IP

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

FRANZ MESSNER
und der
Terlaner Spargel
S. 28

Fascination Asparagus

TERLAN IM KULINARISCHEN FOKUS

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

NR. 3 / 2023 // 39. JAHRGANG

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

Daniel Grassl,
Südtiroler Eiskunstläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

10.000

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!

Allein dem **niedersächsischen Gastgewerbe** fehlen einer Schätzung vom Jänner 2023 zufolge **10.000 Arbeitskräfte.** Das Problem stellt sich in den Großstädten, den ländlichen Regionen und in den großen Universitätsstädten gleichermaßen.

Rainer Balke, Geschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga), auf Anfrage der Deutschen Presse-Agentur

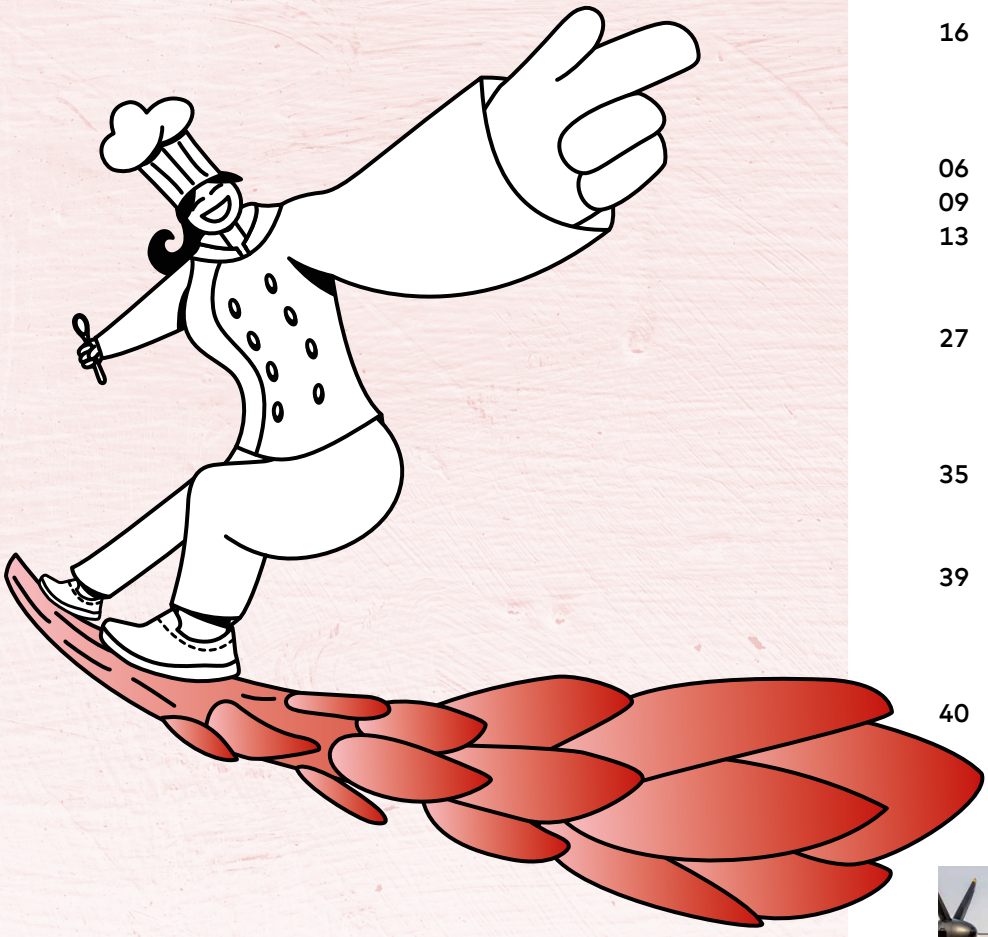
Florian Patauner
Der Terlaner Spargel im Südtiroler Gasthaus
Seite **18**

Franz Messner
Der Terlaner Spargel
Seite **28**

Seite **16**

KM **Markus Josef Steger**
Mit Margarete im magischen Dreieck

> Die Neuwahl des Landesvorstandes und der Bezirksvertreter ist eine neue Chance für den Kochberuf, die Aus- und Weiterbildung und die Weiterentwicklung der Südtiroler Küche. Ich rufe alle Mitglieder auf, vom Wahlrecht Gebrauch zu machen.
>
> **KM Patrick Jageregger**
> SKV-Präsident



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

TITELTHEMA

14 Der Terlaner Spargel Margarete
16 KM Markus Josef Steger
Mit Margarete
im magischen Dreieck
18 Florian Patauner
Der Terlaner Spargel
im Südtiroler Gasthaus
16 Franz Messner
Der Terlaner Spargel

AKTUELL

06 SKV-Neuwahlen im April
09 Die aktuelle Kandidatenliste
13 Auslandsrecruiting. Eine Lösung?

PFLANZENLUST

27 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

35 The Mountain Chef Unplugged 2023

SZENE

39 **Davide Caliandro**
CMR Master Catering Management

EVENTS

40 Benefiz-Preiswatten 2023 zugunsten von Isabel

SkyAlps
Fünfte anerkannte Fluggesellschaft Italiens

Seite **38**

Bäume in Küche und **Heilkunde**

Seite **42**

NEUWAHLEN

Aufruf zur *Teilnahme* und *Unterstützung*

Sehr geehrte Mitglieder,

die Neuwahlen sind für alle aus unserer Berufsgemeinschaft eine große Chance - für Südtiroler Köchinnen und Köche, für Young Chefs, für Küchenchefs, für Chefs de Partie, für Alleinköchinnen, für Köchinnen und Köche in Kindergarten, Schule, Gemeinschaftsrestaurants bis hin zu jenen in Krankenhäusern, Alten- und Pflegeheimen. Wir alle können die Vertreter:innen der Berufsgemeinschaft im Landesvorstand des SKV mitbestimmen.

Bei der außerordentlichen Landesversammlung 2021 ist der SKV, wie Sie wissen, dank der Statutenreform auf eine neue gesetzliche Grundlage gehoben worden. Diese sieht vor, dass es zwei Ebenen der gewählten Vertreter:innen gibt. Einmal die neue Ebene des Landesvorstandes (Entscheidungsgremium des SKV) und einmal die Ebene der Bezirksorganisationen, die dem Landesvorstand untergeordnet sein wird.

In dieser Zeitung finden Sie eine Liste mit den bisher nominierten Kandidatinnen und Kandidaten. Mit Ende des Monats März werden dann allen Members die Wahlunterlagen für die Briefwahl zugesendet. Sie als Mitglied haben dann bis 21. April (Poststempel) die Möglichkeit, mit sechs Vorzugsstimmen die Vertreter:innen für die jeweiligen Aufgaben auf der Kandidatenliste zu kennzeichnen und den Wahlzettel mit beigelegtem Kuvert an den Wahlkommissionspräsidenten zu schicken.

Ich bedanke mich jetzt schon bei den Kandidatinnen und Kandidaten, die sich der Wahl stellen und damit in Zukunft Verantwortung für den Kochberuf in Südtirol innerhalb des Berufsverbandes übernehmen wollen. Allein die vielen Kandidaturen sind ein starkes Zeichen, dass sich viele einbringen und die Entwicklung des Kochberufs in Südtirol mitsteuern bzw. mitgestalten möchten.

Ich bitte Sie bzw. euch alle, an der Neuwahl für den Landesvorstand und für die Bezirksorganisationen des SKV aktiv teilzunehmen. Begeistert die Südtiroler Köchinnen und Köche, sich für ihren Beruf und für die Südtiroler Küche zu engagieren!

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:
Weißer Spargel mit Kartoffeln und Schinken
Foto: **istockphoto.com**

Der Klassiker - **Terlaner Spargel Margarete**

SPARGELN

Faszination pur

Spargeln sind ein ganz besonderes Gemüse. Pünktlich im Frühjahr begeistern sie – vor allem die weißen – nicht nur Einheimische und Gäste, sondern faszinieren auch Köchinnen und Köche.

Woran das liegt? An der Eleganz, der ganz besonderen Frische, an der Konsistenz des Produktes, am hohen Anspruch beim Schälen, an der besonderen fachlichen Kompetenz, die bei den Koch- und Garprozessen gefordert sind, aber auch an der Begeisterung, die Spargelgerichte bei den Einheimischen und Feriengästen auslösen.

Südtirol hat zwei namhafte Spargelanbaugebiete. Das klassische und weitum bekannte ist jenes des Terlaner Spargel Margarete. Dieses liegt im Dreieck zwischen Terlan, Siebeneich und Vilpian, wo der Terlaner Margarete-Spargel ausschließlich von zertifizierten Betrieben angebaut werden darf. Das andere ist klein und fein: das Anbaugebiet des Kastelbeller Spargels. Seine Erntezeit beginnt aufgrund der höheren Lage etwas verzögert. In dieser Ausgabe wollen wir den Spargel in den Fokus rücken und dadurch Köchinnen und Köche, Lehrlinge und Fachschüler, ja alle Leser:innen für unsere Region und unsere besonderen Südtiroler Produkte sensibilisieren. Die Südtiroler Köchinnen und Köche sind es, die daraus, aber oft auch aus einfachsten Zutaten, wunderbare Gerichte kreieren und auf die Teller zaubern. Genau darin besteht unsere Stärke: aus Lebensmitteln besondere Geschmacks- und Genusserlebnisse für die Einheimischen und Feriengäste zu schaffen. Wir als Südtiroler Köcheverband - SKV mit der Fachzeitschrift Südtiroler Köche versuchen hier immer wieder wertvolle Impulse zu setzen, um die Kreativität im Sinne einer progressiven Südtiroler Küche zu unterstützen und zu stärken. Wir freuen uns sehr, wenn dieses Anliegen gelingt. Noch mehr freuen wir uns über positives Feedback und wenn dieses Bemühen mit einer Mitgliedschaft, einem Inserat oder einer positiven Rückmeldung gefördert und unterstützt wird.

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

02. MÄRZ 2023
Innovativ kochen mit Bimby. Meran

15. MÄRZ 2023
SKV ON TOUR
Fünf-Sterne-Hotel Familiamus, Meransen
(Siehe eigener Bericht)

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

1.-21. APRIL 2023
SKV-Neuwahlen > Briefwahl
(Siehe eigener Bericht)

15.-18. APRIL 2023
Messe Tipworld

18. JUNI 2023
The Mountain Chef unplugged 7.0 Ulten

HERBST
Nachqualifizierungslehrgang LBS Savoy
Anmeldeschluss Mai 2023

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

SKV-NEUWAHLEN IM APRIL

Die Kandidat:innen, **der Wahlmodus,** *die Details*

Liebe Mitglieder,

die SKV-Mitglieder wählen alle vier Jahre ihre Vertreter in den Landesvorstand. Auf der Grundlage der neuen Statuten von 2021 haben die Mitglieder – gelernte Köchinnen und Köche (nicht aber Firmen mit einer Förder-Mitgliedschaft) – das Recht, ihre Vertreter:innen des Vertrauens in den Landesvorstand sowie als Bezirksvertreter:innen zu wählen. Die Wahl wird als Briefwahl organisiert und jedes Mitglied hat insgesamt sechs Vorzugsstimmen zur Verfügung. Neu ist hierbei, dass es eine einzige Kandidatenliste auf Landesebene gibt.

Die aktuellen Kandidat:innen

Die vergangenen Monate haben wir durch Aufrufe in der Zeitung, durch Angebote des Präsidenten und durch viele Kontaktgespräche mit zahlreichen Köchinnen, Köchen sowie Gastronomen Kontakt aufgenommen und Gespräche geführt. So ist nun eine attraktive Kandidat:innen-Liste entstanden.

Die aktuelle Kandidat:innen Liste

Und genau aus diesem Grund und um Ihnen/dir als Mitglied die Kandidaten vorzustellen, präsentieren wir auf folgenden Seiten 10 bis 11 die Kandidatinnen und Kandidaten. Bis zur Versendung der Wahlunterlagen kann es hier noch die eine oder andere Verschiebung geben.

Briefwahl, Modus und Endtermin

Sie/du als Mitglied erhalten/erhältst Ende März/Anfang April mittels Briefversand folgende Unterlagen:

a) Informationsschreiben mit Kandidat:innen Liste als Wahlliste/Wahlzettel und ein adressiertes Kuvert.
b) Sie wählen/du wählst am Wahlzettel mittels ankreuzen die sechs Vertreter:innen des Vertrauens. Es können auch persönliche Vorschläge eingebracht werden.
c) Den Wahlzettel in das beigelegte Kuvert legen, verschließen und im nächsten Postkasten innerhalb 21. April (es zählt der Poststempel) einwerfen.

Aufruf zur Wahlbeteiligung

Im Namen des Präsidiums, des Landesvorstandes, der Bezirksausschüsse rufen wir alle Mitglieder auf, sich an den Wahlen zu beteiligen. Erst durch den Auftrag der Mitglieder durch gewählte Vertreter:innen ist dann der SKV wiederum schlagkräftig und für die nächsten vier Jahre bis 2027 gerüstet.

Das SKV-Präsidium
rs | rm

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers since 1977

VIROPA®

die Südtiroler Teemarke

Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

Küche & *Naramis Küchenmonitor*

WIE KÜCHE PRODUKTIVER, EFFIZIENTER UND STRESSFREIER WIRD

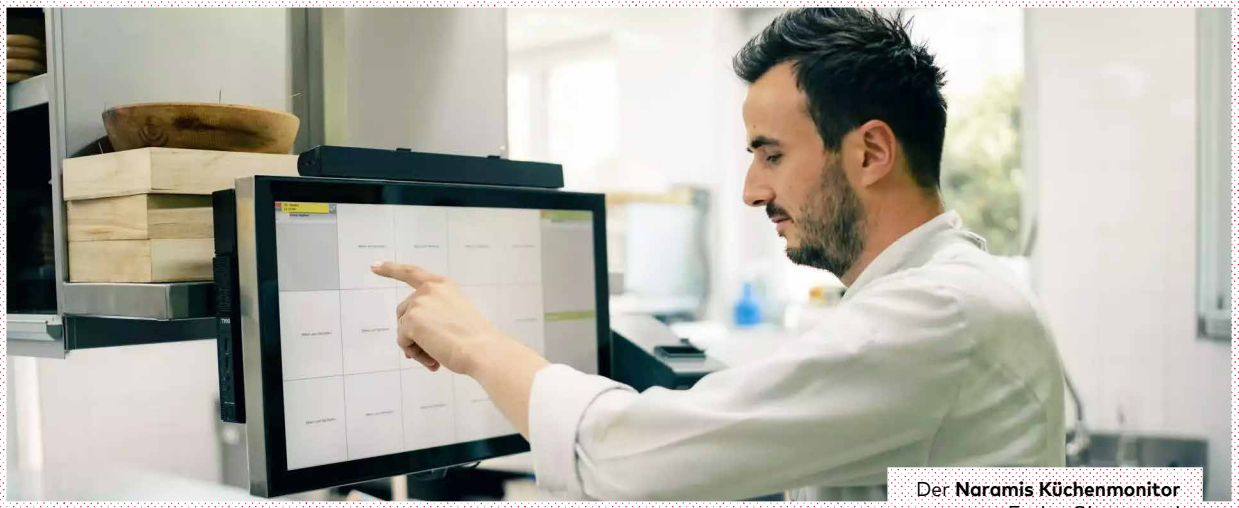


Foto: ENRI GIACOMUZZI

Der **Naramis Küchenmonitor** von Enrico Giacomuzzi

In der Küche ist es heiß, oft eng und zu Stoßzeiten wird es hektisch – und meist auch ziemlich laut. Wer in einer Küche arbeitet, muss nicht nur gut kochen können und schöne Teller präsentieren, sondern auch ein dickes Fell haben.

No-go's vermeiden

Jeder Handgriff muss sitzen und Zeitverlust für Fehlplanungen ist ein absolutes No-Go. Für das Team bedeutet dies: Keine Zeit mit unnötig langen Laufwegen oder der Suche nach den passenden Utensilien und Zutaten verschwenden. Mit einer durchdachten Planung sowie der richtigen Küchensoftware kann man wichtige Küchenabläufe vernetzen, optimieren und im Team gut arbeiten. Die Entwicklung des Naramis Kassensystems wurde und wird im engen Kontakt mit Küchenchefs und Gastronomen entwickelt. Der ständige Austausch bildet die Grundvoraussetzung für das Erkennen und Verstehen der komplexen Abläufe in Küche und Service. Und in der Folge wurde eine intuitive, gewinnbringende Digitalisierung entwickelt.

Die Köchin, den Koch unterstützen

Der Küchenmonitor unterstützt den Koch optimal bei seinen Arbeitsschritten. Alle Arbeitsbereiche in der Küche werden in der Zubereitung der Speisen unterstützt und in der zeitlichen Gangabfolge koordiniert. Anweisungen vom Service werden übersichtlich angezeigt. Sonderfälle wie Umbestellungen, Allergiehinweise oder Stornierungen werden klar und strukturiert eingeblendet.

Annoncieren entfällt

Das klassische Annoncieren entfällt und schafft Ruhe und freie Ressourcen für das, worauf es wirklich ankommt: Exzellente Speisen für den anspruchsvollen Gast kochen! Die Kommunikation zwischen Gast, Service und Küche erfolgt über attraktive Displays: so ist in der Küche endlich ruhiges Arbeiten möglich. Jeder Arbeitsbereich weiß, was zu tun ist, welche Artikel bereits abgerufen wurden und welche noch nicht. Gleichzeitig sieht der Koch, ob bestimmte Artikel zusammen mit anderen Arbeitsbereichen gemeinsam vorzubereiten sind. Weniger Fehler durch das Entfallen von Bon Management und Annoncieren, effizientere Kommunikation zwischen Küche und Service führen zu einer deutlich höheren Qualität und sorgen für Ruhe im Ablauf und für zufriedene Gäste.

Übersicht, Ruhe und Qualitätssteigerung

Am Küchenmonitor sieht die Küche jederzeit die Gesamtzahl der bestellten Speisen. Warenbestände können angezeigt werden und Gerichte, die nicht mehr verfügbar sind, kann der Koch vom Küchenmonitor aus für den Service sperren. Weniger Fehler führen zu mehr Ruhe und besserer Qualität. Damit erhöht sich auch die Produktivität.

Sascha Giacomuzzi
Firma Enrico Giacomuzzi
rs | rm

Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

SKV - NEUWAHL 2023

Die aktuelle *Kandidat:innen Liste*

- **des Landesvorstandes**
- **der Bezirksvertreter:innen**

WICHTIG

- Jedes Mitglied kann bis zu sechs Kandidat:innen wählen.
- Sie können auch persönliche Vorschläge (Angabe mit vollständigem Namen) einbringen.
- Die Wahl ist eine Briefwahl.
- Die Wahlunterlagen werden per Post zugesendet.
- Wahlvorgang: Die bevorzugten Kandidat:innen auf der Wahlliste im vorgesehenen Feld ankreuzen oder/und persönliche Vorschläge einbringen, in das beigelegte, adressierte und frankierte Kuvert legen und in den nächsten Postkasten einwerfen.
- Termin: Die Wahlzettel müssen innerhalb 21. April 2023 abgegeben werden (es zählt der Poststempel).
- Wenn mehr als sechs Stimmen vergeben werden, sind nur die ersten sechs Nennungen gültig bzw. werden gezählt.

Die Wahlkommission

Präsident: KM **Andreas Köhne**

Die Stimmzähler:
KM **Peter Windisch** und KM **Wilhelm Told**

„Die Neuwahl des Landesvorstands und der Bezirksvertret:innen ist eine neue Chance für den Kochberuf, die Aus- und Weiterbildung und die Weiterentwicklung der Südtiroler Küche.
Ich rufe alle Mitglieder auf, vom Wahlrecht Gebrauch zu machen."

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

Landesvorstand 2023-2027

Die aktuell nominierten Kandidat:innen

Nr.	Vorname/Name	Berufliche Tätigkeit und Herkunft/Arbeitsplatz	Bisherige Funktionen	Jahrgang
1	KM und DGK **Patrick Jageregger**	- Fachbereichsleiter Küche und Lehrkraft Kochen Emma Hellenstainer - Lehrgangsleiter Küchenmeisterlehrgang *Deutschnofen/Brixen*	- Präsident - Vizepräsident	1987
2	KM **Roland Schöpf**	- Lehrkraft Kochen LBS Savoy *Vinschgau/Meran*	- Vizepräsident - Bezirksobmann	1976
3	KM **Margaret Lanz**	- Lehrkraft Kochen LHF Kaiserhof *Gargazon/Burggrafenamt*	- Vizepräsidentin - Schriftführerin	1981
4	Sternekoch **Stephan Zippl**	- Küchenchef Parkhotel Holzner 1908 *Ritten/Bozen*	/	1988
5	Drei-Hauben-Köchin **Tina Marcelli**	- Küchenchefin Feuerstein Nature Family Resort *Ahrntal/Wipptal*	- Leiterin Koordinatorin SKV-Projekt EASYKuchl - Referentin Young Chefs unplugged Dornbirn	1986
6	KM **Tobias Zanotto**	- Lehrkraft Kochen LBS Emma Hellenstainer *Eisacktal/Brixen*	- Bezirksobmann - Bezirksobmann-Stellvertreter	1990
7	Haubenkoch **Peter Stuefer**	- Küchenchef Hotel A. Net *Wipptal/Sterzing*	- Bezirksobmann	1989
8	**Philip Hafner**	- Küchenchef Hotel Kassian *Burggrafenamt/Algund*	- Bezirksobmann - Teamchef	1979
9	KM und DDK **Martin Tschafeller**	- Küchenchef Hotel Olympia *Pustertal*	- Bezirksobmann - Bezirksausschussmitglied	1970
10	**Martin Pinggera**	- Küchenchef und Leiter Fleischverkauf *Prad am Stilfser Joch/Vinschgau*	- Bezirksobmann - Bezirksobmann-Stellvertreter	1969
11	**Martin Ebner**	- Küchenchef und Gastwirt BanMax *Montan/Südtirols Süden*	- Bezirksobmann - Worldskills Teilnehmer	1995

Vertreter:innen der Bezirke 2023-2027

Die aktuell nominierten Frauenvertreterinnen

Nr.	Vorname/Name	Berufliche Tätigkeit und Herkunft/Arbeitsplatz	Bisherige Funktionen	Jahrgang
12	DDK **Heidi Altstätter**	*Vinschgau/Kastelbell/Tschars*	Bezirksausschussmitglied	1976
13	**Rosa Steger**	Küchenchefin und Hüttenwirtin Schlüichalm *Ahrntal/Kasern-Prettau*	/	1999

Die aktuell nominierten Kandidaten als Berzirksvertreter

Nr.	Vorname/Name	Berufliche Tätigkeit und Herkunft/Arbeitsplatz	Bisherige Funktionen	Jahrgang
14	**Markus Tratter**	- Küchenleiter Kindergarten Jenesien *Bozen/Jenesien*	- Bezirksobmann	1970
15	KM **Michael Gasser**	- Küchenchef Hotel Emmy *Völs am Schlern*	- Bezirksobmann	1982
16	**Dietmar Folie**	- Küchenchef und Gastgeber Hotel Zum Mohren *Vinschgau/Graun*	- Bezirksausschussmitglied	1972
17	**Stephan Mahlknecht**	- Küchenchef Hotel Sonnenhof Kastelruth *Völs am Schlern*	- Bezirksobmann-Stellvertreter	1963
18	DDK **Georg Kröss**	- Küchenleiter Kindergarten Bozen *Sarntal*	- Bezirksobmann-Stellvertreter	1970
19	DDK **Norbert Oberhöller**	- Küchenchef Hotel Zum Rosenbaum *Andrian/Bozen*	- Bezirksobmann-Stellvertreter	1977
20	DDK **Hannes Pabst**	- Küchenchef Hotel Family Home Alpenhof *Meransen/Eisacktal*	- Bezirksobmann-Stellvertreter	1980
21	**Andrea Irsara**	- Gourmethotel Gran Ander/Restaurant Stüa dla La *Ladinien/Pedraces*	- Bezirksvertreter	1974
22	Drei-Hauben-Koch **Mathias Kirchler**	- Hotel Restaurant Lunaris *Ahrntal/Steinhaus*	/	1993
23	KM **Martin Leitner**	- Lehrkraft Kochen LBS Emma Hellenstainer *Vahrn/Brixen*	- Bezirksausschussmitglied	1982
24	**Christian Pixner**	- Küchenleitung Altenheim Völlan/Burggrafenamt *Lana/Burggrafenamt*	- Bezirksausschussmitglied	1969
25	**Gregor Stampfl**	- Küchenchef Relaix & Spa Hotel Granvara *Rodeneck/Eisacktal/Gröden*	- Bezirksausschussmitglied	1991
26	DGK **Tobias Schmalz**	- Leitender Partie Chef Krankenhaus Brixen *Lajen-Eisacktal/Brixen*	- Bezirksausschussmitglied	1968
27	DDK **Florian Egarter**	- Co. Küchenleiter Aktiv Hotel Lodenwirt *Pustertal/Pfalzen*	- Bezirksausschussmitglied	1983
28	**Antonio Gerace**	- Küchenleiter Kindergarten *Burgstall/Burggrafenamt*	- Bezirksausschussmitglied	1979
29	**Manfred Kerschbaumer**	- Partiechef Tratterhof Meransen *Eisacktal*	- Bezirksausschussmitglied	1972
30	**Michael Knapp**	- Küchenchef Hotel Millanderhof *Milland/Brixen/Eisacktal*	- Bezirksausschussmitglied	1964
31	**Alois Unterfrauner** (Luis)	- Küchenchef und Gastgeber Anratterhütte *Albeins/Brixen/Eisacktal*	- Bezirksausschussmitglied	1966
32	KM und DDK **Christof Gatterer**	- Küchenchef K1 Mountain Chalet *St. Lorenzen/Pustertal*	- Bezirksausschussmitglied	1994
33	**Franz Steger**	*Vahrn/Eisacktal*	- Bezirksausschussmitglied und Seniorenvertreter	1954

Die aktuell nominierten Jugendvertreter:innen

Nr.	Vorname/Name	Berufliche Tätigkeit und Herkunft/Arbeitsplatz	Bisherige Funktionen	Jahrgang
34	**Justin Kerschbaumer**	- Partie Chef Aktiv Hotel Lodenwirt *Vintl/Pustertal*	- Sieger The Mountain Chef unplugged 2021 und Apple	2004
35	**Simone Gostner**	- Jungköchin *Sarntal*	- Teilnehmer The Mountain Chef Unplugged	2004
36	**Benjamin Hofer**	- Jungkoch *Sarntal*	/	2004
37	**Emanuele Catalano**	- Jungkoch *Völs am Schlern*	/	2001
38	**Manuel Vötter**	- Jungkoch *Völs am Schlern*	/	2003

Unsere Partner, Inserenten,
Fördermitglieder & Price benefits for member Firmen

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

Premiumpartner

WÖRNDLE · Inter Service GmbH srl · NIEDERBACHER GASTROTEC · ambach – You, your kitchen

*** Sterne Partner

SENONER · HYGAN innovative cleaning products · AROMICA GEWÜRZMANUFAKTUR · VOG PRODUCTS · SÜDTIROL

** Sterne Partner

Julius Meinl · FieraMesse Bolzano Bozen · FORST Spezialbier-Brauerei Birra-Bière-Beer-Bier · RIEPER

Projektpartner

Apfel-Consortium-Mela SÜDTIROL · Bio Ulner Brot · ARUNDA Sektkellerei · Leni's mele with Liebe

Inserenten & Werbepartner 2022

VOG PRODUCTS · Gastrofresh frisch, regional, erste Wahl · FORST · foppa TASTE SUPPORTER · VIROPA die Südtiroler Teemarke · 11er elfer · SEPPI GEBHARD GASTROSERVICE FÜR PROFIS · SIEBEN FÖRCHER 1930 · IDM SÜDTIROL ALTO ADIGE · Pustertaler Saatbau Cooperativa di Brunico · Brimi Südtirol · DEGUST Affineur · De Nardo · CAROMA · gusto alpin · Schiefer · winterhalter · Galloni 1980 Natürlich. Echt. Einzigartig. Natura. Cura. Passione. · minus · Worker Shop · ungerer kühlen raffreddare klimatisieren climatizzare einrichten arredare · Stiftung Bozner Schlösser Fondazione Castelli di Bolzano · MENZ & GASSER 1935 · KOCH · GRECI Specialità per la ristorazione · MASL Alpinhotel ★★★★S · Salgart Hotel ★★★ · Hotel-Ansitz Tschindlhof · Amort Sigrid

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

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

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

BRIXSANA private clinic
Preisvorteile auf viele medizinische Leistungen

Südtiroler Lesezirkel Die besten Seiten
Preisvorteile auf Fachzeitschriften Feinschmecker, Falstaff, Lust auf Genuss, Essen & Trinken & Beef

CARNIVERSITY MEAT EDUCATION
Preisvorteile auf Videoseminare – Zuschnitte (CUTS), Fleischwissen & -kompetenz

Mediamacs mediamacs.design
Kommunikation & Design Preisvorteile auf alle Dienstleistungen von Mediamacs

DER BLICK NACH DEUTSCHLAND

Auslandsrecruiting. *Eine Lösung?*

Die Pandemie und weitere Faktoren haben den Mitarbeitermangel im Gastgewerbe dramatisch verschärft. Die Suche nach neuen Teammitgliedern läuft auf Hochtouren.

Kräfte aus dem Ausland könnten helfen. Doch wo finden Unternehmer seriöse und professionelle Unterstützung? Die Redaktion Tophotel hat dafür die größte Recherche angestrengt, die es je zum Thema Auslandsrecruiting für das Gastgewerbe gab. Und als Redaktion, veröffentlichen wir hier einen kurzen Auszug.

Der Fachkräftemangel in der Gastgewerbebranche besteht nicht erst seit 2020. Unflexible Arbeitszeiten, die erschwerte Vereinbarkeit von Familie und Beruf sowie die teils anstrengende körperliche Arbeit: Das sind nur drei der vermeintlichen Nachteile, die die Branche schon länger zwingen, sich mit besserer Bezahlung, zusätzlichen Benefits und attraktiveren Karrierechancen auf dem Arbeitsmarkt interessanter zu machen. Die Pandemie hat viele Initiativen im Keim erstickt, und ein beachtlicher Teil der ausgestellten Fachkräfte kehrte der Branche für immer den Rücken zu. Mit Arbeitskräften aus Deutschland ist das Problem nicht zu lösen, darüber sind sich die meisten Branchenvertreter einig. Das erfolgreiche Recruiting im Ausland, auch im außereuropäischen, wird für viele Betriebe überlebenswichtig sein. Dabei konkurriert die deutsche Hotellerie und Gastronomie nicht nur untereinander, sondern auch mit anderen Ländern in Europa, um Mitarbeitende mit Deutschkenntnissen. Und hier gibt es keinen einheitlichen und erfolgversprechenden Lösungsansatz. Sondern ganz unterschiedliche Lösungsansätze, ohne Garantie auf Erfolg.

Quelle: **www.tophotel.de**

Foto: **KZENON/STOCK.ADOBE.COM**

Internationale Fachkräfte können mit dem richtigen Auslandsrecruiting eine wertvolle Bereicherung für den deutschen Arbeitsmarkt sein.

10.000 Arbeitskräfte fehlen im Gastgewerbe Niedersachsens

Dem niedersächsischen Gastgewerbe in Hotels, Restaurants und Bars fehlen einer Schätzung zufolge rund 10.000 Arbeitskräfte.

„Gefühlt sucht jeder Betrieb hier Mitarbeiter“, sagte Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands. In Großstädten, in ländlichen Regionen, aber auch in Universitätsstädten gebe es das Problem gleichermaßen. Aber ganz besonders bei Köchen/Köchinnen, gebe es einen großen Mangel. Sprich Hotels, Restaurants und Bars. Und auch in Niedersachsens Nachbarbundesland Bremen fehlen im Gastgewerbe Arbeitskräfte. Und für nahezu vier von fünf Betriebe in Bremen, gilt der Mitarbeitermangel als eine der größten Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft.

Quelle: **dpa-Deutsche Presseagentur**

rs | rm

Foto: RHIRSCHENWIRT

LANDESFÜRSTIN MARGARETE

Der Terlaner *Spargel Margarete*

Auf der ehemaligen Burg und heutigen **Burgruine Maultasch** oberhalb von Terlan residierte öfters Landesfürstin Margarete von Tirol und Herzogin von Kärnten, genannt Maultasch. Ihr Name und ihr überliefertes Portraitbild prägen seit Jahrzehnten das Markenzeichnen des Terlaner Spargels Margarete. Das Markenzeichen ist die Garantie, der Nachweis, dass das Produkt im „magischen Dreieck" von Terlan, Vilpian und Siebeneich von zertifizierten Bauern angebaut wurde. Durch Landesfürstin Margarete wird dem Terlaner Spargel zusätzlich eine besondere Noblesse vermittelt.

Die Terlaner Spargelzeit

Die Terlaner Spargelzeit findet vom **30. März** bis **21. Mai 2023** statt.

Die Terlaner Spargelwirte

Gasthaus „Zum Hirschen",
Vilpian, Tel. 0471 678 533

Hotel Restaurant „Sparerhof",
Vilpian, Tel. 0471 678 671

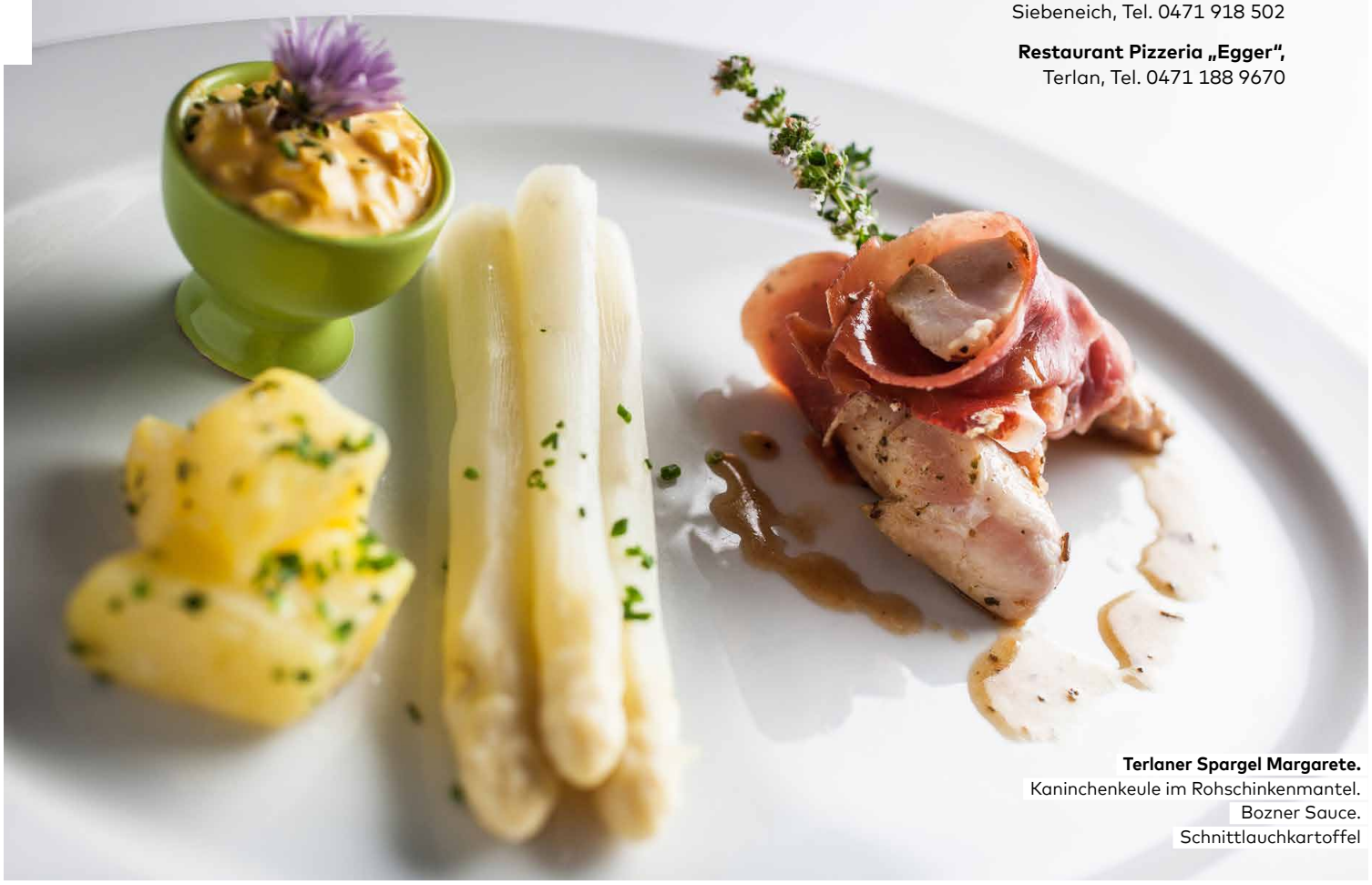
Hotel Restaurant „Weingarten",
Terlan, Tel. 0471 257 174

Restaurant Pizzeria „Oberhauser",
Terlan, Tel. 0471 257 121

Restaurant „Oberspeiser",
Terlan, Tel. 0471 257 150

Restaurant „Patauner",
Siebeneich, Tel. 0471 918 502

Restaurant Pizzeria „Egger",
Terlan, Tel. 0471 188 9670



Terlaner Spargel Margarete.
Kaninchenkeule im Rohschinkenmantel.
Bozner Sauce.
Schnittlauchkartoffel

Die Terlaner Spargeltafel

19. April 2023

Hier verwandelt sich der Dorfplatz von Terlan in eine kulinarische Genusstafel. Die festlich eingedeckte, lange Tafel über den gesamten Terlaner Dorfplatz bietet nach einem gemeinsamen Aperitif ein einzigartiges Ambiente mit einem ansprechenden Menü mit raffinierten Gerichten. Die Hauptrolle dabei spielt natürlich der Terlaner Spargel Margarete, begleitet von einer abgestimmten Weinfolge der Kellerei Terlan. Einlass ist ab 18.30 Uhr. Weitere Informationen zur Terlaner Spargeltafel unter **www.terlaner-spargelzeit.it.**

Das magische Dreieck

So wird das Spargel-Dreieck Terlan, Vilpian und Siebeneich bezeichnet, wo 2023 vom 30. März bis zum 21. Mai das königliche Gemüse, der Terlaner Spargel Margarete, im kulinarischen Mittelpunkt steht.

Weißer Spargel, das königliche Gemüse

Der weiße Spargel wird lateinisch als „Asparagus“ genannt. Warum Spargel als „Königsgemüse“ bezeichnet wird, ist nicht exakt überliefert. Wahrscheinlich liegt es daran, dass Spargeln früher nur für den Hochadel bestimmt waren. Zudem ist die Saison sehr begrenzt, was dem Spargel eine zusätzliche Exklusivität verleiht. Zudem ist der Spargel einer der schönsten Frühlingsboten, welche Mutter Natur für die Menschen bereithält. Und so warten Gourmets, Liebhaber gesunder und köstlicher Speisen und ganz besonders Vegetarier und Veganer sehnsüchtig auf das köstliche Gemüse.

Terlaner Spargel Margarete: Verkauf

Kellerei Terlan,
Tel. 0471 256 400 und
order@terlaner-spargel.com

Der Klassiker. **. Terlaner Spargel Margarete,** Bozner Sauce, gekochter Schinken und Naturkartoffeln
Foto: **TERLANER MARGARETE SPARGEL**

Der Terlaner Spargel Margarete

Die wichtigsten Edel-Qualitäten

Grundsätzlich müssen alle Sortierungen folgende Voraussetzungen erfüllen: gesund, frisch, frei von fremdem Geschmack und frei von übermäßiger Feuchtigkeit. Zudem ist aus gastronomischer Sicht eine Abdeckung des Produktes sowie die kühle Lagerung enorm wichtig. Beim Terlaner Spargel Margarete unterscheidet man folgende Sortierungen bzw. Qualitäten. Diese wirken sich auf die Preisgestaltung aus.

Terlaner Spargel. Gourmet

Länge: 17–22 cm, Ø: 16–22 mm oder 22+ mm

Ist die edelste Qualität: gut geformt, sehr gutes Aussehen, Spargelköpfe sind fest geschlossen.

Zulässig: leichte rosa Färbung an Kopf und Stange, beginnende Verholzung am unteren Ende, die sich beim normalen Schälen entfernen lässt.

Terlaner Spargel. Gourmet, fein

Länge: 17–22 cm, Ø: 12–16 mm

Ist die beste Qualität. gut geformt, sehr gutes Aussehen, Spargelköpfe sind fest geschlossen.

Zulässig: leichte rosa Färbung an Kopf und Stange, beginnende Verholzung am unteren Ende, die sich beim normalen Schälen entfernen lässt.

Terlaner Spargel. Klassisch

Länge: 17–22 cm, Ø: 15–22 oder 22+ mm

Weniger gut geformt, Spargelköpfe leicht geöffnet.

Zulässig: rosa Färbung, stärkere Krümmung, Spuren von Rost und beginnende Verholzung am unteren Ende, die sich beim normalen Schälen entfernen lassen.

Terlaner Mini Spargel

Länge: 17–22 cm, Ø: 10–12 mm

Weniger gut geformt, Spargelköpfe geschlossen bis leicht geöffnet.

Zulässig: rosa Färbung und stärkere Krümmung, Spuren von Rost und beginnende Verholzung am unteren Ende, die sich beim normalen Schälen oder beim Abschnitt entfernen lassen.

Kann auch ohne Schälen gekocht werden, eventuelle Fasern kann man beim Abschnitt entfernen.

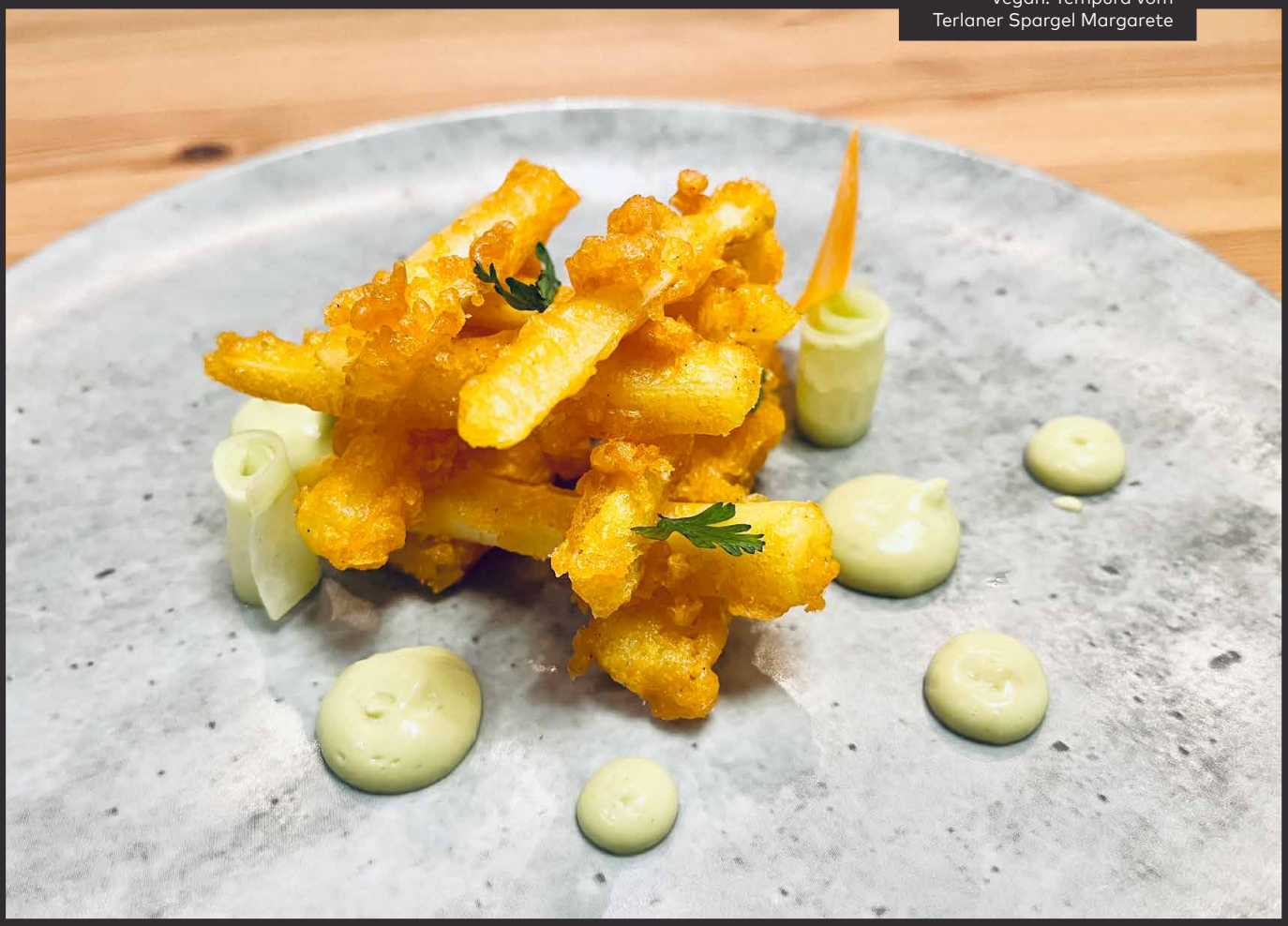
Zum Einlegen gut geeignet.

rs | **rm**

KM MARKUS JOSEF STEGER

Mit Margarete im magischen Dreieck

Markus Josef Steger, Küchenmeister und Lehrkraft für Kochen an der LBS Savoy, wohnt und lebt mit seiner Familie direkt im magischen Dreieck des Terlaner Spargels. Er hat sich spontan bereit erklärt, anlässlich des 40-jährigen Jubiläums der Terlaner Spargelzeit ein kreatives und innovatives Rezept für die Leserinnen und Leser der neuen Fachzeitschrift Südtiroler Köche zu kreieren und dieses zur Verfügung zu stellen. Seine Vision dazu: „Ich möchte anlässlich dieses runden Geburtstages einen kreativen Beitrag für die progressive Südtiroler Küche leisten und die Südtiroler Köchinnen, Köche und Gastronomen dazu animieren, all ihre Kreativität auszupacken, um Einheimische und Gäste mit Gerichten rund um den Terlaner Spargel Margarete zu begeistern."



Vegan. Tempura vom Terlaner Spargel Margarete

Ein **Rezept** dazu finden Sie auf der **Webseite des SKV**

MARKUS JOSEF STEGER
IM KURZPORTRAIT

Dein Geburtsjahr?

1977 – als die Welt noch in Ordnung war.

Dein Lieblingsgemüse?

Terlaner Spargel Margarete und die Karotte.

Deine Lieblingsfarbe?

Orange und Schwarz.

Deine Lieblingsfrucht?

Vinschger Marille von meinem eigenen Baum im Garten.

Deine Lieblingsmenschen?

Meine Frau Natascha, insra Buibm Josef und Jakob, meine Eltern und logisch auch die Fachgruppe Kochen des Savoy.

Deine Lieblingsgewürze?

Gelbwurz und Koriander.

Deine Lieblingsfische?

Saibling, Drachenkopf und Bottarga di muggine (Meeräsche).

Deine Lieblingsschüler:innen?

Die Schüler:innen der Hotelfachschule 2. Hofa A und die Kochlehrlinge der LBS Savoy.

Deine Lieblingskleidung?

Die Kochkleidung: Ich fühle mit damit einfach pudelwohl.

Dein Lieblingsort?

Das magische Dreieck und meine Heimatdorf Mühlen in Taufers.

Deine Lieblingsschule?

Die LBS Savoy in Meran. Der Platz meines Schaffens und der Ort, an dem ich mich kreativ, innovativ und mit großer Freude ausleben kann.

Deine Lieblingsbeschäftigung?

Kochen und Lehren, Chillen und Grillen.

Dein Lieblingsgericht 2023 rund um den Terlaner Spargel Margarete?

Spargel im Kurkumatempura/ Avocadomayonnaise / ein veganes und weltoffenes Gericht.

Wo finden die Leser:innen das Rezept?

Auf www.skv.org

Die Redaktion
rs | rm

FLORIAN PATAUNER

Der Terlaner Spargel *im Südtiroler Gasthaus*

Florian Patauner, Koch und Gastwirt im Restaurant Patauner in Siebeneich, ist begeisterter Koch und Gastgeber. Zudem leitet er die Vereinigung Südtiroler Gasthaus. Hier setzt er sich sehr engagiert seit vielen Jahren für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Südtiroler Gasthauskultur ein. Dazu gehören für ihn der „Ratscher“, die angeregte Diskussion am „Budl“ oder Stammtisch, der Watter am Abend, Konzerte und Theater. Das Gasthaus hat einen sozialen Wert für die Gesellschaft oder den Ort. Im Gasthaus werden Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionen und Firmungen gefeiert. Das Totenmahlele gehört auch dazu. Und es werden Geschäfte abgeschlossen und Freundschaften gepflegt. Es wird philosophiert oder einfach nur gefeiert. Seine Küchenlinie beschreibt er als südtirolerisch, mit leichtem mediterranem Akzent und ganzheitlich. Fleisch verarbeitet er nach dem Nose-to-Tail-Prinzip und Innereien wie Kalbsleber, Bries, Milz u.v.m. finden Gäste hier laufend im Angebot.

Foto: **PRIVAT**

Terlaner Spargeln

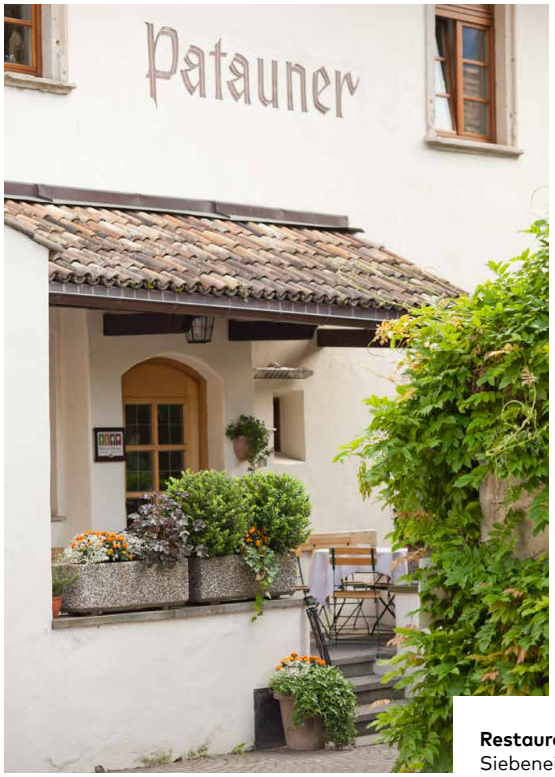


Foto: **A. MARINI**

Restaurant Patauner, Siebeneich

FLORIAN PATAUNER KURZ UND PRÄGNANT

Geboren in: Bozen

Lebensort: Siebeneich

Qualität ist: ... besondere und frische Produkte aus der nächsten Umgebung zum idealen Zeitpunkt zu verarbeiten.

Lieblingsgemüse: Terlaner Spargel

Glück ist: ..., wenn die Arbeit gut läuft, die Zeit für die Familie nicht zu knapp wird und ein oder zwei Stunden Tennisplatz gehören auch dazu.

Sozialen Medien sind: ... interessant. Sie werden aber nie das menschliche Bedürfnis nach dem physischen Treffen unter Menschen ersetzen können.

FLORIAN PATAUNER IM INTERVIEW

Das persönliche Lebensmotto ist?

Das gibt es nicht. Mir ist wichtig, dass ich das, was ich mache, sehr gerne und mit Überzeugung mache. Sonst kann das auf Dauer nicht gut gehen.

Das Schlüsselerlebnis, um den Beruf als Koch und als Gastwirt zu ergreifen?

Meine Eltern haben nie Druck ausgeübt, dass ich den Betrieb übernehmen müsste. Ich habe aber immer im Be-

Fortsetzung auf Seite 20

Florian
Patauner

„Der Kochberuf kann stressig sein, aber der Spaß an der Arbeit darf nicht zu kurz kommen."

Patauners Tischkultur

Die Patauners. Zwei Generationen

Fotos: **A. MARINI**

trieb mitgearbeitet. Mit der Zeit habe ich festgestellt, dass die Arbeit in der Küche und im Gasthaus besser zu mir passt als ein Bürojob. Und so habe ich mich entschlossen, die Arbeit meiner Eltern und Großeltern weiterzuführen. Ein Privileg für mich.

Wo haben Sie die Kochlehre gemacht?

Ich habe die Landeshotelfachschule Kaiserhof abgeschlossen und ergänzend zum BWL-Studium einige interessante Praxiserfahrungen im In- und Ausland machen dürfen.

Was ist von den Erfahrungen in der Gastronomie besonders positiv in Erinnerung geblieben?

Arbeitskollegen und Freunde von damals. Ich sehe sie zwar selten. Wenn wir uns aber treffen, stimmt die Chemie sofort wieder. Jede Praxiserfahrung prägt den jeweiligen Menschen und formt den eigenen Kochstil. Auch einige lustige und ausschweifende Abende sind mir in besonderer Erinnerung geblieben.

Was ist von der Schule und der Ausbildung besonders in Erinnerung geblieben?

Ich habe hier einige Grundlagen des Kochens zum ersten Mal kennengelernt. Der Praxisunterricht war geprägt von viel Spaß und guter Laune. Manchmal etwas zu viel für die Lehrpersonen.

Was sollte man jungen Menschen in der Lehre als Ausbilder besonders vermitteln?

Der Kochberuf kann stressig sein, aber der Spaß an der Arbeit darf nicht zu kurz kommen. Auch in Stresssituationen muss der Respekt im Team immer gewährleistet sein. Es ist ein Privileg, mit frischen und hochwertigen Produkten der Saison zu arbeiten. Und es ist unsere Aufgabe und Pflicht, diese wertzuschätzen und so ganzheitlich wie möglich zu verarbeiten. Die Zusammenarbeit mit Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung macht jedes Gasthaus einzigartig. Der Mut, diese traditionellen oder auch neu angebauten Produkte neu zu interpretieren, ist wichtig und kann dem Gasthaus eine Nische schaffen.

> „Es ist ein Privileg mit frischen und hochwertigen Produkten der Saison zu arbeiten. Und es ist unsere Aufgabe und Pflicht, diese wertzuschätzen und so ganzheitlich wie möglich zu verarbeiten."

Wann sind Sie eigenverantwortlich Küchenchef geworden?

Das war bzw. ist ein fließender Übergang seit 2009. Mein Vater Heinz arbeitet immer noch aktiv in der Küche. Wir tauschen uns aus und manchmal diskutieren wir auch etwas heftiger.

Warum fasziniert Sie der Terlaner Spargel?

Nachdem in der kalten Jahreszeit vor allem Knollen, Wurzeln, Rüben, Kohlarten sowie Eingelegtes, Gepökeltes, Gsurtes den Ton angeben, ist der erste Spargel so etwas wie das Synonym für den Frühling. Für eines der ersten frischen Produkte, für leichte und frisch gekochte Gerichte. Am Spargel fasziniert mich zudem der elegante und milde Geschmack und die Tatsache, dass man ihn mit ganz vielen Produkten kombinieren und sehr vielfältig zubereiten kann.

Rund um den Terlaner Spargel spricht man auch immer vom „magischen Dreieck". Wo ist dieses Dreieck bzw. wo findet man diese Magie?

Vom Spargeldreieck spricht man, weil

die Spargelzeit in den drei Dörfern Terlan, Siebeneich und Vilpian stattfindet. Der Spargelanbau hat hier eine hundertjährige Tradition. Schon in den 20er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts ließen es sich die gut betuchten Bozner Bürger nicht nehmen, zu einer Spargelpartie mit der Kutsche aufs Land zu fahren und den dort frisch gestochenen Spargel zu genießen.

Rezepte und Magie. Gibt es 2023 ein besonders magisches Gericht rund um den Terlaner Spargel?

Die Magie beim Terlaner Spargel liegt in der Frische, im kürzest möglichen Weg vom Feld auf den Teller. Die Terlaner Spargelzeit ist deshalb ein Paradebeispiel für einen funktionierenden kleinen Kreislauf. Das Gericht mit der größten Tradition ist sicher der Spargel mit Hausschinken, Bozner Sauce und Kren.

Welches Lieblingsgericht bieten Sie 2023 in der Spargelzeit an?

Ich habe eine Schwäche für Innereien. Wir kombinieren den Spargel sehr gerne mit Kalbsbries oder Kitzleber.

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

Wir behandeln unsere Rohstoffe mit dem größtmöglichen Respekt.

Was hat Sie überzeugt, Mitglied im Südtiroler Köcheverband - SKV zu werden?

Ich habe nicht den klassischen Weg mit der Lehre in der Küche gemacht, sondern erst nach bzw. während des Studiums richtig angefangen zu kochen. Deshalb war ich zu Beginn nicht gut vernetzt. Durch die Kooperationsgruppe Südtiroler Gasthaus und durch die Mitgliedschaft im SKV habe ich immer wieder neue Kollegen kennengelernt und der Austausch untereinander bringt einen schließlich voran.

Wie sind Sie Mitglied geworden?

Ich bin auf der Messe Bozen Hotel überzeugt worden.

Was hat Sie schon immer fasziniert?

Gutes Essen, Musik, Kino, manchmal ein gutes Buch, ein Glas Wein oder ein Bier mit meiner Frau oder mit Freunden. Und unseren Kindern beim Aufwachsen zuzuschauen und sie dabei zu begleiten.

rs | rm

Foto: **PRIVAT**

Der Terlaner Spargel, cremig und roh. Und das Kalbsbries

Einige **Rezepte** dazu finden Sie auf der **Webseite des SKV**

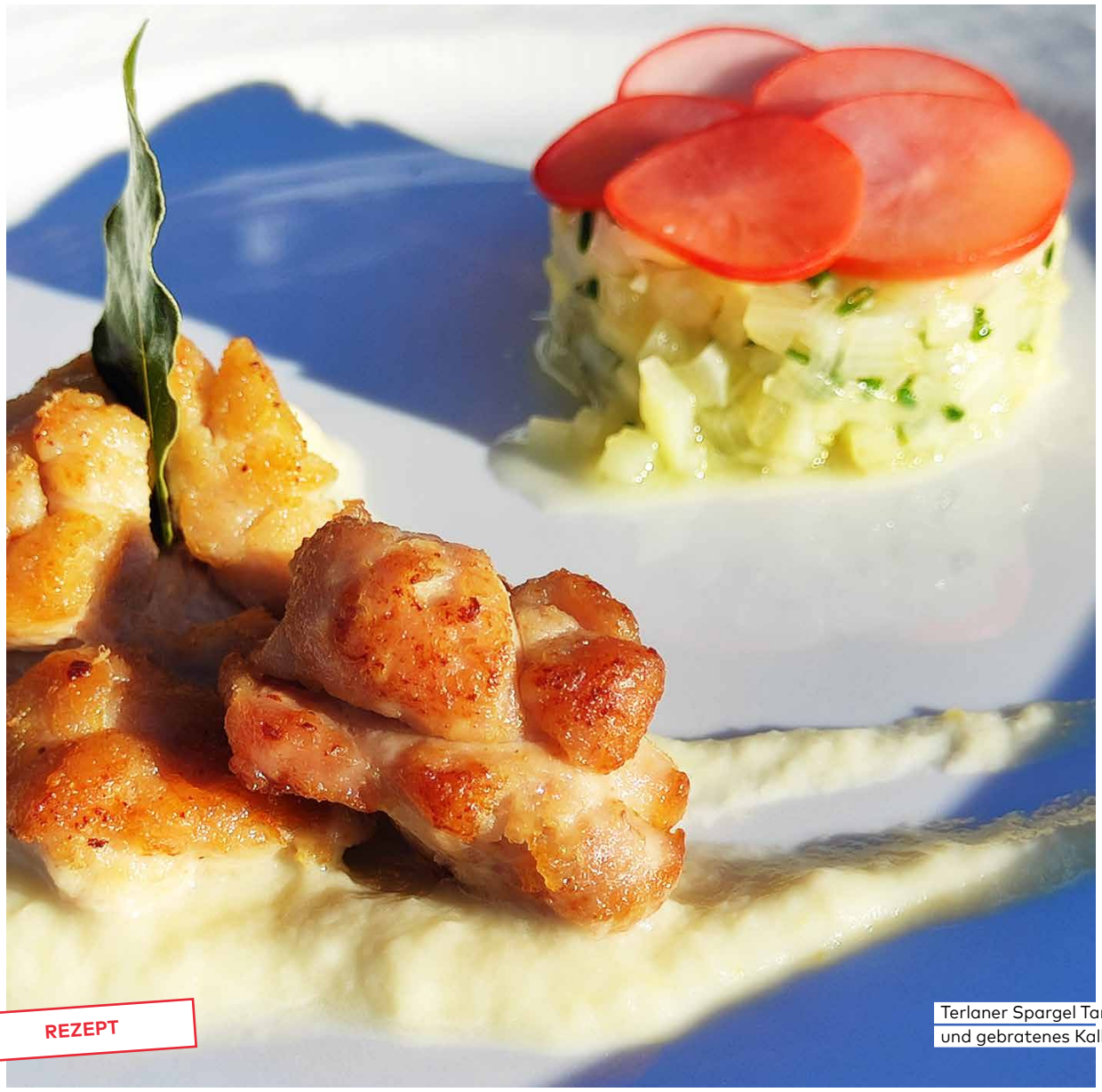


Foto: PRIVAT

REZEPT

Terlaner Spargel Tartar
und gebratenes Kalbsbries

Spargel Tartar | Spargelcreme und gebratenes Kalbsbries

Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsbries (gewässert und geputzt)
80 g Butter
2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer

Spargeltatar

4 Terlaner Spargel Margarete, geschält
2 El Schnittlauch, fein geschnitten
etwas Olivenöl
1 El Zwiebel, geschmort
1/4 Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Für die Spargelcreme

250 Terlaner Spargel Margarete, geschält
1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
50 ml Weißwein
etwas Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zeste von einer Zitrone

Zubereitung

Für das Spargeltatar den Spargel in Salzwasser für zwei Minuten kochen, herausnehmen, auskühlen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

Den Spargel für die Creme zwei Minuten in Salzwasser kochen, herausnehmen und den Spargelfond aufbewahren. Zwiebel farblos anschwitzen und mit dem Weißwein löschen. Mit etwas Spargelfond aufgießen und reduzieren, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Dann den gekochten Spargel beigeben und mixen. Hierbei das Olivenöl sanft einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das geputzte Bries mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Butter und die Lorbeerblätter dazu geben und das Bries bei niederer Hitze immer wieder mit der Buttermischung übergießen bis es gar ist.

Die warme Spargelcreme zusammen mit dem rohen Spargel und dem Kalbsbries anrichten und servieren.

Rezept von Florian Patauner
Südtiroler Gasthaus Patauner, Siebeneich

I.P.

GENUSSVOLLE IDEEN

für einen bunten Frühling

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

minus®

Tiefkühlspezialist - führend in Qualität und Service.
I surgelati - leader per qualità e servizio.

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht

als vegane Rösti-Pizza Margherita mit Oliven

Art. Nr. 03048
12 x 220 g

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

FRÜHLINGSHAFTE

Genuss-Kreationen

Die zauberhafte Vielfalt des Frühlings findet endlich wieder Einzug in die Küche und bringt farbenfrohe Abwechslung auf die Teller. Mit den goldgelben 11er Kartoffelspezialitäten lassen sich genussvolle Kreationen zubereiten – kombiniert mit den ersten frischen Kräutern, knackigen Salaten und dem ersten Frühlingsgemüse der Saison. Profitieren Sie vom umfassenden 11er Sortiment, den vielfältigen Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten und präsentieren Sie Ihren Gästen das Beste, was der Frühling zu bieten hat.

11er Gemüselaibchen
wie hausgemacht - paniert

im Rote-Bete Burger Brötchen auf Trüffelmayonnaise mit geschmolzenem Rauchkäse, Rotkraut-salsa und frischem Rotkraut-Julienne

Art. Nr. 02604
2 x 3000 g

11er Mini Röstinchen
leicht vorgebacken

Knusprig gebratener Zander mit „Rösti-Schuppen" und Krensenf auf Kokosmilch-Cremespinat

Art. Nr. 02801
2 x 3000 g

KULINARISCHE KUNSTWERKE

bunt, vielseitig & genussvoll

11er Prinzess Frites
7/7 mm

mit frittierter Petersilie, Melanzani-Schnitzel „Wiener Art", Preiselbeer-Marmelade und Zitronenspalte

Art. Nr. 02550
5 x 2000 g

11er Nahrungsmittel GmbH
Der Kartoffelspezialist aus Österreich

Entdecke die 11er Genusswelt:

www.11er.at

Minus GmbH
Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy
T +39 0471 808 808
F +39 0471 808 809
info@minus-surgelati.it

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

Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFLANZEN

Kreative Zapfenküche

Schon mal was in der Küche verzapft? Nein, ich meine jetzt keinen Unsinn, sondern eindeutig die Hauptsache Ihres Metiers,

Zapfen Gemüse

liebe Leser und Leserinnen des SKV: fördern Sie doch mal Vielfalt, wagen Sie Neues und lieben Sie Identität – mit Zapfen, frisch aus Südtiroler Wäldern!

Zapfige Delikatessen

Zapfen oder besser Tschurtschen, weil wir in Südtirol sind, kennen Sie sicher – nicht nur als Anzündhilfe für Herdfeuer, Ofenhitze und Grillgut. Bestimmt haben Sie schon Pignoli gegessen und einen Zirmschnaps getrunken, natürlich auch Ihren geschätzten Gästen kredenzt. Samenkerne aus Pinienzapfen und noch junge, weiche Zirbenzapfen gehören zum Küchenkulturgut Südtirols, oder nicht? Wacholder wird in Ihrer Küche ebenfalls nahezu unverzichtbar sein – wir sind schon mitten in der Zapfenküche, denn auch diese Wacholder-„Beeren" sind eigentlich Zapfen.

Zapfen eingelegt

Zapfige Figuren

Alle Nadelbäume bilden Zapfen, von Fichte über Lärche bis Latsche. Dies sind in der Regel holzige Gebilde aus spiralig aufgereihten Schuppen, in denen die Samen heranreifen. Während jetzt um diese Jahreszeit die einen schon reif sind und ihre Samen entlassen haben, sprießen andere gerade frisch heraus.

Zapfige Feinkost

Fichtenzapfen liegen zuhauf auf dem Waldboden, Lärchenzapfen leuchten von den noch kahlen Zweigen. Bei den Zirben dauert es noch bis zum Sommer, dagegen können Sie Kiefern- und Latschenzapfen schon ernten. Denn insbesondere die jungen, noch weichen und höchst aromatischen Zapfen bieten sich für Küchenexperimente an.

Zapfige Zubereitungen

Cooking with Cones, das Kochen mit Tschurtschen, ist immer einen Versuch wert. Früher wurden Zapfen in Notzeiten gemahlen und als Streckmehl verwendet. In osteuropäischen Ländern wie in Nordamerika bereitet man seit jeher Sirup oder Gelee aus jungen Zapfen zu. Diese werden dazu in Zuckerwasser ausgekocht, oft nimmt das Produkt eine appetitlich rosa- bis dunkelrote Farbe an – wie der berühmte Zirmschnaps. Von dem heißt es:

Larix decidua

„Jeden Tag ein Zirberner und du wirst hundert Jahre alt!" – aber die wertvollen Inhaltsstoffe der Zapfen wirken auch ohne Alkohol. In Essig lassen sich diese ebenfalls ausziehen.

Zapfige Rezepte

Fichtenzapfensirup für ein Apfelkompott, Latschenzapfengelee zu Käse, Lärchenzapfenessig für einen Rohnensalat – klingt doch schon sehr verlockend. Aber kochen oder braten Sie doch mal Tschurtschen als Geschmacksträger, als Gewürz mit. Im Zapfensud pochierter Fisch, mit Zapfenaroma sautiertes Gemüse oder Wildbret. Mit solchem Forst Class Food wird nicht nur jeder Tschurtschenthaler zum Gourmet.

FRANZ MESSNER

Der Terlaner Spargel

Er, Franz Messner, ist geborener Sarner, gelernter Koch, begeisterter Gastwirt und Gastgeber im wahrscheinlich ältesten Restaurant im magischen Dreieck. Der Oberspeiser, das traditionelle Gasthaus in Terlan, wird bereits im 13. Jahrhundert erstmals erwähnt. Franz Messner führt mit seiner Familie und seinem Team dieses so geschichtsträchtige Gasthaus in Terlan. Die Redaktion hat sich zu SKV-Mitglied Franz Messner nach Terlan auf den Weg gemacht, hierbei tief in die „Kochtöpfe" hineingeblickt und folgendes Interview geführt.

FRANZ MESSNER KURZ UND PRÄGNANT

Geboren in:
Sarnthein

Ihr Lebensmotto ist:
Das Leben genießen.

Ihr Lieblingsgemüse:
Terlaner Spargel

FRANZ MESSNER IM INTERVIEW

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

Ich wollte einen Beruf im Gastgewerbe lernen. Ich las in der Zeitung „Kochlehrling gesucht", so bin ich zu meinem Beruf gekommen.

Wo haben Sie die Kochlehre gemacht?

Hotel Lisetta in Dorf Tirol

Was ist von der Lehrzeit besonders positiv in Erinnerung geblieben?

Die Faszination der Gäste am guten Essen.

Fortsetzung auf Seite 30

Ein wunderbares Duett.
Terlaner Spargeln und Spargelwein

Franz Messner

Der Klassiker.
Terlaner Spargel Margarete

Was ist Ihnen von der Schule und der Ausbildung dort besonders in Erinnerung geblieben?

Die Klarheit und Konsequenz der Ausbilder.

Wie hat sich das Führen, die Leitung von Menschen und Teams über die Jahrzehnte verändert?

Die „Härte“ von früher musste abgelegt werden. Da die Menschen von heute sich nicht mehr so viel gefallen lassen wie wir früher!

Die Tischkultur im Restaurant **Oberspeiser**

Was möchten Sie jungen Menschen in der Lehre persönlich als Ausbilder besonders vermitteln?

Respekt und Freude an der Arbeit.

Was ist das Besondere am Restaurant Oberspeiser in Terlan?

Die Historie, ja die Geschichte als Gasthaus. Erstmals erwähnt im 13. Jahrhundert.

Was fasziniert Sie am Terlaner Spargel?

Terlaner Spargel hat Tradition. Elegant im Aussehen und mild im Geschmack ist er bei Spargelkennern besonders geschätzt.

Welche Gerichte werden die Gäste 2023 im Restaurant Oberspeiser rund um den Terlaner Spargel Margarete auf der Speisekarte finden?

Ganz sicher den so beliebten Oktopussalat mit frischem Spargel, den Margarete-Spargel-Risotto mit Bärlauch, den Klassiker:

„Terlaner Spargel hat Tradition. Elegant im Aussehen und mild im Geschmack, ist er bei Spargelkennern besonders geschätzt. "

Das Restaurant-Oberspeiser-Team mit **Franz Messner**

Terlaner Spargel Margarete mit Hausschinken von der Terlaner Metzgerei, neuen Kartoffeln und Bozner Sauce.

Welches Gericht rund um den Terlaner Spargel Margarete ist Ihr Lieblingsgericht?

Der Klassische Terlaner Spargel Margarete mit Bozner Sauce. Ein Gedicht!

Wie viele Portionen Terlaner Spargeln Margarete werden an Spitzentagen im Restaurant Oberspeiser den Gästen serviert?

Bis zu 100 Portionen.

Qualität beim Spargel ist für Sie?

Die Frische. Wenn der Spargel am Morgen gestochen wird und bereits mittags auf dem Teller serviert wird.

Mit Liebe zubereitet. Wie spüren das die Gäste im Restaurant Oberspeiser?

An der Zubereitung der Gerichte.

Seit 2014 SKV-Mitglied. Was hat Sie überzeugt, Mitglied im Südtiroler Köcheverband - SKV zu werden und zu bleiben?

Die Gesellschaft und der Informationsaustausch.

Wie sind Sie Mitglied geworden?

Durch den damaligen Bezirksobmann Gottfried Maschler.

Glück ist für Sie?

Die Gesundheit meiner Familie und ein gutes Geschäftsjahr.

Was fällt Ihnen beim Begriff Terlaner Spargel Margarete ein?

Tradition, Eleganz, Geschmack, Margarete-Gütesiegel, Terlaner Spargelwein und besondere Frühlingsgefühle.

Die Redaktion
rs| rm

Das Restaurant **Oberspeiser,** Terlan

Im Produzentengespräch mit **Ulrike** *und* **Kurt Hafner** *vom Heinrichhof*

Die Redaktion hat sich nach Terlan zu **Ulrike** und **Kurt Hafner** auf den **Heinrichhof** begeben, um für die Leser:innen auch einen Spargelproduzenten zu Wort kommen zu lassen. Ulrike und Kurt vom Heinrichhof bauen neben Spargeln noch eine Vielfalt an Früchten und Gemüse an und verkaufen die Produkte über ihren Hofladen am Heinrichhof.

Frau Ulrike und Herr Kurt, was ist beim Anbau vom Terlaner Spargel besonders wichtig?

Die Liebe fürs Detail. Jeder Arbeitsschritt im Laufe des Jahres muss sorgfältig ausgeführt werden. Die ständige Pflege der Spargelsträucher nach der Ernte bis in den Herbst, das sorgfältige Vorbereiten der Dämme vor dem Winter, die schonende tägliche Ernte im Frühjahr.

Was begeistert Sie am Anbau von Spargeln?

Die abwechslungsreiche Arbeit im Jahreskreis mit einem edlen und wertvollen Produkt.

Wann stechen Sie 2023 wahrscheinlich die ersten Spargeln auf dem Spargelfeld?

Dies hängt immer von der Laune der Natur ab. Wir versuchen die Natur zwar mit einem doppelten Folien-Management zu überlisten. Aber wenn die Temperatur nicht ansteigt oder die Sonne fehlt, dann verzögert sich alles. Bis heute waren wir in der Osterwoche immer in der Erntephase.

Essen Sie auch selbst gerne Spargeln?

Ja, sehr gerne und in allen Variationen.

Trifft es zu, dass die Ernte am frühen Morgen erfolgen muss?

Ja, das ist sehr wichtig. Die Spargelsprossen treiben ja täglich vom Wurzelrhizom in der Erde neu nach. Darum müssen täglich die ganzen Felder nach neuen Spargelsprossen abgesucht und abgeerntet werden. Um eine gute Qualität zu gewährleisten, ist es eben wichtig, dass die Spargelspitze nicht zu lange an der Oberfläche verweilt und so schnell wie möglich abgeerntet wird. Offene oder rosarote Köpfe deuten darauf hin, dass man zu spät war.

Wann beginnen Sie am Morgen mit dem Spargelstechen?

Sobald es hell ist. Im März ca. um 7 Uhr, im Mai ca. um 6.30 Uhr. Anschließend muss die Kühlkette bereits auf dem Feld beginnen und bis zum Konsumenten aufrechterhalten werden.

Was ist hier bei der Lagerung besonders zu beachten?

Genügend Feuchtigkeit und bei einer Temperatur von zwei bis fünf Grad Celsius lückenlos zu kühlen. Spargeln sollten zudem keinen anderen Gerüchen ausgesetzt sein. Für die Gastronomie werden die Spargeln in Fünf-Kilo-Kistchen mit einem speziellen Säckchen verpackt. Diese Säckchen sind atmungsaktiv und sichern, dass die Spargeln in den mit Umluft ausgestatteten Kühlzellen keine Fremdgerüche aufnehmen.

Was ist für Sie Qualität?

Für uns ist der Terlaner Gourmetspargel die höchste aller Qualitäten. Dieser muss möglichst gerade, frei von jeglichen Makeln, mit geschlossenem Kopf und weiß sein. Bissfest genossen weist dieser eine typische leicht bittere und zugleich leicht süße Spargelnote im Gaumen und auf der Zunge auf. Einfach ein herrliches Gaumengefühl.

Wo findet man den Heinrichhof bzw. Ihren Hofladen?

Direkt an der Hauptstraße zwischen Terlan und Vilpian.

Tel.: 333 99 91 847
E-Mail: terlan@heinrichhof.info

rs | rm

Rechts im Bild
Kurt Hafner mit
Georg Kröss
im Spargelfeld

FRIENN, die Lösung für hochwertige frittierte Gerichte

Aus der Erfahrung von Olitalia, dem auf Öle und Essige spezialisierten Unternehmen aus Forlì, entstand FRIENN, ein Öl zum Frittieren mit einer rein italienischen Identität, das als Alternative zum nativem Olivenöl entwickelt wurde.

Frienn ist das Ergebnis eines langen und sorgfältigen Forschungs- und Entwicklungsprozesses, der von Olitalia in Zusammenarbeit mit Küchenchef **Pasquale Torrente** durchgeführt wurde. **Der Küchenchef, der den Spitznamen „König der frittierten Speisen“ trägt, verfügt über ein starkes Know-how, das er in seinem Restaurant „Al Convento“ in Cetara erworben hat.**

Frienn ist die Lösung, auf die Köche lange gewartet haben. High-Oleic-Sonnenblumenöl mit einem hohen Gehalt an natürlichen Antioxidantien, das einzigartige Eigenschaften garantiert: hohe Stabilität bei hohen Temperaturen, hoher Rauchpunkt, völliges Fehlen von Bratschaum und keine schlechten Gerüche. **Die revolutionäre Rezeptur zusammen mit den hohen Anteilen an Ölsäure (80 Prozent) und Vitamin E ermöglichen die Herstellung von Frienn, dessen Name selbst an die lange Tradition italienischer regionaler frittierter Speisen erinnert („frienn“ bedeutet tatsächlich „Frittieren“ im kampanischen Dialekt).** Braten mit mediterranem Geschmack, heller Optik und leichtem Geschmack, knusprig und trocken.

Für Olitalia führt die kontinuierliche Suche nach Innovation mit der Einführung des 20-Liter-Bag-in-Box von Frienn. Die neue Verpackung ist extrem einfach zu handhaben und spart 85 Prozent Plastik im Vergleich zum 20-Liter-Eimer ein. Die praktische Lagerung und der geringere Platzbedarf der leeren Verpackung erfüllen die konkreten Bedürfnisse der Qualitätsgastronomie.

Die Gastronomie in Südtirol findet das neue FRIENN in Bag-in-Box bei Wörndle Interservice.
www.granchefpremiumfood.it

FRIENN
frittura italiana

DIE LÖSUNG AUF DIE CHEF UND PIZZA-MEISTER SCHON LANGE WARTEN.
Maximale Stabilität bei hohen Temperaturen, Reduzierung von Schaum und unangenehmen Gerüchen: Frienn ermöglicht es, knusprige, trockene und helle frittierte Speisen zu erhalten und erfüllt auf beste Weise alle Anforderungen einer hochwertigen Gastronomie. Entstanden aus einer speziellen Rezeptur für alle Arten des Frittierens, überträgt es weder Farbe noch Geschmack auf den Lebensmitteln.
Mit Frienn frittieren Sie lange und erhalten immer perfekte Ergebnisse.

AUS **100% ITALIENISCHE** SAMEN

PERFEKTE LEISTUNG BEI **HOHEN TEMPERATUREN**
DIE FRITTIERTE GERICHTE **SIND KNUSPRIG**, TROCKEN UND **HELL**
VERMEIDET UNANGENEHME GERÜCHE
REDUZIERT DIE SCHAUMBILDUNG

ÖKO-DESIGN
PRAKTISCHE LAGERUNG
DIE LEERE VERPACKUNG **IST PLATZSPAREND**

85% WENIGER **PLASTIK**
ALS DIE **VERPACKUNG** IM EIMER

EINFACHES
UND VOLLSTÄNDIGES
LEEREN DES BEUTELS

NEU

BAG in BOX

Vertrieb für die Gastronomie durch:
GranChef PREMIUM FOOD
WÖRNDLE
Inter SERVICE
OLITALIA
LA TRADIZIONE DI DOMANI.

Fotos: **REINHARD STEGER**

Outdoor-Veranstaltung.
The Mountain Chef Unplugged,
Schwemmalm, Ulten

OK Chef
Philip Hafner

THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2023

Kochchallenge *18. Juni 2023*

INFOS & AUSWAHLKRITERIEN

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche,

am Sonntag, 18. Juni findet die siebte Auflage der Kochchallenge The Mountain Chef Unplugged im Ski- und Wanderparadies Schwemmalm in Ulten statt. Fünf Südtiroler Young Chefs, fünf Holzherde, ohne Strom und ohne Elektrogeräte: Unter dem freien Himmel in hochalpiner Natur können sich die Jungköchinnen und -köche der Kochchallenge stellen.
Wir rufen die Küchenchefs, die Gastronomen und Unternehmer auf, dass sie junge Menschen in ihren Küchenteams dazu motivieren und sie begeistern, sich für diese einzigartige Kochchallenge zu bewerben und, falls diese die Vorauswahl bestehen, der Kochchallenge auch zu stellen.

Wie können sich Jungköch:innen anmelden und an der Vorausscheidung teilnehmen?

Für die Bewerbung
Ein selbst kreiertes Gericht aus Südtiroler Produkten.
Eine Zutat davon: ein „armes Teil“,
von einem Fleisch/Tier Südtiroler Herkunft.

Zielgruppe/Altersbeschränkung
Jahrgang 2001 oder jünger

Bewerbung innerhalb vom
15. Mai 2023

Voraussetzung
SKV-Member sein oder werden

Bewerbung zum Wettbewerb

Was ist sonst noch mitzubringen
Viel Spaß, Freude und die persönliche Kleidergröße

Anmeldung
Bei **Philip Hafner** unter 335 73 50 913
oder per Mail an **philip.hafner79@gmail.com**

Aufruf an Fans
Die Kochchallenge hat sich in den vergangenen Jahren zu einem richtigen Sommerfest, ja zu einem Szenetreff unter Freunden entwickelt.

Kulinarisches Fest & Erlebnis. Termin vormerken

Und auch dieses Jahr kann man sich mit einem attraktiven Pauschalpreis einbuchen und unter Freunden bei guten Weinen, vorzüglichen Bierspezialitäten, Natursäften, einer attraktiven Szenegastronomie mit der gesamten Familie einen wunderschönen Sonntag an einem einzigartigen Ort in freier hochalpiner Natur genießen.

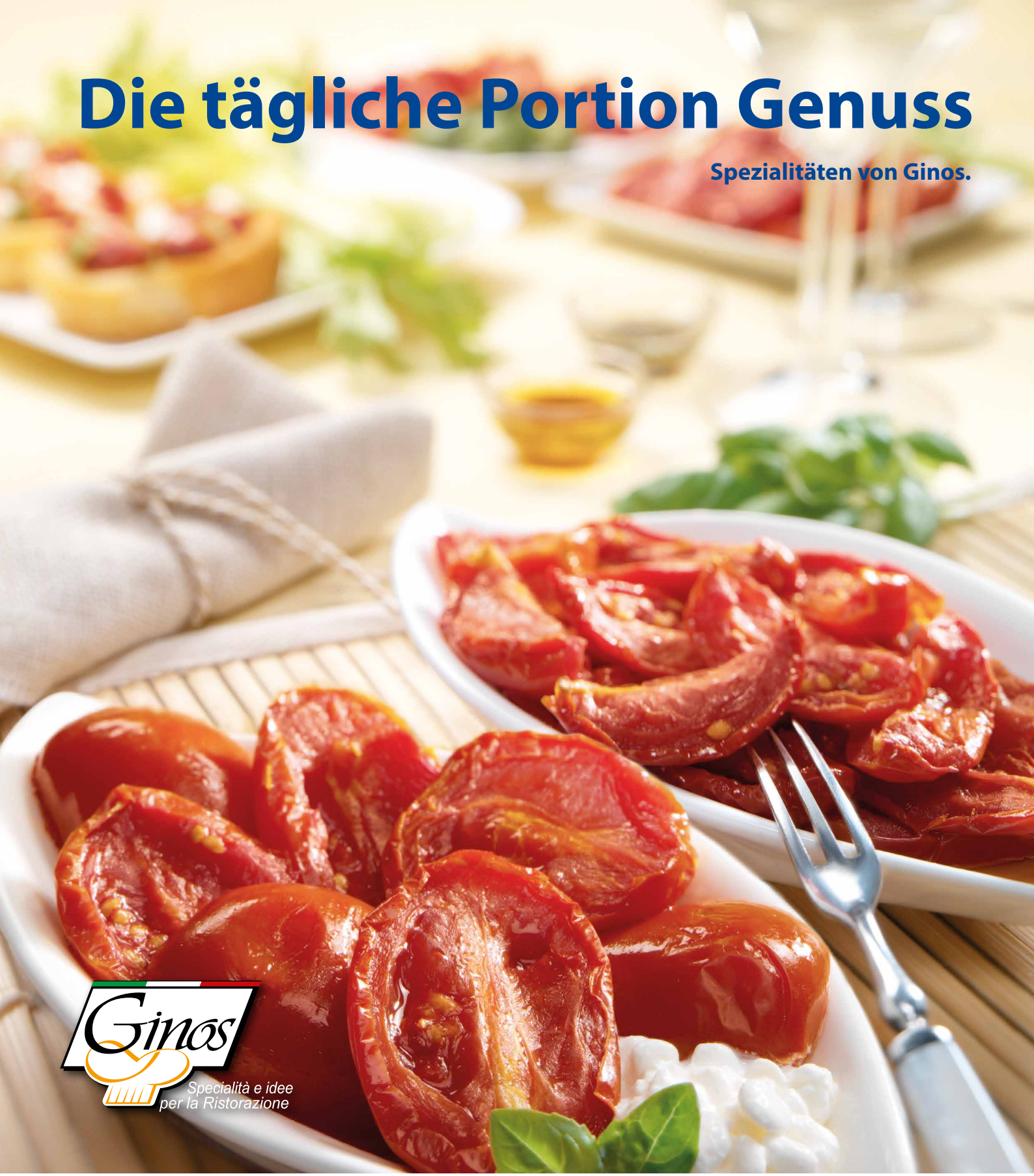
OK-Chef **Philip Hafner**
rs | rm

Genauere Infos für
Interessierte und Teilnehmer

Einer der historischen
Holzherde, in hochalpiner Natur

Die tägliche Portion Genuss

Spezialitäten von Ginos.



Das Warenangebot von Ginos besteht aus auserlesenen Produkten, die geschmacklich keine Wünsche offenlassen: Die Feinkost-Antipasti etwa sind nach exklusiven Rezepturen zubereitet und überzeugen auch den anspruchsvollsten Gaumen. Pilze, Gemüse, Artischocken, Oliven, Fisch und noch viele Spezialitäten mehr - für jeden Genussliebhaber ist das Richtige dabei.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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

Jungköchin *im Südtiroler Gasthaus*

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

IM INTERVIEW

Ahlam Kania
Gasthof Kohlern, seit 1899,
Kohlern/Bozen,
www.kohlern.com
Jahrgang: 1999
Wohnort: Neumarkt

Gasthof Kohlern

Fotos: **GASTHOF KOHLERN**

Was hat dich animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Ich habe schon als kleines Mädchen gern mit meiner Mama gekocht. Die Küche als Ort hat mich schon immer fasziniert. Die Geräte, der Prozess, die Geräusche.

Welche berufsbildende Schule hast du absolviert?

Landesberufsschule für Hotelwesen Cesare Ritz.

Was gefällt dir an der Schule?

Meine Professoren, die mich und uns als Schüler für das Kochen begeistern.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Als wir hier im Hotel Gasthof Kohlern für eine Hochzeit gekocht und die Teller so schön vorbereitet haben. Die Hochzeitsgäste waren so glücklich und begeistert!

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

Meine Mama. Es hat mich immer schon fasziniert, wenn sie in der Küche gekocht hat. Es war für mich immer sehr interessant, sie in der Küche zu beobachten. Ich habe schon als kleines Mädchen selbst davon geträumt, einmal in einer Gastronomieküche zu kochen.

Welche Hobbys hast du in der Freizeit?

Auch in meiner Freizeit koche ich sehr gerne, z.B. für meinen kleinen Bruder. Sehr gerne höre ich Musik, ich gehe aber auch gerne in die Natur und lese gerne.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Wie schon erwähnt gefällt es mir einfach in der Küche zu sein, neue Rezepte auszuprobieren, neue Sachen und Techniken zu lernen, einfach noch mehr Erfahrung zu sammeln.

Was gefällt dir nicht so gut?

Auch wenn ich weiß, dass Koch zu sein immer ein wenig Stress mit sich bringt, ist es oft genau dieser Stress, der mir nicht so gut gefällt.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Das Team, Teamwork, dass wir uns gegenseitig helfen und voneinander lernen.

Was ist dein kulinarischer Traum?

Mein Traum wäre, einmal selbst Konditorin/Chef Patissier zu sein. Ich liebe es, Desserts vorzubereiten und am Teller mit viel Liebe anzurichten. Aber auch der Bereich der kalten Vorspeisen macht mir viel Spaß.

Was ist deine Lieblingsfrucht?

Orange.

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Diese Schule abzuschließen, weitere Erfahrungen zu sammeln und, wie schon erwähnt, einmal selbst Konditorin oder Chef Patissier zu werden.

rs | rm

Ein **Rezept** dazu finden Sie auf der **Webseite des SKV**

Josef Gostner mit seinem Team von SkyAlps

Foto: **SKYALPS**

SKYALPS

Fünfte anerkannte *Fluggesellschaft Italiens*

SkyAlps, ist nun offiziell die fünfte anerkannte Fluggesellschaft Italiens. Die italienische Zivilluftfahrtbehörde ENAC stellte dem Südtiroler Unternehmen kürzlich das Luftverkehrsbetreiberzeugnis und die Luftverkehrslizenz aus.

„Bislang waren wir auf die Unterstützung der maltesischen Fluggesellschaft Luxwing angewiesen. SkyAlps kann ab sofort mit eigenem Luftverkehrsbetreiberzeugnis fliegen“, so SkyAlps-Präsident Josef Gostner. „Das ist ein historischer Moment für uns, da wir nun die fünfte Fluggesellschaft Italiens sind und zudem Südtirol nun auch seine eigene offiziell anerkannte Fluglinie hat. Es beweist, dass unsere Fluggesellschaft eigenständig über die professionellen Kapazitäten und die Unternehmensorganisation verfügt, die für den sicheren Betrieb unsere Flugzeuge erforderlich sind. Nun kommt alles aus einer Hand und wird zur Gänze aus Bozen gesteuert,“ freut sich Josef Gostner.

Mit dem Besitz des Luftverkehrsbetreiberzeugnisses wird die Möglichkeit geschaffen, Abkommen mit anderen Fluglinien anzugehen. Dadurch können neue Kunden erreicht werden, die von großen internationalen Flughäfen direkt nach Bozen fliegen und umgekehrt.

www.skyalps.com

rs | rm

Hier ein kurzer **Filmausschnitt!**

DAVIDE CALIANDRO

CMR Master *Catering Management*

Kürzlich hat SKV-Member **Davide Caliandro** seinen CMR-18-Master in Catering Management abgeschlossen und zwar mit der Höchstnote und als Jahrgangsbester an der Alma, der internationalen Schule für italienische Kochkunst in Parma im italienischen Food Valley.

Die hochqualifizierte Weiterbildung läuft über ein Jahr, ist eine Vollzeitausbildung und richtet sich an hochqualifizierte Köchinnen, Köche, Gastronomen usw.
Davide Caliandro hat mit dem Alma-Diplom auch die europäische Qualifikation EQF-Level-7 erreicht. Damit wird der Abschluss als „Expertentechniker für Servicemanagement“ äquivalent zu einem Master-Abschluss eingestuft. Bei der Diplomfeier hat Davide Caliandro in seiner Rede als Jahrgangsbester auch den SKV erwähnt und sich für die Unterstützung und fachliche Begleitung und die persönliche Weiterentwicklung bedankt. Die Rede fand öffentlich vor Präsidenten, Ehrenpräsidenten, Direktion, vor dem gesamten Lehrkörper von Alma, Kollegen, Familienmitgliedern und Studenten statt. Davide Caliandro dazu: „Dies ist nicht nur persönlich, sondern für den gesamten SKV ein großer Erfolg“. Der SKV und die Redaktion gratulieren sehr herzlich zu diesem herausragenden Erfolg.

sr | rm

Alma – Internationale Schule für italienische Kochkunst

Foto: **CARRA**

Davide Caliandro

Foto: **ALMA**

ROTER HAHN & MERANO WINEFESTIVAL

FARMFOOD FESTIVAL

DAS BESTE VON SÜDTIROLS BAUERNHÖFEN

AM 25.03.2023 10-17 UHR
KURHAUS MERAN

834 Produkte zum Kennenlernen und Verkosten.
Hier geht’s zur Anmeldung:

farmfoodfestival.it

Benefiz-Preiswatten 2023
zugunsten von Isabel

Nach zweijähriger Pause konnten wir heuer zum achten Mal das traditionelle Punkte-Preiswatten des Bezirks Bozen-Überetsch im Vereinshaus von Vilpian organisieren.

Stolze 120 Spieler:innen hatten sich dazu angemeldet. Alle kämpften um Punkte, um zuletzt als Wattkönige mit einem großartigen Preis nach Hause gehen zu können. Gute Laune und Spaß am Spiel waren auch heuer wieder das Motto eines gelungenen Nachmittages. Nach fünf gespielten Partien standen die Sieger fest.

1. Platz **Gerlinde Authier** und **Roland Untermarzoner**
2. Platz **Andrea Delvai** und **Andrea Betta**
3. Platz **Pino Moser** und **Otto Kofler**

Zudem erhielten die ersten 16 Gewinnerpaare wunderschöne Geschenkkörbe. Die hausgemachten Kuchen, das leckere Schweinsfilet mit Champignons und das traditionelle Speck-Schätzen trugen dazu bei, dass sich alle Spieler:innen wohlfühlten und wahrscheinlich 2024 wieder dabei sind. Ein herzliches Danke geht an alle Sponsoren und Gönner der Veranstaltung, allen voran an die Spezialbierbrauerei Forst, die Firma Gastrofresh, die Kaffeerösterei Julius Meindl, die Raiffeisenkasse Bozen-Jenesien, an das Weingut Malojer in Bozen, Erich Peer für den Speck beim Schätzspiel und Walter Duregger für die Blumenkisten. Allen ein herzliches Vergelt's Gott.

Für Isabel

Dieses Jahr wurden **1.200 Euro** erspielt, die vom Bezirksausschuss an Armin Gruber für die kleine Isabel aus Meran gespendet und übergeben wurden. Die Organisatoren Markus Tratter, Norbert Oberhöller, Hans Oberhauser, Georg Kröss, Erich Amort und Hannes Brunner bedanken sich bei allen fleißigen Helferinnen und Helfern ganz herzlich. Und freuen sich, wenn diese auch 2024 wieder tatkräftig mit dabei sind.

Bei der Scheckübergabe für Isabel. v.l.n.r. **Norbert Oberhöller, Markus Tratter,** Isabels Vater **Günther** und **Armin Gruber**

Markus Tratter
rs | rm

Die drei Siegerpaare des Preiswattens mit **Gottfried Maschler,** Bezirksobmann **Markus Tratter** und Bezirksobmannstellvertreter **Georg Kröss.**

Foto: **NORBERT OBERHÖLLER**

Charity-Event *für Isabel*

Köchinnen und Köche hatten sich mit dem SKV vorbildlich eingebracht und mit „Für Isabel“ ein einzigartiges Charity-Event zu Beginn des Jahres organisiert und mit großem Erfolg umgesetzt.

Der Anlass war, dass die Eltern von Isabel eine Hilfestellung bitter benötigen, da die äußerst seltene Krankheit Isabels einer kostenintensiven Therapie bedurfte. So nahmen Köchinnen und Köche das Herz in die Hand und organisierten dieses wunderbare kulinarische Event „Für/Per Isabel“ (Die SKV-Fachzeitschrift hat berichtet). Weit über 500 Gäste sind dem Aufruf gefolgt und so wurde im KIMM in Meran ein Event der Extraklasse für Isabel organisiert und voller Begeisterung umgesetzt.

Die vielen Protagonist:innen „Für Isabel“. Nicht im Bild sind die Schüler:innen der Hotelfachschule Cesare Ritz

Die Mama und die Eltern waren tief berührt

Die Mutter von Isabel: „Es wurde uns von Herzen aufgezeigt, dass wir in unserem Leid nicht allein sind. Ihr habt uns Kraft und Hoffnung geschenkt. Es sei allen von Herzen gedankt für dieses wunderbare Event für Isabel. Ihr seid uns in dieser so schweren Zeit zur Seite gestanden und es fehlen uns wahrlich die richtigen Worte für diese herausragenden Leistungen. Es wurden uns einzigartige Zeichen von Humanität, Solidarität und von menschlichem Beistand zum Ausdruck gebracht. Danke für diese so einzigartige Unterstützung zum Wohle von Isabel und unserer Familie.“

Danke allen Menschen, Partnern und Sponsoren, die dieses Event großzügig unterstützt haben. So konnten die Einnahmen als sehr großzügiger Betrag zu Gunsten von Isabel gespendet werden.

rs | rm

Unmittelbar nach Redaktionsschluss hat uns die traurige Nachricht erreicht, dass Isabel † verstorben ist!

Foto: WWW.PFLANZENLUST.DE

SKV ON TOUR
ANKÜNDIGUNG

LEHRGANG MIT KARIN GREINER

Bäume in Küche *und Heilkunde*

Bäume begleiten den Menschen seit jeher. Eine elegante Linde, eine mächtige Lärche, ein knorriger Holunder – große wie kleine Gehölze ziehen jeden in ihren Bann. Bäume und Sträucher begleiten den Menschen durch alle Zeiten, nicht nur als Bau- und Brennmaterial, sondern auch als Nahrungslieferanten und Spender von hilfreicher Medizin.

Früher war es selbstverständlich, sich von Baumzutaten zu ernähren und sie für Heilmittel aller Art zu verwenden. Bis heute können sie auf vielfältige Weise die Küche bereichern sowie Gesundheit und Wohlbefinden spenden. Der Lehrgang öffnet eine genussvolle und heilsame Welt rund um Baumarten von A wie Apfel bis Z wie Zirbe. Bäume erkennen und kennen lernen, respektvoll den Bäumen begegnen, achtsam von Bäumen ernten – das steht in jedem Modul an. Es folgen, den Jahreszeiten entsprechend, traditionell schlichte wie raffiniert innovative Rezepte aus der Baumküche, von Baumkaffee und Baumlikör über Baumblätter-

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

brot und Baumblütenküchlein bis Baumsalat und Waldgulasch. Mit altbewährten, medizinisch anerkannten Rezepturen aus der Baumheilkunde von Lindenblütentee über Lärchenharzsalbe bis Weißdorntinktur bleibt das Wissen rund um die Kräfte der Bäume lebendig.

Die vier Module mit Praxis, Theorie und Exkursionen verteilen sich über die verschiedenen Jahreszeiten, damit Bäume in all ihrer Vielseitigkeit erfahren werden. Dabei werden verschiedene Schwerpunkte gesetzt, ergänzt und erweitert durch weitere Aspekte. Die Inhalte können sich je nach Witterung und Entwicklung der Bäume verschieben!

Zielgruppe

- NaturCoaches, Kräuterpädagogen, Natur- und Landschaftsführer u.a. naturorientierte Ausbildungen
- Beschäftigte in Tourismus, Gastronomie und Hotellerie, gesundheitsorientierte Ausbildungen
- generell am Thema Bäume/Wald interessierte Menschen

TERMINE

1. Modul:
5.-6. Mai 2023

Bäume in Küche und Heilkunde im Frühjahr
Schwerpunkt Knospen und Blüten

2. Modul:
9.-10. Juni 2023

Bäume in Küche und Heilkunde im Sommer
Schwerpunkt Blätter

3. Modul:
8.-9. September 2023

Bäume in Küche und Heilkunde im Herbst
Schwerpunkt Früchte

4. Modul:
6.-7. Oktober 2023

Bäume in Küche und Heilkunde im Winter
Schwerpunkt: Nadeln, Rinden und Hölzer

Karin Greiner
rs | rm

Alle weiteren Infos unter
Kurzlehrgang – Bildungshaus
Kloster Neustift
www.bildungshaus.it

SKV-BEZIRK BOZEN

Netzwerke *pflegen*

Erstmals wieder konnte der Bezirk Bozen im Südtiroler Köcheverband - SKV im Sinne eines modernen Networkings den Neujahrsempfang für die Mitglieder planen, anbieten und erfolgreich umsetzen. Nachdem durch Corona die Veranstaltung mehrere Jahre ausgefallen war, wurde diese heuer ein großer Erfolg.

v.l.n.r. **Reinhard Steger,** SKV-Präsident **Patrick Jageregger, Barua Suman, Werner Unterhofer, Patrick Reiterer,** Bezirksobmann **Markus Tratter, Melanie Resch, Reiner Münnich** und **Hannes Unterhofer**

Der SKV-Bezirksausschuss, unter der Leitung von BO Markus Tratter, kümmert sich sehr engagiert und liebevoll um diese wertvolle Initiative. So wird ein Termin gemeinsam

Neujahrsempfang. Die Mitglieder und Gäste fühlten sich sichtlich wohl.

fixiert, eine interessante Lokalität mit einem großen Speiseraum ausgesucht, es wird ein schönes Bankettmenü vereinbart und es werden begleitend einige bereichernde Schwerpunkte geplant und mit in den Abendempfang eingebaut. Angeboten wird der Neujahrsempfang immer zeitversetzt

Kalbstafelspitz, rosa gebraten und Kalbsschulter, geschmort

Foto: NORBERT OBERHÖLLER

Mitte Jänner, wenn Köchinnen, Köche und Gastronomen sich terminlich auch frei machen können. Die Gäste werden bei einem gemeinsamen Aperitif empfangen und so entsteht dabei ein wunderschönes Miteinander. Den Aperitif und die Getränke sowie das eine oder andere Präsent werden vom SKV-Bezirk finanziert und die Kosten für das Bankettmenü übernehmen die Gäste selbst.
Zum Neujahrsempfang nehmen die Mitglieder sehr gerne ihre Partnerinnen/Partner mit und so entstehen hier auch ganz wertvolle persönliche Beziehungen und Freundschaften. Es ist ungemein bereichernd, wenn sich hier die Partnerinnen oder Partner der Mitglieder untereinander kennen- und schätzen lernen.
Der Neujahrsempfang fand 2023 im neuen Restaurant **pirbamer** bei Werner und Hannes Unterhofer in Unterinn am Ritten statt. Nahezu 60 Personen hatten sich dazu angemeldet, Bezirksobmann Markus Tratter war gemeinsam mit dem Bezirksausschuss wunderbarer Gastgeber und so war die Veranstaltung ein großer Erfolg. Diese wurde durch viele, viele Komplimenten der Anwesenden ganz entscheidend aufgewertet. Zudem wurde immer wieder hervorgehoben, wie wichtig solche Initiativen sind.

Norbert Oberhöller,
Bezirksausschussmitglied

rs | rm

Das kulinarische Angebot von Werner und Hannes Unterhofer

Tartar vom Rind, vom Landmannhof in Unterinn
- Senfcreme
- weißer Rettich süß-sauer
- Kartoffelfocaccia selbstgemacht

Passeirer Saibling, lauwarm
- Rote-Bete-Gerste
- marinierte Rote Bete
- Meerrettich
- Wacholderschaum
- Schwarzbrotknusper

Kalbstafelspitz, rosa gebraten und Kalbsschulter, geschmort
- Kartoffel-Zwiebelröllchen, gebacken
- Schmorzwiebeln
- Grünkohl
- Artischockencreme

Lebkuchen, Mandarine, Orange und Glühweineis
- als Dessert

Die begleitenden Weinangebote
- Weißburgunder „Sirmian", Kellerei Nals Magreid
- Blauburgunder Sangiovese „Sacker Rot", Weingut Dolomytos

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Rodelgaudi *in Meransen*

Nach einer dreijährigen Pause fand kürzlich in Meransen wieder das Gaudi-Rodelrennen des SKV-Eisacktal statt.

Gegen 21.30 Uhr trafen sich die Köchinnen, Köche und Gastronomen am Start der Rodelbahn. Die Teilnehmer:innen waren bereits am Start sehr motiviert dabei. Zuerst wurde ein Probelauf durchgeführt, darauf folgten drei Wertungsläufe. Alfred Putzer, langjähriger OK-Chef des Gaudi-Rodelrennens, war Chef des Zeitnehmens. Als Organisatoren freute es uns sehr, dass 2023 auch einige Neumitglieder des SKV mit dabei waren. Während des Rennens, und um dem Körper etwas Wärme zu schenken, gab es gegen die Kälte einen heißen Glühwein. Nach Abschluss des Rennens fand im Hotel Alpenfrieden die Preisverteilung statt.

Einige der Teilnehmer:innen am Rodelgaudi-Rennen.
Erste Reihe, vorne: **Alfred Putzer, Manfred Kerschbaumer**
Zweite Reihe, hinten:
Julia Oberhofer, Jonas Obexer, Tobias Schmalzl, Oskar Unterkircher, Armin Untersteiner, Markus Unterkircher, Hanspeter Winkler, Julian Oberhofer, Manuel Zeronri, Hannes Pabst, Tobias Zanotto

Der Sieg ging in diesem Jahr an Armin Untersteiner, Koch im Hotel Sonnenberg in Meransen. Herzliche Gratulation. Ihm folgte auf dem 2. Platz Julian Grünfelder, der 3. Platz ging an Markus Brunner und Hannes Pabst, die zeitgleich das Ziel erreichten. Julia Oberhofer gewann die Kategorie der Frauen und erzielte hier eine top Zeit, auch im Vergleich zur Siegerzeit von Armin Untersteiner. Alle Teilnehmer:innen erhielten sehr, sehr schöne Sachpreise.

Die Sachpreise wurden von verschiedenen Gastronomie-Lieferanten gespendet. Für die besondere Großzügigkeit bedankt sich der SKV-Eisacktal sehr herzlich! Im Anschluss an die Preisverteilung gab es eine kleine Stärkung, die ebenso zur Verfügung gestellt wurde.

Der Abend klang beim gemütlichen Beisammensein gegen Mitternacht aus. Und alle kehrten nach Haus zurück und bedankten sich für die schönen gemeinsamen Stunden. Auf eine Neuauflage der Rodelgaudi 2024 wird bereits hingearbeitet. Bezirksobmann Tobias Zanotto und Stellvertreter Hannes Pabst sind bereits fleißig am Organisieren und verbleiben herzlichst bis zum nächsten Mal!

rs | rm

v.l.n.r.
1. Reihe sitzend: **Karl Mair,** SKV-Ehrenmitglied **Erich Sander, Georg Mittelberger**

2. Reihe stehend: **Stephan Mahlknecht, Christoph Baumgartner, Michael Gasser, Florian Kritzinger** und seine Teammitglieder **Manuel Spitaler** und **Marcus Gabor**

SKV-BEZIRK SCHLERN

Weihnachtsessen SKV-Bezirk Schlern

Mit großer Vorfreude konnte nach zweijähriger Pause wieder ein Weihnachtsessen für Members organisiert werden.

Die Organisatoren trafen die Entscheidung, dieses im Restaurant Spuntloch in Kaltern beim gebürtigen Völser Florian Kritzinger anzubieten. Über 30 Teilnehmer:innen hatten sich dazu angemeldet und so wurde schon die Fahrt mit dem Bus nach Kaltern zu einem Erlebnis.

Im Restaurant Spuntloch wurden die Teilnehmer:innen von Florian Kritzinger mit einem Aperitif empfangen und hierbei wurden ihnen vom Gastgeber sowohl das Lokal als auch das Restaurantkonzept präsentiert. Im Rahmen des Empfangs wurde dann auch noch ein harmonischer Gruß aus der Küche serviert. Bei Tisch begrüßte Bezirksobmann Michael Gasser die Teilnehmer:innen verbunden mit den besten Glückwünschen für eine gutes und gesundes neues Jahr. Im Anschluss servierten Florian Kritzinger und sein Team ein wunderbares Festmenü:

- Rindstartar | Hausgemachtes Brioche
- Risotto Carnaroli | Radicchio | Gorgonzola Mousseline
- Kalbsrückensteak mit salziger Mandelkruste
- Kartoffelcreme | Geröstete Artischocken
- Dessertvariation „Spuntloch“
- Zum süßen Abschluss: Hausgemachtes Gebäck

Nach dem köstlichen Essen entwickelte sich ein wunderbarer Plausch und Erfahrungsaustausch zwischen dem Gastgeber und den Gästen und Freunden. Es gab viele Komplimente für das so schöne Lokal, die vorzügliche Küche und den guten Service. Am Ende bedankten sich alle bei Florian Kritzinger und seinem Team für den wunderbaren Abend und die so schönen gemeinsamen Momente.

Stephan Mahlknecht

rs | rm

VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

@forstbeer

/BirraForstBier

www.forst.it

SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BIRRA UFFICIALE FISI

AROMICA®

RED ONE

DIE NEUEN VON AROMICA SIND DA!

Die feinen Gewürzkreationen der neuen **AROMICA® Red One** Linie bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Gewürzmischungen geben den Speisen herrliche neue Noten aus den unterschiedlichen Kulturen.

Aromica® Red One bringt im mit seinen Neuprodukten ganz besondere Anklänge aus variantenreichen kulinarischen Welten.

BOCK AUF NATUR

www.aromica.de/redone