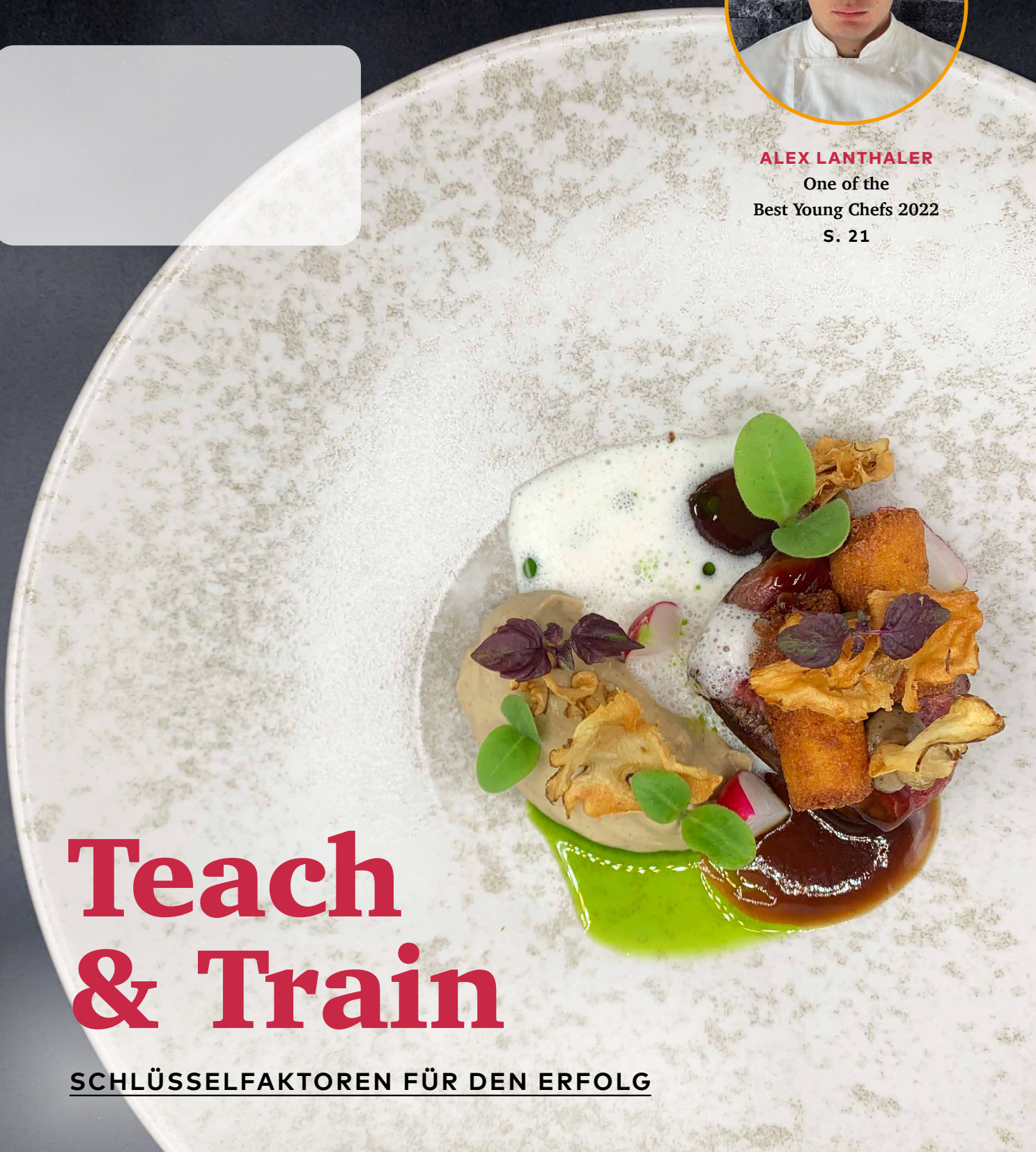
SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

ALEX LANTHALER
One of the
Best Young Chefs 2022
S. 21



Teach & Train

SCHLÜSSELFAKTOREN FÜR DEN ERFOLG

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

NR. 2 / 2023 // 39. JAHRGANG

Naturbelassene Kräuter und Gewürze sind einfach wunderbar. Bei Kotányi werden sie äußerst sorgfältig zu vielen Qualitätsprodukten verarbeitet. Dafür steht das ganzheitliches Qualitätskonzept von Kotányi, das die hohe Güte der Rohstoffe und Produkte sicherstellt.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!

6

Die **Emma Hellenstainer** und das **Savoy** nominieren jährlich Lehrlinge mit Höchstnoten im Bereich der praktischen Abschlussprüfung in Kochen und der **SKV** zeichnet sechs von ihnen aus. Damit werden vom SKV außergewöhnliche Leistungen von jungen Menschen hervorgehoben und die Bedeutung von hochwertiger Ausbildung in die breite Südtiroler Öffentlichkeit hinausgetragen.

„Es ist alles möglich. Neue Gerichte zu kreieren, neue Geschmäcker zu testen und vor allem mit neuen Menschen zu arbeiten. Es ist ein wahrer Traum."

Alex Lanthaler

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Seite **12**

Anton Dalvai
Ausbilder des Jahres 2022

Seite **16**

Alex Lanthaler
One of the
Best Young Chefs 2022

Helga Fink
Chefin von **Alex Lanthaler**
im Interview

TITELTHEMA

12 Anton Dalvai
Ausbilder des Jahres 2022

16 Helga Fink
Chefin von Alex Lanthaler
im Interview

AKTUELL

06 Neubesetzung der Gremien des Verbandes

08 Erneuerung der
SKV-Gremien für 2023-2027

YOUNG CHEFS

20 Erwartungshaltungen,
Strategien, Zukunft

21 Interviews der besten Young Chefs 2022

PFLANZENLUST

25 Kochen mit Bäumen, Sträuchern
und wilden Wiesenpflanzen

SZENE

26 **Inès Blal,** Direktorin der internationalen
Hotelfachschule Lausanne

BEZIRKE

31 Hotelbesichtigung
Hotel Hirben Naturlaub, Niederdorf

EVENTS

32 Internationale Delegation
zu Besuch

Inès Blal
Direktorin der
internationalen
Hotelfachschule
Lausanne

Seite **24**

So schmeckt
Küchen-Sprache!

Seite **26**

JUNGE MENSCHEN BEGEISTERN

Qualitative Ausbildung = *Schlüsselfaktor*

Die Kochlehre in einem begeisternden Arbeitsumfeld ist der Schlüsselfaktor, um die hochwertige Südtiroler Küche weiterzuentwickeln, ebenso wie die Südtiroler Köchinnen und Köche. In anderen Worten: Wollen Südtiroler Tourismus, Gastronomie und Hotellerie in eine erfolgreiche Zukunft blicken, braucht es starken Nachwuchs. Junge Menschen sind deshalb nicht nur für ihre Eltern Rohdiamanten, sondern für die Südtiroler Wirtschaft und die gesamte Südtiroler Gesellschaft die Hoffnungsträger der Zukunft.

Aus diesem Grund müssen wir mit diesen Rohdiamanten umgehen, als wären sie unsere eigenen Kinder. Wie bei einem aufstrebenden Spitzensportler gilt es, das persönliche Umfeld eines Lernenden in den Fokus zu nehmen. So wie ein Trainerteam im Sportbereich die Verantwortung für einen jungen Menschen in dieser so entscheidenden Phase des Lebens übernimmt, ihn positiv beeinflusst, motiviert, begeistert und steuert.

Jemanden einfach einzustellen, zu sagen: „Mach das und mach jenes“, reicht in dieser komplexen Welt nicht mehr aus. Wir müssen unseren Nachwuchs für unseren Beruf begeistern, ihm Werte positiv vorleben, ihn mit Freude und Leidenschaft begleiten, ihm Verantwortung übertragen, Vertrauen schenken und Fehler ermöglichen. Positiv erlebte, qualitativ hochwertige Aus- und Weiterbildung ist ein Schlüsselfaktor für die Gegenwart und Zukunft.

Wir alle sind gefragt, positive Akzente zu setzen, unabhängig von unserer Position: Eltern, Küchenchefs und –chefinnen, Unternehmerinnen und Unternehmer, Teammitglieder. Denn wir alle leisten einen positiven oder auch negativen Beitrag für die Ausbildungsqualität – sei es in Bezug auf Fach- als auch auf Sozialkompetenzen. Diese Ausgabe soll dazu anregen, sich mit dem Thema genauer auseinanderzusetzen und den Wert der Aus- und Weiterbildung einmal mehr hervorzuheben.

Euer 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:

Steinbutt · weiße Polenta · Wilder Brokkoli · Butterkartoffeln
Kreation von David Pixner
Foto: **HOTEL ANDREUS**

Foto: REINHARD STEGER

DIE KOCHLEHRE

Ein Herzensanliegen

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV ist eine hochwertige Kochlehre seit jeher ein Herzensanliegen. Zu ihr zählen die passende Ausbildungsqualität, die qualitative Entwicklung der Kochlehre und die zukunftsorientierte Arbeit mit jungen Menschen.

Schon Gründungspräsident und Sternekoch Andreas Hellrigl hat diesen Fokus gemeinsam mit den Gründungsmitgliedern für den Verband gesetzt und in dessen Statuten festgehalten.

Für uns als neue Führungsgeneration im SKV ist die Kochlehre, die hochwertige

Ausbildung von Kochlehrlingen, sei es in den Betrieben wie auch in den gastgewerblichen Schulen unseres Landes das zentrale Instrument, um den Kochberuf innovativ, modern und zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. All jene, die an der Ausbildung von jungen Menschen beteiligt sind, sollten sich der großen Verantwortung bewusst sein: die Küchenchefs, die Küchenteams, die Unternehmer und Unternehmerinnen und die Familien.

Dass ihnen und dass uns die Lehre ein Herzensanliegen ist, müssen wir tagtäglich vorleben. Unser Nachwuchs im Kochberuf will dieses Herzensanliegen spüren. Will tagtäglich fühlen, dass er willkommen ist, dass er gebraucht wird, dass er Fehler machen darf und dass der Kochberuf große Möglichkeiten eröffnet.

Um dies auch nach außen zu tragen, zeichnet der SKV jährlich sechs der erfolgreichsten Kochlehrlinge aus. Ihnen schenken wir stellvertretend für alle Lehrlinge in dieser Ausgabe eine eigene besondere Plattform, vor allem Alex Lanthaler, der aus gesundheitlichen Gründen bei der Prämierung nicht anwesend sein konnte.

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident

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

07. FEBRUAR 2023
Desserts aus der Haubenküche.
LBS Savoy (Siehe Jänner Ausgabe)

15. FEBRUAR 2023
Küchen- und Hotelbesichtigung
Familienhotel Huber, Vals

02. MÄRZ 2023
Innovativ kochen mit Bimby. Meran
(Siehe eigener Bericht)

28. MÄRZ 2023
SKV ON TOUR
Hotelbesichtigung
Hotel Hirben Naturlaub, Niederdorf

1.-21. APRIL 2023
SKV-Neuwahlen > Briefwahl

15.-18. APRIL 2023
Messe Tipworld

18. JUNI 2023
The Mountain Chef unplugged 7.0 Ulten

HERBST
Nachqualifizierungslehrgang LBS Savoy
(Siehe eigener Bericht)

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:

« **Scanne mich!**

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

NEUWAHLEN

Zielvorgaben 2023

Neubesetzung der Gremien des Verbandes

Der **Südtiroler Köcheverband - SKV** wurde mit der Statutenreform 2021 auf eine neue gesetzliche und strukturelle Ebene gestellt. Auf dieser Grundlage werden Sie als Mitglied als ersten Schritt die Mitglieder des Landesvorstandes im April mittels einer Briefwahl wählen. In weiterer Folge werden vom Landesvorstand das Präsidium, die Finanzkommission, der Landeskassier und **alle weiteren Positionen neu gewählt** und **bestimmt.**

Inhaltliche Schwerpunkte 2023

Der gesamte Prozess mit der Besetzung der gesamten Gremien und der Besetzung der Fachkommissionen wird einiges an Zeit beanspruchen, so dass der Verband mit der offiziellen Ernennung der Rechnungsrevisoren durch die Mitgliederversammlung im November 2023 diesen Prozess dann endgültig abschließen wird.

Neue Verbandsstruktur und Generationsumbau

Hierbei erfolgt nicht nur eine Neubesetzung der Gremien im Verband selbst, sondern es findet hier auch ein Generationsumbau statt. Dieser Prozess, der im Juni 2021 mit dem vorzeitigen Rücktritt des vorhergehenden Präsidenten Reinhard Steger begonnen hat, braucht seine Zeit und wir möchten diesen Prozess mit der notwendigen Tiefe und Weitsicht umsetzen. Was auf dem Papier einfach erscheint, ist in seiner Gesamtheit nicht nur eine Lösung auf dem Papier, sondern nach einem Vierteljahrhundert geprägt von Kontinuität ein komplexer personeller Umbau des gesamten Verbandes.

Landesvorstand | Bezirksorganisation

Bei der Briefwahl im April werden erstmals auf Landesebene von den Mitgliedern die Vertreter im Landesvorstand gewählt. Das heißt, es gibt eine einheitliche Kandidatenliste für ganz Südtirol und als Mitglied kann man bis zu sechs Stimmen vergeben. Die Meistgewählten werden nach der persönlichen Annahme der Wahl den Landesvorstand repräsentieren. Und die Nächstgewählten auf der Liste werden nach Annahme der Aufgabe die Bezirksvertretungen darstellen. Es gibt in Zukunft somit die Ebene des Landesvorstandes und eine weitere, untergeordnete Ebene der Vertreter der Bezirksorganisation.

Aufgabenstellung und Veranstaltungen

Die vorher angeführten Aufgaben und Abläufe sind neu und allein aufgrund des Generationsumbaus komplex. Deshalb ersuchen wir um etwas Geduld und Nachsicht, wenn im Jahr 2023 die eigentliche Kerntätigkeit des Verbandes etwas begrenzter ausfallen wird. Wir bitten daher um die aktive Teilnahme an diesem herausfordernden Umbau des Verbandes. Wir sind überzeugt, dass wir damit die richtigen Schritte setzen und dass damit der Verband für die zukünftigen Aufgaben gut aufgestellt werden kann.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident

KM **Margareth Lanz**
SKV-Vizepräsidentin

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers since 1977

VIROPA®

die Südtiroler Teemarke

Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

NEUWAHLEN

Erneuerung der *SKV-Gremien* für 2023–2027

Im April stehen die Neuwahlen im Südtiroler Köcheverband - SKV an, so wie diese in den Statuten festgelegt sind.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

KM **Margareth Lanz**
SKV-Vizepräsidentin

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident

Vom 1. bis 21. April sind alle Mitglieder aufgerufen, sich an den Neuwahlen zu beteiligen und damit die Zukunft des Südtiroler Köcheverbandes - SKV proaktiv mitzugestalten. Und wenn auch 2022 viele Positionen, ausgelöst durch Rücktritte, neu bestellt worden sind, so werden mit den Neuwahlen alle Führungspositionen im SKV neu vergeben. Erstmals und auf der Grundlage der neuen Statuten werden keine Bezirkswahlen abgehalten, sondern der SKV-Landesvorstand wird neu gewählt. Das heißt, es gibt eine einzige Wahlliste für ganz Südtirol bzw. für alle SKV-Mitglieder.

Statutenreform und Landesvorstand

Auf der Grundlage der neuen SKV-Statuten können alle Mitglieder innerhalb 1. März schriftlich mit beigelegter Kopie des Mitgliedsausweises und der Identitätskarte Kandidatenvorschläge einreichen. Der bestehende Landesvorstand genehmigt die Kandidatenliste und in weiterer Folge sind alle Mitglieder aufgerufen und eingeladen, sich an der Wahl zu beteiligen.

Neuwahlen - Save the date

1. Ernennung Wahlkommission

- Durch den Landesvorstand (Jännersitzung 2023).
- Die Wahlkommission besteht aus dem Präsidenten und zwei Mitgliedern (eines der Mitglieder ist zudem auch Protokollführer).

2. 27. FEBRUAR - Aktives u. passives Wahlrecht der Mitglieder (in schriftlicher Form)

- Jedes Mitglied kann sich selbst als Kandidat vorschlagen.
- Jedes Mitglied kann Kandidaten-Vorschläge für den Landesvorstand einbringen.

3. Ende März

- Versand der Wahlunterlagen mit den Kandidatenvorschlägen per Post an die Mitglieder.
- Jedes Mitglied kann bis zu sechs Personen wählen.

4. 21. April

- Letzter Wahltermin der Briefwahl.
- Der Poststempel, datiert bis einschließlich 21. April 2023, zählt bzw. ist gültig.

5. Erste Maiwoche

- Den exakten Termin bestimmt der bzw. die Wahlkommissionspräsident:in.
- Auszählung der Stimmen durch die Wahlkommission.
- Protokollführung, -abschluss und Unterzeichnung durch die Wahlkommission.

MAI

Neuwahl des Präsidenten, Vizepräsidenten, Beschlussfassung Anzahl der Mitglieder im Landesvorstand, Genehmigung Bericht der Finanzkommission

6. Mai-Sitzung des Landesvorstandes

- Die Wahl der bzw. des Präsident:in.
- Die Wahl der Vize-Präsident:innen (ein bis drei mit Vorschlagsrecht durch den Präsidenten auf der Grundlage der Statuten).
- Beschlussfassung: Festlegung der Anzahl der Mitglieder im Landesvorstand (drei bis 13 Mitglieder auf der Grundlage der Statuten).
- Genehmigung des Berichtes der Finanzkommission für das erste Halbjahr 2023.
- Beschluss – offizielle Einberufung der 52. Mitgliederversammlung.
- Verabschiedung und Auflösung des bisherigen Präsidiums 2019–2023.

JUNI

Offizielle Ernennung der Mitglieder des Landesvorstandes und Verabschiedung des geschäftsführenden Landesvorstands

7. Juni-Sitzung des Landesvorstandes

a) Beschluss – Ernennung des neuen SKV-Landesvorstandes 2023–2027 (drei bis 13 Mitglieder einschließlich Präsidenten) auf der Grundlage des Wahlergebnisses und des Vorschlags des Präsidenten.

b) Verabschiedung des geschäftsführenden Landesvorstandes, der Finanzkommission und des Landeskassiers 2019–2023).

c) Ernennung des Landeskassiers/Vorsitzenden der Finanzkommission für 2023–2027.

d) 4. Ernennung Mitglieder Finanzkommission (zwei + Präsident) für 2023–2027 mit Vorschlagsrecht des Präsidenten (auch für den/die Vorsitzende:n).

e) Ernennung der Kandidaten als Rechnungsrevisor:innen (2+1) für 2023–2027; werden in Folge von der Mitgliederversammlung offiziell gewählt (Statutenvorgabe).

f) Ernennung der Fachausschüsse und Kommissionen (oder in nächster Zeit).

g) Ernennung der Vertreter der Bezirke (Bezirksvorsitzende:r) für 2023–2027 oder auf einer der nächsten Sitzungen.

h) Präsentation der Struktur/Hierarchie des Verbandes mit Genehmigung und Beschlussfassung durch den Landesvorstand.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

rs | **rm**

Pastificio Felicetti

Die Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo

Der Beginn der Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo beginnt vor mehr als hundert Jahre. Eine Geschichte die vier Generationen überdauert hat, Kriege und Krisen überwunden hat, und die Vision des „Großvaters“ Valentino erfüllt hat.

In diesem Traum von 1908 inspiriert sich der Mut, der Wunsch nur gut gemachte Dinge zu tun, die Demut immer dazuzulernen sowie sich den neuen Herausforderungen zu stellen.

Diese Ziele können nur erreicht werden, indem man von den besten Rohstoffen ausgeht und sie sorgfältig auswählt. Bio- und Vollkornhartweizengrieß, Kamut und Dinkelmehl sind bei den Produzenten, die mit Felicetti das gemeinsame Ziel der höchsten Qualität teilen, sehr gefragt. Diese werden mit reinstem Quellwasser und sauberer Luft von den Dolomiten kombiniert.

Das Unternehmen hat sich die Verpflichtung genommen in vollem Respekt zur Umwelt zu agieren und nach biologischen Prinzipien zu arbeiten. Ein Vorbildliches Beispiel dafür ist die Monograno-Linie.

Monograno Felicetti wurde 2004 gegründet mit dem Ziel die Bedürfnisse aller Gastronomen und Liebhaber guter Küche zu verbinden, welche sich zunehmend mit Fragen der Umweltethik auseinandersetzen. Es werden vier Monograno Felicetti Linien vorgeschlagen: Matt – starke und reiche Sorte von Hartweizen aus den Feldern Apuliens, Kamut Khorasan – Vorfahre moderner Körner mit Ursprung im Mittleren Osten, Dinkel - welcher von den Kelten, Ägyptern und Etruskern verwendet wurde und heute vom umbrischen und toskanischen Bauern angebaut wird, und zu Letzt die Il Cappelli, reich an hochwertigem Eiweiß aus Anbauten zwischen Apulien und Basilikata gewonnen.

Seit 2013 werden Monograno Felicetti in Südtirol über Wörndle Interservice vertrieben. Ein Partner, den die Teigwarenfabrik von Predazzo für die große Erfahrung die sie im Laufe der Jahre gesammelt hat, für die Professionalität die von den Kunden in der Region anerkannt wird, für die Qualität der angebotenen Produkte und für die Sorgfältigkeit ihres Verkaufsnetzes ausgewählt hat.

HYGAN-CEO **Norbert Gummerer** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** bei der Vertragsunterzeichnung

HYGAN & SKV

Drei-Sterne-Partnerschaft ausgebaut

Kurz vor Jahresende hat die Firma HYGAN mit CEO Norbert Gummerer an der Spitze die langjährige Partnerschaft mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV für 2023 und 2024 erweitert und ausgebaut.

Diese Partnerschaft baut auf einer langjährigen und sehr erfolgreichen Kooperation zwischen dem Südtiroler Marktführer im Bereich Hygiene und dem SKV auf. Als Südtiroler Traditionsunternehmen entwickelt HYGAN spezialisierte Reinigungs- und Pflegeprodukte für vielfältigste Anwendungen. Hierbei gilt das Motto von CEO Norbert Gummerer: „So gründlich wie nötig. So schonend wie möglich." HYGAN ist das einzige Unternehmen in diesen Bereichen, das seine Produkte zu 100 Prozent in Südtirol herstellt. Und hier einen sehr nachhaltigen Kreislauf im Sinne der ganzheitlichen und nachhaltigen Philosophie „100 PROZENT REIN, 100 PROZENT SÜDTIROL" proaktiv lebt. Das Gesamtsortiment umfasst aktuell die Bereiche Boden, Küchenhygiene, Wäschehygiene, Objekthygiene, STOPP Covid-19, Sanität- und Waschraumhygiene, Hygiene und Desinfektion allgemein, EU-Ecolabel-Produkte, Spezialprodukte, Raumduft, Papierwaren, Reinigungsmaschinen, Reinigungszubehör, Abfallentsorgung, Küchenbedarf.

SKV-Präsident KM Patrick Jageregger begeistert diese Philosophie der nachhaltigen kleinen Kreisläufe. Er zeigte sich sehr dankbar, dass das renommierte Haus HYGAN mit CEO Norbert Gummerer den Einsatz und das Engagement der Südtiroler Köchinnen und Köche weiterhin fördert, unterstützt und mit seiner so wertvollen Philosophie bereichert. Der besondere Leitsatz von HYGAN „Nur Qualität zählt" – eine felsenfeste Überzeugung der Firma HYGAN seit dem ersten Tag, findet auch die volle Zustimmung von Präsident KM Patrick Jageregger und des Südtiroler Köcheverbandes. Zudem, unterstreicht der SKV-Präsident, sei eine top Hygiene im Küchenbereich die Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Küche.

Der SKV freut sich auf eine weiterhin sehr erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Hause HYGAN, das zudem im Markenauftritt die nahezu identischen Kernfarben wie der SKV führt.

Alle weiteren Infos
www.hygan.it

rs | rm

HYGAN®
innovative cleaning products

v.l.n.r. Vizepräsident KM **Roland Schöpf,** Ausbilder des Jahres 2022 KM **Anton Dalvai** mit SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** und Bildungslandesrat **Philipp Achammer**

Foto: **SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**

ANTON DALVAI

Ausbilder des Jahres 2022

KM **Anton Dalvai** ist Ausbilder des Jahres 2022 und sein **„Berggasthof Dorfner"** ist **Ausbildungsbetrieb des Jahres.** Ein großer, ein großartiger Erfolg. Eine starke Botschaft, dass jeder bzw. jede dieses Ziel erreichen kann.

Die Ausbildung von Kochlehrlingen ist heute in Südtirols Betrieben und bei Südtirols Küchenchefs keine Selbstverständlichkeit mehr. Und ja, es gibt viele Ausreden, es gibt viele Argumente, um nicht auszubilden. Überzeugend ist hier aber kein einziges. Wenn Anton Dalvai dieses Ziel, diese Auszeichnung auf über 1.000 m Meereshöhe in Gschnon erreicht, fernab von Zentren, inmitten der freien Natur, hoch oben am Berg, wo es zwar Rehe, Wildhasen, Füchse und vieles mehr gibt, aber ganz wenige Menschen, dann ist das für alle anderen auch umsetzbar. Denn Anton Dalvai muss zuerst mal junge Menschen dafür gewinnen, zu ihm hoch zu kommen. Als SKV freuen wir uns sehr, dass erstmals ein Berggasthof, erstmals ein Südtiroler Gasthaus, diese Auszeichnung erhalten hat. Und dazu hat die Redaktion mit KM Anton Dalvai folgendes Interview geführt:

Foto: **LIVE STYLE AGENCY**

Gschnoner OX vom Berg

Was bedeutet dir die Auszeichnung als Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres?

Diese Auszeichnung hat mich auf persönlicher und betrieblicher Ebene sehr gefreut. Sie ist eine wunderbare Anerkennung für unseren Einsatz für die Ausbildung von jungen Menschen. Persönlich war ich auch sehr gerührt, es ist eine

große Bestätigung für mich. Wie viele wissen, ist Ausbildung ohne Herzblut und ohne Herzlichkeit nicht möglich. Und deshalb bin ich schon sehr stolz, der Ausbilder des Jahres 2022 zu sein.

Du bringst dich bereits seit vielen Jahren höchst engagiert in die Ausbildung von Lehrlingen ein. Was motiviert dich dabei?

Die größte Motivation ist, dass ich Tag für Tag das Potenzial der Jugend sehen und fördern darf. Das prägt. Und wer sagt, dass die Jungend nix draufhat, liegt in seiner Meinung 2022 weit ab von der Realität. Die Jugend von heute will nur, wie jeder andere Mensch auch, wertgeschätzt werden!

Viele Unternehmer und Küchenchefs klagen, dass sie keine Lehrlinge finden. Wie findest du in Gschnon, hoch oben am Berg, die Kochlehrlinge?

Bis jetzt hatte ich immer Glück, Lehrlinge zu finden. Und ich denke, dass das auch weiterhin so möglich sein wird. Ich habe mir aber angewöhnt, nicht auf Nationalität, Hautfarbe oder auch Sprache zu schauen. Wir denken, wir haben ein buntes und sehr positiv gemischtes Küchenteam. Wie heute im Fußball. Und freuen uns jeden Tag, dass diese Vielfalt unserer Küche im Berggasthof Dorfner sehr guttut und uns täglich sehr fordert. Auch die Lehrlinge selbst berichten sehr positiv darüber in der Schule. Und daraus resultiert das hohe Interesse bei anderen Jugendlichen, zu mir nach Gschnon zu kommen.

Wie wichtig ist für Lehrlinge die Wertschätzung und Begleitung in dieser so wichtigen Lebensphase von jungen Menschen?

Wertschätzung ist das A und O. Diese baut natürlich auf Gegenseitigkeit auf. Die Begleitung ist wichtig, allerdings ist es auch wichtig, dass von zu Hause aus, von den Eltern, die notwendige Unterstützung kommt. Das heißt, keine negativen Aussagen zu Arbeitszeiten und so weiter. Denn hier sind junge Menschen sehr sensibel.

Kochlehrling auszubilden ist eine Sache. Kochlehrlinge aber erfolgreich auszubilden, so dass diese eine hohe Fachkompetenz mitbringen und den Beruf proaktiv leben, ist nochmals ein wesentlich höherer Anspruch. Wie schaffst du das?

Grundsätzlich ist zu sagen, dass dies zu 90 Prozent vom Lehrling abhängt,

Fortsetzung auf Seite 15

Süßes aus **Dorfner's Patisserie**

Foto: **LIVE STYLE AGENCY**

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

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

qualitaetsuedtirol.com

Diese Auszeichnung hat mich sehr berührt und es ist eine große Bestätigung für mich persönlich. Wie viele wissen, ist Ausbildung ohne Herzblut und ohne Herzlichkeit nicht möglich. Und deshalb bin ich schon sehr stolz, der Ausbilder des Jahres 2022 zu sein.

KM **Anton Dalvai**
Ausbilder des Jahres 2022

wenn er will, geht vieles, Ja, fast alles! An mir als Ausbilder liegt es, das Feuer, die intrinsische Motivation zu entfachen. Ich versuche das immer wieder durchs „Tun-Lassen“. Fehler passieren mir und jedem von uns. Deshalb muss es auch bei unseren Lehrlingen möglich sein, Fehler zu machen. Auch ist es für mich wichtig, dass vor dem Gast immer ich die „Schuld“ trage, die Schuld annehme. Auch wenn ich gar nicht in der Küche war, ich trage die Verantwortung und ich stehe dem Kunden Rede und Antwort. Ich übernehme auch Reklamationen. Und in weiterer Folge, darf daraus kein Tadel in der Küche entstehen. Sondern gewünscht werden von mir Verbesserungen und Richtigstellungen. Auch ist es wichtig, jeden Lehrling als eigene Person, mit einem eigenen Namen zu sehen und anzusprechen. Jeder und jede hat seine Talente und diese gilt es zu wahrzunehmen, zu finden und zu fördern. Und Schwierigkeiten sind dazu da, sich und uns selbst zu verbessern.

Kochlehrlinge und familiäres Umfeld im Dorfner. Welche Bedeutung hat das für die jungen Menschen?

Unsere Mitarbeiter werden alle in der Familie eingebunden. Zwischendurch darf der eine oder andere Lehrling auch mal meiner Mutter im Garten helfen. Oder auch mal mit unseren Kindern spielen. Und das machen alle sehr gerne.

Wie viele Kochlehrlinge hast du derzeit im Betrieb?

Derzeit habe ich zwei Lehrlinge, die dieses Jahr die Abschlussprüfung absolviert haben. Ein weiterer Lehrling besucht die 3. Klasse und ein weiterer Jugendlicher absolviert bei mir die acht Monate Praktikum nach der dreijährigen Fachschule für Kochen. Für Sommer 2023 ist bereits der nächste Lehrling in Aussicht.

Wie heißen deine Lehrlinge und woher kommen sie?

Leit Jelali hat gerade die Abschlussprüfung absolviert und kommt aus Auer, geboren in Tunesien. Gabriel Vescoli hat ebenso gerade die Abschlussprüfung absolviert und kommt aus Salurn. Manuel Abraham, aktuell Lehrling, kommt aus Montan und Laurin Selm hat die dreijährige Fachschule für Kochen absolviert und macht bei mir das Pflichtpraktikum. Er kommt ebenso aus Montan.

Was ist dir persönlich bei der Begleitung und Ausbildung von jungen Menschen wichtig

Dass sie sich auch führen lassen. Sie müssen verstehen, dass ich für die Leitung zuständig bin. Dass ich gegenüber unseren Gästen in der Verantwortung stehe.

Wie beurteilst du die Zukunft von jungen Menschen im Kochberuf?

Der Kochberuf ist fordernd. Aber ich spüre, dass jeder Jugendliche gefordert werden will. Die Zukunft ist vielversprechend. Aber junge Menschen brauchen Mut. Um nach der Lehrzeit ins Ausland zu gehen. Oder hier Erfahrungen zu sammeln und dann zu wachsen. Ob es dann die Positionen in der Küche sind, die Übernahme des elterlichen Betriebs oder gar die Pacht eines Betriebes ist, all dies sind Möglichkeiten und Chancen, die sich aus einer guten Ausbildung und stetiger Weiterbildung ergeben.

Wie sieht nun die nächste Zukunft für dich und die Familie bezogen auf den Betrieb aus?

Wir werden den Betrieb, den wir erst vor drei Jahren in eine neue Richtung dirigiert haben, so weiterführen. Zufriedene Gäste sind wichtig, ein gutes Team ist aber das Allerwichtigste. Was neu wird, ist, dass wir auch die Ausbildung im Service für junge Menschen anstreben. Denn da sehen wir große Potenziale.

rs | rm

Die Dorfner's **Fagottini**

Foto: **LIVE STYLE AGENCY**

Alex Lanthaler in Kochkleidung
One of the Best Young Chefs 2022

FÜNF-STERNE-HOTEL ANDREUS

Helga Fink, Chefin von *Alex Lanthaler im Interview*

Alex Landthaler hat seine Lehre im Hotel Andreus bei Familie Fink absolviert. Die Andreus-Hotels wurden 2018 als Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet und sind bereits seit Jahren immer wieder nominiert für die Auszeichnung.

Die Gründe hierfür sind die hervorragenden Ergebnisse der Andreus-Lehrlinge bei den Abschlussprüfungen sowie die hohe Anzahl an jungen Menschen, die im Andreus die Kochlehre absolvieren. Die Redaktion hat sich auf den Weg gemacht und mit Gastgeberin Helga Fink folgendes Interview rund um Ausbildung, Weiterbildung und die Begleitung von jungen Menschen geführt.

Frau Fink, was haben Sie als Gastgeberin und als Familie gefühlt, als Sie erfahren haben, dass Alex Lanthaler einer der sechs ausgezeichneten Lehrlinge "The Best Young Chefs 2022" ist?

Dankbarkeit! Dankbar, so einen tollen Lehrling in den vergangenen drei Jahren wachsen gesehen zu haben, dankbar einen Mitarbeiter wie Alex im Team zu haben, aber auch dankbar, dass die Küchenchefs David Pixner mit Stefan Pfitscher im Hotel Andreus und Tobias Nikolussi und Lukas Pixner in der Golf Lodge sowie die gesamte Küchencrew immer motiviert sind, unsere Lehrlinge zu unterstützen, ihnen viel zu zeigen und sie auszubilden. Ehrlich gesagt, hat es mich aber nicht überrascht, dass Alex diesen Preis gewonnen hat, weil er alle Voraussetzungen für einen Top-Koch hat.

Was zeichnet Alex Lanthaler als jungen Menschen im Team vom Hotel Andreus aus?

Alex passt perfekt in das sonst auch recht junge Küchenteam, er bringt trotz seines jungen Alters immer Ruhe und Perfektion in die Arbeit, das spornt natürlich alle anderen Mitarbeiter und speziell die jüngeren Lehrlinge an.

Alex Lanthaler war am 19. November anlässlich der Prämierung der besten Kochlehrlinge 2022 aus Krankheitsgründen verhindert. Was haben Sie hierbei gefühlt?

Sehr, sehr schade, dass Alex den Preis nicht persönlich entgegennehmen konnte. Denn das eine ist, als einer der besten Kochlehrlingen ausgezeichnet zu werden, aber nochmal emotionaler wäre es gewesen, auf der Bühne dafür geehrt zu werden. Es hat mir sehr leidgetan, dass Alex diese Ehrung nicht persönlich erleben durfte. Wir haben uns bemüht, dies auszugleichen und haben Alex bei uns hochleben lassen, inklusive Fotoshooting mit den Küchenchefs und seinen Lehrlingskollegen.

Familie Fink ist in jüngster Vergangenheit vom SKV bereits als Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet worden und bereits zum dritten Mal kommt einer der The Best Young Chefs aus dem Hause Andreus. Wie sind diese herausragenden Leistungen in Bezug auf Jugendförderung und den Wissenstransfer zu erklären? Was machen Sie besser als andere?

Vielen Dank für das Kompliment und wir freuen uns wirklich sehr, nach Steffi Pichler und Hannes Parth nun mit Alex Lanthaler zum dritten Mal einen der besten Lehrlinge aus-

Fortsetzung auf Seite 18

Helga Fink Gastgeberin im Fünf-Sterne-Hotel Andreus

Fotos: **ANDREUS GOLFHOTEL GMBH**

Fotos: **ANDREUS GOLFHOTEL GMBH**

Hintere Reihe v.l.n.r.
Helga und **Richard Fink, David Pfitscher, Andre Pfitscher, Nico Rammlmair, Irina Pixner, Michaela Auer, Aphisith Kiriuangchai, Noah Marth, Christof Pixner,**
vordere Reihe v.l.n.r.
Stefan Pfitscher, David Pixner, Alex Lanthaler, Tobias Nikolussi, Lukas Pixner

gebildet zu haben. Uns ist es wichtig, unsere Lehrlinge in der Küche, Patisserie und auch im Service praxisnahe auszubilden. Unsere Mitarbeiter geben zuerst das Wichtigste weiter: die Leidenschaft zum Beruf. Außerdem geben wir den Lehrlingen die Chance, sich das Wissen selbst durch Praxis und Probieren zu erarbeiten – sie dürfen vom ersten bis zum letzten Schritt in jeder Produktionsphase dabei sein und auch das fertige Teller zu sehen, ist ein großer Motivationspunkt.

Wie viele Lehrlinge in Küche und im Service absolvieren aktuell im Andreus ihre Lehrzeit? Wie viele Praktikanten haben die Andreus-Betriebe 2022 beschäftigt?

Die Andreus Resorts bestehen aus drei Hotels – mit jeweils eigenem Servicebereich und Küche. Insgesamt sind es in allen drei Hotels der Andreus Resorts aktuell acht Lehrlinge im Service und acht Lehrlinge in der Küche bei uns in der Ausbildung sowie 25 Praktikanten – aufgeteilt auf die ganze Saison und auf alle Hotels.

Wo kommen diese jungen Menschen her? Wo holen sie diese jungen Menschen? Wie finden Sie diese, wie finden diese Familie Fink und das Andreus?

Unsere Mitarbeiter sind hauptsächlich aus dem Passeiertal bzw. aus der Meraner Gegend. Meistens finden wir die Lehrlinge durch Empfehlung unserer Stammmitarbeiter oder durch Schüler und Lehrer in den gastgewerblichen Schulen Südtirols. Von meiner Mutter habe ich gelernt, dass es wichtig ist, die Familie des Lehrlings kennenzulernen und umgekehrt. Eine Mutter schickt ihr Kind gerne zu uns in die Lehre, denn sie weiß, dass es bei uns gut aufgehoben ist und die Ausbildung auf hohem Niveau ist.

Eine persönliche Frage: Was bedeutet für Sie ein junger Mensch, der sich im Andreus vorstellt und die Lehre dort absolviert?

Diese jungen Menschen haben bei mir einen hohen Stellenwert. Leider ist der Lehrberuf in der Gesellschaft nicht mehr so gut angesehen. Aber für mich sind junge Menschen, die sich schon früh bewusst sind, welchen Beruf sie ausüben und diesen von der Pike auf lernen möchten, starke Persönlichkeiten und verdienen sich Respekt.

Wie vermittelt die Unternehmerfamilie diese Vision an den Küchenchef, die Küchenchefs und die Teams im Andreus?

Die Vision, dass die Lehrlinge die Zukunft des Betriebes sind, haben unsere Küchenchefs rund um David Pixner und Tobias Nikolussi bereits in sich – dies müssen wir nicht vermitteln.
Auch alle unsere Küchenchefs durften eine hervorragende Ausbildung genießen. David Pixner z.B. hat seine Lehre im Andreus unter den Küchenchefs Bernhard Gufler und Daniel Holzeisen absolviert. Und er konnte an der Seite von Simon Nikolussi kochen und nicht nur die Verarbeitung heimischer und edler Produkte erlernen, sondern auch den Umgang mit den Mitarbeitern und Lehrlingen üben und lernen.

Foto: **OMEGAPRODUCTION**

Fünf-Sterne-Hotel
Andreus Stammhaus

„Erfolg ist eine Treppe – und keine Tür" – Wir wissen, dass es zuerst etwas mehr Zeit braucht, mit Lehrlingen zu arbeiten. Aber wir sind uns bewusst, dass wir hervorragende Köche und Service-Mitarbeiter ausbilden und da die meisten unserer Lehrlinge vom Tal sind und sich mit den Andreus Resorts identifizieren, bleiben die meisten auch nach dem Abschluss, als wichtige Mitarbeiter im Betrieb.

Helga Fink
Fünf-Sterne-Hotel Andreus.
Ausbildungsbetrieb
des Jahre 2018

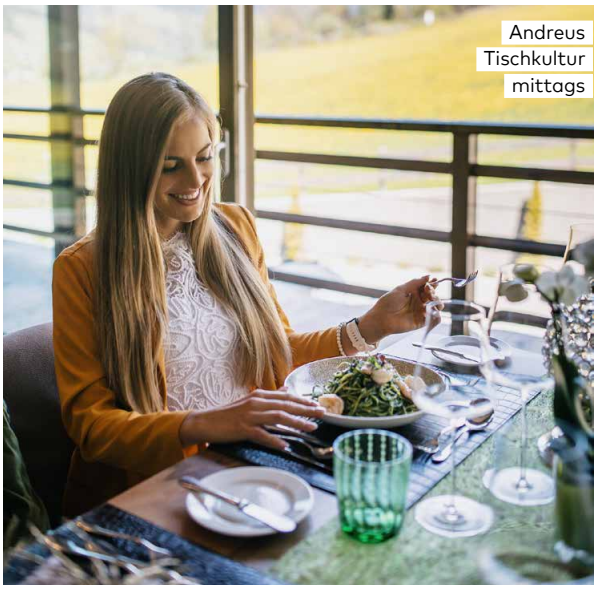


Foto: **BENJAMIN PFITSCHER**

Es gibt heute ja viele Küchenchefs und Unternehmer, die nicht mehr bereit sind, junge Menschen die Kochlehre zu vermitteln. Warum ist für Sie und die Familie diese doch sehr anspruchsvolle Aufgabe so wichtig?

„Erfolg ist eine Treppe – und keine Tür." Wir wissen, dass es zuerst etwas mehr Zeit braucht, mit Lehrlingen zu arbeiten. Aber wir sind uns bewusst, dass wir hervorragende Köche und Servicemitarbeiter ausbilden und da die meisten Lehrlinge vom Tal sind und sich mit den Andreus Resorts identifizieren, bleiben die meisten auch nach dem Abschluss als wichtige Mitarbeiter im Betrieb.

Welche Erwartungshaltungen hat Ihre Familie an junge Menschen im Lehrberuf in Küche und Service?

Wir erwarten einfach Freude und Interesse am Beruf, Freude am Lernen, etwas Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein, gerne Gastgeber sein. Wir geben jedem eine Chance und versuchen das Gute in jedem Jugendlichen zu finden. Das fachliche Wissen kommt dann nach und nach von alleine – dafür geben wir auch die Zeit.

Welchen Anspruch stellen Sie an die Küchenchefs, an die Serviceleiter und an das Team in Bezug auf die Förderungen und den proaktiven Wissenstransfer gegenüber jungen Menschen?

Wir fördern generell das Arbeiten im Team, den Zusammenhalt. Für unsere Küchenchefs David und Tobias und Serviceleitung Max Hofmann, aber auch für alle Mitarbeiter ist es selbstverständlich, sich gegenseitig zu helfen und den Lehrlingen alles beizubringen – das ist eine Win-win-Situation für alle.

Welche Werte zeichnen Sie als Unternehmerfamilie aus, dass Sie immer wieder so viele junge Menschen für einen Lehrberuf in den Andreus-Betrieben gewinnen?

Uns ist es sehr wichtig, dass sich die Mitarbeiter generell bei uns wohl fühlen und sich mit dem Betrieb identifizieren. Deswegen bieten wir neben schöner Unterkunft, Verpflegung auch weitere Benefits wie kostenlose Nutzung der Freizeiteinrichtung, Ermäßigung bei Beautybehandlungen und Massagen sowie bei Aufenthalten in anderen Top-Wellnesshotels. Ich persönlich mag alle meine Mitarbeiter sehr und bin für jeden Mitarbeiter bei Problemen persönlich erreichbar und versuche jedem zu helfen und ihn zu beraten, als wäre es mein eigenes Kind.

Was sind die größten gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen als Unternehmen, um immer wieder junge Menschen als Mitarbeiter:innen zu gewinnen?

Der Lehrberuf hat allgemein leider zu wenig Stellenwert. Die Lehre muss in der Gesellschaft mehr anerkannt werden, denn dann entscheiden sich auch mehr Jugendliche für eine Lehre und die Eltern unterstützen sie dabei.

Welche strategische Bedeutung hat die Ausbildung von jungen Menschen für ein Top-Unternehmen wie die Andreus-Hotelgruppe?

Wie bereits erwähnt, bleiben die meisten Lehrlinge nach Abschluss der Lehre als wichtige Mitarbeiter und auch als Ausbilder in den Hotels der Andreus Resorts bestehen. Somit ist eine gute, fachliche und menschliche Ausbildung natürlich auch strategisch von Bedeutung. In einer Zeit, wo Fachkräfte immer mehr Mangelware sind, ist es doch die beste Lösung, die Fachkräfte selbst auszubilden.

Die Redaktion
rs | rm

TEACH & TRAIN

Erwartungshaltungen, *Strategien, Zukunft*

Die Redaktion hat sich in dieser Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift Südtiroler Köche ganz dem Titelthema **Aus- und Weiterbildung** gewidmet. Wir möchten damit unseren Leserinnen und Lesern die ganz besondere Bedeutung von Ausbildungsqualität aufzeigen und vermitteln.

Aus Sicht von jungen Menschen, aus Sicht von Anton Dalvai, dem Ausbilder des Jahres 2022, von Gastgeberin Helga Fink vom Ausbildungsbetrieb des Jahres 2018 und auch aus Sicht von internationalen Expertinnen und Experten wie Inés Blal, der Direktorin der weltbesten Hotelfachschule. Dazu Stellung nehmen auch Präsident KM Patrick Jageregger sowie Vizepräsident KM Roland Schöpf. Am Beispiel der Food-Innovation-Konferenz greifen wir ein Südtiroler Weiterbildungsangebot der IDM auf. Wir möchten als Redaktion Lösungsansätze vermitteln, wie man der neuen Situation am Arbeitsmarkt als Köchinnen und Köche, als Küchenchef:in, als Betriebe, als Lehrkräfte, als berufsbildende Schulen und Unternehmen, als Unternehmerfamilien proaktiv begegnen kann.

Die Redaktion
rs | rm

Laura Reiner

One of the Best Young Chefs 2022

Jahrgang: 2004
Wohnort: Freienfeld
Lehrbetrieb: Hotel Schaurhof, Ried/Sterzing
Nominiert: LBS Emma Hellenstainer
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Ich habe mich darüber sehr gefreut und war stolz.

Wie hat dein Freundeskreis auf die Auszeichnung reagiert?

Meine Freunde haben sich sehr darüber gefreut und haben mir herzlich gratuliert.

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

Meine Mutter war für meine persönliche berufliche Entwicklung sehr wichtig, da sie mir die Freude am Kochen zeigte und mich immer unterstützte. In meinem Ausbildungsbetrieb, Hotel Schaurhof, wurden mir dann die Grundlagen im Kochen gelernt und beigebracht, richtig und korrekt mit den Lebensmitteln umzugehen.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

Zurzeit erweitere ich meinen Horizont und möchte andere Berufe kennenlernen und Interessen ausprobieren.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Mich fasziniert am Kochen die Kreativität. Diese kann man in jedes einzelne Gericht hineinstreuen und somit eine besondere Abwechslung kreieren.

rs | rm

Kathrin Pircher

One of the Best Young Chefs 2022
und Silbermedaillengewinnerin beim
The Mountain Chef unplugged in Ulten 2022

Jahrgang: 2003
Wohnort: Dorf Tirol
Lehrbetrieb: Lackner Stubn, Algund
Nominiert: LBS Savoy
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Für mich bedeutet die Auszeichnung den ersten, kleinen Erfolg im Berufsleben gefeiert zu haben. Wichtig ist nun, mein Ziel nicht aus den Augen zu verlieren.

Wie hat dein Freundeskreis auf die Auszeichnung reagiert?

Mein Freundeskreis hat sehr positiv darauf reagiert. Ich habe viele Glückwünsche erhalten und alle waren sehr stolz auf mich. Zudem habe ich sehr viel positives Feedback bekommen.

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

Mein Chef Armin Gruber und Antonia Stampfl. Außerdem meine Familie und Freunde. Es ist wichtig, Menschen hinter sich zu haben, die einen unterstützen. Und so durfte ich von diesen und vielen anderen Menschen sehr viel Unterstützung erfahren.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

Ich werde immer versuchen, mich laufend weiterzubilden. Und dabei viel Neues dazuzulernen. Und ich werde immer versuchen, mein Bestes zu geben.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Der Kochberuf bedeutet für mich vor allem Kreativität. Sei es beim Zusammenstellen neuer Gerichte oder beim Anrichten der Teller. Man hat nie ausgelernt, egal wie alt man ist. Man kann sich immer weiterbilden und neue Ideen umsetzen. Es braucht Teamgeist, um gemeinsam Ziele zu erreichen. Man sammelt viele Erfahrungen und lernt immer neue Leute kennen. Mit gutem Essen zaubert man den Menschen ein Lächeln ins Gesicht. Und das sind wunderbare Erfahrungen.

rs | rm

Jasmin Gufler

One of the Best Young Chefs 2022

Jahrgang: 1998
Wohnort: Naturns
Lehrbetrieb: Ansitz Schulerhof, Plaus
Nominiert: LBS Savoy
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Sie ist eine große Ehre. Besonders, weil ich mit so etwas zu Beginn meiner Lehrzeit nicht gerechnet hatte. Ich wusste zwar, dass ich einen guten Abschluss gemacht habe, aber nicht, dass ich zu den Besten gehöre. Für mich ist die Auszeichnung auch eine Bestätigung dafür, dass ich in meinem Beruf gut bin und zudem ist sie eine große Motivation, weiterzumachen.

Wie hat dein Freundeskreis auf die Auszeichnung reagiert?

Meine Freunde, meine Kollegen und das Team im Betrieb haben sich alle sehr mit mir gefreut.

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

Am wichtigsten war meine Familie. Sie hat mich unterstützt, gefördert und getragen. Ganz besonders meine Mutter und mein Freund, sie haben mich durch alle meine Höhen und Tiefen begleitet, mich immer wieder motiviert und unterstützt. Meine Familienmitglieder waren und sind es noch heute: meine größten Fans und Kritiker.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

Ich möchte gerne in den nächsten Jahren alle Posten in der Küche absolvieren, um mich dann zu spezialisieren. Ich finde es sehr wichtig, dass man alle Aufgabengebiete beherrscht. Dies ist ein großer Vorteil für meine weitere Karriere. In einigen Jahren möchte ich nämlich Chefköchin werden und selbst Verantwortung für ein Team übernehmen.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Dass man aus allem etwas Leckeres, etwas besonders Schmackhaftes zaubern kann. Der Kreativität und der Fantasie sind in unserem Beruf keine Grenzen gesetzt. Man kann sich beim Geschmack wie auch beim Gestalten der Teller richtig austoben. Es gibt immer etwas Neues zum Ausprobieren und zum Entdecken. Der Kochberuf ist einfach wunderschön!

rs | rm

Sara Treyer

One of the Best Young Chefs 2022

Jahrgang: 2004
Wohnort: Terenten
Lehrbetrieb: Hotel Elephant, Brixen
Nominiert: LBS Emma Hellenstainer
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Ich habe mich über die Auszeichnung sehr gefreut. Ich habe damit ein wichtiges persönliches Ziel erreicht, das ich mir gesetzt hatte.

Wie hat dein Freundeskreis auf die Auszeichnung reagiert?

Meine Freunde und Familie sind sehr stolz auf mich und freuen sich extrem über meine Leistung!

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

Dazu gehört vor allem meine Mama, die mich auf diesem Weg immer unterstützt und begleitet hat, sowie auch Matthias Bachmann, Chefkoch vom Hotel Elephant. Er hat mir sehr viel beigebracht und immer das Maximum aus mir rausgeholt.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

Ich möchte meinen Horizont im Gastgewerbe erweitern und mache dies gerade im Bereich Service.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Der Kochberuf ist meiner Meinung nach einer der kreativsten und vielseitigsten Berufe. Zudem kann man ihn auf der ganzen Welt ausüben und sich immer weiterbilden.

rs | rm

Alex Lanthaler

One of the Best Young Chefs 2022

Jahrgang: 2004
Wohnort: St. Leonhard, Passeier
Lehrbetrieb: Andreus Hotels, St. Leonhard, Passeier
Nominiert: LBS Savoy
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Die Auszeichnung hat natürlich einen großen Wert für mich, weil es eine ganz besondere Wertschätzung ist. Es ist zudem eine besondere Anerkennung, dass man sich besonders bemüht hat und sein Herzblut in den Beruf steckt.

Wie hat dein Freundeskreis auf die Auszeichnung reagiert?

Ich bekam sehr viele Gratulationen und man merkte, wie sich alle mit mir freuten. Viele wussten, wie sehr ich den Kochberuf liebe und dass mir dieser so schöne Beruf besonders liegt.

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

Jeder Mensch, mit dem ich das Glück hatte zu arbeiten, jeder Lehrer der mir etwas beigebracht hat und meine Chefitäten waren eine große Bereicherung für mich. Mein größtes Dankeschön geht aber vor allem an meinen Tutor Ayoub und an meinen Lehrer Markus Steger. Sie zeigten mir, dass man immer über den Tellerrand blicken muss und man nie ausgelernt hat.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

In der heutigen Zeit stehen einem zum Glück alle Türen offen und das möchte ich nutzen. Ich möchte neue Kulturen und Küchen kennenlernen und mich in der Welt und vor allem in Südtirol weiterbilden.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Am Kochberuf liebe ich, dass es keine Grenzen gibt. Sei es in der Kochkunst selbst, wie auch die Möglichkeit, in der ganzen Welt zu lernen und zu arbeiten. Es ist alles möglich. Neue Sachen zu kreieren, neue Geschmäcker zu testen und vor allem mit neuen Menschen zu arbeiten. Es ist einer der vielfältigsten Berufe überhaupt, in dem man nie ausgelernt hat. Es ist alles möglich. Ein wahrer Traum.

rs | rm

Elia Eder

One of the Best Young Chefs 2022

Jahrgang: 2004
Wohnort: Uttenheim, Gais
Lehrbetrieb: Boutique Hotel Zum Tanzer, Pfalzen
Nominiert: LBS Emma Hellenstainer
Ausgezeichnet: Von Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV

Was bedeutet dir die Auszeichnung?

Ich bin stolz darauf, so eine wichtige Auszeichnung erhalten zu haben. Für mich war es eine Bestätigung, dass ich den richtigen Berufsweg eingeschlagen habe!

Wie haben deine Freunde auf die Auszeichnung reagiert?

Sie waren stolz auf mich und hatten eine große Freude.

Welche Menschen waren für deine persönliche berufliche Entwicklung wichtig?

In erster Linie war Chefkoch Hannes Baumgartner in meinem Lehrbetrieb sehr wichtig für meine Entwicklung. Er hat mir die Grundlagen vermittelt und mich motiviert, weiterzumachen. Wichtig waren auch alle Menschen, die mich unterstützt und an mich geglaubt haben. In der Familie, im Betrieb, in der Schule und in meinem Umfeld.

Wie sieht die weitere berufliche Entwicklung aus?

In Zukunft möchte ich mit dem Kochen weitermachen und mich weiter verbessern und fortbilden.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Am schönsten sind die Kreativität und die Abwechslung. Man hat jeden Tag mit verschiedensten Lebensmitteln zu tun und kann die verschiedensten Geschmacksrichtungen kombinieren und neue Gerichte kreieren. Außerdem kann man Menschen mit einem Gericht große Freude bereiten.

rs | rm

Foto: © SHUTTERSTOCK

SO SCHMECKT KÜCHENSPRACHE!

Das neue Sprachquiz

Die neue Ausgabe des Online-Sprachquiz **„Kennst du deine Sprache?"** der Sprachstelle im Südtiroler Kulturinstitut lädt dazu ein, das, was wir essen und trinken, sprachlich zu betrachten.

Knifflige Fragen zu schmackhaften Redewendungen und Wörtern, zur sprachlichen Vielfalt in deutschsprachigen Kochtöpfen oder zu korrektem Speisekartendeutsch gilt es zu beantworten: Wie viele Sprachen nehmen wir allein schon beim Frühstück in den Mund, wenn wir zu Kaffee, Tee, Kakao, Joghurt oder Müsli greifen? Wie nennen wir in Südtirol das, was dem Schweizer ein „Mistkratzerli" und dem Nordostdeutschen ein „Broiler" ist? Und warum ist mit manchen Menschen nicht gut „Kirschen essen"? Über 110 Fragen in fünf Kapiteln erwarten die Spielenden. Im letzten der fünf Kapitel geht es nicht mehr darum, eine richtige Lösung zu finden, sondern die eigene Wortwahl mit jener anderer Spielender zu vergleichen: Greifen Sie eher zu Porree oder zu Lauch, zum Germ- oder Hefezopf, zu Chips oder Patatine?

Das Spiel ist auf der Internetseite **www.sprachquiz.org** für Interessierte aller Altersgruppen kostenlos zugänglich. Schulklassen der 1./2. Klasse Ober- und Berufsschule, die sich mit dem Thema befassen, können auch an einem Gewinnspiel teilnehmen.

Weitere Infos:
sprache@kulturinstitut.org,
Tel. 0471 313 820.

Hom mer schun wos gfundn?
Besser aufgetischt
Folge 1 - YouTube

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

Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFLANZEN

Kreative Knospen-Küche

Im Nadelwald ist der Boden oft übersät von Fichtenzweiglein. Eichhörnchen sind's, sie sind hungrig auf die gehaltvollen Knospen der männlichen Samenzapfen. Trieb abgebissen, Knospen ausgeknabbert, Rest fallen gelassen. Werden die Tage wärmer, kann man Spatzen, Finken, Meisen und andere Vögel beobachten, wie sie an Bäumen in Stadt und Land Knospen schnabulieren. Auch Rehe mögen saftige Knospen, ihnen schmecken vor allem Ahorn, Buche, Eiche oder Rosen besonders gut. Knospen als Spätwinterkost – wäre das auch was für uns?

Knospen kosten

Ganz so außergewöhnlich ist der Verzehr von Knospen nicht. Wir essen Brokkoli und Blumenkohl, wir würzen mit Nelken und geben Kapern an Vitello tonnato. Wildkräuterfreunden läuft bei Knospen von Löwenzahn, Gänseblümchen und Bärlauch das Wasser im Mund zusammen. Nachdem es mit Wildkräutern gerade nicht allzu weit her ist, können doch Knospen das Essen bereichern.

Schon mal eine Blattknospe einer Brombeere probiert? Was für ein ungeahntes Geschmackserlebnis. Um die volle Aromatik genießen zu können, muss man die Knospe sehr gründlich zerkauen. Zuerst entfaltet sich ein nussig-frischer Geschmack, der sich dann über einen herben Anklang in eine deutlich exotische Kokosnote wandelt.

Knospen naschen

Einige Knospen schmecken unerwartet mild wie die von Linden, andere überraschend aromatisch. Grüne, rundliche Knospen vom Walnussbaum z.B. entfalten ein Feuerwerk an würzigen, scharfen und herben Geschmacksnuancen. Spitz-eiförmige Knospen von Kirschbäumen schmecken erst leicht sauer, dann herb, schließlich deutlich scharf. Bei einigen Knospen schmeckt man bereits die Frucht, z.B. bei Schwarzen Johannisbeeren. In Frankreich nutzt man deren Knospen als „Poivre de Cassis" (Cassis-Pfeffer), etwa für Fisch, Wildpasteten oder Obstsalat.

Mit Knospen würzen

Knospen können getrocknet zu energiereichem Pulver verarbeitet werden, früher vorzugsweise als Brotzutat, heute eher im Smoothie oder mit Salz als Streuwürze zu verwenden. Gemischte frische Knospen, insbesondere würzige von Walnuss, Kirsche, Eiche lassen sich gut mit Pfefferkörnern für die Gewürzmühle mischen.

Die großen Knospen von Schwarzpappeln verblüffen durch ihren harzig-vanilleartigen Duft und den an Zimt, Pfeffer und Ingwer erinnernden Geschmack. Mit Zucker vermahlen ergibt sich ein herrlicher Würzzucker für allerlei Süßspeisen und Gebäck, aber auch zur Abrundung von Gemüsegerichten oder Getränken, hier vor allem Punsch und Glühwein.

Ganz fein: Knospen-Oxymel. In ein sauberes Schraubglas eine kleine Handvoll Knospen geben. Das Glas zu zwei Dritteln mit Honig (gerne Waldhonig) füllen, mit Apfelessig auffüllen. Gut verrühren oder schütteln. An einem dunklen, eher kühlen Ort eine Woche durchziehen lassen. Zur Verwendung können die Knospen ganz nach Belieben abgesiebt oder auch mitgegessen werden. Mit diesem Oxymel können Sie schnell hervorragende Dressings anrühren, etwa zu Salaten aus Rübengemüse.

Schokomousse
mit Knospen Zucker

Hier ein Link
zur Fernsehsendung:
shorturl.at/gwIV3

Knospen Schokolade

Fotos: FLICKR.COM

Internationale Hotelfachschule Lausanne. Die weltweit führende Hotelfachschule

INÈS BLAL

Direktorin der internationalen Hotelfachschule Lausanne

Inès Blal, 42, ist Dekanin an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Die Hochschule, die heuer ihr 125-jähriges Bestehen feiert, ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 ein Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. Sie gilt weltweit als führende Hotelfachschule, Hotellerie- und Hospitality-Managementschule.

Die EHL bietet im Rahmen ihrer Bachelor-, Master- und Zertifikatsprogramme Studierenden aus aller Welt vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Auf dem Campus in Lausanne studieren derzeit 2.890 Personen aus 119 Ländern. Inès Blal, verheiratet und Mutter zweier Kinder, hat das Doktorat in Strategic Management and Tourism an der Virginia Polytechnic Institute and State University erworben. Die neue Züricher Zeitung hat kürzlich folgendes Interview kürzlich mit der Direktorin geführt. Die Redaktion veröffentlicht hier einen Teilauszug. Der fehlende Teil kann über den QR-Code nachgelesen werden.

Was konkret raten Sie dem Berufsnachwuchs?

Bleib dir treu. Handle nach deinen Werten, aber merke, wann es – ab und zu – an der Zeit ist, sie etwas «elastisch» auszulegen.

Hat Ihnen die Schule das wirklich Relevante an Sie vermittelt?

Die Schule war für mich immer ein Glücksfall. Denn ich liebe es zu lernen. Sich neues Wissen anzueignen, hat für mich bis heute etwas Magisches. Zuerst weiß man nichts, dann strengt man sich an – und plötzlich kann oder versteht man etwas viel besser. In der Schule habe ich nicht nur gelernt, strukturiert zu denken, sie hat mir auch gezeigt, dass alles zum Greifen nah ist, wenn man neugierig ist.

Wie wurden Sie durch Ihre ehemaligen Lehrpersonen eingeschätzt?

Mir wurde oft gesagt, ich sei ernsthaft. In der Primarschule nannte man mich auch gesprächig. Mein Doktorvater wiederum beschrieb mich als „sehr zielorientiert und mit starker Wertbaltung“.

Wie spüren Sie die gegenwärtige Wirtschaftslage?

Die Geschwindigkeit, mit der sich der Wandel derzeit vollzieht, stimmt mich manchmal schon ziemlich nachdenklich.

Darf ein Chef auch Schwächen zeigen?

Das ist sogar zentral. Mitarbeitende, denen man Vertrauen schenkt, geben von sich aus ihr Bestes. Wenn diese mitbekommen, dass Vorgesetzte auch nicht perfekt sind, gehen sie lockerer mit den eigenen Schwächen um.

Was geht Ihnen auf die Nerven?

Wenig. Viel eher treibt mich im Moment die Frage um, wie man selbständiges Lernen fördern und Menschen am besten zum Lernen motivieren kann. Gerade in einer Zeit, in der Technologie allgegenwärtig ist, und erst recht in einem multikulturellen Umfeld wie an der EHL.

„Sich neues Wissen anzueignen, hat etwas Magisches“

Inès Blal

Worüber können Sie so richtig herzlich lachen?

Über Witze zur Absurdität des Lebens – und natürlich über die Spässe meiner Kinder und meines Mannes.

Interview:
Hanspeter Mettler

Quelle:
Neue Züricher Zeitung

Das vollständige Interview lesen Sie hier.

IDM FOOD INNOVATION CONFERENCE

Alpine Superfood

Was essen und trinken wir im Jahr 2030? Und welche „Superfoods" kommen nicht aus exotischen Ländern und sind deshalb eine Chance für Südtirol? Diesen und vielen weiteren Fragen rund um das Thema **„Food & Drink"** ging die Food Innovation Conference von IDM Südtirol nach, die kürzlich über die Bühne gegangen ist. Internationale und Südtiroler Expert:innen informierten zu den aktuellsten Trends und lieferten Inputs, wie Südtirols Unternehmen und die Gastronomie diese erfolgreich für sich nutzen können.

In-vitro-Fleisch, das aus tierischen Stammzellen im Labor gezüchtet wird, Makroalgen in der Suppe und Lachs aus dem 3-D-Drucker: Die Zukunft unserer Ernährung ist höchst innovativ und technologisch. Gleichzeitig behaupten sich weiterhin Trends wie Transparenz entlang der Lieferkette, Nachhaltigkeit und Regionalität; dazu kommt eine konstante Entwicklung in Richtung Gesundheit und Wohlbefinden. „In diesen Entwicklungen liegt eine große Chance für Südtirols Unternehmen, denn das sogenannte ‚Alpine Superfood' vereint all diese Trends in sich", so Vera Leonardelli, Direktorin Business Development von IDM. Mit „Superfood" sind Lebensmittel gemeint, deren Inhaltsstoffe als besonders vorteilhaft für die Gesundheit gelten, zum Beispiel durch einen hohen Anteil an Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen oder Mineral- und Ballaststoffen.

Zum Superfood, das auch in Südtirol angebaut werden kann, zählen Nüsse wie Walnüsse, Haselnüsse und Kastanien, Samen wie Leinsamen, Hanf oder Sanddorn, Beerensorten wie Heidelbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren oder auch bestimmte Gemüsesorten, darunter Rote Bete und Sauerkraut. Dazu kommen Shiitake und Austern-Pilze, Wurzeln oder auch andere regionale Rohstoffe wie Kräuter, Bachkresse und Hafer. Um diese „Alpine Superfoods" ab sofort als solche zu positionieren, hat IDM eine eigene Broschüre herausgegeben, die bei der Food Conference vorgestellt wurde. Darin wird erklärt, was mögliche Superfoods sind und was sie dazu macht sowie zu welchen Speisen sie verarbeitet werden können. Die Broschüre soll Impulsgeber und Inspiration für Produktinnovationen sein, die IDM dann auf Wunsch im Rahmen der Produktentwicklung begleitet.

Der Gegensatz zwischen den zwei Megatrends Naturalismus und Technologie stand im Mittelpunkt des Vortrags von Futurist David Bosshart, Präsident der Duttweiler-Stiftung. „Lebensmittel werden zugleich immer natürlicher und immer künstlicher. Ernährung ist immer mehr Hightech und K.I.: Wir haben noch nie so künstlich gegessen wie heute. Gleichzeitig werden Trends wie lokal, Nähe, kurze Wege weiterlaufen", sagte Bosshart. Pilze würden Schritt für Schritt eines der großen Themen werden, die mehr sein könnten als nur Superfood, auch kulinarisch oder für die einfache Massenherstellung. Dennoch spiele Fleisch als emotionalstes und hochwertigstes Gut weiterhin eine Hauptrolle, denn es habe unser Wohlstandsgefühl nachhaltig geprägt. „Hier stellt sich nun die Frage, wie wir mit Fleischersatzprodukten, alternativen Proteinen und In-vitro-Fleisch umgehen werden, was hier realistisch ist und was eher Hype".

Wie weit man bei der künstlichen Produktion von Fleisch und bei alternativen Proteinquellen bereits ist, zeigte Stefano Lattanzi in seinem Beitrag auf, der neben einem Überblick des aktuellen Status quo auch die Herausforderungen und Chancen dieses neuen Trends analysierte. Lattanzi ist Gründer und CEO von Bruno Cell in Trient, dem ersten Start-up-Unternehmen für zell-kultiviertes Fleisch in Italien.

Die Verantwortlichen und Organisatorinnen der **IDM** mit einigen der Referenten

Foto: **REINHARD STEGER**

Quelle: **Bettina König, idm-suedtirol**

rs | rm

Die 15 Teilnehmer am Nachqualifizierungslehrgang 2022 an der LBS Savoy mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer,** Lehrkräften und Vertretern der Schule

Nachqualifizierung *Koch/Köchin*

ANMELDUNG BIS 2. MAI – LEHRGANG HERBST 2023

Lehrgang zur Nachqualifizierung für Bedienstete im Küchenbereich an der LBS Savoy Meran. Für die Zielgruppe Hilfsköch:innen, die als Koch/Köchin arbeiten, aber keinen Berufstitel besitzen, bietet die Landesberufsschule Savoy diesen Nachqualifizierungslehrgang an.

Die wichtigsten Infos

Zielgruppe: Hilfsköchinnen/Hilfsköche

Ziel: Diplom als Köchin/Koch

Anmeldeschluss: 2. Mai 2023

Wichtig: Die Erreichung der Mindestteilnehmerzahl ist Voraussetzung für den Start des Lehrgangs.

Wo: LBS Savoy

Wann: Abendlehrgang, Montag bis Freitag von 16.30 bis 21.30 Uhr

Lehrgang: Zwei Module (Fachpraxis, Fachtheorie und Allgemeinbildung)

Zugangsvoraussetzung: Mindestens zwei Jahre Arbeitstätigkeit im Küchenbetrieb

Infos: Tel. 0473 20 59 00

Anmeldung: lbs.me-savoy@schule.suedtirol.it

Kursgebühr: ca. 780 Euro (kostenlose Teilnahme für Arbeitslose, Personen in der Lohnausgleichskasse und sozial benachteiligte Menschen)

Das Motto: Nehmen Sie ihre berufliche Karriere selbst in die Hand! Die LBS Savoy und ein tolles Team helfen Ihnen dabei!

rs | rm

SKV-COOK MEETING
2. MÄRZ 2023

WEITERBILDUNG

Innovativ Kochen *mit Bimby*

Kurz & prägnant

Referentin: Sabine Redolfi Weiss
Wo: LBS Savoy
Wann: Donnerstag 2. März 2023
Uhrzeiten: 19.00 bis 21.00 Uhr
Wer ist eingeladen: SKV-Mitglieder
Zutritt zur Veranstaltung:
Nur für SKV-Mitglieder (SKV Member Card)
Für Andere: Die Golden Card Mitgliedschaft vor Ort, um 55 Euro
Infos und Anmeldung: 335 73 50 913 oder philip.hafner79@gmail.com
Anmeldeschluss: 28. Februar 2023
Wichtig: Zutritt nur mit Anmeldung

Referentin
Sabine Redolfi Weiss

Allgemeine Infos

SKV-Mitglied und Köchin Sabine Redolfi Weiss zeigt als Referentin auf, wie das aktuellste Modell der Küchenmaschine Bimby hochmodern eingesetzt werden kann. Sie liefert dazu Ideen, Rezepte, Tipps und Tricks. Bis hin zum effizienten Kochen mit der Bimby in der kalten, warmen, süßen und veganen Küche. Besonderes im Fokus der Referentin steht, wie diese vielseitige und hochmoderne Küchenmaschine den täglichen Küchenalltag erheblich erleichtern kann.

SKV-Bezirksobmann **Philip Hafner**
rs | rm

jaminjar.it
menz-gasser.it

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

VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

@forstbeer

/BirraForstBier

www.forst.it

SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BIRRA UFFICIALE FISI

Das **Hotel Hirben Naturlaub** in Niederdorf

SKV ON TOUR
28. MÄRZ 2023

HOTELBESICHTIGUNG

Hotel Hirben Naturlaub *in Niederdorf*

Kurz & prägnant

Wo: Hotel Hirben Naturlaub, Niederdorf
Wann: Dienstag, 28. März 2023
Beginn: 22.15 Uhr
Teilnahmeberechtigt: SKV-Mitglieder (mit SKV-Member Card 2023)
Für Andere: Die Golden Card Mitgliedschaft vor Ort, um 55 Euro
Teilnahme nur mit Voranmeldung bei:
Bezirksobmann Martin Tschafeller Tel. 348 70 66 045

Allgemeine Infos

Am letzten Dienstag im März, dem 28. März 2023, um 22.15 Uhr steht die nächste SKV-on-Tour-Veranstaltung im Pustertal an. Ziel ist das Hotel Hirben Naturlaub. Die SKV-Mitglieder haben die Möglichkeit, einen tieferen Einblick in das Konzept des Hirben Naturlaub zu erhalten. Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt nicht nur die Köchinnen und Köche in der Küche, sondern spielt auch bei der Planung von Hotelanlagen eine zunehmend große Rolle. Das sieht man auch beim Hotel Hirben Naturlaub. Bei den im Jahr 2022 abgeschlossenen Umbauarbeiten wurde vor allem auf Holz und viele, viele weitere natürliche Materialien großen Wert gelegt.

Das Haus, in den 1960er-Jahren erbaut, führt seit 2006 Familie Stoll in dritter Generation. Seit 2016 wurde das Hotel in Teilschritten Stück für Stück erneuert und erweitert. Mit 2022 wurde diese Entwicklung vorerst abgeschlossen und das Hirben Naturlaub erstrahlt in einem neuen, hölzernen Naturglanz. Südtiroler Fichtenholz trägt nun die Hausstruktur und für die Fassade wurde Südtiroler Lärchenholz verwendet. Das Gesamtkonzept und die Architektur sind ungewöhnlich, ja etwas Besonderes. Dies zeigt sich auch darin, dass die Rezeption und das Restaurant quasi auf dem Dach untergebracht wurden.

Die Nachhaltigkeit und Regionalität spielen auch beim Speiseangebot eine große Rolle. Zum Einsatz kommen vorwiegend lokale, regionale, saisonale und teilweise biologische Produkte. Da das Restaurant im Dachgeschoss untergebracht ist, bietet sich den Gästen eine einzigartige Aussicht auf die umliegenden Naturlandschaften.

Familie Stoll gewährt den SKV-Mitgliedern bei der Führung einen tiefen und wunderbaren Einblick in das Hirben Naturlaub. Neben Empfang, Speiseräumen, Küche und Lagerräumen wird wahrscheinlich auch ein Einblick in den Wellness-Bereich ermöglicht.

SKV-Bezirksobmann
KM **Martin Tschafeller**

rs | rm

v.l.n.r. **Atushi Iihoshi,** Präsident MURATABI KYUSCHU, **Takuma Anzai,** Gymnasialschüler; KM **Anton Dalvai, Eiko Kamimoto,** Präfektur DOM Ooita, **Katuhiko Saeki,** Delegationsvertreter **Takachiho-Muratabi** und **Reiner Münnich** SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter

JAPAN - KYUSCHU - SÜDTIROL

Internationale Delegation zu Besuch

Eine internationale, japanische Delegation hat kürzlich Südtirol besucht und auch den direkten Austausch mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV bemüht.

Der internationale Austausch mit dem SKV war der japanischen Delegation deshalb so wichtig, da sich bis Japan durchgesprochen hat, dass der SKV eine Vorreiterrolle für den Kochberuf in Südtirol und in Europa einnimmt an den Schnittstellen von Landwirtschaft und Tourismus, als Vorreiter bei der progressiven Entwicklung der Küchenkultur, der Förderung der Nachhaltigkeit und der kleinen Kreisläufe, der Jugendförderung und der Regionalität. Die japanische Delegation reiste von der Insel Kyuschu an, der süd-westlichsten der vier Hauptinseln des Landes. Mit dabei waren Atushi Iihoshi, Präsident der Vereinigung MURATABI KYUSCHU und selbst Unternehmer und Bauer, Takuma Anzai, Schüler eines renommierten Gymnasiums auf Kyuschu mit dem Schwerpunkt Erlebnis und Bildung für die nächste Generation, Eiko Kamimoto von der DOM-Ooita-Präfektur (Japanische Inselregion) und Katuhiko Saeki vom Unternehmen Takachiho–Muratabi.

Das Ziel der Delegation war es, sich am Beispiel Südtirol ein Bild zu machen, wie der Aufbau einer nachhaltigen

ungerer
kühlen
klimatisieren
einrichten
KÜHLANLAGEN
DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE
Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.
Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it

und attraktiven Tourismusregion erfolgen kann und wie man zeitgleich eine nachhaltige Entwicklung und Förderung der Landwirtschaft vorantreiben kann. Die Südtiroler Erkenntnisse möchte man in weiterer Folge in Japan in die nachhaltige Entwicklung von Landwirtschaft und Fischerei in Kombination mit der Tourismusregion Kyushu einfließen lassen.

Die Delegation trat über die japanische Botschaft auch mit dem SKV in Kontakt und so begleitete Reiner Münnich in seiner Eigenschaft als SKV-Auslandsdelegierter die Delegation durch Südtirol. Kernkompetenzen, die hier präsentiert wurden, waren die Nachhaltigkeit in der Jugendförderung und in Bezug auf die Bespielung der kleinen Kreisläufe, die Netzwerke zwischen Kulinarik und Landwirtschaft, die Entwicklung der Gastronomieführer in Südtirol und deren Bedeutung für die Küchenkultur und die junge Generation von Köchinnen und Köchen sowie die Gesamtentwicklung und Förderung der Kulinarik vom kleinen Berggasthof über das Südtiroler Gasthaus, die Haubenrestaurants bis hin zu den Sternerestaurants sowie den Hotelküchen.

Nach einem intensiven Erfahrungsaustausch der Delegation mit GF Reiner Münnich war eines der Ziele der Berggasthof Dorfner (Ausbildungsbetrieb des Jahres 2022) im Luftkurort Gschnon im Südtiroler Unterland bei KM Anton Dalvai (Ausbilder des Jahres 2022). KM Anton Dalvai nahm sich viel Zeit für die internationale Delegation und führte diese durch den gesamten Berggasthof, die anliegende eigene Landwirtschaft bis hin in die Verarbeitungsräume für die eigenen Produkte vom Hof und von den umliegenden Produzenten. Hier kam es zu einem intensiven Erfahrungsaustausch zwischen den anwesenden Delegationsvertretern, Anton Dalvai, dem Dorfner-Team und Geschäftsführer Reiner Münnich. Dabei interessierte die japanische Delegation ganz besonders die Nachhaltigkeit in Bezug auf den Wissenstransfer zwischen den Generationen in der Lehrlingsausbildung an den Schnittstellen von Landwirtschaft und Tourismus.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer
rs | rm

Die Japan-Delegation bei der Besichtigung der hauseigenen Fleischverarbeitungsstättevon KM **Anton Dalvai** im Berggasthof Dorfner

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

„THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED - 18. JUNI 2023“

Echt guat kochen 7.0

Zum siebten Mal wird der einzigartige Kochwettbewerb **„The Mounten Chef unplugged“** in freier alpiner Natur, hoch oben auf der **Schwemmalm in Ulten** ausgetragen.

Die Besonderheit dieser Kochchallenge liegt einerseits am Austragungsort, der Schwemmalm in Ultental auf über 2000 Metern Meereshöhe und umgeben von einer traumhaften Kulisse, und anderseits an der Herausforderung für die Jungköchinnen und Jungköche auf einer Almwiese am Holzherd ein Gericht ohne Strom und ohne elektrische Geräte und Hightech-Hilfsmitteln zuzubereiten. Handwerkskunst pur und grenzenlose Kreativität sind die Anforderungen an die Kandidaten. Unter dem Motto „Echt guat kochen“ veranstaltet das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband diesen einzigartigen Wettbewerb.

„The Mountain Chef unplugged 2023“

Stelle dich der Herausforderung bei diesem Kochwettbewerb. Am Sonntag, 18. Juni 2023 werden die Almwiesen des Ski- und Wandergebietes Schwemmalm wieder zur kulinarischen Wettbewerbsbühne. Im Fokus von vielen neugierigen Besucheraugen und den kritischen Blicken der Juroren beweisen die teilnehmenden Jungköch:innen ihr Können. Die Fachjury unter der Leitung von KM Andreas Köhne wählt „The Mountain Chef unplugged 2023“.

Aufruf an Küchenchef:innen

Motiviert und begeistert Jungköchinnen und Jungköche zur Teilnahme an diesem kulinarischen Kochwettbewerb.

Wer kann sich daran beteiligen?

Jungköch:innen und Lehrlinge mit dem Jahrgang 2002 und jünger können sich an diesem einzigartigen Kochwettbewerb beteiligen.

Wie kann man sich bewerben?

Interessierte Köchinnen und Köche bewerben sich mit einem kreativen, regionalen und nachhaltigen Gericht mit dazugehörigem Rezept und Foto per Mail an die unten stehende Mailanschrift. Aus den Einsendungen ermittelt die Kommission die Finalisten.

Aufgabenstellung

Die Kandiat:innen kochen am Sonntag, 18. Juni hoch oben auf der Schwemmal auf der wunderschönen Almwiese auf über 2.000 Metern Meereshöhe am Holzherden ein selbst gewähltes Gericht aus dem bereitgestellten Warenkorb. Anschließend wird das Gericht der Fachjury präsentiert.

Die Sieger:innen

Die Kommission entscheidet über die Sieger:innen. Sie vergibt den dritten, zweiten und ersten Platz im Ranking und kürt den/die Sieger:in zum „Mountain Chef unplugged 2023“. Die Preise werden wahrscheinlich auch 2023 von **Sternekoch und Olivenölpapst Martin Dalsass** überreicht.

Details und weitere Infos

Weitere Details zum Wettbewerb finden Interessierte in der nächsten Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift Südtiroler Köche

Fragen und Infos zum Wettbewerb

Projektleiter Philip Hafner
Tel. 335 73 50 913 oder
E-Mail: philip.hafner79@gmail.com

rs | rm

Die Almwiese als Bühne für **The Mountain Chef unplugged**

THE LAND OF RICE

Der **Nuvola-Reis** hat seinen Ursprung in **Castel D´Ario**, der Heimat des berühmten „Riso alla Pilota“, dem **Hauptgericht der mantuanischen Küche**.

find out more

Erhältlich bei Foppa Taste Supporter

AUS DEM LAND DES REISES, EIN KORN DER TRADITION

Der **Nuvola-Reis** wird wie früher von den **Mantuaner Bauern angebaut**, **hergestellt** und **verarbeitet** und anschließend von der örtlichen Reismühle in Beutel verpackt und verkauft.

Jedes Korn, das in einem Nuvola-Reis Beutel kommt, ist das **Ergebnis** einer **umfassenden Kenntnis** der **Anbaumethoden**, der **Verarbeitung** und der **Ernte**.

foppa
TASTE SUPPORTER

FOPPA GMBH · Obere Insel 14 · 39044 Neumarkt · Tel. 0471 820 095
Gewerbepark Aurinum 8 · 39032 Mühlen in Taufers · Tel. 0474 659 022
www.foppa.com

RISO Nuvola
ECCELLENZA ITALIANA

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.

PROJECT | COOK | COOL | WASH | SERVICE | RENT

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