

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**SIGGI TSCHURTSCHENTHALER**

Meine kulinarische  
Interpretation: Angeräuchertes  
BEEF-Tartar  
vom Schweizer Rind  
S. 34



# Meat

FASZINIERT UND POLARISIERT

NR. 4 / 2023 // 39. JAHRGANG

# OSTERN FEIERN MIT FORST

Ein spezielles Bier für ein besonderes Fest:  
das FORST Osterbier, eigens für die Osterzeit gebraut.



*Blumig  
frischer Geschmack  
und weiche,  
angenehme  
Aromastoffen.*

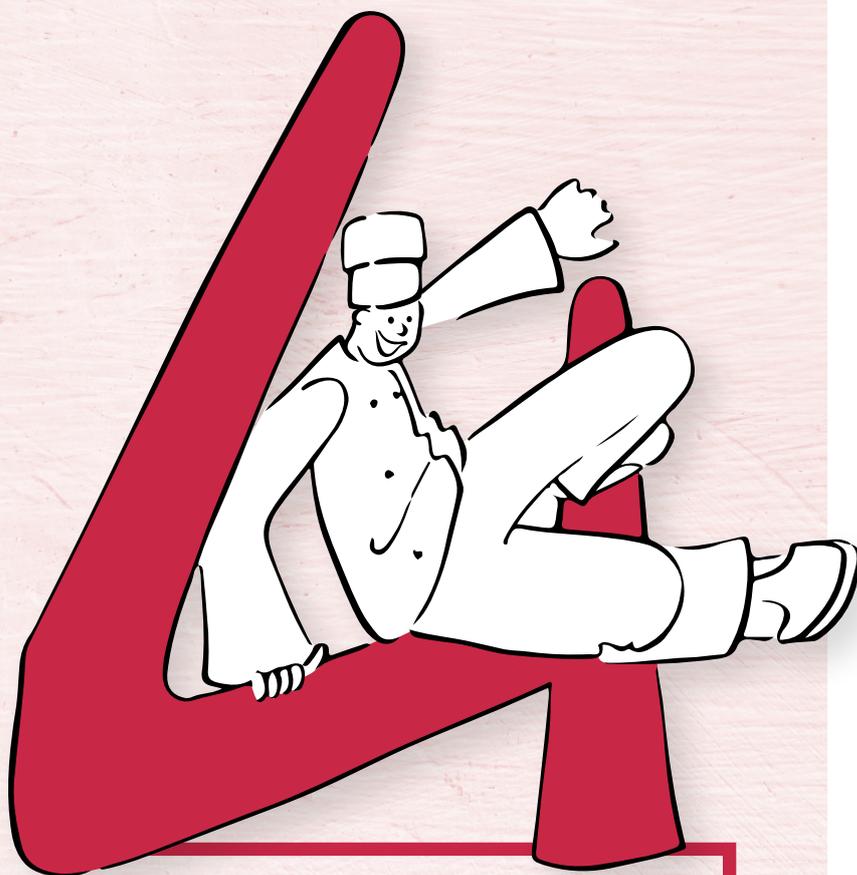


Erhältlich bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten,  
im FORST Shop und online unter [www.forst.it](http://www.forst.it).

# 21.04.2023

fachzeitschrift.skv.org  
**SKV-Fachzeitschrift**  
**ONLINE!**

**Letzter Termin**  
(Poststempel)  
für die **Neuwahlen**  
von **Landesvorstand**  
und **Bezirksorganisationen**  
per **Briefwahl!**



Neuwahlen. Mitglieder haben das Recht, alle vier Jahre die Entscheidungsträger im SKV zu wählen. Wir freuen uns sehr, wenn Sie von Ihrem Wahlrecht gebrauch machen. Ein starkes Wahlergebnis ist ein wichtiger und entscheidender Auftrag und eine große Motivation, für die neu gewählten SKV-Vertreter, um die Anliegen der Südtiroler Köchinnen und Köche in den nächsten Jahren mit voller Kraft voranzutreiben.

Südtiroler Köcheverband - SKV



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

**THOMAS MAIR**

Meatery, die  
Fleischboutique

Seite 10



**OSKAR MESSNER**

Das Villnösser  
Brillenschaf



Seite 14



Seite 18

**PHILIPP LOBIS**  
vom Landmannhof  
am Ritten

## TITELTHEMA

- 10 **Thomas Mair**  
Meatery, die Fleischboutique
- 14 Die „Brille“ und **Oskar Messner**
- 18 **Philipp und Peter**  
Zwei Männer, ein Hof,  
ein Projekt und Südtiroler Beef
- 22 **KM Daniel Niederkofler**  
Das Ahrntaler Kitz und der Koch

## AKTUELL

- 06 Endlich wieder Tipworld
- 09 COOLinaria 23

## PFLANZENLUST

- 26 Kochen mit Bäumen, Sträuchern  
und wilden Wiesenpflanzen

## BEZIRKE

- 29 **Nachbericht:** Eisstockturnier,  
gemeinsam statt einsam

## SZENE

- 34 **Haubenchef**  
**Siggi Tschurtschenthaler**  
Koch des Monats  
in der Schweiz

## EVENT

- 37 **Bio\*Beef Südtirol**  
Hellenstainer organisiert  
Verkostungsereignis

Haubenchef **SIGGI**  
**TSCHURTSCHENTHALER**  
Koch des Monats  
in der Schweiz

Hellenstainer  
organisiert  
Verkostungsereignis



Seite 37



Seite 34



NEUWAHLEN. BRIEFWAHL BIS 21. APRIL 2023

## Wählen Sie mit!

Sehr geehrte Mitglieder,

Sie haben dieser Tage den Brief mit den Wahlunterlagen per Post erhalten. Darin finden Sie die nominierten Kandidatinnen und Kandidaten sowie den beigelegten Wahlzettel und das frankierte und bereits adressierte Kuvert.

Ich rufe Sie dazu auf, vom Wahlrecht gebrauch zu machen und auf dem Wahlzettel die Kandidatinnen und Kandidaten Ihrer Wahl anzukreuzen. Damit das Ganze für Sie sehr einfach ist, falten Sie den Wahlzettel wie vorgesehen, verpacken diesen im beigelegten, frankierten und adressierten Kuvert und werfen dieses in den nächsten Postkasten. Wichtig ist, dass der Wahlbrief innerhalb 21. April den Poststempel erhält. Somit ist Ihre persönliche Wahl gültig und wird in weiterer Folge von der Wahlkommission ausgezählt.

Die Neuwahl der SKV-Gremien ist alle vier Jahre vorgegeben. Bereits in den vergangenen 11 Monaten sind viele Gremien neu besetzt worden (das Präsidium eingeschlossen). Dabei handelte es sich jedoch um interne Wahlen, die aufgrund von frühzeitigen Rücktritten von Präsident Reinhard Steger, Vizepräsident Karl Volgger und Vorstandsmitgliedern wie Alfred Putzer notwendig geworden waren.

Im Sinne einer breiten Unterstützung durch die Mitglieder ermöglicht eine Basis-Briefwahl jedem Mitglied daran teilzunehmen und so eine hohe Identifikation mit dem SKV aufzubauen und zu vertiefen. Wir begrüßen es sehr, wenn Sie als Mitglied dieses Angebot annehmen und die Vertreter Ihrer Wahl im Landesvorstand sowie die Bezirksvertreter wählen. Ich ersuche Sie zudem, dass Sie alle Vorzugstimmen ausschöpfen. Durch eine starke Wahlteilnahme bekommt der SKV die Kraft und den Auftrag, um die nächsten Jahre Ihre Anliegen, Ihre Wünsche voranzubringen und die Anliegen für die Südtiroler Köchinnen und Köche, die Südtiroler Gastronomie und die Südtiroler Küche mit aller Kraft voranzutreiben.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns und damit den Kandidaten mit Ihrer persönlichen Stimme im Sinne eines Auftrages für die nächste Periode bis 2027 Ihr Vertrauen schenken.

In persönlicher Wertschätzung

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:

Florian Mahlknecht

### 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:

Angeräuchertes BEEF-Tartar  
vom Schweizer Rind

Foto: **SIGGI TSCHURTSCHENTHALER**



CUTS/Fleischzuschnitte von BIO\*Beef

Foto: BIO\*BEEF SÜDTIROL

## MEAT

# Fasziniert und polarisiert

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift widmen wir uns schwerpunktmäßig dem Schlachtfleisch. Früher war das Kochen von Fleisch und Saucen die Königsdisziplin im Kochberuf. Heute ist Fleisch ein Produkt, das nach wie vor viele Gäste fasziniert. Andererseits polarisiert das Thema Fleisch ungemein.

Ja, es befindet sich mitten im Spannungsfeld der Kulinarik, der Gesellschaft und der Köchinnen und Köche selbst.

### Fleisch polarisiert heute

Die Thematik Fleisch, und wir beziehen uns hier auf das Schlachtfleisch, polarisiert. Viele lieben es, sind nach wie vor fasziniert, doch für viele andere ist es ein No-Go. Und das ist auch die Situation, die sich jeden Tag im Kochberuf und in den Südtiroler Küchen vom Kindergarten bis in die Gastronomie und Hotellerie durchzieht. Und ja, die Thematik ist auch in den Alten- und Pflegeheimen angekommen.

### Moden kommen und gehen

Ja, das Thema Schlachtfleisch ist ein Modethema geworden. Sei es im Positiven wie auch

im Negativen. Wir müssen uns bewusst sein, dass es vor dieser Zeit noch keine Zeit gab, wo neue Moden so schnell gekommen, aber auch wieder gegangen sind. Vor diesem Hintergrund muss uns bewusst sein, dass auch die aktuelle Situation in ihrer Brisanz und Dominanz bald wieder der Vergangenheit angehören wird.

### Nachhaltigkeit und kurze Wege

Es ist ungemein wichtig, dass wir durch den Kauf von heimischem Südtiroler Fleisch die Nachhaltigkeit, die kurzen Wege und die heimischen Produzenten gezielt fördern und unterstützen. Und damit die eigene Identität der Produkte in der Speisekarte gezielt hervorheben.

Gerade deshalb und weil Schlachtfleisch in all seiner Vielfalt auch in Zukunft den Kochberuf intensiv begleiten wird, schenken wir in dieser Ausgabe dem Thema eine besondere Aufmerksamkeit.

KM Roland Schöpf  
SKV-Vizepräsident

rs | rm



[www.skv.org](http://www.skv.org)  
Top Aktuelles für Köch:innen,  
Gastronomen, Unternehmer:innen, die  
beruflich immer auf dem  
aktuellsten Stand sein möchten.  
Sei auch du Teil eines modernen,  
internationalen Networkings.

## TERMINE

### 1.-21. APRIL 2023

**SKV-Neuwahlen > Briefwahl**  
> siehe Wort des Präsidenten

### BIS 21. APRIL 2023

Letzter Termin Briefwahl im Postversand

### 14. APRIL 2023

**Gaudi-Asphaltstockschießen,**  
Telfen bei Kastelruth > siehe Bericht

### 15.-18. APRIL 2023

**Messe Tipworld**  
mit eigenem SKV-Messestand > siehe Bericht

### 28. APRIL UND 05. MAI 2023

**Brotback-Kurs**  
am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer  
> siehe Bericht

### 09. MAI 2023

**Fachtagung COOLinaria 23**  
organisiert von SKV und Gustelier > siehe Bericht

### 18. JUNI 2023

**The Mountain Chef unplugged 7.0 Ulten**  
Schwemmalm > siehe Bericht

## HERBST

**Nachqualifizierungslehrgang LBS Savoy**  
Anmeldeschluss Mai 2023

### 23.-26. OKTOBER 2023

**Messe Hotel**

## WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative und moderne Südtiroler Köchinnen und Köche, Lehrlinge, Fachschüler:innen, Gastronomen und Unternehmer:innen. Networking international von SKV, Europechefs KOCH G5 und Worldchefs

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

SAMSTAG, 15. BIS DIENSTAG, 18. APRIL 2023

# Endlich wieder Tipworld

Die 43. Auflage der beliebten Messe im Pustertal, auch und besonders der **Treffpunkt der Pusterer Tourismuswirtschaft**, findet wie gewohnt am Stegener Marktplatz statt.

Ein spannendes Wochenende mit abwechslungsreichem Programm und darauffolgend zwei informative Fachbesuchertage für alle Köchinnen, Köche, Hoteliers und Gastronomen der Gegend machen die Tipworld wieder zu einem einzigartigen Event.

Die Kombination aus dem Messewochenende mit Festzeltcharakter und den beiden folgenden Fachbesuchertagen, die als Branchentreffpunkt für die in der gesamten östlichen Landeshälfte so wichtige Tourismuswirtschaft dienen, machen die Besonderheit, den Charme und gleichzeitig die Beliebtheit der Tipworld im gesamten Pustertal und weit darüber hinaus aus.

Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche, der SKV, ist als wichtiger Partner der Messe Bozen und der Tipworld wieder mit einem repräsentativen Messestand vor Ort mit einem Programm, das die Vielfalt der Südtiroler



Der Gastgeber 2023  
Bezirksobmann  
und Messekoordinator  
KM Martin Tschafeller

Küche widerspiegelt und als großer Anziehungspunkt für alle Mitglieder und Besucher dient.

**Spitzensportler über den Kochtöpfen.** Bereichert wird das Messeprogramm am SKV-Stand auch heuer wieder durch die Stippvisiten von Spitzensportlern, die hoch über den Kochtöpfen ihre Trainings absolvieren und tief in die kulinarische Erlebniswelt hineinblicken.

**Wertvolles Geschenk für Members/Mitglieder.** Die SKV-Mitglieder erwartet am SKV-Messestand beim Vorweisen ihres Mitgliedsausweises ein schönes Geschenk.

**Neumitgliederaktion:** Auf alle Lehrlinge, Jungköchinnen und Jungköche, Köchinnen, Köche, Gastronomen und Hobbyköche, die Mitglied/Member werden, wartet eine ganz besondere Mitgliederaktion.

**Die offizielle Eröffnung der Tipworld** am ersten Messetag (11 Uhr) hat ihren bereits angestammten Platz am SKV-Stand und unterstreicht die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen dem Branchenverband und Messe Bozen.

**Gastgeber am SKV-Messestand:**  
Bezirksobmann KM Martin Tschafeller.

Alle Infos:  
[www.tipworld.it/de](http://www.tipworld.it/de)  
rs | rm

**VIP-Zutritt für SKV-Mitglieder/Members.**

Alle SKV-Mitglieder erhalten einen privilegierten Zutritt auf die Tipworld. Sie können hierzu den untenstehenden Coupon **online einlösen**.



Der SKV-Messestand  
Archivaufnahme 2022



# Tipworld

## Die Messe im Pustertal

15–18/04/2023  
Stegen / Bruneck

**Exklusiv für SKV-Mitglieder: ein Gratisticket!**

Einfach QR-Code einscannen oder unseren Online Shop besuchen und den untenstehenden Code eingeben, um die Tipworld kostenlos besuchen zu können.

[www.fieramessa.com/tickets](http://www.fieramessa.com/tickets)

Promocode:

TIP23SKV0700346720F



... damit sich der  
Gast angekommen  
fühlt.



Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

# Arbeitsplatz Küche optimieren

**WIE KÜCHE PRODUKTIVER, EFFIZIENTER UND STRESSFREIER WIRD**

Unübersichtliche Zettelwirtschaft, verlorene Bons, Missverständnisse und fehlende Informationen zwischen Küche, Service und Rezeption – diese Ärgernisse im Küchenalltag gehören dank Naramis-Küchenmonitor der Vergangenheit an.



Der Naramis Küchenmonitor  
von Enrico Giacomuzzi

Foto: ENRI GIACOMUZZI

Digitalisierung der Küche ist das Motto: ein Küchenmonitor bei jedem Posten gewährleistet maximale Effizienz: Nimmt der Service eine Bestellung beim Gast auf, erscheint diese unmittelbar auf dem jeweiligen Küchenmonitor. Alle Mitarbeiter am Posten haben den Überblick, welche Speisen zuzubereiten sind, welches involvierte Servicepersonal koordiniert werden muss, was mit Speisen von anderen Posten rausgehen muss und wie lange der Gast schon wartet - inklusive aller Sonderwünsche. Und auch der Service weiß immer Bescheid, was die Küche macht: ob eine Speise gerade zubereitet wird, wieviel Zeit seit dem Abruf vergangen ist, etc.

Somit ist die Arbeit viel ruhiger und angenehmer. Kein lautes Annoncieren, keine ständigen Rückfragen des Teams oder der Servicemitarbeiter stören die Konzentration des Küchenteams.

Ein weiteres probates Mittel zur Arbeitserleichterung in der Küche bietet die Funktion „Thekenbestand“ für die Verwaltung der Mise en Place im Laufe des Abends. Ist z.B. das Tagesangebot Lachsfilet und der Posten hat für den Abendservice 50 Stück vorbereitet, so wird dies als Thekenbestand in Naramis eingegeben. Hat der Service bereits nach einer Stunde 40 Portionen verkauft, können Küche und Service frühzeitig reagieren. Sobald das letzte Stück abgerufen wurde, kann der Artikel nicht mehr bestellt werden. Eine weitere Neuheit für

den Commis ist der sogenannte „Pick-Up Monitor“: eine klare, übersichtliche Auflistung zeigt, welches Gericht an welchen Tisch gebracht werden muss und kann im Anschluss ganz einfach abgehakt werden. Außerdem bietet der Monitor einen vollständigen Überblick über den Fortschritt der Bestellung, was noch in Vorbereitung ist etc. Größere Tische können übersichtlich von mehreren Servicemitarbeitern bedient werden, ohne den Überblick zu verlieren. Die Zufriedenheit der Gäste steigt.

Naramis entwickelt seit nunmehr über acht Jahren Hand in Hand mit den Kunden eine integrierte Küchenmonitor-Lösung.

Digitalisierung bedeutet Arbeitserleichterung: Die Verwaltung der einzelnen Bestellungen durch die Zusammenführung und klare Abbildung aller notwendigen Infos für das jeweils involvierte Personal führt zu einem immensen Qualitätsgewinn. Der Küchenchef kann sich auf seine Hauptaufgabe konzentrieren und wunderschöne, schmackhafte Gerichte für den Gast kreieren, ohne wertvolle Zeit mit organisatorischen Aufgaben zu verlieren.

**Sascha Giacomuzzi**

Firma Enrico Giacomuzzi

rs | rm



**Christoph Bickel,**  
Vier-Hauben  
Restaurant Oniria  
in Innsbruck

**PREISVORTEILE  
FÜR SKV-MITGLIEDER**

Technik die Arbeit in der Küche unterstützen kann.

### Kommunikation

Die Follower von Köchinnen und Köchen sehen das Gericht meist schon auf den Social-Media-Kanälen, bevor es der Gast selbst überhaupt gekostet hat. Was die neuen Kommunikationsformen für Herausforderungen, aber auch Chancen bringen, auch darum geht es bei der Fachtagung Gastronomie.

### Fachkräfte

Die Frage, was wir zukünftig kochen, hängt enger denn je mit der Frage zusammen, wer denn zukünftig in Küche und Service arbeitet – und wie. Denn der Arbeitsmarkt bleibt angespannt und anders, wie wir ihn einst kannten. Welche Rolle hier der Betrieb selbst spielt und ob der Einsatz von Robotern eine wirkliche Alternative darstellen, wird heiß diskutiert.

**Fixieren Sie bereits jetzt diesen Termin für diesen ganz besonderen Branchen-Treff.**

rs | rm

Das detaillierte  
Programm finden Sie  
auf der **Webseite**  
des SKV



## ANKÜNDIGUNG FACHTAGUNG 9. MAI 2023

# COOLinaria

COOLinaria ist die neue Fachtagung für Küche und Gastronomie des Gusteliner in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV und stellt sich ab jetzt jährlich den Herausforderungen der Branche. Die Teilnehmenden erwarten spannende Vortragende, praxisnahe Workshops, Zeit zum genussvollen Verkosten und zum Austausch mit Berufskolleg:innen.

schonend aus Stammzellen im Labor gezüchtet? Wohin sich die Produktion der Lebensmittel und die Sehnsüchte der Gäste entwickeln, diskutieren wir mit den Vortragenden. Zwei sehr unterschiedliche Restaurantkonzepte aus Österreich sowie aus Deutschland zeigen auf, welche Rolle Regionalität und vegetarische Speisen in der Sterne-Küche spielen und wie effizient

### Food-Trends

Aber was wird zukünftig in der Gastronomie serviert: Wird sie fleischlos unsere Küche? Weil wir uns die Produktion von Fleisch klimatechnisch gar nicht mehr leisten können? Oder wird es zukünftig kosteneffizient und klima-

#### **Wo:**

Gusteliner,  
Schlachthofstraße 59, Bozen

#### **Termin:**

Dienstag, 9. Mai 2023

#### **Zeit:**

09.00 bis 13.00 Uhr mit Workshops:  
14.00 bis 17.00 Uhr

**Frohe Ostern!**  
Mit schmackhaften und kreativen Gerichten aus unserem Blätterteig.



Fotos: THOMAS MAIR, MEATERY

MODERNE CUTS

# Meatery, die Fleischboutique

**M**  
**MEATERY**  
FLEISCH · BOUTIQUE · CARNE

Thomas Mair von Meatery, der Fleischboutique in Olang, zählt zu den Pionieren der neuen Generation von Metzgern. Er ist Vorreiter einer vollkommen neuen Entwicklung. Selbst in der renommierten ehemaligen Metzgerei Mair aufgewachsen, hat er als moderner Querdenker dem Betrieb mit "Meatery, die Fleischboutique" einen neuen Namen gegeben und das gesamte Konzept neu ausgerichtet.

Meatery hat sich zu einer ganz besonderen Fleischboutique entwickelt. Und punktet hierbei mit ausgewiesenen Produzenten aus dem unmittelbaren Umfeld, mit einer Fleischeslust im 24-Stunden-Service, mit Online-Shop und Thermokurier, "Meat Love – Das Magazin", mit dem

Meatingpoint für Fleischgesinnte, einem Polenta Table und vielem mehr. Zudem betreibt Thomas Mair die Online-Fleischschule CARNIVERSITY MEAT EDUCATION, wo Fleischwissen auf den Punkt gebracht wird und wo eine sehr erfolgreiche Mitgliederkonvention für die SKV-Mitglieder besteht.

## **THOMAS MAIR IM KURZPORTRAIT**

**Jahrgang:** 1985

**Dein Lebensmotto ist:** „Jedes Problem ist eine verkleidete Möglichkeit.“ (John Adams)

**Dein Lieblingsort:** Meatingpoint by Meatery (meine Eventlocation/Showroom) mit gläserner Reifenzelle

**Dein Beruf:** Unternehmer – ich habe Wirtschaft studiert, bin aber kein gelernter Metzger. Dafür aber Fleischsommelier.

**Dein Lieblingsmensch:** Meine Familie

**Dein Lieblingslebensmittel:** Fleisch in all seinen Facetten

**Dein Lieblingsgewürz:** Fleur de Sel

## THOMAS MAIR IM INTERVIEW

### Was versteht man unter dem englischen Begriff „Cuts“?

Cuts bedeutet übersetzt nichts anderes als Zuschnitte. Vorwiegend wird der Begriff in Zusammenhang mit den neuen Cuts verwendet, die in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen haben. Ziel ist es, das Verarbeitungsfleisch zu reduzieren und dafür mehr Steakfleisch zu gewinnen. Es sind vielfach Zuschnitte aus der Schulter oder der Keule, die in Lateinamerika eine lange Tradition haben.

### Welche Bedeutung haben moderne Cuts heute?

In den neuen Cuts steckt enorm viel Potenzial und sie sorgen für Vielfalt auf dem Teller. Der nachhaltige Umgang mit Fleisch erfordert das Überdenken des Fleischkonsums. Wir sind eine „Filetgesellschaft“. Wer also Nachhaltigkeit leben, und nicht nur proklamieren will, der



Beef im Herzen

muss auch bereit sein, nicht nur die Edelteile zu essen. Neue Cuts haben mehr Biss als die Edelteile, sind diesen aber geschmacklich meist überlegen. Der geschmacklich langweiligste Cut beim Rind ist nämlich das Filet. Dies liegt daran, dass der Muskel wenig beansprucht wird. Somit ist der Muskel zwar zart im Biss, aber wenig aromatisch. Muskeln, die viel bewegt werden, sind nämlich reich an Umami und sind so geschmacksintensiver.

### Was sind aktuell die modernsten, die beliebtesten Cuts?

Aktuell sind das Flat Iron Steak (das Schulternahtl, wo die Mittelsehne herauspariert wird)



oder die Picanha (Tafelspitz mit Fettdeckel) sehr beliebt. Dies sind beides Teilstücke, die zum Kurzbraten verwendet werden können.

### Dry Aged. Was versteht man als Experte darunter?

Dry Aged bedeutet nichts anderes als Trockenreifung, also Reifung durch Dehydration. Wasser wird dem Fleisch entzogen und der Geschmack wird intensiviert. Während der mehrwöchigen Reifung in der Reifekammer verliert das Fleisch ca. 30 Prozent an Gewicht. Deshalb ist Dry-Aged-Fleisch auch teurer. Das Dry Aging gehört zu den aeroben Fleischreifemethoden und überzeugt Fleischkenner durch seinen unverkennbaren Fleischgeschmack. Dry-Aged-Fleisch hat einen intensiven, nussigen, buttrigen Geschmack, der oft durch Noten von gereiftem Schinken ergänzt wird.

### Acqua Aged. Wasser und Beef, was ist das Besondere daran?

Weltweit wird ca. 95 Prozent vom Fleisch im Vakuumbbeutel gereift. Der Nachteil daran: Das Fleisch reift in der eigenen Milchsäure und hat dadurch einen leicht säuerlichen, metallischen Geschmack. Durch die Reifung in Mineralwasser lässt sich dies verhindern und man erhält Fleisch ohne störenden Beigeschmack in seiner natürlichsten Form. Acqua-Aged-Steaks sind sehr zugänglich für weniger geübte Fleischesser.

### Zu deinen Raritäten zählen auch Whisky-Aged-Steaks! Was zeichnet diese Steaks aus?

Die Reifung mit Whisky ist eine Unterart vom Dry Aging und stellt im eigentlichen Sinn keine eigene Reifemethode dar. Beim

Fortsetzung auf Seite 12



**Meatery.**  
Die Fleischboutique

Käse würde man vom Affinieren sprechen. Das Fleisch wird in ein Baumwolltuch eingewickelt, das vollständig mit Whisky getränkt wurde. Auch hier wird das Fleisch mehrere Wochen gereift, muss aber immer wieder nachbefeuchtet werden. Der Whisky sollte allerdings mit Bedacht eingesetzt werden und den Geschmack vom Steak nur bereichern, nicht überlagern. Whisky-Aged-Steaks weisen neben den Dry-Aged-Reifenoten auch noch Noten von Vanille oder Holz auf, je nachdem, welcher Whisky verwendet wird.

### Warum sind moderne Cuts in englischer Sprache so wichtig geworden?

Vielfach werden die neuen Cuts unter deren englischen Bezeichnung angeboten, obwohl es für jedes Fleischstück eine deutsche oder italienische Bezeichnung gibt. Aber die Bezeichnung alleine kann schon entscheidend sein, ob ein Cut gekauft wird oder nicht. Ein Zwerchfell oder ein Nierenzapfen sind schwer verkäuflich. Werden die Teilstücke unter deren englischen Bezeichnung, also Skirt Steak oder Hanging Tender, angeboten, fällt dies wesentlich leichter.

### NICE TO MEAT. Ehrlich regional mit Südtirol Marke.

#### Wer sind deine Lieferanten?

Wir beziehen unser Fleisch von wenigen ausgewählten Bauern aus unserer Umgebung und kaufen immer das ganze Tier. Im Sinne der Nose-to-Tail-Verwertung, der Nachhaltigkeit und auch aus ethischen Gründen möchten wir jedes Tier so gut wie möglich verwerten. Wir führen Fleisch mit dem Qualitätszeichen Südtirol, das heißt, die Tiere sind hier geboren und aufgewachsen in kleinbäuerlichen Strukturen. Die Tiere werden im Laufstall gehalten, gentechnisch ma-



Das Butter Aged Beef

nipulierte Futtermittel sind verboten. Zum Schluss spielt die lückenlose Rückverfolgbarkeit eine große Rolle. Wir können den Kunden jederzeit Auskunft darüber geben, woher das Tier stammt. Mit regionalem

#### **Gläserne Reifekammer.**

Transparente Fleischkommunikation





Ossi vom Gatterer Hof in Antholz mit der Pustertaler Sprinze

Fleisch zu arbeiten, bedeutet aber auch, dass nicht alles zu jeder Zeit in der gewünschten Menge verfügbar ist.

### **Meatingpoint. Der Treffpunkt für Fleischgesinnte! Was passiert hier?**

Der Meatingpoint ist meine Eventlocation. Ein Treffpunkt für Fleischliebhaber, wo sich auch meine 20 Quadratmeter große, gläserne Reifezelle befindet. Wir veranstalten Steaktastings, Grill- & BBQ-Workshops, Zerlegekurse, Nose-to-Tail-Dinner, um einige wenige Events zu nennen. Wichtig bei diesen Events ist für mich die Aufklärung des Gastes bzw. Der Teilnehmer und die Schärfung des bewussten Fleischkonsums.

### **Die Gläserne Reifekammer. Was willst du damit kommunizieren?**

Wir haben nichts zu verstecken! Der Kunde kann dem Fleisch beim Reifen zusehen. In der Reifekammer befinden sich neben dem Dry Aged-, Acqua Aged- und Whisky Aged Beef auch noch zwei weitere Reifemethoden: das Butter Aged und das Ash Aged. Mein Wissen über die verschiedenen Reifemethoden teile ich zudem beim Fleischsommelierkurs in Landshut (Bayern), wo

ich seit mehreren Jahren Dozent bin, oder auch in meiner Online-Fleischschule „Carniversity“.

### **Edelteile und arme Teile. In welcher Form bringst du die armen Teile und auch die Innereien in den Verkauf?**

Die neuen Cuts verkaufen sich sehr gut. Wir versuchen durch Aufklärung und fachkundige Beratung unseren Kunden diese Zuschnitte näher zu bringen. Durch Rezepte auf unserer Homepage oder Flyer versuchen wir auf die Besonderheiten hinzuweisen. Das Erkennen der Fleischfaser und das Schneiden quer zur Faser sind bei den neuen Cuts sehr wichtig. Einige



Südtiroler Beef von edelster Qualität

### **Das Meatery-Fleischmenü von Thomas Mair für den Monat April in sieben Gängen**

#### **Starter**

- Focaccia, mit Lardo und gegrillter Feige

#### **Fingerfood**

- Das Biohähnchen aus Südtirol vom Obersthof, Feldthurns im Sesammantel mit Kokos-Minz-Pesto
- Secreto vom Duroc-Freilandschwein auf Parmesan-Polenta-Schaum und gebeiztem Eigelb
- Dry Aged Pork im Nussmantel mit Zuckerschoten und Karotte
- Tri Tip vom Kalb mit Rhabarberreduktion
- Flat Iron Steak auf Frühlingsgemüse
- Dry Aged Rib Eye mit wildem Brokkoli und Hasselback-Kartoffeln

Teile wie die Leber lassen sich verkaufen, aber es gibt auch Teile, die schwieriger zu verkaufen sind. Aber auch hier haben wir eine Lösung gefunden. Schlachtnebenprodukte wie z.B. die Lunge oder auch andere Teile werden von einem Südtiroler Start-up bei uns abgeholt und daraus wird Hunde- und Katzenfutter produziert. Das Hunde- und Katzenfutter wird dann bei uns verkauft. So schließt sich für mich der Kreis und die Tiere werden vollständig verwertet.

rs | rm



## DAS VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

# Die „Brille“ und Oskar Messner

Oskar Messner, Drei-Haubenkoch, ausgezeichnet mit der „Chicciola“, der Schnecke von Slow Food, das kulinarische und ideale Gesicht des Villnösser Brillenschafs, der Brillenschafe und Gault&Millau-Hauben unter einem Dach vereint, immer wagemutig und zeitgleich kulinarischer Perfektionist ist, einer der Gründer der Marke Furchetta.

Gemeinsam mit seiner Frau Ingrid hat er den bescheidenen Gasthof in Pitzack in ein ungewöhnliches, komfortables und modernes Restaurant mit Terrasse verwandelt.

## OSKAR MESSNER IM KURZPORTRAIT

**Jahrgang:** 1973

**Dein Lebensmotto:** Geh mit offenen Augen und Respekt durchs Leben.

**Dein Lieblingsort:** Die Schafhütte auf der Kofel Alm mit Küche und Holzherd

**Dein Beruf:** Koch und Gastgeber aus Leidenschaft

**Deine Lieblingsmenschen:** Meine Familie

**Dein Lieblingslebensmittel:** Ein wunderbares Stück Villnösser Brillenschaf. Genuss pur.

**Dein Lieblingsgemüse:** Verschiedene, kommt immer auf die Jahreszeit an.

**Dein Lieblingskräutlein:** Thymian

**Dein Lieblingsgericht:** Lammschlegel vom Villnösser Brillenschaf im Tontopf gegart

**Trägt Oskar auch eine Brille?** Langsam wird's Zeit

Der **Furchetta-Schinken**  
vom Villnösser Brillenschaf



## **OSKAR MESSNER IM INTERVIEW**

### **Pitzock. Das Esslokal unter den Geisler Spitzen.**

#### **Was fällt dir dazu spontan ein?**

Im Pitzock schließt sich der Kreis rund um das Villnösser Brillenschaf. Sei es kulinarisch wie geschichtlich.

#### **Von der Dorfkneipe zum Haubenlokal. Wie schafft man das?**

Einfach Leidenschaft und Freude zum Beruf.

#### **Wie vereinst du Schafe und Hauben unter einem Dach?**

Mittlerweile ist das Villnösser Brillenschaf fester Bestandteil im Restaurant und Teil eines ganzheitlichen Konzeptes mit dem Hauptaugenmerk der Zusammenarbeit lokaler Produzenten.

#### **Oskar, der Querdenker. Wie schafft es der Querdenker trotzdem seine Gäste zu begeistern?**

Durch Ehrlichkeit!



Oskar  
Messner

#### **Was faszinierte dich am Villnösser Brillenschaf?**

Einfach alles, sei es der geschichtliche Standpunkt sowie der kulturelle und natürlich der kulinarische.

#### **Wie viele Schafe mit der Brille leben heute in Villnöss?**

Vor über 15 Jahren, als Kurt, Stefan und ich das Projekt Furchetta gestartet haben, hatten wir im Villnöss Tal nur mehr ca. 300 Muttertiere. **Durch die Garantie der Abnahme und des Preises ist es uns gelungen, die Anzahl der Brillenschafe in Villnöss mehr als zu verdoppeln.** Zurzeit sind es ca. 700 Muttertiere allein in Villnöss.

*Fortsetzung auf Seite 16*

Die **Villnösser Brillenschafe**  
unter den Geisler Spitzen





Oskar  
Messner



Tischkultur im  
Haubenrestaurant Pitzock

Foto: ANDERGASSEN

### Im Zusammenhang mit dem Brillenschaf taucht immer wieder der Begriff „Furchetta“ auf. Was ist das?

Furchetta ist die Firma, das Projekt, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, etwas Besonderes aus dem Villnösser Brillenschaf zu machen. Anfangs mit der Veredelung vom Fleisch und seit über zehn Jahren widmen wir uns auch dem Thema Wolle.

Hinter dem Projekt Furchetta stehen zurzeit Kurt Niederstätter, Michael Eisendle, Michael Vikoler und ich. Mittlerweile arbeiten wir mit ca. 50 Bauern und Züchtern eng zusammen.

### **Menü in fünf Gängen rund um das Villnösser Brillenschaf**

Drei-Haubenkoch **Oskar Messner**,  
Restaurant Pitzock

- Lauwarmer Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf auf Spargelsalat vom Mesnerhof
- Lammeuschl in der Tasse mit Kartoffelschaum
- Dinkeltagliolini mit Lammrägoût und Rindshenkele vom Geisler Rind
- Geschmorte Lammstelze vom Villnösser Brillenschaf auf Kräuterrisotto Vialone Nano
- Mandel-Cannolo gefüllt mit Zirmmousse
- oder mein alternativer Abschluss:  
Hausgemachte kühle Mousse von der Lammeleber vom Villnösser Brillenschaf und ein Glas Vinò Santo aus dem Trentino

### **Produkterklärung**

Das Brillenschaf ist ein Presidio von Slow Food und Oskar ist Teil des Slow-Food-Förderkreises.

Was kann sich ein Koch, eine Köchin darunter vorstellen? Das Villnösser Brillenschaf ist eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse. Seit 2011 trägt das Villnösser Brillenschaf das Prädikat „Presidio Slow Food“ und Oskar Messner ist der Verantwortliche des Presidio Slow Food Villnösser Brillenschaf. Zudem ist er Teil des Slow-Food-Projektes „Allianz der Köche mit Slow Food“. Das Pitzock ist eines der acht Restaurants in Südtirol, das mit der Slow-Food-Schnecke (Chiocciola) vom Restaurantführer Osterie d'Italia von Slow Food ausgezeichnet ist.

### Welche Produkte werden über Furchetta vermarktet?

Frischfleisch vom Lamm (Schlegel, Schulter, Racks usw.), veredelte Produkte wie Lammkaminwürsten, Lammsalami und Lammrägoût, Wollprodukte (Häkelkäppis und Lammfelle) sowie Ochsenfleisch vom Grauvieh (Projekt Graues Geisler Rind).

### Was zeichnet die Qualität vom Brillenschaf für dich als Koch besonders aus?

Das Lammfleisch ist feinfaserig in der Konsistenz und ungemein würzig im Geschmack sowie ohne den intensiven „Bockelegeschmack“.

### Welche Fleischteile vom Brillenschaf faszinieren dich ganz besonders als Koch?

In erster Linie das ganze Tier, schon als Respekt

”

Das Lammfleisch ist feinfaserig in der Konsistenz und ungemein würzig im Geschmack.

Oskar Messner



### **Geschmorte Lammstelze**

vom Villnösser Brillenschaf  
auf Kräuterrisotto  
Vialone Nano

dem Tier gegenüber. Sehr spannend finde ich das Kochen mit den Innereien wie zu Großmutter's Zeiten.

### **Wo können Köchinnen, Köche und Gastronomen das Fleisch vom Brillenschaf kaufen?**

Direkt bei Furchetta oder auch über unsere Partner: Metzgerei Amort (Vahrn), Galloni, Wörndle, Pur Südtirol und Pircher Despar (Sand in Taufers).

### **Das Villnösser Brillenschaf. Wodurch unterscheidet sich dieses Fleisch von herkömmlichen Rassen?**

Das Villnösser Brillenschaf ist eigentlich keine Fleischrasse. Es wurde ursprünglich für die Wolle

gezüchtet. Die Tiere sind kleiner und schlanker und somit ist das Fleisch auch feinfaseriger.

### **Wieviel Lebendgewicht weist ein Brillenschaf im Idealfall bei der Schlachtung auf und wie hoch ist das Gewicht vom ausgenommenen Schlachtkörper (ohne Eingeweide, ohne Fell und Kopf)?**

Das Idealgewicht ist für unsere Bedürfnisse um die 30 Kilogramm Lebendgewicht. Das ergibt 15 Kilogramm Schlachtgewicht.

rs | rm



Foto: EFFEKTIV WOLFGANG PRAST

## PHILIPP UND PETER

# Zwei Männer, ein Hof, ein Projekt und Südtiroler Beef

Rund um das Thema Südtiroler Fleisch ist die Redaktion auf das Netzwerk von Kaufmann **Peter Foppa** von der Firma Foppa sowie Bauer und Metzger **Philipp Lobis** vom Landmannhof am Ritten gestoßen. Aus einer wunderbaren Symbiose von Unternehmertum, Bauer, Produzent und der Nachfrage am Fleischmarkt hat daraus ein ganz eigenes Geschäftsfeld entwickelt.

## PHILIPP LOBIS IM KURZPORTRAIT

**Jahrgang:** 1987

**Ihr Lebensmotto ist:** Nie den Mut verlieren, irgendwie geht es immer weiter.

**Ihr Lieblingsort:** Mein Landmannhof

**Ihr Beruf:** BEEF-Farmer und Metzger mit Leidenschaft

**Ihr Lieblingsmensch:** Meine Partnerin Isabella

**Ihr Lieblingslebensmittel:** Ein großes Stück Rindfleisch

**Ihr Lieblingsgemüse:** Philipp schenkt uns sein schönstes Metzgerlachen und meint: Natürlich Rindfleisch

**Ihre Lieblingsgewürz:** Pfeffer

**Ihr Lieblingsessen:** Gulasch von der Rinderzunge

Peter  
Foppa



Foto: FOPPA



## PETER FOPPA IM KURZPORTRAIT

**Jahrgang:** 1979

**Ihr Lebensmotto ist:** Immer weiter!

**Ihr Lieblingssort:** In der Firma Foppa und auf dem Segelboot

**Ihr Beruf:** Kaufmann mit Leidenschaft

**Ihre Lieblingsmenschen:** Meine Frau Alexandra und meine drei Kinder

**Ihr Lieblingslebensmittel:** Käse – und hier alle Käse

**Ihr Lieblingsgemüse:** Spinat

**Ihre Lieblingsgewürz:** Wacholderbeeren im Gin Tonic

**Ihr Lieblingsessen:** Seppiolina-Burger

## PHILIPP LOBIS IM INTERVIEW

### Was war Ihr Schlüsselerlebnis, um Beef Farmer zu werden?

Die Begeisterung für Fleisch war immer schon vorhanden.

### Bei Ihnen stehen weiße Riesen am Hof. Wie kann man das verstehen?

„Hier ist alles etwas größer außer deine Partnerin“ bekomme ich schon öfters zu hören. Aber das, was Sie meinen, sind unsere Chianina-

Rinder. Sie haben ihren Ursprung in der Toskana und den Namen vom Chiana-Tal. **Das Chianina-Rind ist die größte Rinderrasse der Welt.** Die Schulterhöhe der Bullen kann bis zu 1,80 Meter betragen. Und das Gewicht von 1.400 bis 1.600 Kilogramm reichen. Weibliche Tiere sind etwas kleiner, wobei auch sie ein Gewicht von 1.000 Kilogramm erreichen. Die Rasse selbst ist allgemein sehr ruhig und gutmütig.

### Wo haben Sie die Leidenschaft für Ihren Beruf geschenkt bekommen?

Die liegt bei uns in der Familie. Seit sieben Gene-

*Fortsetzung auf Seite 20*



Philipp Lobis und das  
Hinterviertel vom Chianino-Rind



Chianina-Rinder am  
Landmannhof

Fotos: EFFEKTIV WOLFGANG PRAST



Fotos: EFFEKTIV WOLFGANG PRAST

rationen arbeiten wir mit Fleisch und schlachten Tiere. Die Leidenschaft ist einfach angeboren.

### **Was war das schönste Erlebnis auf Ihrem Hof in jungen Jahren?**

Den Hof haben wir 2009 erworben. Das war das schönste Erlebnis.

### **Wann sind Sie besonders glücklich im Beruf und Ihrer Tätigkeit?**

Am besten geht es mir, wenn die Tiere gesund sind und ihr Futter genüsslich in aller Ruhe und mit etwas Musik genießen. Und wenn dann bei der Schlachtung die Fettabdeckung und die Qualität stimmen, geht es mir bestens.

### **Philipps Traum, eine ganz besondere Rasse?**

Meinen Traum habe ich mir mit den Chianina-Rindern erfüllt. Zudem ist mir besonders wichtig, dass die Rinder in Südtirol geboren und hier auch verarbeitet werden. Damit fördere ich die heimische Wirtschaft und die kleinen Kreisläufe.

### **Ihre Philosophie?**

Kurze Transportwege, Regionalität, Nachhaltigkeit

### **Wie passen Metzger und Bauer zusammen?**

Meine Begeisterung für warmes Fleisch hat sich erst ein paar Jahre nach der Abschlussprüfung zum Metzger entwickelt. Nachdem wir den Landmannhof erworben

hatten, ist die Anzahl der Rinder am Hof von zwei auf heute über 130 Tieren gewachsen. Das Schöne daran ist einfach, dass man weiß, wie die Tiere aufwachsen, gehalten, geschlachtet und zerlegt werden. So kann ich den ganzen Kreislauf mitverfolgen und direkt mit beeinflussen.

### **Was zeichnet den Landmannhof als Hof aus?**

Unsere Chianina-Rinder und das Maremma Beef. Zwei ganz besondere Tierrassen von edelster Qualität.

### **Sie schlachten und verkaufen an Peter Foppa von der Firma Foppa. Welche Vorteile ergeben sich dadurch für Sie?**

Unser Fleisch kommt durch die Firma Foppa zu Kunden in ganz Südtirol. Zudem legt Peter Foppa besonderen Wert auf umweltfreundliche und effiziente Arbeitsweisen. Und dies passt wiederum wunderbar in meine Unternehmensphilosophie.

”

Am besten geht es mir, wenn die Tiere gesund sind und ihr Futter genüsslich in aller Ruhe und mit etwas Musik genießen.

Philipp Lobis

## PETER FOPPA IM INTERVIEW

### Wie bewerten Sie als Unternehmer die Zusammenarbeit mit Philipp Lobis?

Positiv, weil auch der Blickwinkel auf das Tierwohl ein ganz anderer geworden ist.

### Warum kaufen Sie bei Philipp Lobis Südtiroler Fleisch ein?

Weil ich weiß, wo es herkommt, und wir den Hof auch jederzeit besuchen können. Zudem macht Philipp von der Mast, über den Transport bis hin zum Schlachten und Zerlegen alles selbst. Also aus einer Hand.

### Was zeichnet Philipp Lobis als Produzent aus? So, dass die Produkte für die Firma Foppa und deren Kunden interessant sind?

Wir wissen, wer hinter dem Fleisch steht. Zudem ist es eine Produktion der kurzen Wege. Es sind kürzeste Wege vom Bauernhof zum Schlachthof. Zweimal in der Woche holen wir das Fleisch selbst am Ritten ab. Nachhaltiger geht es fast nicht mehr.

### Sehen Sie hier noch Entwicklungspotenzial für die nächste Zukunft?

In jedem Fall, wir sehen ein weiterhin wachsendes Interesse an Südtiroler Fleisch der kurzen Wege.

### Herr Foppa, schaffen Sie es als Unternehmen, auch die sogenannten armen Teile der Tiere zu verkaufen?

Teilweise. Wir verkaufen den Burger-Mix sehr gut, den die Kunden selber nach Wunsch durch den Fleischwolf lassen. Aber natürlich gibt es auch hier noch Potenzial, aber das hängt auch viel von den Kunden selbst ab. Gerade die Verarbeitung der unedlen Teile braucht mehr Zeit und genau diese Zeit und das notwendige Küchenpersonal haben viele nicht. Und daher greifen sie vermehrt auf verarbeitete Teile zurück.

### Warum harmoniert die Zusammenarbeit zwischen Ihrer Firma Foppa und dem Landmannhof bzw. Philipp Lobis?

Der Lieferant Philipp Lobis passt genau zu unserer nachhaltigen Firmenphilosophie, ist immer erreichbar und auch für besondere Kundenwünsche immer kurzfristig verfügbar. Wir

Der Lieferant Philipp Lobis passt genau zu unserer nachhaltigen Firmenphilosophie, ist immer erreichbar und auch für besondere Kundenwünsche immer kurzfristig verfügbar.

Peter Foppa



können uns auf Philipp immer verlassen. Eventuelle Probleme können schnell und unkompliziert gelöst werden. Top-Qualität ist natürlich Voraussetzung!

### Was ist hierbei für Sie als Top-Unternehmer besonders wichtig?

Stichwort „ehrliches Fleisch“.

### Was verstehen Sie darunter?

Fleisch vom Landmannhof. Die Tiere können bei entspannender Musik im Stall wachsen und haben in erster Linie nur mit Philipp zu tun, der sich von der Mast bis zum Schlachthof immer um sie kümmert. Ich denke, das Tierwohl ist entscheidender Faktor, wenn es um „ehrliches Fleisch“ geht. Auch der Preis muss so gestaltet sein, dass der Züchter gut davon leben kann.

### Wie bewerten Sie die Zukunft, in der Zusammenarbeit und im Netzwerk mit dem Landmannhof und Philipp Lobis?

Gut. Wir möchten auch vermehrt Kunden zum Landmannhof einladen, damit sie sich selber ein Bild von Philipp und seinen Rindern machen können.

### Hat das Netzwerk aus Firma Foppa und Landmannhof noch weiteres Wachstumspotenzial?

Sicher, es geht immer weiter!

rs | rm



”

Ziegen sind erstens besonders intelligente Tiere und zweitens passen sie perfekt in die alpine Landwirtschaft.

**Daniel Niederkofler**



Die Zicklein, die Kitzle am Maurmair Hof

**Daniel Niederkofler,**  
als Bauer mit  
den Edelziegen



Foto: BIOLAND SÜDTIROL/AUSSERHOFER

**KM DANIEL NIEDERKOFLER**

## Das Ahrntaler Kitz und der Koch

**Daniel Niederkofler** aus dem Ahrntal ist weitgereister, begeisterter Koch, Küchenmeister, mehrfach ausgezeichneter Haubenkoch von Gault&Millau, hat mit dem Annona Gourmet Restaurant für sehr viel Aufmerksamkeit weit über das Ahrntal hinaus gesorgt und absolviert die Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch an der LHF Kaiserhof in Meran. Neben seiner Tätigkeit als Koch hat er gemeinsam mit seiner Frau und Köchin **Marion Ausserhofer Niederkofler** den Maurmairhof übernommen und widmet sich dort der Zucht von Ziegen und Kitzen sowie der Veredelung von Fleisch und Fleischnebenprodukten.

### **DANIEL NIEDERKOFLER** **IM KURZPORTRAIT**

**Jahrgang:** 1992

**Dein Lebensmotto ist:** Weiter

**Dein Lieblingsort:** Der Herd auf der eigenen Hochalm

**Dein Beruf:** Bauer mit großer Freude und Koch aus Leidenschaft

**Dein Lieblingsmensch:** Meine Frau. Sie ist auch gelernte Köchin.

**Dein Lieblingslebensmittel:** Ein wunderbares Stück Kitzfleisch. Einfach herrlich.

**Dein Lieblingsgemüse:** Kartoffel, unglaublich vielfältig.

**Dein Lieblingsgewürz:** Schwierig, bei jedem Produkt passt etwas anderes besser.

**Dein Lieblingsgericht vom Kitz:** Schlegel vom Kitz mit Bauchspeck ummantelt und bei 140 Grad langsam in Holzkohle gegart.

Zweierlei vom Ahrntaler Kitz  
mit frischen Kräutern



Foto: DANIELA KOFLER

## DANIEL NIEDERKOFLER IM INTERVIEW

**Die Szene kennt Daniel  
Niederkofler als Koch.  
Seit wann bis du auch Bauer?**

2015 habe ich mit meiner Frau  
den Maurmairhof  
im Ahrntal gepachtet.

**Du bist auch viel gereist.  
Was waren deine  
Auslandstationen  
als Koch?**

Spanien, Portugal, England,  
Österreich und Neuseeland.

**Was war dein schönstes  
Erlebnis als  
Koch im Ausland?**

Es gab viele... Der Fischmarkt in  
Sagres war etwas ganz Besonders.  
Bis dahin wusste ich nicht wirklich,  
was frischer Fisch ist. Die Austern in  
Bluff. Die Gemüsemärkte in London.  
Faszinierende Erlebnisse.



KM Daniel Niederkofler

**Wie wurdest  
du Bauer?**

Im Ausland und auch bei uns bin ich  
oft mit besonderen Lebensmitteln in  
Berührung gekommen. Also haben  
meine Frau und ich beschlossen, nicht

*Fortsetzung auf Seite 24*



DRUMLERHOF  
feel nature

## KOCH/KÖCHIN GESUCHT

Du teilst unsere Leidenschaft für gesundes  
und regionales Essen? Dann bist du bei uns  
genau richtig! Bewirb dich gleich:  
[info@drumlerhof.com](mailto:info@drumlerhof.com)



**Edelziegen**  
in freier Natur

nur Lebensmittel als Köche zu verarbeiten, sondern zu versuchen, diese auch als Bauern zu produzieren.

**Was war dein Schlüsselerlebnis, um Kitze und Ziegen zu züchten?**

Ziegen sind erstens besonders intelligente Tiere und zweitens passen sie perfekt in die alpine Landwirtschaft. Das Fleisch ist in meinen Augen eines der besten überhaupt und kann mit jedem anderen Fleisch mithalten. Die Ziegenmilch ist sehr gesund, der Käse schmackhaft und selbst aus dem Fleisch der Alttiere kann man ausgezeichnete Wurst herstellen. Außerdem sind Ziegen und Kitze die besten Futter-Verwerter in Bergregionen.

Ich frage mich oft, wieso nicht mehr Bauern Ziegen haben.

**Wie viele Ziegen und Kitze gibt es auf deinem Bauernhof?**

50 Ziegen und übers Jahr ca. 100 Kitze.

**Wann ist die Saison für Kitzfleisch?**

Ab Ostern bis August, viele versuchen aber mittlerweile, das ganze Jahr Kitzfleisch anzubieten. Das freut mich als Bauer ganz besonders.

**Was zeichnet Kitzfleisch als Fleisch besonders aus?**

Der zarte und sehr milde, dezente, aber sehr feine Geschmack.

**Wie bzw. wohin verkauft du deine Kitze bzw. Jungziegen?**

Mittlerweile sind viele Private auf den Geschmack gekommen. Und natürlich verkaufe ich als leidenschaftlicher Koch selber



**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.



Der **Maurmairhof**  
im Ahrntal

viele. Zudem verkaufe ich in der Eigenschaft als Bauer sehr viele Kitze an Hotels und Restaurants im Ahrntal. Zu Beginn war der Verkauf ein wenig mühselig, jetzt ist die Nachfrage sehr hoch.

**Kitze. Unterscheidet man hier auch diverse Rassen?**

Ich habe nur Erfahrung mit Edelziegen-Rassen. Diese schmecken alle gleich gut.

**Warum ist Kitzfleisch so hell?**

Kitze werden im Alter von zwei bis drei Monaten geschlachtet. Sie ernähren sich hauptsächlich von Milch, deshalb ist die Farbe des Fleisches sehr hell.

**Was ist Qualität beim Kitzfleisch aus Sicht eines erfahrenen Küchenchefs?**

Eine leichte Fettabdeckung ist wichtig. Dann wird Kitzfleisch richtig saftig beim langsamen Garen. Zu beachten

ist, dass Kitzfleisch sich zum schnellen Grillen und Braten nicht perfekt eignet. Es wird dabei leicht zäh.

**Wieviel Lebendgewicht weist ein Kitz im Idealfall bei der Schlachtung auf und wie hoch ist der ausgenommene Schlachtkörper (ohne Eingeweide, Fell und Kopf)?**

15 bis 20 Kilogramm Lebendgewicht. Der ausgenommene Schlachtkörper sollte zwischen sieben und neun Kilogramm schwer sein. Das Gewicht des Schlachtkörpers hängt auch von der Vorliebe des jeweiligen Kochs ab. Einige bevorzugen nur sieben Kilogramm Schlachtgewicht, andere neun Kilogramm oder sogar mehr.

rs | rm

**Kulinarische Ideen rund ums Kitzfleisch und die armen Teile**

von KM **Daniel Niederkofler**

- Kitzbeuscherl mit souffliertem Fastenknödel
- Orzotto mit gebackener Kitzschmorpraline
- Agnolotti gefüllt mit BBQ-Kitzbrust und Vogelmiere
- Glasierte Kitzschulter mit gedünstetem Kraut und Bergkäsekartoffelrösti

**Daniel, was ist dein Lieblingsgericht aus Kitzfleisch?**  
Die Rippchen vom Kitz.

**Was kann man aus den Rippchen herstellen bzw. als Gericht anbieten?**

BBQ-Rippchen-einfach sehr langsam über vier bis fünf Stunden bei 120 Grad im Green Egg 4 gegart. Ein einzigartiger Fleischgenuss.

Das **Ahrntaler Kitz**,  
modern interpretiert



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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

### Wilder Lauch

Kommt der nicht schnittig daher? Ist ja auch mit dem Schnittlauch verwandt, hat aber doch ganz eigene Qualitäten. Wobei es –



Allium oleraceum  
Blüte und  
Brutzwiebeln

anders als beim allbekanntem Schnittlauch – viele verschiedene Arten Wilder Lauch gibt. Schmecken tun sie samt und sonders, und appetitlich sehen sie auch noch aus, vor allem die Blüten.

### Aus dem Tiefland

Dreimal dürfen Sie raten, wo Sie ihn finden: den Weinberg-Lauch (*Allium vineale*), auch Reben-Lauch, Weinbergswiebel oder Hundsknoblach genannt. Richtig, in Weingärten, aber auch auf Wiesen, an Wegrändern, in Gebüsch und auf sonnigen Hängen. Allerdings schwinden

die Bestände, inzwischen ist der Weinberg-Lauch von einer einst sehr häufigen Pflanze zu einer Seltenheit geworden. Weil sich die Bewirtschaftung zwischen den Rebzeilen verändert hat, ist auch die Weinberg-Lauch-Gesellschaft mit vielen farbenfrohen Zwiebelblühern wie Weinberg-Tulpe oder Traubenhyazinthe stark zurückgegangen. Schade, wo doch der Weinberg-Lauch neben würzigen Blättern und hübschen Blüten auch noch aromatische Brutzwiebeln zu bieten hat. Diese Zwiebelchen, die sich im Blütenstand bilden, haben es wahrlich in sich. Sie schmecken kräftig nach Zwiebel und Knoblauch.

### In den Bergen

Nochmal dürfen Sie spekulieren: Was werden Sie wohl in den Hochlagen Südtirols in Sachen Lauch antreffen? Ganz einfach, den Alpen- oder Berg-Schnittlauch (*Allium schoenoprasum* var. *alpinum*), heißt auch Graslauch oder Jakobszwiebel. Aus feuchten Wiesen, in Flachmooren, Geröllhalden und an Bachufern taucht er immer wieder auf. Man übersieht ihn leicht inmitten all der anderen Gräser und Kräuter, doch zur Blütezeit sticht er mit rosa bis lila gefärbten Glöckchen deutlich heraus. Er sieht dem im Garten gezogenen Schnittlauch sehr ähnlich, bleibt aber gedrungener und blüht mit intensiverer Farbe. Und wer ihn einmal gekostet hat, wird ihn

dem Kultur-Schnittlauch stets vorziehen, hinsichtlich Aroma und Schärfe ist er diesem weit überlegen.

### In mittleren Höhen

Da gedeiht der Kohl- oder Gemüse-Lauch (*Allium oleraceum*). Aber nicht der, an den Sie spontan denken, denn mit dem Porree (*Allium porrum*) hat er wenig gemein. Er wird oft mit dem Weinberg-Lauch verwechselt, wächst auf Trockenrasen und Ödflächen, treibt wie dieser seine langen,



Schnittlauchsalat

schmalen, aber nicht hohlen Blättern sehr zeitig im Frühjahr, manchmal schon im Spätherbst. Geerntet werden die frisch ausgetriebenen Blattbüschel, solange sie noch nicht zu derb und faserig sind. Später wartet man besser auf die Brutzwiebeln, die in den kugeligen Blütenständen reifen.

Wie diese Wilden Lauche in der Küche zur Geltung kommen, wissen Sie selbst am besten – im einfachsten Fall wie der kultivierte Schnittlauch. Aber mit Wildem Lauch lässt sich so manches Gericht eben echt südtirolerisch aufwerten.

Salm Steak in der Wildlauch Kruste  
Kirschtomaten, Bergbasilikum,  
Natives Olivenöl



# The Mountain-Chef unplugged 2023

# 18|06

5 JUNGKÖCHE  
5 HOLZHERDE  
5 KÖRBE MIT  
SÜDTIROLER  
PRODUKTEN

5 GIOVANI CUOCHI  
5 FORNI A LEGNA  
5 BORSE CON PRODOTTI  
DELL'ALTO ADIGE

ore 10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm | laghetto Schwemmalm

**SKV** 

Südtiroler Köcheverband  
Worldchefs & KochG5 Network Member



Karl Heinz Röggl

# Frischer Orangensaft Rauch, perfekt für das Frühstücksbuffet

RAUCH Juice Bar, die innovative Healthy-Lifestyle Marke der RAUCH Fruchtsäfte GmbH & Co OG, wurde 2012 als Antwort auf die globalen Trends ins Leben gerufen, in Form von modernen Bars wo nur frischgepresste Säfte aus den besten Früchten angeboten werden.

Verarbeitet werden heimische und exotische Früchte, die in kreativen Kombinationen wie eines „Vitaminators“ oder „Happy Hangovers“ echte Fruchterlebnisse beschieren. Mittlerweile laden 11 Bars in Österreich (u.a. 2x in Innsbruck) sowie Deutschland auf einen Vitaminkick ein. Und für zuhause bietet die Marke RAUCH Juice Bar auch direkt gepresste Säfte, Smoothies sowie innovative Tees im Handel an, in Form von edlen 0,8L-Karaffen sowie kleineren Gebinden für unterwegs. Inspiriert von den RAUCH Juice Bars, in „crafted“-Anmutung, und natürlich ganz ohne Zuckerzusatz, Süßungsmitteln oder anderen Zusätzen. Ein Highlight für jedes Frühstücksbuffet in der Gastronomie bietet die Marke RAUCH Juice Bar ebenso:

## Rauch Juice Bar 100% Orangensaft direkt gepresst HPP im 2-Liter-Gebinde

Der direkt gepresste Orangensaft besteht zu 100% aus ca. 6kg frisch gepressten Saftorangen und

wird nie erhitzt. Statt der Pasteurisation wird das innovative HPP Hochdruckverfahren angewendet (high pressure processing), um alle wertvollen Nährstoffe und den vor allem den Geschmack zu erhalten. Dabei wird Obst gepresst und in Kanister gefüllt. In einem Wasserbad wird der Kanister dann 6000 bar Druck ausgesetzt. Dieser Druck eliminiert unerwünschte Bakterien sowie Mikroorganismen. Die wertvollen Vitamine und Nährstoffe bleiben dabei optimal erhalten.

Warum Sie zugreifen sollen? Der Rauch Juice Bar Orangensaft HPP im praktischen 2,0l Gebinde mit Griff, garantiert sicheres Handling, schmeckt wie frisch gepresst und passt perfekt zum Frühstücksbuffet oder für den Offenausschank im Restaurant oder an der Bar. Besser geht's nicht!

Woerndle Interservice ist exklusiver Vertriebspartner von RAUCH Juice Bar für die Gastronomie in Italien ([granchefpremiumfood.it](http://granchefpremiumfood.it)).

**RAUCH JUICE BAR**

6 kg frische Saftorangen

Perfekt fürs Frühstücksbuffet

**100% DIREKT GEPRESSTER Orangensaft**

Praktisches Handling

Exklusiver Vertriebspartner

**WÖRNDLE** | **Inter SERVICE** | **GranChef PREMIUM FOOD**

SKV-BEZIRK SCHLERN

# Eisstockturnier, gemeinsam statt einsam

Endlich war es wieder so weit. Nach zwei Jahren Pause fand zur großen Freude der Mitglieder und Teilnehmer wieder das traditionelles Eisstockturnier am Eisplatz der Stockschützen des ASV Seiseralpe in Telfen/Kastelruth statt.



Foto: STEPHAN MAHLKNECHT

Zu später Nachtstunde  
hoch konzentriert auf dem Eis

An einem wunderbaren Wintertag bei idealen Temperaturen fand das Turnier bei perfekten Eisverhältnissen statt. Die Eisschützen hatten alles super vorbereitet und so konnten die zehn gemeldeten „Moarschaften“ ein perfektes Spiel spielen. Es ging um wunderschöne Sachpreise, die wieder von Förderern und Sponsoren gespendet worden waren.

Stephan Mahlknecht in seiner Eigenschaft als Obmann-Stellvertreter eröffnete mit einem dreifachen „Stock Heil“ das Turnier. Nach Stunden spannender und unterhaltsamer Spiele standen die Sieger fest. Im Finale siegte die Gruppe Tuffalm mit Fritz Haselrieder, Manuel Ferdik, Andreas Trocker und Michael Mahlknecht gegen Gruppe Salegg mit Rudi Maier, Claudio Rossi, Karl Mair und Stephan Mahlknecht. Im Spiel um den dritten Platz setzte sich die Gruppe Völs mit Hubert Kompatscher, Alberto Voltolini, Walter Comploy und Christoph Baumgartner gegen die

Gruppe des Hotel Emmy durch. Und auch die weiteren Gruppen und Teilnehmer haben mit voller Konzentration und Begeisterung mitgemacht und der Abend bzw. die Nacht verging wahrlich im Flug. Vor der Preisverteilung gab es für alle Teilnehmer in der gemütlichen Clubhütte eine leckere Gulaschsuppe (von der Firma Menu gesponsert). Zu sehr später Nachtstunde begaben sich Teilnehmer und Organisatoren zufrieden auf den Heimweg. Wir möchten uns herzlich bei allen Sponsoren für die vielen Sachpreise sowie bei den Eisstockschützen des ASV Seiseralpe für die Unterstützung und Bereitstellung der Anlage und der Eisstöcke bedanken. Ebenfalls geht ein besonderer Dank an alle, die mitgeholfen haben.

**Stephan Mahlknecht**  
Bezirksobmann-Stellvertreter Schlern  
rs | rm



## MILESI

WORK FASHION SINCE 1982

H. Sigmundstr. 12A  
I-39031 Bruneck (BZ)  
[www.milesi.bz](http://www.milesi.bz)

# Besichtigung Familienhotel Huber in Vals

Kürzlich hat die Besichtigung des Familienhotels Huber in Vals stattgefunden. Zu später Stunde und nach dem Abendservice haben Familie Stolz und Team die Teilnehmer an der SKV-ON-TOUR-Veranstaltung mit besonderer Herzlichkeit empfangen.

Simon Stolz, der Gastgeber, begrüßte alle im Namen der Unternehmerfamilie und zeigte zunächst die Entwicklungsschritte des Betriebes in den letzten Jahren auf. Beim letzten Investitionsschritt wurden die gesamte Küche und die Speiseräume so-



Gastgeber **Simon Stolz**

wie die Beauty-Abteilung vollkommen umgebaut. Die alte Küche war sehr in die Jahre gekommen gewesen und für die aktuelle Bettenanzahl einfach zu klein. Die neue Küche hingegen ist wunderschön, hoch modern und auf dem neuesten Stand der Technik. Im Rahmen von Industrie 4.0 ein wahres Highlight. Auch die Magazine und

Lagerräume wurden großzügig angelegt. Die Live-Cooking-Station ist ein besonderes Erlebnis für die Gäste mit direkter Sicht in die Küche selbst. Das Küchenteam ist sehr begeistert vom neuen Arbeitsplatz und dem neuen Projekt der Familie Stolz.

Der Gastgeber zeigte den Teilnehmern auch ein paar technische Anlagen und zum Schluss machten wir einen kurzen Abstecher in das neue Schwimmbad, das wahrlich wunderschön ist. Abschließend und zu noch späterer Stunde gab es ein gemütliches Beisammensein an der Bar mit einigen sehr schmackhaften Häppchen und kühlen Getränken. Viele

Erfahrungen wurden ausgetauscht und es gab viele interessante Unterhaltungen. Der Bezirksausschuss bedankt sich bei Familie Stolz für die wunderbare Besichtigung, die Einladung selbst und wünscht viel Erfolg für die Zukunft.

## Hannes Pabst

SKV-Bezirksobmann Stellvertreter  
Eisacktal

rs | rm

Einige der Teilnehmer:innen



Fotos: HANNES PABST

## Die digitale Komplettlösung für Ihr Hotel und Restaurant

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

Naramis  
Küchenmonitor

Mehr dazu



SKV-BEZIRK EISACKTAL

# Brotbackkurs mit Bäckermeister Christian Passler

Tauchen Sie ein in die Welt der Bäckerei. Der Bäckermeister und Fachlehrer Christian Passler gewährt einen tiefen Einblick in seine kreative und geschmackvolle Brotbackkunst.

**Programm:** Traditionelle Südtiroler Brote mit Natursauerteig;  
Backwaren aus Getreideraritäten wie vollem Korn und Ölsaaten;  
italienische Kleingebäcke aus fermentiertem Vorteig;  
Feingebäcke aus kurzer Vorteigführung.

**Wann:** 28.04. und 05.05.2023

**Wo:** LBS Emma Hellenstainer, Brixen

**Uhrzeit:** 14.00 bis 18.00 Uhr

**Organisation:** SKV-Bezirk Eisacktal

**Anmeldung und Information:**  
Bezirksobmann **Tobias Zanotto**, Tel. 393 7770632

**Beitrag für die Wareneinsatzkosten, die Verkostungen,  
die Räumlichkeiten und die Organisationsspesen:**  
Für Mitglieder **80 Euro** | Für andre **110 Euro**

**Wichtig Mitteilung:** Gerne kann man auch im Rahmen  
der Veranstaltung Mitglied werden und so die Vorteile von Mitgliedern  
direkt im Seminar schon nutzen!

rs | rm



Knusprige  
Brotsorten

Foto: REINHARD STEGER

SKV ON TOUR  
SKV YOUNGCHEFS

## Gaudi-Asphaltstockschießen

Die SKV-Jugend – federführend die SKV Jugend Schlern – organisiert ein Gaudi-Asphaltstockschießen für die Young Chefs, die Jugendlichen und Jungen im Südtiroler Köcheverband.

**Datum:** 14. April 2023

**Austragungsort:** Asphaltplatz in Telfen bei Kastelruth

**Beginn:** 18.00 Uhr - Änderungen vorbehalten.

**Anmeldung:** bei BO **Michael Gasser**, Tel. 333 24 70 390

**Stephan Mahlknecht**  
Bezirksobmann-Stellvertreter Schlern

rs | rm



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

# Zeitschriften des Südtiroler Lesezirkels am SKV-Stand erhältlich

Mit dem „Genuss-Paket“ wurde im Herbst letzten Jahres eine exklusive Lesemappe für alle Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes - SKV vereinbart. Kostenlose Kennenlern-Pakete sind am Messestand des SKV bei der diesjährigen Tipworld in Bruneck erhältlich.

Seit über 40 Jahren ist der Südtiroler Lesezirkel die clevere Alternative zum Abonnement oder Einzelkauf von Zeitschriften. Mindestens 40 Prozent Ersparnis sowie der kostenlose Hol- und Bringservice sind die wesentlichen Vorteile für den in Bozen ansässigen Presseservice. Das mit dem SKV vereinbarte „Genuss-Paket“ ist dieses Jahr bei

der Messe Tipworld kostenlos zum Kennenlernen und Probelesen erhältlich. Schauen Sie am Stand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV vorbei und sichern Sie sich eines der limitierten Probepakete.

Für alle Mitglieder, die sofort profitieren möchten, ist die Lesemappe zum Vorteilspreis von 22,50 EUR pro Monat direkt beim Lesezirkel verfügbar. Das „Genuss-Paket“ besteht aus den Zeitschriften Beef, Essen & Trinken, Falstaff, Feinschmecker und Lust auf Genuss. Bestellbar ist das Paket direkt über die Webseite: [www.suedtiroler-lesezirkel.bz/skv](http://www.suedtiroler-lesezirkel.bz/skv)

Erkundigen Sie sich beim Lesezirkel auch nach dem weiteren Zeitschriftenangebot. Über 150 Titel sind im Lesezirkel zum Vorzugspreis erhältlich. Alle Angebote finden Sie ebenfalls auf der Webseite des Südtiroler Lesezirkels.



SKV-Präsident **Patrick Jageregger** mit **Martin Sagmeister** (l.) und **Sven Abend** (r.) vom Südtiroler Lesezirkel

## Zeitschriften für kulinarische Hochgenüsse!

Trends und Innovationen der Spitzengastronomie aus aller Welt, Produktempfehlungen, exklusive Rezepte und spannende Einblicke: All das liefert Ihnen unser Lesezirkel „Genuss-Paket“.

- ✓ Preisvorteil für Mitglieder des SKV
- ✓ garantiert 54 % günstiger als bei Einzelkauf
- ✓ 5 renommierte Zeitschriften aus der Kulinarik
- ✓ jeden Monat stets die aktuellsten Ausgaben
- ✓ keine Zustellkosten
- ✓ jährlich kündbar

Sie möchten unser Angebot zunächst testen oder haben Interesse an weiteren Zeitschriften?

Kontaktieren Sie uns gerne für Ihr persönliches Angebot!



**JETZT FÜR ALLE SKV-MITGLIEDER**  
Das exklusive „Genuss-Paket“ zum Vorteilspreis von monatlich nur 22,50 € jetzt direkt beim Lesezirkel bestellen:  
[www.suedtiroler-lesezirkel.bz/skv](http://www.suedtiroler-lesezirkel.bz/skv)



Weil ich  
*Qualität*  
will.

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

[qualitaetsuedtirol.com](http://qualitaetsuedtirol.com)



Angeräuchertes BEEF-Tartar  
vom Schweizer Rind



Die Bewertung von  
Gault&Millau CH  
bezogen auf  
einzelne Gerichte,  
finden Sie auf der  
**Webseite**  
des SKV



HAUBENKOCH SIGGI TSCHURTSCHENTHALER

# Koch des Monats *in der Schweiz*

Der Südtiroler Siggi Tschurtschenthaler  
ist kürzlich von Gault&Millau CH  
(powered by Mercedes-Benz)  
als Koch des Monats ausgezeichnet worden.  
Der SKV gratuliert von Herzen.



Meine kulinarische Interpretation  
Bauchstück vom Schweizer Schwein



Siggi Tschurtschenthaler hat seine Kochlehre an der Emma Hellens-tainer absolviert. Er war in jungen Jahren bei Eckart Witzigmann in der Aubergine, bei Dieter Koschina in der Villa Joya in Portugal, im Hangar 7 in Salzburg und bei vielen weiteren



Gourmetrestaurant Adler,  
Fläsch, CH

internationalen Topadressen tätig. Im Restaurant Tubladel in Gröden erkohte er einen Spitzenplatz im renommierten Gourmetführer Gambero Rosso. Seit 2014 begeistert er im eigenen Gourmetrestaurant Adler im Winzerdorf Fläsch (CH). Fläsch grenzt an Maienfeld, im Westen an Bad Ragaz auf der anderen Rheinseite

**Siggi Tschurtschenthaler**  
mit Frau und Gastgeberin  
**Melanie Kampfer**

im Kanton St. Gallen und im Norden an das Fürstentum Liechtenstein. Holzgetäfelte Gaststuben aus dem 18. Jahrhundert, ein historischer Gasthof mit großer Geschichte im Zentrum des Winzerdorfes: Hier haben Siggi Tschurtschenthaler und seine Frau Melanie Kampfer 2014 den kleinen Betrieb übernommen und bespielen in einzigartiger Weise die kulinarische Bühne. „Die Finesse von Melanie Kampfer im höchst kompetenten Service und natürlich Siggis Kreativität und handwerkliche Perfektion ließen die Tester buchstäblich die Welt vergessen“ (Zitat Gault&Millau). Gelernt ist gelernt. Siggi Tschurtschenthaler, der zu jedem Fotoshooting in Kochjacke und traditioneller, kurzer Südtiroler Trachtenlederhose erscheint, ist in Rodeneck/Pustertal beheimatet und aufgewachsen. Während seiner Ausbildung hat er bei grandiosen Köchen gekocht. Und das spüren die Gäste.

Textquelle:  
**Gault&Millau CH**  
rs | rm



Foto: SIGGI TSCHURTSCHENTHALER

**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](http://www.ungerer.it)



mugale's brand identity

# Handwerk trifft Mundwerk.



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



*Ehrlich. Das schmeckt man.*

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



**BIO\*BEEF SÜDTIROL**

# Die LBS Hellenstainer organisiert Verkostungsevent

Das **Bio\*Beef Südtirol** findet man auf 1.130 m Meereshöhe. Die Jungrinder werden ausschließlich biologisch gefüttert, sind neun bis zwölf Monate alt, das Fleisch ist reich an intramuskulärem Fett, sehr zart, reich an Omega-3-Fettsäuren und hat ein ideales Safthaltevermögen.



**Wo:**  
Villnöss, am Hof von Paul und Georg Profanter

**Wann:**  
Mittwoch 10. Mai 2023,  
von 10.30 bis 14.30 Uhr

**Wer:**  
LBS Emma Hellenstainer,  
die Schüler:innen der 2 A FS  
und die Lehrkräfte **Stefan Bacher** und  
KM **Stephan von Zallinger Stillendorf**

**Anmeldung und alle wichtigen Infos:**  
p.i.profanter@gmail.com  
oder info@biobeef.it

**Anmeldeschluss:**  
3. Mai 2023



**Bio\*Beef-Jungtiere**  
auf der Weide

Ein wichtiger Teil dieses Verkostungsevents ist eine gemeinsame Hofführung mit Paul und Georg Profanter. Im Anschluss folgt eine Degustation vom Bio\*Beef Südtirol. Kulinarisch verwöhnt werden hier die Teilnehmer:innen von den Schüler:innen der 2. Klasse A Fachschule Kochen der Emma Hellenstainer mit ihren Fachlehrkräften KM Stefan Bacher und KM Stephan von Zallinger Stillendorf.

## Folgende Köstlichkeiten werden serviert:

- Feinwürziges Tatar aus der Nuss geschnitten auf Vinschgerlbrot
- Jungrind-Gulasch von der „Emma-Schulter“ mit Ur-Polenta aus Teis/Villnöss
- Ein paar Tranchen von dem saftigen Schoße vom Grill mit Gewürzen aus dem Fair-Trade-Handel
- Zum kulinarischen Abschluss: heimischer Apfelstrudel mit Schnapsperl

Dazu serviert wird ein „Gassl Bräu“ und eine Weinrarität vom „Santer Hof“. Das Event ist eine Veranstaltung von Paul und Georg Profanter, der Emma Hellenstainer und Bio\*Beef Südtirol. Die Kosten pro Person betragen 57 Euro.

rs | rm

**Bio\*Beef-Schulter**  
als Gulasch mit  
Kartoffelpüree



## SKV-EHRENMITGLIED

# Dr. Franz Spögler †

Unmittelbar vor Redaktionsschluss ist SKV-Ehrenmitglied **Dr. Franz Spögler** verstorben. Südtirols erster Landesrat für Fremdenverkehr hat die Entwicklung im Tourismus bis hin zum Aufbau des Südtiroler Köcheverbandes ganz entscheidend geprägt.

Besondere Sensibilität hat er beim Aufbau und bei der Institutionalisierung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV geleistet. Dafür gebührt ihm und der Familie großer Respekt und Anerkennung. Damit hat der SKV mit Dr. Franz Spögler und Dr. Leo Lampacher innerhalb weniger Monate zwei Ehrenmitglieder und sehr verdiente Persönlichkeiten verloren.

Der Präsident KM Patrick Jage-



Dr. Franz Spögler †

regger, das Präsidium, der Landesvorstand, der Geschäftsführer Reiner Münnich und der Bezirksobmann Philipp Hafner drücken der Familie auch im Namen der ehemaligen Präsidenten Hans Siessl, KM Josef Nussbaumer und KM Reinhard Steger ihr tief empfundenes Beileid und Mitgefühl aus.

rs | rm

## Coffee Soul 10. Massgeschneidert für Ihr Business

Noch nie war es so einfach, Kaffee so individuell und einfach zuzubereiten.

Wir von Niederbacher beraten Sie gerne.

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

**schaerer**  
swiss coffee competence

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

# Aquaponik

Gut für uns und unseren Planeten



## SOLOS



Salat aus Südtirol, der ganzjährig und nachhaltig produziert wird? Ja den gibt es und zwar von SOLOS. Dieser Salat wächst im Wasser und wird von Fischen gedüngt. Das spart wertvolle Ressourcen und ist gut für Mutter Erde. Mit dem Aquaponik - System können frische und gesunde Pflanzen ressourcenschonend, ganzjährig, lokal und platzsparend produziert werden.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl

# Sie haben nicht alle Tassen im Schrank?



## Wir schon!

Feinstes Porzellan und edles Besteck,  
Gläser, Buffet, Tische, Stühle, Zelte,  
einfach alles was sie für Ihr stilvolles Event brauchen!

Als Leihware oder zum Verkauf.

# SENONER

[www.senoner.net](http://www.senoner.net)