

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**JOHANNES NUDING**

Sketch – The Lecture Room  
and Library & Schwarzer Adler.

S. 12

## Cooking enthusiastic

IN DER WELT, IN SÜDTIROL, IM TRENTINO UND IN TIROL

# FORST BIER. URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

Jedem sein Spezielles, zu jedem Anlass, für jeden Geschmack.  
Immer und überall. Forstfrisch.



FELSENKELLER  
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS

SIXTUS

HELLER  
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

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

# 29 & 669

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

Gib Zeit der Zeit: **29 Jahre** progressives Denken und Handeln von NN Norbert Niederkofler auf höchstem Niveau im St. Hubertus. **669 Tage**, an denen ich diesen innovativen Traum erleben durfte, der jetzt für mich zu einer sich ständig entwickelnden Quelle wird. Matteo Delvai über seine Zeit im St. Hubertus bei Norbert Niederkofler.



### Hier zu sein, hat mich vieles gelehrt.

Lebensschule und Berufskompetenzen, herausragende Kochtechniken und neue Menschen. Hier zu sein, gab mir das Gefühl, in einem Tempel zu sein, der von Geschichte und Kultur, Zuhören und Konkretisierung geprägt war. Hier zu sein, hat mich jedoch viel mehr gelehrt als nur die Gastronomie. Ich habe die Bedeutung von ZEIT verstanden.

**Matteo Delvai**

Trentino/Fleimstal/Südtirol/St. Hubertus



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



**Evi Tschurtschenthaler**

Kräuterküche.

Meine Leidenschaft

Seite 08



**Johannes Nuding**

Paris/Moskau/London/

Hall in Tirol

Johannes

Seite 12



Seite 16

**Luis Seiwald**

Von Tellerkunst,

Bananenschalen,

Salz und

Leidenschaft

### TITELTHEMA

08 **Evi Tschurtschenthaler**  
Kräuterküche.  
Meine Leidenschaft

12 **Johannes Nuding**  
Paris/Moskau/London/  
Hall in Tirol

16 **Luis Seiwald**  
Von Tellerkunst,  
Bananenschalen,  
Salz und Leidenschaft

### AKTUELL

06 **VOG PRODUCTS UND  
SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**  
Zusammenarbeit wird vertieft

### YOUNG CHEFS

21 Emma Hellenstainer  
vermittelt top Kompetenzen

### PFLANZENLUST

23 Kochen mit Bäumen, Sträuchern  
und wilden Wiesenpflanzen

### BEZIRKE

25 **SKV-BEZIRK BOZEN**  
Sternekoch und  
KM Egon Heiss  
faszinierte

Drei-Hauben-Koch

**Peter Fankhauser**

Seminar

**Fleischlos**

glücklich



Seite 33

**Simon Taxacher**

erfindet

sich neu



Seite 29



## DER BLICK NACH VORNE

# Aufbrechen und Verantwortung übernehmen

Liebe Freunde der Kochkunst, liebe Mitglieder,

vorausgeschickt berücksichtigen Sie bitte, dass die ersten Neuwahlen im SKV seit der Statutenänderung 2021 mittlerweile mit Erfolg abgeschlossen worden sind. Das Ergebnis der Wahlen ist bei Redaktionsschluss leider noch nicht bekannt.

Jetzt gilt es, den Blick nach vorne, in die Zukunft zu richten. Du, Sie alle, jede und jeder ist herzlich eingeladen, Teil dieses Aufbruchs zu werden und zu sein. Ich habe die Lust, ich habe den Willen, gemeinsam mit den neu gewählten Mitgliedern im Landesvorstand einen Aufbruch im Kochberuf zu unterstützen, einen Aufbruch in der Südtiroler Küche, gemeinsam mit den Südtiroler Köchinnen und Köchen.

Hierbei ist mir die Partizipation, das Einbinden aller Köchinnen, Köche, Gastronominnen und Gastronomen besonders wichtig. Nur wenn wir es gemeinsam schaffen, die Kraft, die Werte, die Kultur des Kochens, die Kultur der Südtiroler Küche, die Vielfalt der unterschiedlichen Küchenphilosophien zu bündeln und gemeinsame Richtwerte zu leben, werden wir gemeinsam eine neue Ära der Südtiroler Küche, eine neue Ära des Berufsverbandes prägen.

Ich selbst werde mich der Verantwortung und der Neuwahl zum Präsidenten stellen. Ich ersuche alle Generationen, alle Köchinnen und Köche, alle Mitglieder gemeinsam aufzubrechen und in der dann neuen Struktur des SKV einen Teil der Verantwortung mit Begeisterung, mit Passion und großer Lebens- und Berufsfreude zu übernehmen.

Packen wir es gemeinsam an und lösen wir gemeinsam einen Aufbruch aus, der geprägt ist von Zukunft und dem positiven Blick nach vorne.

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:**

Meine kulinarische Hommage an Tirol,  
Johannes Nuding  
Foto: **VOLKER HOBL**

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



Foto: REINHARD STEGER

## EINLADUNG THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED

# Kochchallenge in Ulten 18. Juni 2023

Als SKV laden wir alle Südtiroler Köchinnen und Köche,  
Gastronomen, Freunde der Südtiroler Küche und die Familien  
zu diesem wunderschönen Event herzlich ein.

Fünf Jungköchinnen und -köche, fünf Holzherde, fünf Körbe mit Südtiroler Produkten in hochalpiner Natur auf nahezu 2.600 m Meereshöhe im Ski- und Wanderparadies Schwemmalm bei wunderschönem Wetter: ein Erlebnis der Sonderklasse, sei es für die Wettbewerbsteilnehmer:innen wie auch für die Besucher dieses Events.

Das Event ist ein wunderbares Erlebnis für Familien und für Kinder. Das Event findet unmittelbar am Erlebnisteich der Schwemmalm statt und die Besucher:innen können zu einem günstigen Pauschalpreis (Berg- und Talfahrt inkludiert) von 35 Euro – weil gefördert und unterstützt durch die Schwemmalm, die Spezialbierbrauerei Forst, die Raiffeisenbank Ulten, die Meraner Kellerei, die Partner des SKV und von Mitgliedern des SKV selbst – eintreten und den ganzen Tag bei wunderschönen Gerichten, kühlen Bier- und Weinspezialitäten, knusprigen Brotraritäten und vielem mehr genießen. Der SKV wird zudem unterstützt von den Teams der Lackner Stub'n und des Apfelhotels Torgglerhof mit einer eigenen Küche vor Ort und bietet hier wunderbare Gerichte an.

Wir freuen uns über viele Anmeldungen zur Kochchallenge. Wir rufen die Betriebe und Küchenchefs dazu auf, junge Köchinnen und Köche für diese Kochchallenge anzumelden. Alle Infos zum Wettbewerb und die Aufgabenstellungen finden Sie hier: <https://skv.org/mountain-chef-unplugged-2023/>

Einen besonderen Dank richten wir an unsere Kooperationspartner, das Ski- und Wanderparadies Schwemmalm, die Tourismusgenossenschaft Ultental/Proveis, OK-Chef Philip Hafner und die vielen Ehrenamtlichen, die diese Kochchallenge fördern und unterstützen.

Als Präsidium und im Namen von OK-Chef Philip Hafner und dem Bezirk Burggrafenamt freuen wir uns sehr, wenn wir viele Mitglieder, Freunde und Förderer, viele Südtiroler Köchinnen und Köche mit ihren Familien begrüßen dürfen.

KM Roland Schöpf  
SKV-Vizepräsident und in Vertretung  
für Präsidium & Landesvorstand

rs | rm



Einblicke und Erlebnisse  
hier auf YouTube!

[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

**28. APRIL UND 05. MAI 2023**

### Brotback-Kurs

am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer  
> siehe Online SKV-Zeitung April

**09. MAI 2023**

### Fachtagung COOLinaria 23

organisiert von SKV und Gustelier  
> siehe auf der Webseite des SKV



**14. MAI 2023**

Benefiz Galadinner in Vahrn  
des SKV - Bezirk Eisacktal  
> siehe eigenen Bericht

**15. JUNI 2023**

### Seminar Fleischlos glücklich

in der LBS Savoy  
> siehe eigenen Bericht

**18. JUNI 2023**

### The Mountain Chef unplugged 7.0

Ulten - Schwemmalm > siehe eigenen Bericht

## HERBST

### Nachqualifizierungslehrgang LBS Savoy

Anmeldeschluss Mai 2023

**28.-30. SEPTEMBER 2023**

Landesmeisterschaft „Berufe im Wettbewerb“  
WorldSkills Italy 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/](https://skv.org/online-meetings/) oder über  
[facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)



(l.) Christoph Tappeiner,  
Direktor von VOG Products und  
KM Patrick Jageregger,  
Präsident des Südtiroler  
Köcheverbandes - SKV

VOG PRODUCTS UND SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

## Zusammenarbeit wird vertieft

Die **Erzeugerorganisation VOG Products** und der **Südtiroler Köcheverband - SKV** bauen ihre Zusammenarbeit weiter aus – vor allem im Rahmen von Events.

Nach der erfolgreichen Zusammenarbeit im Rahmen des „Jahres des Südtiroler Apfels“ haben der Lebensmittelhersteller VOG Products und der Südtiroler Köcheverband – SKV beschlossen, weitere Initiativen gemeinsam umzusetzen:

- Im Rahmen der **Messe Tipworld** in Bruneck wurde von VOG Products der neue Cider „Alpi“ zur Verkostung präsentiert, den das Unternehmen vor kurzem lanciert hat. Es handelt sich um ein lokales Produkt, das goldene Farbtöne und ein frisches, aromatisches Bouquet zeigt. Und eine wunderbare Aperitif-Alternative zum Prosecco.
- Auf der Hotelmesse wird **VOG Products Leni's-Apfelsäfte** und weitere Produkte im Rahmen eines Sponsorings zur Verfügung stellen. Die Apfelsäfte stammen aus der Region, bzw. die Rohware kommt von den Mitgliedern von VOG Products, die aus Südtirol und dem Trentino stammen.
- Ein jährlicher Fixpunkt der Zusammenarbeit ist das Event „**The Mountain Chef Unplugged**“, bei dem fünf Jungköche an fünf Holzherden ohne Strom Gerichte aus Südtiroler Produkten kochen, u.a. mit VOG-Products-Produkten.

„Für VOG Products ist die Zusammenarbeit mit dem Köcheverband wertvoll, da durch die Kreativität der Südtiroler Köche – insbesondere auch der Jungköchinnen und Jungköche – gezeigt wird, wie vielseitig der Apfel in der Küche eingesetzt werden kann. Vom kreativen Dessert bis zum

Cider-Risotto ist der Apfel als lokales Produkt eine beliebte und gesunde Zutat“, sagt Christoph Tappeiner, Direktor von VOG Products. VOG Products bietet Köchinnen und Köchen mit der Leni's-Selection-Linie ein spezielles Sortiment rund um Apfelprodukte (Püree, Essig, Saft, geschnittene und tiefgekühlte Schnitten) an, die in Hotellerie und Gastronomie gefragt sind.

### Über VOG Products

Die Erzeugerorganisation VOG Products mit Sitz in Leifers steht im Besitz von drei Erzeugerorganisationen aus Südtirol (VOG, VIP) und dem Trentino (La Trentina) und von 18 Südtiroler Obstgenossenschaften. Das Unternehmen verarbeitet jährlich rund 300.000 Tonnen Obst aus integriertem und biologischem Anbau zu Apfelsaft (Konzentrat und Direktsaft), Pürees und Fertigprodukten. VOG Products hat eine Exportquote von 90 Prozent und exportiert seine Produkte in rund 50 Länder weltweit.

rs | rm

... damit sich der  
Gast angekommen  
fühlt.



die Südtiroler Teemarkte



Verarbeitet und hergestellt in unserem  
Produktionsbetrieb in Brixen.



Foto: SILENTIUM

EVI TSCHURTSCHENTHALER

# Kräuterküche. *Meine Leidenschaft*

Wenn man **Evi Tschurtschenthaler** gegenübersteht, spürt man die Energie, die Leidenschaft, die Freude und Begeisterung für das Kochen förmlich. Evi Tschurtschenthaler ist Autodidaktin und hat sich ihre Leidenschaft für das Kochen in vielen Seminaren bei top Köchinnen und Köchen angeeignet.

Als persönliche Vorbilder für ihre Leidenschaft führt sie Sterneköchin Anna Matscher und den langjährigen Tantris-Chef Hans Haas an.

## EVI TSCHURTSCHENTHALER IM KULINARISCHEN KURZPORTRAIT

**Jahrgang:** 1967

**Dein Lebensmotto ist:** Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum.

**Deine Lieblingsorte:** Das Silentium, meine Küche, mein Herd und der Kräutergarten in der warmen Jahreszeit, der Wald zu jeder Jahreszeit, mein Bienenstand, der Stall bei meinen Pferden.

**Deine Berufung:** Zu kochen mit Liebe und großer Leidenschaft. Und dabei Menschen glücklich zu machen!

**Deine Lieblingskräuter sind:** Alliaskraut, Brennnessel, Indianernessel, Löwenzahn, Quendel.

**Deine Lieblings-Lebensmittel:** Am liebsten verwende ich wildwachsende Kräuter, Fleisch und Fisch einheimischer Herkunft, Kräuter und Gemüse vom eigenen Garten.

**Dein Lieblingsgemüse:** Je nach Jahreszeit: wilder Spargel, Mangold, verschiedene Kartoffelsorten.

**Dein Lieblingsgewürz:** Ich verwende nur meine eigenen Gewürzmischungen, z.B. Wildkräutersalz oder die Wildgewürzmischung nach Hans Haas, bin aber auch für orientalische Einflüsse offen.

**Dein Lieblingsgericht aus frischen Kräutern:** Brennnessel-Gnocchi mit Salbei und Almkäse, da könnte ich mich „hineinlegen“.

**Deine kulinarischen Vorbilder sind?**

Hans Haas, Anna Matscher, Daniel Humm, Tanja Grandits.

Evi Tschurtschenthaler mit Hans Haas, in der Kochschule



## EVI TSCHURTSCHENTHALER IM INTERVIEW

### Du und das Silentium befindet euch fast an einem geheimen Ort. Wie beschreibst du persönlich diesen Ort in einem oder zwei Sätzen?

Ein Ort der Stille und des Friedens, ein Treffen mit sich selbst, um der Kreativität freien Lauf zu bieten, die in einem schlummert.

### Was fasziniert dich am Kochen?

Ich kann das eigentlich nicht in Worten beschreiben, es erfüllt mich einfach und beschert mir jeden Abend nach getaner Arbeit einen Adrenalinkick. Was will man mehr?

### Für wie viele Gäste kochst du im Silentium, wenn das Haus ausgebucht ist?

Im Silentium ist Platz für zehn Gäste.

### Du bist Autodidaktin im Kochberuf. Wer hat die Leidenschaft zum Kochen bei dir besonders entfacht?

Dass mich die Küche fasziniert, habe ich in einer Skihütte als Küchengehilfin gespürt, dass ich kochen lernen sollte, wurde mir dann beim Umbau des Silentiums angeraten. Darauf folgten unzählige Kochkurse, unter anderem bei Kochlegende Hans Haas und Anna Matscher, die meine Leidenschaft für die Küche entfacht haben.

### Was fasziniert dich an Hans Haas?

Seine wahnsinnige Kompetenz und sein Fachwissen, seine Feinfühligkeit und Ehrfurcht im Umgang mit den Produkten (Fleisch, Fisch).



In meiner Küche,  
am Werkeln

Foto: SILENTIUM

### Warum ist Anna Matscher ein besonderes Vorbild für dich?

Anna hat als Autodidaktin wahnsinnig viel erreicht, mir gefällt ihre Bodenständigkeit, der Umgang mit ihren Mitarbeitern und das Wissen um die Kunst des Kochens.

### Was war bisher dein schönstes Schlüsselerlebnis als Köchin?

Bei der Ankunft eines Schweizer Ehepaars hatte ich mir erlaubt nachzufragen, ob die Herrschaften im Silentium Abendessen möchten.

Die Antwort lautete: „Ja, heute Abend schon, wir sind sehr müde von der Anreise, ansonsten essen wir gerne sehr gut.“ Sie aßen dann jeden Abend bei mir und sind inzwischen sehr liebe Stammkunden geworden.

### Ökologische, biologische Produkte aus kleinen Kreisläufen sind dir besonders wichtig. Welche Vorteile bieten diese Produkte beim täglichen Kochen?

Die Qualität und der Geschmack biologischer Produkte sind unschlagbar. Ich fühle mich auch verpflichtet, unsere Umwelt zu unterstützen.

### Woher beziehst du das Fleisch für dieses besondere Konzept?

Vom einheimischen Metzger, der hauptsächlich mit Bauern aus unserer Umgebung zusammenarbeitet, der Hausherr ist Jäger und mein Neffe

Fortsetzung auf Seite 11

Foto: SILENTIUM



SILENTIUM  
Dolomites Chalet



Weil ich  
*Qualität*  
will.

Rebecca Passler,  
Südtiroler Biathletin,  
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)

Rebecca Passler  
Biathletin





Blüten-Kräuter-Vielfalt

züchtet Ziegen, unsere Hühner sind für die frischen Eier zuständig.

### Was fasziniert dich besonders an frischen Kräutern?

Mich fasziniert nicht nur der Geschmack der frischen Kräuter, es sind auch die heilenden Wirkungen, die jedes Kraut in sich trägt. Sie spiegeln einen Teil meiner Naturverbundenheit und Persönlichkeit wider.

### Welche Anzahl an frischen Kräutern wird im eigenen Kräutergarten angebaut?

Um die 40 verschiedene Kräuter, die in der Küche, für Tees, für selbstangesezte Schnäpse und für Sirup ihre Verwendung finden.

### Sammelst du auch Wildkräuter? Wenn ja, welche begeistern dich ganz besonders?

Sauerampfer, Brennnessel, Gundermann, Löwenzahn, Giersch u.v.m.

### Gibt es im Portfolio von Evi Tschurtschenthaler bevorzugte Wildkräutergerichte?

Nudelgerichte, bei denen ich schon im Teig die Wildkräuter einarbeite oder für Füllungen von Ravioli usw., oder auch Kräutersuppen.

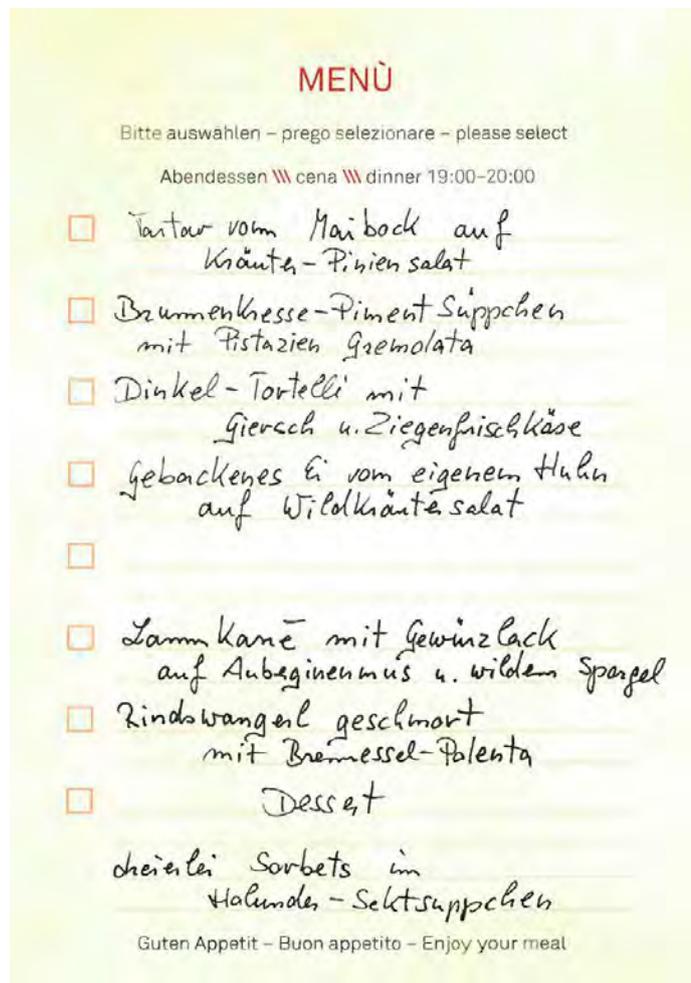
SILENTIUM  
TischkulturBrennnessel-Knödel.  
Speckbutter

### Welche Blüten aus dem eigenen Kräutergarten werden bevorzugt in der Küche eingesetzt?

Die Kapuzinerkresse, die Ringelblume und ich finde auch die Blüte vom Schnittlauch höchst interessant.

rs | rm

Evi hat uns ein „persönliches Silentium Kräutermenü“ für die Monate Mai/Juni in 5 bis 6 Gängen zusammengestellt



Johannes  
Nuding





**JOHANNES NUDING \*\*\*STERNE MICHELIN**

# Paris / Moskau / London / Hall in Tirol

Johannes Nuding ist der erste Koch Österreichs nach Eckart Witzigmann, der mit drei Sternen Michelin international geadelt worden ist. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule Villa Blanca in Innsbruck kehrte er Tirol schnell den Rücken. Er war Praktikant bei Johann Lafer, arbeitete bei Johanna Maier und ging dann ins globale, kulinarische Epizentrum nach Paris.

Unter der Weltpersönlichkeit Joel Robuchon, bei dem er die klassische französische Haute Cuisine erlernte, traf er auf die internationale Kochlegend Pierre Gagnaire. Ihn begleitete Nuding über ein Jahrzehnt unter anderem nach Paris, Moskau und London. Als Chefkoch des hochdekorierten Londoner Edelrestaurant „Sketch – The Lecture Room and Library“ wurde er von Michelin mit drei Sternen geadelt. Nun ist der 37-jährige Johannes Nuding nach Tirol zurückgekommen und schreibt mit dem Schwarzen Adler in Hall eine neue Lebensgeschichte.



Lilit und  
Johannes Nuding

## STARKOCH JOHANNES NUDING IM INTERVIEW

Neben Eckart Witzigmann sind Sie bis heute der einzige Österreicher, der mit drei Sternen von Michelin ausgezeichnet worden ist. Eine einzigartige Auszeichnung und Anerkennung! Was hat das mit dem Menschen Johannes Nuding gemacht?

Die drei Sterne sind bisher meine höchste Auszeichnung in meiner beruflichen Laufbahn. Ich habe sehr viel und hart dafür gearbeitet. Menschlich hoffe ich, dass ich mich nicht wirklich verändert habe. Ich habe gelernt, dass der Weg das Ziel ist, dass Dinge natürlich wachsen müssen. Der dritte Stern war auf jeden Fall ein Wechselbad der Gefühle: Zuerst Euphorie, dann realisiert man, wenn wir morgen das Restaurant aufsperrn, sind wir ein 3-Sterne-Restaurant! Ich erinnere mich an mein erstes Gespräch gleich nach der Verleihung mit Herrn Gagnaire, der meinte: Nur keine Panik, weitermachen wie immer, vertrau dir und unserem Produkt. Wir haben den dritten Stern für unsere bisherige Arbeit bekommen und diese muss jetzt weitergeführt werden. Wir kochen auf diesem Niveau seit Jahren und dies sind nun die Früchte unserer Arbeit. Es hilft unwahrscheinlich, jemanden mit so viel Erfahrung zu haben, der einem diese Ratschläge geben kann. Ich bin natürlich trotzdem in totale Panik geraten.

37 Jahre jung und Station gemacht bei Johann Lafer, Johanna Maier, Joel Robuchon und Pierre Gagnaire (über ein Jahrzehnt) in Paris, Moskau und London. Was war der Schlüssel, um diesen Sprung in die internationale Top-Gastronomie zu schaffen und eine Weltkarriere aufzubauen?

Ausgangspunkt war eine Begegnung in der Konditorei Munding in Innsbruck. Ich hatte vor Antritt meines Wehrdiensts einige

Fortsetzung auf Seite 14



Kleine Komposition  
im SECCO-Bistro

Foto: VOLKER HOBL

Monate Zeit und habe deshalb einen Job in der Konditorei angenommen, um meine Patisseriekenntnisse auszubauen.

Eines Tages kam Thomas Leitner auf Besuch. Er hatte genau die gleiche Idee zwei Jahre vor mir gehabt, einige Monate vor dem Zivildienst in der Konditorei zu arbeiten. Thomas arbeitete damals schon für Joel Robuchon in Paris und war auf Urlaub in Tirol. Christoph, der Besitzer der Konditorei, stellte uns einander vor, wir tauschten die Nummern aus und bald nach meiner Zeit beim Bundesheer war ich dann in Paris und hatte einen Job bei Joel Robuchon. Heute arbeite ich mit Thomas Leitner im Schwarzen Adler.

**Aus Tirol zu Johanna Maier, weiter nach Deutschland, dann Paris, Moskau und London. Mitten im internationalen Jetset der Reichen und Schönen. Was macht der internationale Erfolg mit einem Menschen?**

Ich wusste immer, woher ich komme und wer ich bin. Ich bin nicht Teil des Jetssets oder der „Reichen und Schönen“. Ich bin Koch und darf in internationalen Häusern kochen.

Mein Erfolg war immer eine Team-Leistung. Ich habe das Glück, mit sehr talentierten und fähigen Menschen zu arbeiten. Mein Mentor und kulinarischer Ziehvater, Pierre Gagnaire, hat

mir auch sehr geholfen, immer am Boden zu bleiben und die Dinge realistisch zu sehen. Durch den Erfolg habe ich realisiert, dass man sich selber treu sein muss.

**Die edelsten Austern, der feinste Hummer, die raffinierteste Gänseleber, der edelste Kaviar und die exquisitesten Beef-Qualitäten. Das Beste vom Besten weltweit. Welchen Einfluss haben diese herausragenden Qualitäten auf den Menschen Johannes Nuding?**

Ich wurde sehr verwöhnt von herausragenden Produktqualitäten. Ich bin sehr neugierig und immer auf der Suche nach neuen Produkten und Produzenten. Nach so vielen Jahren, in denen ich mit diesen exquisiten Produkten gearbeitet habe, bin ich heute eher beeindruckt von wirklich gutem Gemüse, als dem zehnten Dry Aged Beef u.v.m.

**Mit drei Sternen Michelin im hochdekorierten „Sketch – The Lecture Room and Library“ in London als Küchenchef in der höchsten internationalen Liga ausgezeichnet: Was sind die herausragenden Kompetenzen von Johannes Nuding, um dieses weltweit höchste Niveau zu erreichen?**

Disziplin, harte Arbeit, ein Team und die Familie, auf die man sich verlassen kann. Talent und ja, ein bisschen Glück.

**Was hat die berufliche Ausbildung an der Villa Blanca zu diesem herausragenden Erfolg beigetragen?**

Vor allem die Pflichtpraktika waren sehr wichtig für mich. Durch diese konnte ich verschiedene Betriebe in Österreich, Deutschland, und der Schweiz kennenlernen und wusste dadurch, dass ich den Kochberuf weiterverfolgen will.

**Die Zeit, in der das gesamte Leben in zwei Koffer passt, hat ein Ablaufdatum! Hält das ein Mensch nur eine bestimmte Zeit aus?**

Nein, dieser Lebensstil ist eine Entscheidung, die man für sich selbst



Frittirtes Tiroler  
Freiland-Ei

Foto: VOLKER HOBL



Kleine Köstlichkeiten  
von Johannes Nuding

Foto: BY KIRCHGASSER

treffen muss. Solange man alleine ist, glaube ich, kann man so sehr lange und erfolgreich arbeiten.

**Seit kurzer Zeit gemeinsam mit Ihrer Frau Lilit und den zwei Kindern im Schwarzen Adler in Hall in Tirol. War dies eine Grundsatzentscheidung für das „Zuhause“?**

Viele denken, dass ich aus Heimweh oder weil mir die Berge fehlten wieder nach Hall in Tirol gekommen bin. Das stimmt so nicht, wir hatten alle Möglichkeiten überall hinzuziehen. Haben uns aber am Ende für Hall in Tirol entschieden.

**Wurde dieser Schritt von London nach Tirol ganz bewusst von Ihnen und Ihrer Frau unternommen?**

Wir haben uns vor allem überlegt, wie unser Leben weitergehen soll. Wir wollten einen Ort finden, an dem wir Wurzeln schlagen können und ein Zuhause aufbauen. Hall in Tirol bietet sehr viele Vorteile, deshalb haben wir uns letztendlich dafür entschieden.

**Der Schwarze Adler in Hall in Tirol: Der traditionelle und geschichtlich gewachsene Name des Betriebes wurde beibehalten. Was waren hier Ihre Überlegungen?**

Der Name Schwarzer Adler wurde bereits 1599 das erste Mal schriftlich erwähnt und nie geändert. Aus Respekt, und da ich mich nicht so ernste nehme – dass ich wichtiger sei als über 400 Jahre Geschichte –, haben wir den Namen beibehalten. Auch bei den Renovierungsarbeiten haben wir das Haus und die alte Struktur immer respektiert.

**Mittags das Bistro Secco und abends Fine Dining? Welche kulinarischen Botschaften werden hier an die Gäste gesendet?**

Das Secco war immer Teil des Schwarzen Adlers und da wir für „alle“ kochen und Gastgeber sein

wollen, machte das Nebenprojekt Secco einfach Sinn. Wir können dort auch einfacher kochen, frei von den Zwängen eines Gourmetrestaurants. Die Gäste können nur kurz auf ein Bier, Glas Wein oder einen Kaffee vorbeischauchen. Im Sommer trifft man sich auf der Terrasse.

**Arbeiten Sie mit fixen Speiseangeboten oder lieben Sie mehr die Spontanität in der Angebotsgestaltung?**

Im Schwarzen Adler ändert sich das Menü fast zur Gänze mit jeder neuen Woche. Wir interpretieren hier die saisonalen Produkte, die wir finden.

**Wo beziehen Sie in Tirol die Lebensmittel?**

Wir beziehen regionale Produkte wie: Eier, Gemüse, Saiblinge aus dem Passeiertal, Wild, Pilze und mehr von in Tirol ansässigen Produzenten und Unternehmen. Wir haben jeden Samstag einen tollen Bauernmarkt in Hall, wo wir uns regelmäßig mit den Menschen, die hinter den Produkten stehen, austauschen können.

Thomas und ich haben noch einige Kontakte von Produzenten aus Frankreich, England, Deutschland, mit denen wir international gearbeitet haben und auch jetzt bei ihnen einkaufen. Wir sind immer auf der Suche nach interessanten Produkten.

**Gibt es bestimmte Gerichte, so genannte Signature Dishes, von Johannes Nuding?**

Richtige Signature Dishes gibt es nicht, es kristallisieren sich Gästeliebhaber heraus, die vielleicht eines Tages zu unseren Spezialitäten gehören könnten.

**Wenn wir im Secco oder im Fine Dining essen möchten, wie geht man hier am besten vor? Ist eine Reservierung dringend notwendig?**

Eine Reservierung ist immer sicherer – für beide Restaurants. Es gibt Tage, die sind einfach ausgebucht, generell einfach anrufen oder eine E-Mail schreiben, auch spontan. Das Leben ist für alle sehr hektisch und Gäste können kurzfristig absagen und somit sind wieder Tische frei.

Wir sehen auch, dass viele Gäste über Instagram reservieren. Meine Frau bemüht sich, immer ein paar Einblicke vom Restaurant und des aktuellen Menüs zu posten.

**Abschließend: Wie empfinden Sie die Lebensqualität hier in der Heimat in Tirol?**

Die Tiroler Lebensqualität ist hervorragend. Nach so vielen Jahren im Ausland mit dem Koffer in der Hand, lerne ich meine Heimat neu kennen und schätzen.

**Restaurant Schwarzer Adler**  
by Johannes und Lilit Nuding Hall in Tirol  
www.schwarzeradler-hall.tirol

rs | rm



Fotos: LUIS SEIWALD

LUIS SEIWALD

# Von Tellerkunst, Bananenschalen, Salz und Leidenschaft

Der bekannte Künstler **Luis Seiwald** lebt und wirkt in seinem Heimatort Greit im Gsiesertal. Dort führt er auch sein eigenes ATELIER LUIS SEIWALD.

Seiwald absolvierte seine Ausbildung an der Akademie der schönen Künste in Urbino und arbeitet seitdem in den Bereichen Malerei, Grafik, Keramik,

Schmuck, Land-Art und Aktionskunst (zusammen mit Armin Mutschlechner bildet er das Künstlerduo „ARTbrothers Kraxentrouga“). Aus kulinarischer und

gastronomischer Sicht ist der Künstler vor allem wegen seiner Tellerkunst höchst interessant. Im Web findet man Luis Seiwald unter [seiwaldluis.com](http://seiwaldluis.com)



Tellerkunst & Handwerkskunst

Fotos: LUIS SEIWALD



Labyrinth-Teller



Der historische Buccherobrand

# LUIS SEIWALD IM KURZPORTRAIT

**Jahrgang:** 1969

**Dein Lebensmotto ist:** Alles Energie

**Dein Lieblingssort als Künstler:** Mein Künstleratelier in Pichl Gsies

**Deine künstlerische Berufung lautet:** Vervollkommnung

**Dein Lieblingssort in der Natur?** Orte der Kraft, an denen Kosmos und Erde zusammenschwingen.

**Dein Lieblingsmaterial für die Teller und Geschirr?** Der besondere Lehm aus Pichl Gsies, den ich zu Ton veredle.

**Warum faszinieren dich der Teller, das Tischgeschirr und die Tischkultur:**

Von alten Kulturen findet man immer wieder Keramikgefäße; in ihnen wurden Lebensmittel gelagert und aus ihnen gegessen. Das Formen einer Schale aus dem Element Erde finde ich faszinierend. Alle Elemente werden einbezogen: Erde, Wasser, Feuer, Luft.

**Dein Lieblingsmotiv bei der Verarbeitung des historischen Gsieser Lehms?** Der schwarze Bucchero-Teller

**Die Bedeutung von Tellerformen aus künstlerischer Sicht:** Es gibt viele Formen, aber alle haben etwas Magisches, fassend Füllendes gemein.

## LUIS SEIWALD IM INTERVIEW

**Welche Bedeutung hat für den Künstler Luis Seiwald das eigene Atelier?**

Das Atelier ist Ideenschmiede, Raum für Verwirklichung von Visionen, Rückzugsort und Platz für Malerei, Grafik, Bildhauerei, Keramik und vieles anderes.

**Was ist die deine Liebesspeise, das Lieblingsgericht?**

Wahrscheinlich die Gsieser Brennsuppe.

**Du kochst auch persönlich sehr gerne.**

**Was fasziniert dich mehr.**

**Der moderne Induktionsherd oder ein historischer Holzherd?**

Der Holzherd.

**Welche Bedeutung hat der Herd für die Menschen?**

Dem Herd ging das Feuer in der Höhle voraus. Das ist natürlich mehr als Hitzequelle, sondern bedeutet Heimat, Wärme und Zuhause.

**Schmeckt ein Essen, ein Gericht auf einem besonderen Teller anders?**

Das Auge isst natürlich mit ...

**Was fasziniert dich persönlich am gemeinsamen Essen in der Familie oder mit Freunden?**

Das Essen wird zum Treffen, man hat mehr Zeit, tauscht sich aus und pflegt Beziehungen.

Atelier  
Luis Seiwald



Foto: MARA SEIWALD

**Was fasziniert dich an der Tischkultur?**

Die Tischkultur gibt dem Essen den Rahmen, wertet es auf, kann aber auch selbst zu Kunst werden.

**Welche Bedeutung hat die Tischkultur aus künstlerischer und geschichtlicher Sicht?**

Jede Kultur hat ihre Tischkultur und zeugt von deren Geschichte und deren Gebräuchen. Der gedeckte Tisch kann zum Highlight werden, Essen wird ein Ritual, ein Fest, eine Zeremonie.

Manche Künstler erhoben die Tischkultur und das Essen zu einer eigenständigen Kunstrichtung, denken wir beispielsweise an den Surrealisten Salvador Dalí.

**Edles Geschirr und edle Teller. Wie kann man ihre Wirkung beim Essen beschreiben?**

Edles Geschirr muss man definieren. Ich kann natürlich auch aus dem Goldbecher trinken. Für mich ist ein edles Geschirr ein Objekt mit Ausstrahlung. Es muss etwas erzählen können, eine Geschichte haben.

Fortsetzung auf Seite 19



# JEDEM SEIN EIGENES MEHL

## die richtige Wahl für jedes Rezept

**A&F, Alta cucina & Farina**, die professionelle Linie für die Gastronomie zur Zubereitung von Brot, Pizza, Kuchen, zum Verdicken, Füllen, Trennen, Frittieren.

**Damit jeder Koch die Freiheit hat, sich entsprechend seiner Kreativität, seinem Stil und seiner Tradition zu entfalten.**



Vertriebspartner für Südtirol

Tonkeramik  
Luis Seiwald

### Welches Grundmaterial verwendest du hierfür?

Einen Lehm der Periadriatischen Naht in Pichl Gsies.

### Der Blick aus dem eigenen Atelier führt direkt zur historischen Fundstätte. Zufall oder ganz gezielt so entstanden?

Den Zufall gibt es nicht ...

### Wie alt ist bzw. aus welcher Zeitepoche stammt dieser Gsieser Ton?

Schwer zu sagen. Die Geologen sprechen vermutlich von mehreren hunderttausend Jahren... Aus ihm wurde in Gsies bereits in der Spätbronzezeit Keramik geformt.

### Welcher Zeitaufwand entsteht, um aus dem Naturmaterial in weiterer Folge den formbaren Gsieser Ton zu gewinnen?

Das Tonstechen und Veredeln ziehen sich über mehrere Arbeitsschritte und längere Zeit hin. Nach drei Wochen kann ich den Ton als Grundmaterial verarbeiten und formen.

### Welcher Zeitaufwand ist notwendig, um aus dem Gsieser Ton einen Teller oder eine andere Geschirrforn zu formen und zu trocknen?

Das kommt auf die Art und Größe des Tellers an: Für einen schwarzen Bucchero-Teller brauche ich ja nach Größe mit dem Polieren der Oberfläche ca. drei Stunden.

### Nach dem Trocknen erfolgt der „Brand“. Was passiert hier?

Beim ersten Brand, dem Schrühbrand bei 1.000 Grad, wird der Ton gehärtet und wird wegen des Eisenoxys rot. Beim zweiten Brand, dem Buccherobrand, bereits von den Etruskern

Kalbszunge in der Kohle,  
Kreation: KM Daniel NiederkoflerSchokolade  
& Brennnessel

verwendet, wird der Teller in einem Kapselbrand schwarz. Eine eher komplizierte und knifflige Angelegenheit ...

### Ist jeder Teller, jedes Geschirr von Luis Seiwald ein individuelles Kunstwerk?

Ja. Jeder einzelne Teller!

### Kann man individuelle Teller bei dir in Auftrag geben?

Ja, aber aus brandtechnischen Gründen nur gewisse Formen.

### Gibt es hier auch verschiedene Farben, Formen und weitere Besonderheiten?

Ich glasiere nur in Weiß und wende den besagten Schwarzbrand an

### Ist bei täglichem Einsatz zum Beispiel im Restaurant, im täglichen Einsatz etwas besonders zu beachten?

Die Teller sind spülmaschinenfest, sollten aber mit Sorgfalt und Liebe behandelt werden.

### Welche Gastbetriebe führen bereits Teller von dir im täglichen Restaurantgeschäft?

Es sind deren mehrere, unter anderem das Hotel Adler in Niederdorf oder Restaurant Graf in Pichl Gsies. Mehr jedoch sind viele Private auf den Geschmack gekommen.

rs | rm



worldskills  
Italy

LANDESMEISTERSCHAFT „BERUFE IM WETTBEWERB“

# WorldSkills Italy 2023

An alle interessierten **Jungköchinnen** und **Jungköche** die Lust und Bock haben, sich in einem Wettbewerb zu messen und nicht älter als 20 Jahre sind (max. Jahrgang 2002 oder jünger)

Vom **28. bis 30. September 2023** finden im Mes-  
sezentrum Bozen die Landesmeisterschaft der  
Berufe - WorldSkills Italy 2023 statt.

## Wir suchen euch!

Du möchtest dich im Wettkampf messen, deine  
Kochkunst einer internationalen Jury unter Beweis  
stellen und zeigen, was du draufhast?  
Dann bist du hier genau richtig!

## Wer stellt sich der Herausforderung?

**Anmeldungen sind möglich:** unter [www.worldskills.it](http://www.worldskills.it)  
oder für den Beruf Koch/Köchin direkt bei  
**KM Andreas Köhne**  
**E-Mail:** [koehneandreas@rolmail.net](mailto:koehneandreas@rolmail.net)  
oder beim Büro des Südtiroler Köcheverbandes - SKV:  
**info@skv.org**

**Anmeldeschluss:**  
Freitag, 18. August 2023

Alle Informationen zur Landesmeisterschaft  
und die Wettbewerbskriterien  
findet ihr auf der **SKV-Homepage**.



*Aus den Zutaten unserer Heimat...*

*Topfen aus der Sextner Käseerei, schmackhafter Spinat und die Leidenschaft  
unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus.  
Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren.  
Denn nur so schmeckt's **so gut wie hausgemacht!***

**Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!**  
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten  
Tel. +39 0474 710 140  
[www.gustoalpin.it](http://www.gustoalpin.it)

(v.l.n.r.) Gaby Feichter, Pataramon Jantanasukon,  
Küchenchef KM Karl Volgger  
und Sophie Obwegs



Foto: DAS MAJESTIC

## FACHSCHÜLERINNEN BEGEISTERN

# Emma Hellenstainer vermittelt top Kompetenzen

Die angehenden Absolventinnen der Fachschule für Kochen an der LBS Emma Hellenstainer **Sophie Obwegs** aus Dietenheim und **Pataramon Jantanasukon** aus Terenten haben im berufsbegleitenden Praktikum Küchenchef sowie Gastgeberin vollinhaltlich überzeugt.

Die Fachschüler für Kochen absolvieren während ihrer dreijährigen Vollzeitausbildung begleitende Praktika in Restaurants und Hotels. Und so haben sich Sophie Obwegs und Pataramon Jantanasukon im Vier-Sterne Superior Luxus-Wellness-Hotel Das Majestic in Reischach beworben.

Ihre Bewerbung, ihre persönliche Vorsprache und auch das folgende Praktikum im Betrieb haben Küchenchef KM Karl Volgger sowie die Unternehmerin Gaby Feichter vom Das Majestic begeistert. Die angehenden Absolventen der LBS Emma Hellenstainer überzeugten auf allen Ebe-

nen. Sie brachten bereits vorzügliche soziale, persönliche und fachliche Kompetenzen mit. Sie überzeugten mit einem top Auftreten, sehr guten Sprachkenntnissen, einem schnellen Auffassungsvermögen, hoher Motivation, sehr guten Basics im Bereich der Küche und vor allem und ganz besonders mit einer ungemein hohen Lernbereitschaft. Zudem ist besonders hervorzuheben, dass die angehenden Absolventinnen tagtäglich mit einer besonderen Leistungsbereitschaft und sehr viel positiver Energie bei den Gästen und im Team sehr positiv aufgefallen sind. „Es ist eine wahre Freude, mit solch posi-

ven Menschen zu arbeiten“, so Gaby Feichter, die Chefin im Das Majestic. „Meine Familie und ich können - auch im Namen von KM Karl Volgger - der Emma Hellenstainer und der Schulleitung, den Absolventinnen und den Eltern nur gratulieren. Es ist eine große Freude, junge Menschen mit so positiven Eigenschaften kennenzulernen. Unser Haus steht für Sophie Obwegs und Pataramon Jantanasukon jederzeit offen und wir würden uns sehr freuen, sie in Zukunft in unserem Team begrüßen zu dürfen“.

rs | rm

# 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

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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

### Weidenröschen

Blätter so schlank wie die von Weiden, Blüten so rosarot wie die von Rosen, schon erklärt sich der Name des Weidenröschens. Diese



sind hochgeschätzt als Heilpflanzen, aber nur wenig bekannt als wertvolles Wildkräuter für die Küche.

### Unübersehbar und doch unbeachtet

Das auffälligste und bekannteste Weidenröschen ist das Schmalblättrige oder Wald-Weidenröschen. Man kennt es als Holzhackerblume von Waldschlägen, wo es schnell große Bestände auf den vom Baumwuchs befreiten Flächen bildet. Viele weitere Weidenröschen führen dagegen ein Mauerblümchendasein wegen ihrer schlichten Erscheinung mit hellrosa. Aber Kleinblütiges, Zottiges, Rosenrotes, Vierkantiges



oder Berg-Weidenröschen haben ebenso Aufmerksamkeit verdient.

### Durstlöscher und Gaumenschmais

Bei Insekten sind Weidenröschen überaus beliebt, sie spenden reichlich Pollen und Nektar. Wildtiere, allen voran Rehe, wie auch Haustiere wie Ziegen, Schafe und Kühe mögen die proteinreichen Kräuter, davon berichten alte Volksnamen wie Geißblumen, Ziegenstängel oder Butterstriezel. Aber auch Wildpflanzenköche schätzen die Pflanzen. Wegen der hohen Gehalte an Vitaminen sind sie, frisch geerntet und verwendet, echte Vitalkost. Und manchem mögen knackige Weidenröschen sicher gut zur Vorbeugung vor altersbedingten Beschwerden mit der Prostata dienen.

### Weidenblättrige Speise

Im Frühjahr können Sie die jungen Blattrosetten ähnlich wie Feldsalat stechen und zubereiten. Sie erinnern geschmacklich sehr an Feldsalat, schmecken säuerlich und kohlsartig. Das Mundgefühl beim Verzehr roher Blätter wird wesentlich angenehmer, wenn man sie vorher mit Essigwasser oder Zitronensaft mariniert. Ältere Teile werden zunehmend herb und bitter, aber gedünstet oder gebraten, für Mischgemüse oder Füllungen sind sie interessant. Frisch austreibende Stängel, deren Mark leicht süßlich ist, lassen

sich einfach schälen und dann zu einer Art knackigem Wildspargel verarbeiten, oder man legt sie in gewürzten Essigsud bzw. Öl ein.

### Rosenblütige Feinkost

Mit den farbenprächtigen Blüten lässt sich so manches Gericht krönen, vom schlichten Blattsalat bis zum Pfannengemüse, aber auch Desserts wie etwa Blaubeerkuchen – welch ein Farbenspiel!



Weidenröschen  
auf Gurkenspaghetti

Noch knospige Blütenstände bereichern Gemüsepfannen oder Salate. Aus Nordamerika ist die Herstellung von Gelee und Sirup aus den Blüten bekannt, die dann wiederum als Zutaten für Köstlichkeiten wie Eiscreme oder Bonbons dienen. Ähnlich wie beim Holunderblütensirup übergießt man reichlich Blüten mit heißem Zuckerwasser, gibt Zitronensaft hinzu, lässt alles einen Tag stehen und filtert die duftende, fuchsia-rote Flüssigkeit dann ab. Noch nicht probiert? Dann wird es aber Zeit, denn Weidenröschen sind wirklich eine Bereicherung für die Südtiroler Küche, die Wildkräuter als Markenzeichen führt.



SKV-BEZIRK EISACKTAL

# Einladung zum Benefiz Gala Dinner

Geben ist schöner als nehmen!

**Termin:**

Sonntag, 14. Mai 2023

**Beginn:**

19.30 Uhr

**Kosten:**

80 Euro, inklusive Getränke

**Anmeldeschluss:**

10. Mai 2023

**Anmeldung:**

bei Frau Edith, 389 27 18 661

Zugunsten des Vereins Cystische Fibrose/Mukoviszidose-Hilfe Südtirol und in der bereits seit Jahren bewährten Netzwerkarbeit des SKV – Bezirks Eisacktal und dem Schießsportverein Brixen, wird nach einer längeren Corona bedingten Pause, diese so wertvolle und charitative Initiative fortgeführt. Der Höhepunkt und krönende Abschluss des nunmehr 45. Kassianischeißen des Schießsportverein Brixen stellt das Benefiz Gala Dinner dar.

Pochiertes Bach-Saibling-Filet  
auf Spargelsalat  
Radieschen und Kresse

\*\*\*

Schaumsuppe von der Frühlingszwiebel,  
dazu Sesam Grissini

\*\*\*

Ricotta Nocken Mediterraner Art  
mit gebratener Tiefsee Garnele

\*\*\*

Duett vom Kalb  
Geschmorte Kalbswange  
und Kalbsfilet im Kräutermantel  
auf Polenta und  
buntem Gemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schokotörtchen,  
mit Erdbeereis  
und Rhabarberkompott

Der Schießsportverein Brixen lädt gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV, Bezirk Eisacktal zu diesem Gala-Dinner in den Schießstand, in Neustift herzlich ein. Zubereitet wird ein liebevoll zubereitetes Gala Menü.

Der Reinerlös aus diesem Abend geht an den Verein Cystische Fibrose/Mukoviszidose-Hilfe Südtirol. Indirekt Betroffene im Schießsportverein wie auch im Südtiroler Köcheverband - SKV, Bezirk Eisacktal tragen diese Initiative und unterstützen diese. Der Schießsportverein und der Südtiroler Köcheverband - SKV, Bezirk Eisacktal bedanken sich schon im Voraus bei allen, die diese Initiative sei es durch Produkte, die charitative Mithilfe, wie auch durch ihre Teilnahme am Benefiz Gala Dinner unterstützen. Unter dem Motto: Geben ist schöner als nehmen!

Für den Bezirksausschuss Eisacktal  
KM **Tobias Zanotto**, SKV-Bezirksobmann

Das 45. Kassianischeißen 2023  
und Benefizdinner

Ladschreiben  
zum 45. Kassianischeißen 2023  
vom 15. April bis zum 14. Mai 2023



Bezirksschießstand in Neustift  
Pustertaler Straße 12 · 39040 Vahrn  
info@ssv-brixen.net · www.ssv-brixen.net  
Urban: 338 300 03 29 · Edith: 389 271 86 61

BENEFIZDINNER, Sonntag 14. Mai 2023





SKV-BEZIRK BOZEN

# Sterne Koch und KM Egon Heiss faszinierte

## Kochseminar Ambach Academy

Kürzlich haben die SKV-Bezirke Bozen und Südtirols Süden in der Ambach Academy in Kaltern ein sehr lehrreiches Seminar mit SKV-Mitglied Sterne Koch und KM Egon Heiss organisiert. Die Thematik, der sich der Referent stellte, war: „Neue Südtiroler Küche, unkompliziert auf den Punkt gebracht, einfach und vorzüglich gekocht!“

Zu Beginn des Seminars gaben eine Vertretung der Firma HYGAN mit Marketingleiterin Bettina Larcher und Ver-

kaufsleiter Werner Scharlin sowie der Chemiker Jonas Rivetti einen kurzen und höchst interessanten Einblick in die neuesten Hygieneprodukte für Hotel-, Restaurant- und Betriebsküchen.

Anschließend war Sterne Koch Egon Heiss wahrlich in seinem Element. Inmitten von sehr spannenden Lebensmitteln und begleitet von der hochmodernen Küche in der Ambach Academy lief er wahrlich zur kulinarischen und rhetorischen Hochform auf. Insgesamt

v.l.n.r. Die Organisatoren des Seminars mit SKV-Bezirksobmann **Markus Tratter**, **Hannes Brunner**, **Konrad Wiedenhofer**, Referent und Sterne Koch **KM Egon Heiss**, **Gottfried Maschler** und **Norbert Oberhöller**

bereitete Egon Heiss zehn wunderschöne Tellergerichte aus seinem Fünf-Sterne-Hotel Fragsburg-Repertoire zu. Hierbei zeigte er laufend interessan-



Variation aus Spargeln, Blüten und Wildkräutern von Sterne Koch **Egon Heiss**

te und hochmoderne Methoden und Techniken der Zubereitung auf und ging ausführlich auf die zahlreichen Fragen der vielen Teilnehmer ein. Nach wunderbaren Verkostungen und Fachdiskussionen endete das Seminar mit vielen, vielen Komplimenten an den Referenten und die Organisatoren.

**Gottfried Maschler**

rs | rm

KRÄUTER  
BLUMEN  
FRÜCHTE ...

EIN BUNTES  
KÄSE-SORTIMENT  
FÜR IHR SOMMERBUFFET

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

# Tastemeat

2. Fleischfestival in Südtirol

  
**GranChef**  
PREMIUM FOOD

 *Inter*  
SERVICE



Verkosten Sie über **40 verschiedene Fleischteile** aus aller Welt!  
**08.06.23** · 10 – 17 Uhr · Orchideenwelt Gargazon

Nur für Fachpublikum

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

# Kellerbesichtigung Kurtatsch

Kürzlich hat der SKV-Bezirk Bozen zusammen mit dem SKV-Bezirk Südtirols Süden eine Kellereibesichtigung mit anschließender Weinverkostung in der Kurtatscher Kellerei organisiert.



Fotos: BEZIRK BOZEN

Einige der Teilnehmer:innen der Kellereibesichtigung

Seit 2014 leitet ein junges Team rund um den Weinbaulehrer Andreas Kofler die Kellerei und hat diese auf nachhaltige Bewirtschaftung ausgerichtet. Dank der 190 kleinstrukturierten Familienbetriebe, welche 190 Hektar Weinberge bewirtschaften, kann das jeweils beste Traubenmaterial lagertreu selektioniert werden.

In den atemberaubend steilen Kurtatscher Weinbergen auf 220 bis 900 Metern Meereshöhe findet jede Reb-

sorte ihren optimalen Standort, ihr ideales Terroir. Der Höhenunterschied von fast 700 Metern in einem Weinbaudorf ist einzigartig in Europa. Die tiefen Lagen gehören zu den wärmsten in Südtirol und sind ideal für schwere Rotweine. In kurzer Distanz höher gelegen finden die Weißweine ideale Bedingungen vor.

Kundenberater Christian Gschnell führte uns durch die Kellerei und erklärte uns auch die Besonderheiten und Geschmacksnuancen der einzelnen Weine bei der anschließenden Weinverkostung. Abschließend bedankten sich die Bezirksobmänner von Bozen, Markus Tratter, und Südtirols Süden, Martin Ebner, herzlich bei Christian Gschnell und dem Team für den sehr lehrreichen und informativen Nachmittag.

**Markus Tratter**  
SKV-Bezirksobmann Bozen

rs | rm



**KURTATSCH**  
KELLEREI · CANTINA



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



DER DUFT DES BROTES,  
WÜRZIG UND HERZHAFT,  
MIT LIEBE GEBACKEN.

Besonders knusprige und leichte  
Knabberbrötchen. Der Knabberspaß für  
die ganze Familie, aus rein natürlichen Zutaten!

Foto: Fritz & Felix



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

ERHÄLTlich BEI FOPPA TASTE SUPPORTER!  
Schmackhaftes, vielfältiges, leckeres Sortiment

MINI SCHÜTTELbROT KNUSPER  
MINIS REGIOKORN 125g F&F

MINI SCHÜTTELbROT DUFT/  
BERGE ZIRM/LATSCHe 125g F&F

SCHÜTTELbROT  
ROSMARIN 150g F&F

SCHÜTTELbROT MEHRKORN  
OHNE WEIZEN 150g F&F

und viele andere Geschmacksrichtungen...

LBS SAVOY MERAN

# Seminar Fleischlos glücklich

## REFERENT:

Drei-Hauben-Koch  
**Peter Fankhauser**

Restaurant  
„GuatzEssen“



## Das Programm

- Vorstellung des Konzepts der Permakultur
- Zubereitung von Sauerteigbrot
- Zubereitung von zwei vegetarischen Kreationen mit mehreren Speisekomponenten
- Zubereitung von zwei veganen Kreationen mit mehreren Speisekomponenten

## Die Ziele des Referenten

Die Seminar-Teilnehmer verarbeiten Gemüse „From Leaf to Root“, achten besonders auf die vielen Nährstoffe, die den Fleischkonsum reduzieren bzw. ersetzen können, und erlernen die Verwendung von Gemüse aus der Permakultur.

## Zielgruppe:

Köchinnen und Köche der Restaurant- und Hotelküche

## Informationen zum Restaurant „GuatzEssen“

- wird von der aktuellen Fachpresse als zweitbestes vegetarisch-veganes Restaurant in Österreich bezeichnet.
- ist das erste vegetarisch-vegane Restaurant mit eigener Permakultur-Bewirtschaftung in Österreich.
- wurde 2022 mit dem Klimainvestment-Preis ausgezeichnet.

**Dauer:** 4 Stunden / 14 -18 Uhr

**Seminargebühr:** 40 Euro und 40 Euro Wareneinsatz.

Quelle: **LBS Savoy**

rs | rm



Meine Interpretation  
der Gartengurke



Mein Permakultur-  
Wildkräutergarten  
im Teller



Tomatenvielfalt



Spargelvielfalt

Fotos: PETER FANKHAUSER

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

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

IT BIO 013  
FARMACI  
BSC  
CERTIFICATO  
EUROPEO  
ASC-C-02898  
PESCA  
SOSTENIBILE  
EUROPEA  
MSC  
www.msc.org/it  
MSC-C-58252



# Bei uns geht's seit jeher um die Wurst.



Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk. Lyoner mit oder ohne Paprika, Schinkenwurst oder Krakauer – genießen Sie die ganze Vielfalt.

**SIEBEN  
FÖRCHER**  
1930

*Ehrlich. Das schmeckt man.*

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



## SCHÜLER PROJEKT

# „Regiboo“ - Fermentiertes Getränk

Ailin Aschbacher, Lena Wieser, Magdalena Oberkofler und Marion Tasser, Maturantinnen der Landeshotelfachschule Bruneck, haben kürzlich einen Fermentationsworkshop mit Verkostung organisiert. Geleitet wurde dieser von Küchenchef **Andrea Irsara** vom Gourmet-Hotel Gran Ander.

Seit Beginn des Schuljahrs hatten die Schülerinnen in enger Zusammenarbeit mit Stefan Gruber von Alpe Pragas versucht, ein eigenes fermentiertes Getränk zu kreieren. Herausgekommen ist dabei – nach unzählbaren Versuchen – ein pink-lilafarbenes Produkt, bestehend aus Roter Bete und Apfel: Regiboo. Der Geschmack ist durch die Rote Bete aromatisch und hat auch eine leicht erdige Note. Der Apfel verleiht dem Regiboo die nötige Süße.

Regiboo zeichnet sich unter anderem auch durch die gesundheitsfördernde Wirkung aus. Diese wird durch das Fermentieren in Form von Milchsäurebakterien und wichtige Nährstoffe erzielt. Die Mikroorganismen helfen dabei, das Immunsystem zu stärken. Da immer mehr Menschen ein gesundheitsbewusstes Leben führen wollen, haben es sich die vier Schülerinnen zum Ziel gesetzt, ein für jeden zugängliches Produkt mit regionalen Zutaten zu kreieren, was vorzüglich gelungen ist.

Ailin, Lena, Magdalena und Marion kombinierten die Verkostung des Regiboo, dem regionalen „Immunbooster“, mit einem Lehrvortrag von Andrea Irsara. Der Küchenexperte gab wichtige Informationen zur Fermentation und sprach über seine Erfahrungen, die er in der Küche im Bereich der Fermentation gesam-



v.l.n.r.: Ailin Aschbacher, Lena Wieser, Marion Tasser, Magdalena Oberkofler und Stefan Gruber

melt hat. Bei der Verkostung konnten die vielen Gäste sowohl das pure Getränk als auch eine Kombination mit Südtiroler Apfelsaft genießen.

Für die Leser:innen der SKV-Fachzeitschrift stellt die Projektgruppe das Rezept digital zur Verfügung.

Ailin Aschbacher  
rs | rm

Hier geht es zum  
**Rezept!**



## MILESI

WORK FASHION SINCE 1982

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



# BROT AUS DEM HOLZOFEN



## BEREICHERN SIE IHREN GAST MIT BROT AUS DEM HOLZOFEN VON PUREM GESCHMACK DES BUCHENHOLZES

Die Urkraft des Feuers überträgt das feine Aroma auf die Krume des Backgutes durch das lange Erhitzen des Natursteins im Holzofen. Die Kruste entfaltet sich dabei zum goldbraunen knusprigen Genuss.



**FB8594 Holzofenbrot  
traditionell 510 gr**



**FB8824 Chnorz hell  
400 gr**



**FB8825 Chnorz dunkel  
410 gr**



**FB4186 Tischbrötchen  
lievito madre 190 gr**



**FB8852 Tessiner Brot  
285 gr**



**FB4041 Huusbürli  
400 gr**



**SIMON TAXACHER, ERFINDET SICH NEU**

# AlpenParks Hotel & Apartment Taxacher

Der Leitspruch von **Simon Taxacher** lautet:  
„Nur wer sich jeden Tag neu erfindet, bleibt sich treu.“

Vier-Hauben-Koch **Simon Taxacher** aus Kirchberg in Tirol – in der jüngsten Vergangenheit bereits SKV-Stargast auf der Messe Tipworld in Bruneck – überlässt nichts dem Zufall. Akkurates Handwerk, filigrane Geradlinigkeit, detailfanatische Präzision und sensorische Aufmerksamkeit führten ihn an die kulinarische Spitze des Landes. **Simon Taxacher** arbeitet mit einem englischsprachigen Team in der Küche. Er hat seinem Restaurant ein internationales Standing verliehen. Und nun erfolgt

der nächste Schritt. **Simon Taxachers** 5-Sterne-Hotel Relais & Château Rosengarten, der renommierte Genustempel des Haubenkochs in Kirchberg, wird 2023 um- und ausgebaut und erblüht mit innovativem Genuss- & Nachhaltigkeitskonzept in neuer Dimension – als „AlpenParks Hotel & Apartment Taxacher“. Eröffnung: **Dezember 2024.**



rs | rm

Kreation vom Kalb  
mit kleinen  
Zutaten von  
**Simon Taxacher**



Foto: ROSENGARTEN

33 // SKV EVENTS

## Die digitale Komplettlösung für Ihr Hotel und Restaurant



Naramis  
Küchenmonitor

**enri giacomuzzi**  
IT: HOTEL · RESTAURANT

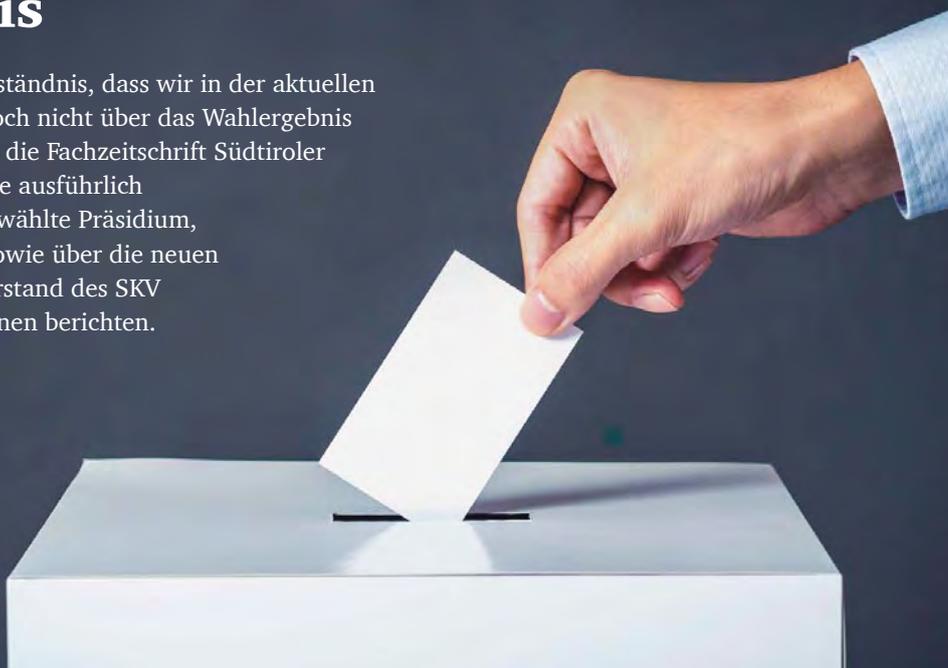
[www.giacomuzzi.it](http://www.giacomuzzi.it)

## HINWEIS IN EIGENER SACHE

# Berichterstattung Wahlergebnis

Die Redaktion ersucht um Verständnis, dass wir in der aktuellen Ausgabe der Fachzeitschrift noch nicht über das Wahlergebnis berichten können. Daher wird die Fachzeitschrift Südtiroler Köche in der nächsten Ausgabe ausführlich über das Ergebnis, das neu gewählte Präsidium, die neue Finanzkommission sowie über die neuen Persönlichkeiten im Landesvorstand des SKV und in den Bezirksorganisationen berichten.

Die Redaktion  
rs | rm



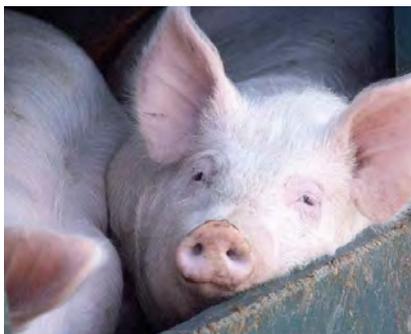
### PR-INFO

#### Schwein gehabt?

## Gastrofresh vertreibt exklusiv „Südtiroler Schweinefleisch“ Produkte

**Gemeinsam mit der Metzgerei Steiner in Rasen Antholz hat der Frischlieferant Gastrofresh die Initiative „Südtiroler Schweinefleisch“ ins Leben gerufen. Die angebotenen Fleischteile tragen das „Qualitätszeichen Südtirol“. Artgerechte Tierhaltung, höchste Qualitätsstandards und kurze Lieferwege versprechen einzigartige Geschmackserlebnisse – jetzt neu bei Gastrofresh.**

Mit dem Projekt „Südtiroler Schweinefleisch“ garantiert Gastrofresh, dass die angebotenen Fleischteile ausschließlich und original von Schweinen aus Südtiroler Bauernhöfen stammen. Die bei der Mast verwendeten Ferkel kommen von anerkannten lokalen Ferkelproduzenten und sind durch ihre individuelle Kennzeichnung durchgehend rückverfolgbar. Die Kreuzungen sind zertifiziert und die verwendeten Rassen (Mutterrasse: Landrasse, Pietrain, Duroc / Vatterrasse: Duroc oder Pietrain) genetisch stressresistent. Der kleine, „schweine“ Unterschied: Die Vatterrasse Duroc ist etwas weniger füllig, das Fleisch unter anderem aufgrund des höheren intramuskulären Fettgehalts dafür umso hochwertiger und schmackhafter. Tiergerechte Haltung ist Geschmacksache – im Kochtopf und auf dem Teller.



Südtiroler Schweinefleisch

Tierwohl ist Herzenssache, daher liefert „Südtiroler Schweinefleisch“ ausschließlich Produkte, die aus artgerechter und kleintierbäuerlicher Haltung stammen. Genießen mit gutem Gewissen und exquisitem Geschmack: Das fängt bei der Fütterung ausgesuchter gentechnikfreier Futtermittel an und hört bei der sorgfältigen Verarbeitung noch lange

nicht auf. Jede Woche werden 8 bis 10 Schweine geschlachtet und zur Metzgerei Steiner geliefert, welche die Zerlegung übernimmt. Die Schweinefleisch-Produktpalette umfasst jene Teile, die nicht für das Programm des Südtiroler Bauernspeck in Frage kommen. Nach der Zerlegung werden diese Teile sofort tiefgekühlt und monatlich an Gastrofresh geliefert, um unnötige Lieferwege zu vermeiden. Ziel ist es die einheimischen Tiere effizienter auf lokaler Ebene zu vermarkten und den Bauern einen fairen und marktgerechten Preis für ihre Schweine zu garantieren. Klasse statt Masse: Dafür steht „Südtiroler Schweinefleisch“. Wir von Gastrofresh freuen uns, die hochwertigen und exquisiten Produkte nun als Exklusivlieferant seinen Kund:innen anbieten zu können.

# Südtiroler Schweinefleisch

Jetzt neu bei Gastrofresh!



Gemeinsam mit der Metzgerei Steiner in Rasen Antholz hat der Frischelieferant die Initiative „Südtiroler Schweinefleisch“ ins Leben gerufen. Artgerechte Tierhaltung, höchste Qualitätsstandards und kurze Lieferwege versprechen einzigartige Geschmackserlebnisse – jetzt neu bei Gastrofresh, Südtiroler Schweinefleisch mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl

# Funktion trifft Design

Niederbacher Gastrotec,  
Südtirols führendes Unternehmen im  
Bereich Gastronomieeinrichtung und  
-ausstattung

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

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