaldier von VOG Products sowie Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums.

Die Kernziele hierbei

1. Die kulinarische Kreativität und Innovation für das Genussland Südtirol zu fördern und voranzutreiben.
2. Die Identifikation der Südtiroler Köchinnen und Köche mit dem eigenen Terroir und den eigenen Produkten zu intensivieren.
3. Der Südtiroler Bevölkerung und den Gästen die Südtiroler Lebensmittel und Produkte lustvoll, geschmackvoll und mit besonderer Liebe am Teller zu präsentieren.
4. Die Identität der Südtiroler Köchinnen und Köche (vom Lehrling bis zum Chef und vom Kleinstbetrieb bis zu den Fünf-Sternehotels und Sternerestaurants) für diesen so wunderschönen Beruf zu stärken und zu intensivieren.
5. Südtiroler Kulinarik mit Begeisterung zu transportieren.

Wir danken den Projektpartnern!

Einige der wichtigsten Projekte, die hier umgesetzt wurden

- Messe Hotel 2021
- Generalversammlung 2022.
Der Südtiroler Apfel im Mittelpunkt
- Das Wohnzimmer des Südtiroler Apfels im
Wolves Business Club, HC Pustertal
- Das Women Team und der Südtiroler Apfel
im Wolves Business Club, HC Pustertal
- Pauli und Marie, Interview mit
dem SKV-Präsidenten
- Chefseurope-Empfang
im Haus des Südtiroler Apfels
- Das Jahr des Südtiroler Apfels.
Bericht Neue Südtiroler Tageszeitung
- Das Jahr des Südtiroler Apfels.
Bericht im Puschtra
- Der Südtiroler Apfel beim
Käsefestival in Sand in Taufers
- Virtuelle Osteraktion. Wir suchen
das Südtiroler-Apfel-Osterhasennest,
über die SKV-Medien
- Der Südtiroler Apfel und das Jahr
des Südtiroler Apfels.
SKV-Messestand Messe Tipworld 2022
- Südtiroler Apfel und Apfelkunst mit der
Südtiroler Künstlerin Sigrid Trojer
- Förderpreise für innovative Projektarbeiten
- Förderpreise für innovative Facharbeiten
- Förderpreisvergabe bei VOG Products in Leifers
- Apple-Kreativ-Urkunden zur Thematik Südtiroler Apfel
- Medienarbeit. Das Jahr des Südtiroler
Apfels in der Tageszeitung Dolomiten
- Medienarbeit. Das Jahr des Südtiroler
Apfels in Kulinarisches Südtirol
- Der Südtiroler Apfel zu Gast beim langen
Mittwoch in Eppan. Sommeraktion
- SKV-Mitglieder-Aktion: Die Südtiroler-Apfel-Trekking-Jause
- Der Südtiroler Apfel zu Gast am SKV-Messestand
anlässlich der Messe Hotel 2022. Insgesamt 20 Protagonisten
widmen sich der Thematik Südtiroler Apfel
- Förderpreisvergabe Apple-Rezept-Wettbewerb
auf der Apfelesta
- Förderpreisvergabe Der Kulinarik-Kreativ-Förderpreis 2022
auf der Apfelfesta
- Laufende Pressearbeit
zum Thema über die SKV-Medien

Abschließend sei allen gedankt, die sich hier proaktiv eingebracht haben. Und durch kleine oder größere Teilleistungen dieses so große Projekt anlässlich 50 Jahre Südtiroler Köcheverband - SKV unterstützt und gefördert haben.

Die Redaktion
rs | rm



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Großküche 4.0

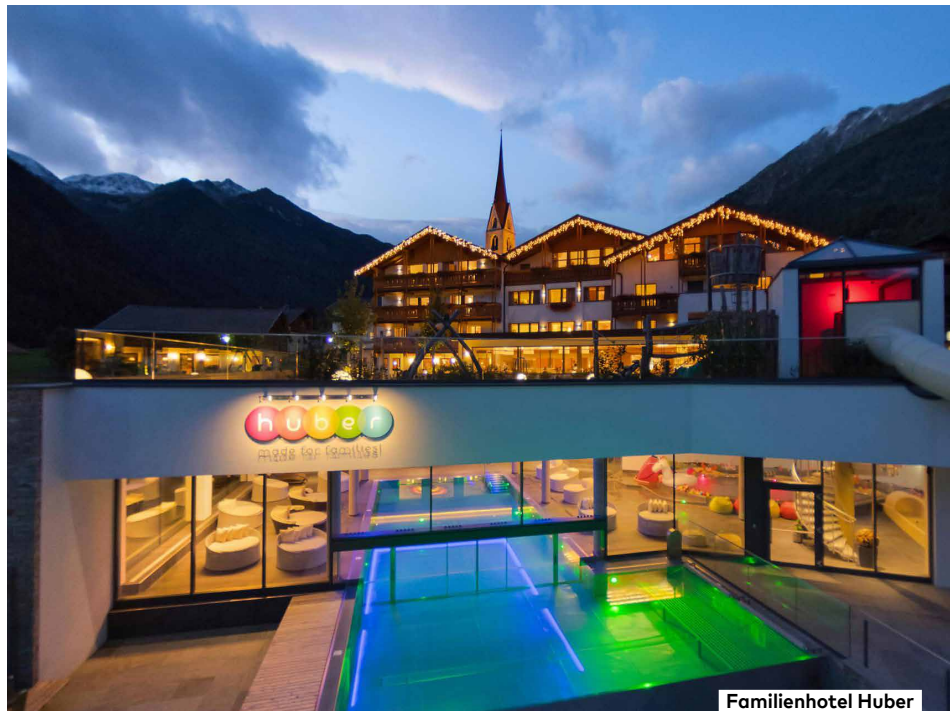
Optimierung, Digitalisierung, Automatisierung.

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



Familienhotel Huber
in Vals

SKV ON TOUR – ANKÜNDIGUNG
15. FEBRUAR 2023



BEZIRK EISACKTAL

Besichtigung Vier-Sterne Familienhotel Huber, Vals

Der SKV-Bezirk Eisacktal lädt ein zur Besichtigung der neuen Küche. Kürzlich hat die Unternehmerfamilie Stolz – sie führt das Familienhotel mit großer Hingabe und besonderem Fleiß – in eine komplett neue Küche investiert. Die Küche wurde an die neuen Bedürfnisse der Zeit angepasst und hat jeglichen Komfort, die heute eine Hotelküche braucht.

Der SKV-Bezirk Eisacktal organisiert in Zusammenarbeit mit Familie Stolz

eine Besichtigung des Hotels Huber mit exklusiver Küchenführung. Köchinnen und Köche sowie Gastronomen haben die Möglichkeit, einen tiefen Einblick in diese neue Küchenstruktur zu erhalten.

Wir laden alle Köchinnen, Köche, Gastronomen, Partner, Freunde und Förderer des SKV zu dieser besonderen SKV-ON-TOUR-Besichtigung ein. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme.

Wo: Familienhotel Huber in Vals

Wann: Mittwoch, 15. Februar 2023

Beginn: 22.00 Uhr

Anmeldung und Information:

Tobias Zanotto, Tel. 393 77 70 632

Der SKV-Bezirk Eisacktal freut sich, zahlreiche Mitglieder und Freunde begrüßen zu können.

rs | rm

BEZIRK EISACKTAL

Gaudi-Nachtrodeln in Meransen

Der SKV-Bezirk Eisacktal organisiert ein Gaudi-Nachtrodeln in Meransen. Nach coronabedingter Pause in den letzten Jahren möchten wir wieder aktiv werden. Dazu treffen wir uns diesmal in Meransen.

Wann: Montag, 16. Jänner 2023

Ort: Rodelbahn-Eiskanal in Meransen

Beginn: 21.30 Uhr

Unkostenbeitrag für Members: 15 Euro

Anmeldung und Information:

Bei Bezirksobmann Tobias Zanotto, Tel. 393 77 70 632

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Der SKV und der Veranstalter übernehmen keine Haftung!

rs | rm



BEZIRK SCHLERN

Neustart Eisstockschießen Schlern

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause, wird 2023 das beliebte Eisstockturnier wieder organisiert und auf den Weg gebracht. Alle sportbegeisterten Köch:innen und Freunde sind herzlich eingeladen mitzumachen.

Termin: Montag, 16. Januar 2023

Beginn: 21.45 Uhr

Ort: Kastelruth, Telfen am Eissportplatz

Der SKV-Bezirk Schlern freut sich, wieder zahlreiche Teilnehmer:innen zu begrüßen.

Anmeldung:

Bezirksobmann-Stellvertreter Stephan Mahlknecht 338 99 88 494 oder

Bezirksobmann Michael Gasser 333 24 70 390

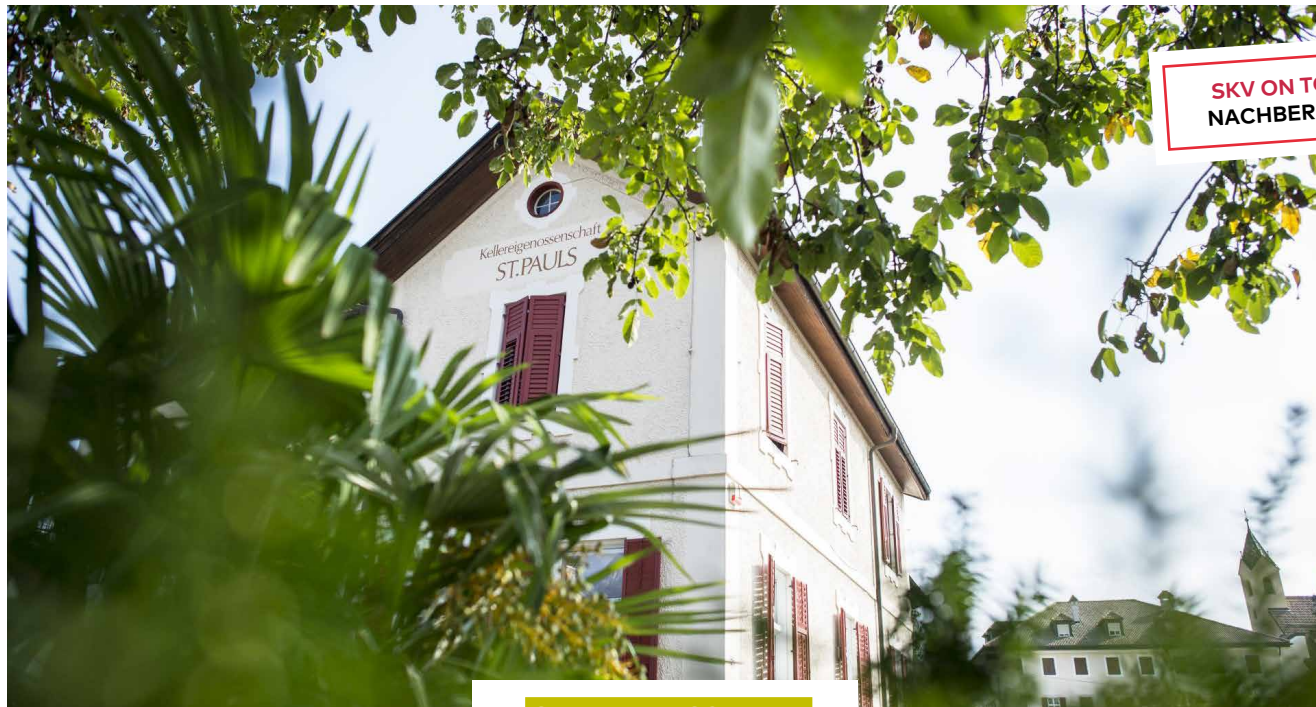
Auf die Teilnehmerinnen und Teilnehmer warten viel Spaß und Freude sowie jede Menge schöne Preise.

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Der SKV und der Veranstalter übernehmen keine Haftung! Für Unfälle oder event.

Verletzungen haftet jede/r Teilnehmer:in selbst.

rs | rm



Besichtigung Kellerei St. Pauls mit Weinverkostung

Auf Einladung von Jasmin Priller, Vertreterin der Kellerei St. Pauls im Schlerngebiet, hat der SKV-Bezirk Schlern eine exklusive Weinverkostung organisiert.

Eine Reihe von Interessierten nutzte die besondere Gelegenheit in der Vinothek der Kellerei in St. Pauls. Die Winzer-Familien der Kellerei bewirtschaften ihre Weinberge mit größter Sorgfalt und weitgehend von Hand. 185 Hektar in besten Lagen, in einem der schönsten Weinanbaugebiete Südtirols.

1907 gegründet, setzt die Kellerei St. Pauls seit Generationen auf Weine mit klarer Identität, welche die Besonderheiten dieses Terroirs hervorheben. Auf unterschiedlichen Höhen (300 bis 700 Meter Meereshöhe), Ausrichtungen und Böden, finden die jeweiligen Rebsorten ihre optimalen Standorte. Die Hügel hier enthalten zahlreiche Gesteinsarten wie Porphyry, Lehm, Sand, Löss, Moränenschutt und Dolomit-Brocken. Die Trauben nehmen die Eigenarten dieser Böden auf und spiegeln sie in den Weinen wider, die fruchtig, saftig und kraftvoll werden. Sie bestechen durch Komplexität und Eleganz.

Die reiche und kräftige Sonne sorgt für perfekt ausgereifte Früchte, die kühlen Fallwinde der Berge für erhebliche Temperaturschwankungen während der Reifezeit, welche die Säure erhalten. Daraus entstehen hochwertige Trauben, die nach alter Tradition von Hand geerntet werden – beste Voraussetzungen für exzellente Qualität.

In den alten Gemäuern des Weinkellers wird versucht mit jahrhundertalter Tradition und dem Besten der Moderne, jedem Wein die bestmögliche Eleganz zu geben. In den Tiefen des Kellers liegen moderneahltanks neben bejahrten, großen Holzfässern und kleinen Eichenfässern im eigenen Barriquekeller. Über Monate und Jahre reifen die Weine zu einer perfekten Symbiose aus Frucht und Holz.

Folgende Weine wurden verkostet

- Praeclarus Brut Südtiroler Sekt DOC
- 2021 Plötzner Weissburgunder Südtirol DOC
- 2021 Missianer Vernatsch Südtirol DOC
- 2021 Verlab Mitterberg IGT
- 2021 Luzia Pinot Noir Südtirol DOC
- 2019 Lehmont Pinot Noir Riserva Südtirol DOC
- 2020 Huberfeld Merlot Südtirol DOC
- 2020 Turmfeld Cabernet Riserva Südtirol DOC
- 2021 Zobl Lagrein Südtirol DOC
- 2019 Lagröll Lagrein Riserva Südtirol DOC

Abschließend bedankten sich die begeisterten Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei den Verantwortlichen der Kellerei St. Pauls und im Besonderen bei Jasmin Priller für die exklusive Weiterbildung und Verkostung. Und weil die Verkostung die Teilnehmer so begeistert hatte, entschloss man sich spontan, ins Algo nach Algund zu fahren, um im Restaurant „Seppiolina“ der Familie Foppa den Nachmittag zu würdigen und den Abend bei einem vorzüglichen Fischmenü und Weinen der Kellerei St. Pauls zu genießen. Es waren ganz besondere kulinarische Momente.

Für den SKV-Bezirk Schlern
Bezirksobmann-Stellvertreter **Stephan Mahlknecht**

rs | rm



LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS. **KEINE** **KOMPROMISSE.**

Schnell, einfach und sicher in der Anwendung:
Unsere Produkte und Lösungen für professionelle Sauberkeit.
Maßgeschneidert für höchste Qualitätsansprüche. In Südtirol
entwickelt, produziert und direkt geliefert.

Erfahre mehr unter:
hygan.eu

HYGAN
Innovative Cleaning Products



SKV-BEZIRK PUSTERTAL

Pâtisserie-Seminar

Sehr spannend und lehrreich war das Pâtisserie-Seminar mit Simon Unterholzner vom Fünf-Sterne-Hotel Castel an der Landeshotelfachschule Bruneck.

Ein besonderer Dank geht an Direktorin Frau Dr. Kranewitter für die Bereitstellung der exklusiven Showküche. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Viele Teilnehmer:innen, sehr hohes Interesse, tolle Dessertkreationen und ein großer Referent. Drei kreative Stunden, drei tolle Kreativimpulse, drei besondere Überraschungen. Und das alles ungemein kreativ interpretiert. Es wurde viel gefachsimpelt und aufmerksam gelauscht. Der Referent gab viele Inputs und stand Rede und Antwort. Und das Feedback der Teilnehmer:innen war großartig. Der Referent, Chefpâtissier Simon

Unterholzner vom Fünf-Sterne-Hotel Castel und dem Zwei-Sterne-Restaurant Castel finedining in Dorf Tirol, wusste zu begeistern. Ein Danke geht an Kochfachlehrer Bernhard Aichner und Karl Oberlechner für die wertvolle Unterstützung wäh-

rend des Seminars. Schön, dass so viele das Angebot angenommen haben und mit großem Interesse dabei waren. Gerade auf dieser Grundlage entwickelt man die Lust und Freude, weitere Angebote zu organisieren.

Für den SKV-Bezirk Pustertal
Bezirksobmann KM **Martin Tschafeller**

rs | rm



Die Teilnehmer:innen mit
Referent **Simon Unterholzner** und
Bezirksobmann KM **Martin Tschafeller**





Fotos: MARTIN PINGGERA

Weltberühmt.
Die Stadt Luzern,
am Vierwaldstätter
See

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

SKV-Lehrfahrt nach Luzern

Fünf-Sterne Hotel Schweizerhof

SKV - NACHBERICHT

Mehr als 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer früh am Morgen mit dem renommierten und weltbekannten Luxushotel „Schweizerhof“ in Luzern als Luxusziel.

So begann die Lehrfahrt des SKV-Bezirks Vinschgau. Sehr früh ging es los. Mit begeisterten Teilnehmern an Bord und mit dem Ziel Luzern, einer der wohl schönsten Städte Europas im Herzen der Schweiz. Luzern ist eine Naturstadt. Die Berge und der See sind omnipräsent und laden ein zum Verweilen, zum Relaxen.

Die Ziele der Lehrfahrt waren etwas ganz Besonders. „Messerschaff“ die Besichtigung der Messerschmiede Victorinox. Ein Erlebnis die Geschichte des Unternehmens und die Philosophie der Traditionsschmiede. Und anschließend die Ankunft im exklusiven und weltbekannten Hotel Schweizerhof. Nach einem freien Stadtbummel ging es in das Fünf-Sterne-Luxushotel. Ein wohl einzigartiges Erlebnis für viele der Teilnehmer:innen. Exklusivität pur in bester Lage direkt am See. Da, wo bereits Persönlichkeiten von Weltruf nächtigten wie Mark Twain, Leo Tolstoi, Roger Moore, Richard Wagner oder Anastacia. Persönlichkeiten wie große Denker, Künstler, Politiker, Sportler, Musiker und königliche Hoheiten aus Vergangenheit oder Gegenwart. Und am Abend wurden die Teilnehmer an der SKV-Lehrfahrt im Fünf-Sterne-Hotel Schweizerhof mit einem exklusiven Bankettmenü überrascht.

Nach einer ganz besonderen Nacht in einem exklusiven Haus von Weltruf stand am zweiten Tag am Morgen nach einem schönen Frühstück die Besichtigung der „Destillate Urs“ auf dem Programm. Sie produziert einzigartige, edle Fruchtbrände der internationalen Spitzenklasse. Nach einer Verkostung der edlen Tropfen und mit einer schönen angenehmen Wärme im Magen stiegen die Teilnehmer in den Bus ein und es ging wieder nach Südtirol zurück. Auf dem Heimweg stand in Feldkirch noch ein gutbürgerlicher Gasthof auf dem Programm, wo die Seminarteilnehmer ein typisches Vorarlberger Essen genießen durften.

Ein besonderer Dank geht abschließend an Bezirksobmann Martin Pinggera und den Bezirksausschuss für die wunderbare Organisation dieser wunderschönen Lehrfahrt.

rs | rm



Zu Gast im Fünf-Sterne-Hotel
Schweizerhof. Das Abendbankett



Urkunde

KLIMANEUTRALER STANDORT

Foppa GmbH hat für das Jahr 2021 Treibhausgas-Emissionen in der Höhe von 649 Tonnen durch Emissionsrechte an dem unten angeführten Klimaschutzprojekt ausgeglichen und stillgelegt.

Ökologisches Abfallmanagement
schafft Arbeitsplätze Kenia



Bregenz, am 5. August 2022

TEAM UP FOR THE PLANET



DAS OFFIZIELLE BIER DES SKISPORTS.



BIRRA
UFFICIALE



@forstbeer



/BirraForstBier

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it