

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



KM Margareth Lanz
SKV-Vizepräsidentin



Stephan Zippl
SKV-Vizepräsident



KM Roland Schöpf
SKV-Vizepräsident

Election 2023

WIR GEBEN DEM VERBAND EIN NEUES GESICHT

VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

Peter Fill
Ski-Champion



Mit seiner belebenden Frische, seinem vollen und ausgewogenen Geschmack, ist das neue FORST 0,0% das perfekte alkoholfreie Bier für einen besonderen sowie sportlichen Lifestyle, ohne auf genussvolle Momente zu verzichten.

Entdecken Sie das neue FORST 0,0%

 /BirraForstBier

 @forstbeer

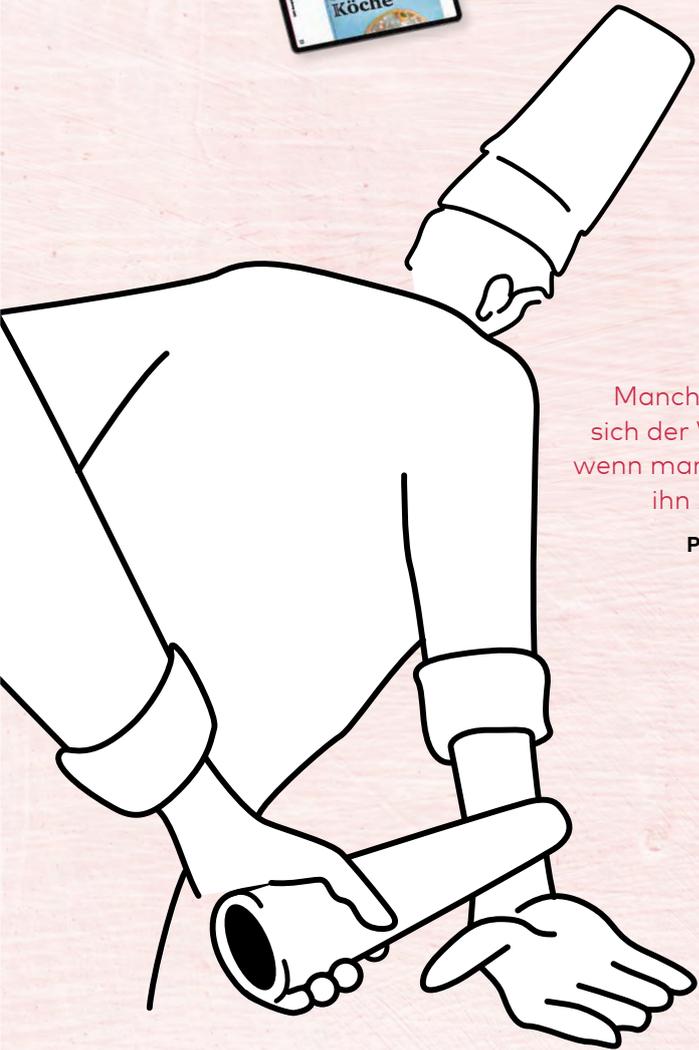
www.forst.it

52,9,2,8,5

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



**Südtirols Köchinnen
und Köche haben gewählt.**
52 Jahre Südtiroler Köcheverband - SKV
9 Mitglieder im Landesvorstand
2 Frauenvertreterinnen
8 Vertreter der Bezirke
5 Jugendvertreter:innen



”

Manchmal zeigt
sich der Weg erst,
wenn man anfängt
ihn zu gehen.

Paulo Coelho

Liebe Lerser:in

Die Post hat einige Bestimmungen zum Versand der Zeitschriften geändert. Daher kann es vereinzelt passieren, dass die SKV-Fachzeitschrift in Cellophan verpackt, beim SKV-Mitglied ankommt.

Der SKV kann dies leider nicht beeinflussen. Wir sind bemüht, unsere Fachzeitschrift ohne PVC-Verpackung zu versenden.

Daher setzen wir weiter alles daran daranzusetzen, dies einzufordern.

Für eine nachhaltige Zukunft
SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



Mitglieder des Südtiroler
Köcheverbandes - SKV
wählen neuen Vorstand

Seite 12-24



Seite 06



Seite 08

European Chefs Union Koch G5
Wechsel der Führungsspitze

KM Andreas Köhne
World Skills Italy 2023
Die Vorbereitungen
laufen auf
Hochtouren

TITELTHEMA

12 Mitglieder des Südtiroler
Köcheverbandes - SKV
wählen neuen Vorstand

AKTUELL

06 European Chefs Union Koch G5
Wechsel der Führungsspitze
08 World Skills Italy 2023
Die Vorbereitungen
laufen auf Hochtouren

YOUNG CHEFS

29 Savoy tischte auf!

BEZIRKE

30 Verabschiedung von Paul Tappeiner
31 Südtiroler Köcheverband - SKV
gemeinsam mit Julius Meisl
32 45. Kassianischeßen mit
Benefiz-Galadinner

SZENE

35 US-Sternrestaurant „Torno Subito“

EVENTS

37 Ehrlichkeit im Produkt
und im Geschmack
42 Der Südtiroler Köcheverband - SKV
bei der Tipworld 2023



Seite 37

Ehrlichkeit im Produkt
und im Geschmack



**DIE WAHL IST GESCHICHTE,
AUF ZU NEUEN UFFERN**

Die SKV-Mitglieder haben gewählt, packen wir es an!

Liebe Köchinnen und Köche,
liebe Freunde der Kochkunst, sehr geehrte Leserschaft,

ich nehme Sie mit in die Welt der Messekultur der Tipworld, dazu schauen wir uns näher an, was genau alles an unserem Messestand geboten wurde. Und es wurde einiges geboten... Außerdem werde ich Sie in die Wahlgeheimnisse einweihen und die Landesmeisterschaften genauer beleuchten.

Die Tipworld 2023 stand ganz im Zeichen der Gastronomie, der Hotellerie und des Handwerks. Die Messe im Pustertal ist ein wichtiger Treffpunkt vieler Wirtschaftssektoren. Doch was macht die Tipworld so einzigartig? Vor allem aber: Was wurde an unserem Stand geboten? Dazu später mehr.

Die Wahlen sind vorüber und die Stimmen ausgezählt. Der neue Vorstand und das neue Präsidium sind gewählt. Das Wahlergebnis hat mich sehr gefreut und ich nehme das Amt des Präsidenten mit Stolz und Freude an. Gleichzeitig empfinde ich eine große Verantwortung und Verpflichtung, die mit dem Wahlergebnis verbunden sind.

Bedanken möchte ich mich insbesondere für das mir entgegengebrachte Vertrauen. Gleichzeitig bei jenen Funktionären, die in den letzten Jahren ungemein viel Herzblut in den Südtiroler Köcheverband – SKV gesteckt haben und nun aus dem Vorstand austreten.

Auf zu neuen Ufern – zusammen mit dem neuen Vorstand stehen wir vor neuen Herausforderungen. Wir, ein neues Team mit vielen kreativen Köpfen, sind voller Tatendrang, nun liegt es an uns, neue Weichen zu stellen. Unterstützt uns dabei und lasst uns zusammen in die Zukunft schreiten, denn nur gemeinsam sind wir stark.

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)

Patrick Jageregger (pj)
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:

Das Präsidium des Südtiroler
Köcheverbandes – SKV

Foto: **PETER NISCHLER**

JUNG UND KRAFTVOLL IN DIE ZUKUNFT

Der neue Vorstand steht

Insgesamt neun Landesvorstände werden für die nächsten vier Jahre den Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche vertreten. Diese werden auch weiterhin Maßnahmen ergreifen, um die Mitglieder zu unterstützen und die kulinarische Exzellenz in der Region zu fördern.

Einige junge Köpfe werden durch ihre Energie und Begeisterung frischen Wind in den Verband bringen und neue Maßstäbe setzen. Nicht nur der Austausch von Ideen und Techniken trägt dazu bei, dass die Kochszene in Südtirol weiterhin lebendig und spannend bleibt, sondern auch das Streben, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig neue Wege zu gehen.

Die Ausbildung und Weiterbildungsmaßnahmen für Köchinnen und Köche werden weiterhin ausgebaut und an die neuesten Trends angepasst. Dafür ist das Zusammenspiel von Wirtschaft und Verbänden, Partnern des Verbandes und Berufsschulen notwendig.

Damit unsere Leidenschaft für das Essen, für die regionale Küche, die Zubereitung von Lebensmitteln und die Experimentierfreudigkeit nicht verloren gehen, braucht es junge, kreative Köpfe.

Wir können gespannt sein, wie sich der Verband in den nächsten Jahren weiterentwickeln wird.

KM Margareth Lanz
SKV-Vizepräsidentin



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.-30. SEPTEMBER 2023

Landesmeisterschaft
„Berufe im Wettbewerb“
**Landesmeisterschaft
WorldSkills 2023
Bozen**

13.-15. OKTOBER 2023

International – Young Chefs unplugged
in Rankweil (A)

23.-26. OKTOBER 2023

Messe Hotel

18. NOVEMBER 2023

52. Mitgliederversammlung

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/ oder über [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)

Arbeitsgruppe der European Chefs Union Koch G5 mit VKÖ-Präsident KM **Mike P. Pansi**, SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**, VKD-Geschäftsführerin **Felizitas Laun**, VKD-Präsident **Daniel Schade**, Schweizer-Kochverband-Präsident **Thomas Nussbaumer**, Vatel-Club-Präsident **Ben Weber** und Schweizer-Kochverband-Geschäftsführer **Reto Walther** (v.l.). Nicht im Bild: SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter **Reiner Münnich**



Wechsel der Führungsspitze

Vom 7. bis einschließlich 9. Mai 2023 haben sich zahlreiche Vertreter:innen der europäischen Kochverbände zum alljährlichen „European Presidents Meeting“ von **WORLDCHIEFS** im österreichischen Bregenz getroffen. Die dreitägige Veranstaltung fand am idyllischen Bodensee im Vier-Sterne-Hotel Schwärzler statt und diente als wichtiger Austausch zwischen den teilnehmenden europäischen Kochverbänden. Gastgeber dieses Ereignisses war der Verband der Köche Österreichs – VKÖ.

Für die European Chefs Union Koch G5, den Zusammenschluss der Kochverbände Deutschlands, Österreichs, der Schweiz, Luxemburgs und Südtirols, war die Veranstaltung sozusagen ein Heimspiel. Die Koch G5 nutzte diese Gelegenheit für ihr regelmäßiges Arbeitstreffen und die Neuwahlen.

Mit am Tisch waren auch SKV-Präsident KM Patrick Jageregger und SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter Reiner Münnich. Dieses Arbeitstreffen konnte auch aus Südtiroler Sicht als erfolgreich bewertet werden, ging es doch um die Belange des Kochberufes im internationalen Austausch. Einen regen Austausch von zukunftsweisenden Initiativen und zu gemeinsamen Themen, welche für die Zukunft des Kochberufes im In- und Ausland wichtig sind.

Nach dem Rotationsprinzip der Präsidentschaft der Koch G5 wurde VKD-Präsident Daniel Schade für eine Amtszeit von zwei Jahren zum neuen Präsidenten der Koch G5 gewählt und löste damit Mike P. Pansi aus Österreich ab. Dieser ist ab sofort der neue Schatzmeister und Reto Walther, Geschäftsführer des SKV – Schweizer Kochverbandes, wurde zum neuen Schriftführer ernannt.

„Wir wollen ruhende Projekte neu aufrollen – zum Beispiel den länderübergreifenden Küchen-

meisterbrief“, sagte Neupräsident Schade. „Auch der Wissenskongress Young Chefs Unplugged soll weiterhin ein wichtiger Punkt sein. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit und darauf, die Fundamente innerhalb der Koch G5 weiter auszubauen.“

Über die Koch G5

Es ist fast zehn Jahre her, dass sich die kulinarischen Berufsverbände Deutschlands, Österreichs, der Schweiz, Luxemburgs und Südtirols zusammengeschlossen haben. Die fünf deutschsprachigen Kochverbände, Verband der Köche Deutschlands e. V., Verband der Köche Österreichs, Schweizer Kochverband, Vatel-Club Luxemburg und der Südtiroler Köcheverband - SKV, vereinen rund 35.000 Profiköche und -köchinnen. Ziel der Koch G5 ist es, das europäische Netzwerk auszubauen und den Nachwuchs zu fördern. Unabdingbar dafür sind Veranstaltungen wie der Wissenskongress der Koch G5 und Young Chefs Unplugged, eine Veranstaltung für Jungköche, welche dieses Jahr vom 13. bis 15. Oktober wieder in Rankweil stattfinden wird.

Quelle: vkd | rm



Daniel Schade, Präsident European Chefs Union Koch G5 (Bildmitte), mit Schatzmeister KM **Mike P. Pansi** (r.) und Schriftführer **Reto Walther**.

WELLNESS zum Genießen



Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

Die Vorbereitungen für die Landesmeisterschaft 2023 laufen auf Hochtouren

Nach dem Weltmeistertitel von **Thomas Tutzer** im Jahre 2016 (trainiert vom früheren WorldSkills-Experten **Christian Pircher**) und der erfolgreichen Landesmeisterschaft 2018 haben wir nun erneut Lust und Ehrgeiz bei der diesjährigen Landesmeisterschaft **vom 28. bis 30. September** mit unserem Beruf Koch/Köchin voll durchzustarten.

Zu den letzten beiden Weltmeisterschaften konnten wir leider auch bedingt durch Corona keinen eindeutigen Teilnehmer aus Südtirol schicken. Nun heißt es, wieder an die bisherigen Erfolge anzuknüpfen.

Wir suchen euch: alle interessierten Jungköchinnen und Jungköche, die Lust und Bock haben, sich in einem Wettbewerb gegenseitig zu messen, und die nicht älter als Jahrgang 2002 sind. Der Wettbewerb geht wieder über zweieinhalb Tage in der Messe Bozen.

Organisator und Ansprechpartner ist wie bereits in der Vergangenheit unser internationaler WACS-Juror und früherer WorldSkills-Experte KM Andreas Köhne. Er hat schon Weltmeister ausgebildet und trainiert.

Was erwartet euch? Es gibt insgesamt vier Module mit jeweils vier Stunden Zeit. Je nach Anzahl der Teilnehmer werden mehrere Module als Aufgabenstellung den Teilnehmern vorgestellt und erklärt.

Modul 1:

(„Mise en place“): Der oder die Teilnehmer erstellt bzw. erstellen innerhalb von vier Stunden das gesamte Mise en place für die zu absolvierenden Module 2 bis 4

bzw. das Fünf-Gang-Menü. Jeder Teilnehmer muss fünf regionale Produkte auswählen, die er selbst mitbringt, und verarbeiten. Weiters zieht die internationale Jury zusätzliche Produkte aus der sogenannten „Mystery Box“. Diese Zutaten werden jeweils kurz vor Beginn eines jeden Moduls zur Verfügung gestellt, nicht vorher. Flexibilität und Kreativität sind hier gefragt.

Jeder Teilnehmer erhält über alle Wettbewerbstage eine sogenannte Blackbox, in der alle Standardzutaten zur Verfügung stehen, die er verwenden kann.

Modul 2-4:

Kochen eines Fünf-Gang-Menüs bestehend aus den folgenden Gerichten:

- **Vegetarischer Gruß** aus der Küche (zwei Produkte aus der Mystery Box)
- **Suppe** (wählt der Kandidat selbst aus und bringt die Zutaten mit): Die empfohlene Portionsgröße beträgt mindestens 100 ml pro Teller/Tasse. Jeder Teller muss mit einer Garnitur versehen werden.
- **Hauptspeise** Erkennbare Komponente Fleisch oder Fisch (aus der Mystery Box) und frische Kräuter, Portionsgröße 180 g pro Person, vier Teller enthalten jeweils drei Gemüsesorten und eine Stärkebeilage nach Wahl des Teilnehmers. Es muss mindestens eine Sauce serviert werden, die zum Gericht passt. Ebenso mindestens eine passende Garnitur (z. B. gefüllte Nudelgarnitur) und mindestens zwei unterschiedliche Zubereitungsarten, inklusive Gratieren und Pochieren. Die frischen Kräuter müssen im Gericht sichtbar sein.
- **Dessert** mit Frucht & Nuss aus der Mystery Box: Zubereiten eines Desserts mit individueller Garnierung, geeignet für à-la-carte-Service für vier Personen.



Archivfoto der Landesmeisterschaft 2020



Internationaler Worldchefs-Juror
und SKV-Organisator
für den Wettbewerb
Landesmeisterschaft
KM **Andreas Köhne**



Alle vier Teller enthalten eine Kuchensorte und eine Schokoladenmousse-Sorte nach Wahl des Teilnehmers. Dazu eine Sauce entsprechend dem Dessert. Ebenfalls eine passende Garnitur dazu.

Es müssen Früchte und Nüsse aus der Mystery Box verwendet werden. Auf dem Teller müssen mindestens zwei Garmethoden sichtbar sein, einschließlich Backen und Braten.

Weiters müsst ihr eure Fertigkeiten unter Beweis stellen: drei Eier trennen, das Eiweiß mit Rizinuszucker (180 g) von Hand zu steifen Spitzen aufschlagen. Das Eigelb mit Rizinuszucker (120 g) innerhalb der ersten 15 Minuten mit der Hand zu einem Band aufschlagen.

Jedes Modul muss in vier Stunden absolviert werden, welche sich aus dreieinhalb Stunden Vorbereitung und 30 Minuten obligatorischer Reinigung zusammensetzen.

Zeitplan/Service wird ab der kalten Vorspeise in 20-Minuten-Rhythmus angerichtet und serviert

- **Gruß aus der Küche** nach 4 Stunden 20 Min.
- **Kalte Vorspeise** nach 4 Stunden 30 Min.
- **Suppe** nach 4 Stunden 50 Min.
- **Hauptgericht** nach 5 Stunden 10 Min.
- **Dessert** nach 5 Stunden 30 Min.

Verlassen der Küche mit Endreinigung nach 6 Stunden

Wer jetzt Lust bekommen hat, kann sich direkt anmelden unter koehneandreas@rolmail.net, Tel 347 32 39 650.

Auch für weitere Fragen könnt ihr euch gerne bei mir melden.

Anmeldeschluß ist der **31. Juli 2023**

KM **Andreas Köhne**
SKV-Organisator Wettbewerb Landesmeisterschaft

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Effizienz trifft auf ästhetisches Design - entdecke die perfekte Symbiose!

Unsere maßgeschneiderten Lösungen bringen Deine Gastronomie auf das nächste Level.

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

www.niederbacher.it

Exzellenter Service für den Gast

EFFIZIENTE UNTERSTÜTZUNG FÜR SERVICEPERSONAL, KÜCHE UND REZEPTION

Die digitale Komplettlösung von Giacomuzzi stellt alle Tools zur Verfügung, um das hauseigene Personal bei der Betreuung des Gastes bestmöglich zu unterstützen.

Die Restaurantlösung Naramis ist dabei zentraler Dreh- und Angelpunkt. In allen Arbeitsphasen werden dem Personal die richtigen und relevanten Informationen bereitgestellt und zwischen den Teams ausgetauscht. Aus der nahtlos integrierten PMS-Software Asa Hotel werden Gastinformationen aus der aktuellen Reservierung, Check-in und Gasthistorie, sowie alle weiteren relevanten Informationen für Service und Küche bereitgestellt: Allergien oder Intoleranzen, spezielle Wünsche für den Speisesaal, Namen und Alter der Familienmitglieder inklusive Fotos für eine persönliche Ansprache des Gastes, Aufenthaltsdauer, Art der Verpflegung, Geburts- und Hochzeitstage, Übersicht über aufgebuchte Konsumationen der vergangenen Tage usw.

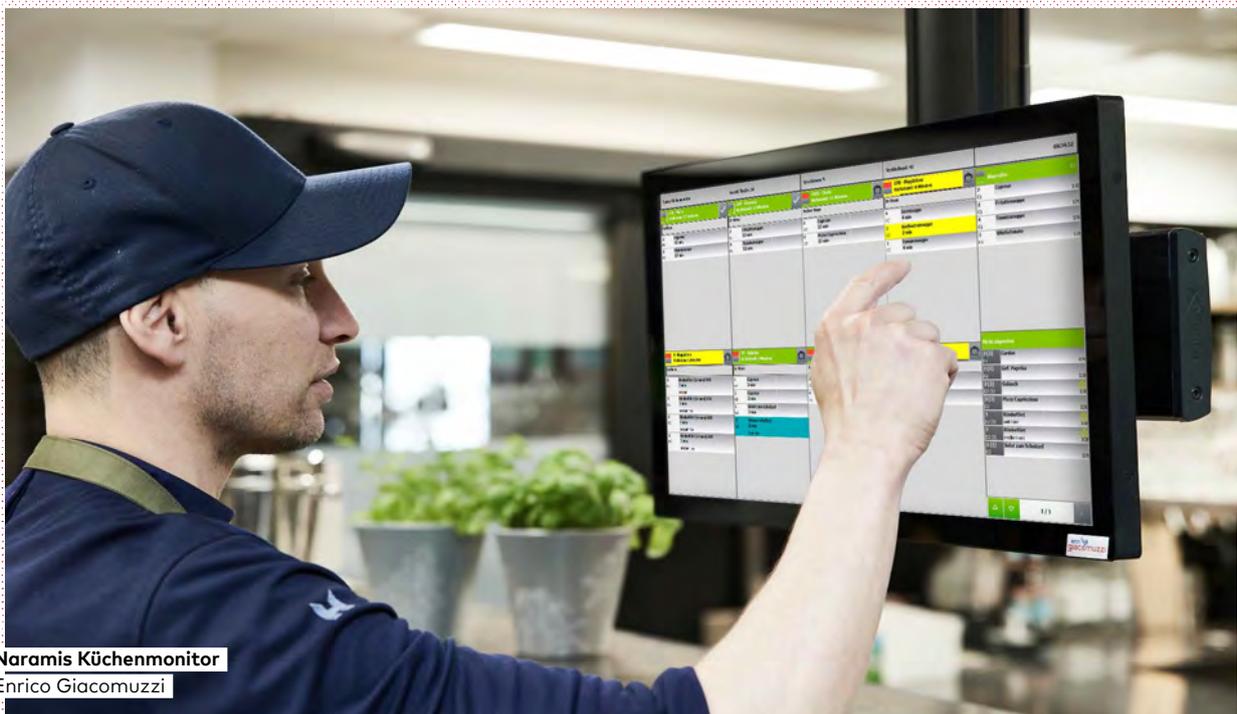
Die Küche hat jederzeit den Überblick über vorbestellte Abendmenüs, Ankünfte und Abreisen, sowie tagesaktuell die Zahl der anwesenden Gäste (auch für die Serviceplanung sehr hilfreich). Während des Service werden alle relevanten Informationen für Küche und Service bereitgestellt, wie der Abruf des nächsten Ganges (auch mit Verzögerung, falls der Gast noch eine kurze Pause einlegen möchte) oder Priorität der Bestellung (z.B. wenn

ein Gericht beim Servieren auf den Boden fällt und sofort nachzuliefern ist). Jeder einzelne Küchenposten hat im Blick, welche Gerichte als nächstes abgerufen werden sowie einen Überblick über die Anzahl der bereits eingegangenen Bestellungen einzelner Positionen (z.B.: wie viele Lachsfilets wurden heute bereits serviert?). Bei schnellem Handlungsbedarf (z.B. weil ein Gericht aus ist) kann die Küche mit einem Klick weitere Bestellungen sofort unterbinden. Und sollte ein direkter Kontakt zum Servicepersonal erforderlich sein, genügt ein Tastendruck, um den betroffenen Kellner diskret über den jeweiligen Pager mit Vibration in die Küche zu bitten.

Durch die Verbindung zu PMS Asa Hotel können alle Extras einfach und direkt über die Zimmerkarte des Gastes aufgebucht und somit Falschbuchungen vermieden werden. Beim Frühstück oder am Serviceende erhält der Gast einen kompletten Überblick über seine gesamten Konsumationen.

Digitalisierung auf den Punkt gebracht.

Désirée Giacomuzzi
Enrico Giacomuzzi



Der Naramis Küchenmonitor von Enrico Giacomuzzi

Julius Meinl Managing Director Italy **Andreas Hosp**, SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** und Julius Meinl Verantwortliche Vertrieb Südtirol **Tanja Eder** (v.l.)



VERTRAGSVERLÄNGERUNG MIT DER FIRMA JULIUS MEINL

Es wird auf Kontinuität gebaut

Die langjährige Zusammenarbeit zwischen der **Firma Julius Meinl** und dem **Südtiroler Köcheverband - SKV** geht in die Verlängerung.

Julius Meinl ist seit 1862 Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur. In der Zentrale in der Wiener Julius-Meinl-Gasse steht eine Röstanlage, die auf die alte Wiener Röstung spezialisiert ist. 2005 wurde zusätzlich eine hochmoderne Röstanlage im norditalienischen Vicenza errichtet. Dort konzentriert sich die Firma auf die etwas dunklere, italienische Röstung. Mit diesen beiden Anlagen können alle Vorlieben und Geschmäcker abgedeckt werden.

„Gemeinsam wollen wir Synergien entwickeln, bei denen wir kurzfristig zusammenarbeiten wollen, um langfristig eine länderübergreifende Partnerschaft mitzutragen“, so Andreas Hosp, Managing Director Italy.

SKV-Präsident Patrick Jageregger freut es besonders, diese bereits seit Jahren bestehende Partnerschaft weiterführen

zu können. „Wir bauen auf Kontinuität, auch bei unseren Partnern, denn nur so können wir langfristig gesehen uns gegenseitig fördern und die ge-

meinsamen Ziele verwirklichen“, so der SKV-Präsident.

mm

Neuheit!

DIE ECHTE ALTERNATIVE UNTER DEN FROZEN FOOD PROCESSORS

Exklusiv-Importeur für Italien

Fantini Silvano

Enzo Ferrari Str. 1 - 39100 Bozen
Tel. 0471/251011 - Fax 0471/251588
Info&Shop: moussechef.com



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

WIR GEBEN DEM SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV EIN NEUES GESICHT

Kontinuität und Innovation vereint

In einem spannenden Wahlprozess haben die SKV-Mitglieder kürzlich einen neuen Vorstand gewählt. Die Wahl fand im Rahmen einer Briefwahl statt und markiert einen wichtigen Schritt für die kulinarische Szene von Südtirol. Neuheit hierbei war, dass es eine einzige Kandidatenliste auf Landesebene gab. Zeitgleich wurden auch die Vertreter:innen der Bezirke und die Jugendvertreter:innen gewählt.

Mit großer Begeisterung und Engagement nahmen die Köchinnen und Köche an der Wahl teil, um ihre Stimme für die zukünftige Führung des Verbandes abzugeben. Das Ergebnis der Wahl spiegelt die breite Zustimmung und das Vertrauen in die neu gewählten Vorstandsmitglieder wider. Die Mitglieder des neuen Vorstands sind eine Mischung aus erfahrenen Köchen und aufstrebenden Talenten,



SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger

die eine Vielzahl von gastronomischen Bereichen repräsentieren. Diese vielfältige Zusammensetzung verspricht eine ausgewogene Vertretung der Interessen und Bedürfnisse der Köche in Südtirol. Neben der Fortsetzung der bereits bestehenden Initiativen zur Förderung der regionalen Küche plant der neue Vorstand innovative Projekte und Veranstaltungen, um die südtirolerische Gastronomie weiter zu

stärken. Dazu gehören die Unterstützung von Ausbildungsprogrammen für junge Nachwuchsköche, die Förderung nachhaltiger kulinarischer Praktiken sowie die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, um qualitativ hochwertige regionale Zutaten zu nutzen.

Bei der ersten Sitzung im Juni wurde das Präsidium vom neu bestellten Landesvorstand gewählt. Dabei wurde der bisherige SKV-Präsident KM Patrick Jageregger, sowie die beiden Vizepräsidenten KM Margareth Lanz und KM Roland Schöpf in ihrem Amt bestätigt. Neu und einstimmig in das Präsidium gewählt wurde auch Sternekoch Stephan Zippl, Küchenchef vom Fünf-Sterne-Hotel Holzner Ritten, Restaurant 1908.

„Ich habe die Lust, ich habe den Willen, gemeinsam mit den neu gewählten Mitgliedern des Landesvorstandes einen Aufbruch im Kochberuf zu unterstützen – gemeinsam mit den Südtiroler Köchinnen und Köchen“, so Patrick Jageregger, SKV-Präsident.

Im Namen des Präsidiums bedanken wir uns bei allen SKV-Mitgliedern für die aktive Wahlbeteiligung.

rsch | rm



KM Margareth Lanz

SKV-Vizepräsidentin

Arbeitsplatz: Fachlehrerin in Kochen an der LHF „Kaiserhof“, Meran

Wohnort: Gargazon

Alter: 35

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die Kreativität, das ständige Suchen nach Geschmacksexplosionen.

Gibt es Vorbilder für dich?

Meine Lehrchef's Hannes Malfertheiner und Hansi Baumgartner, die mich für den großartigen Beruf begeistert, gefördert und unterstützt haben.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit und Respekt.

Was ist der Südtiroler

Köcheverband - SKV für dich?

Das Bindeglied zwischen Köchinnen und Köche, Ausbilder:innen, der Berufsbildung und der Gastronomie. Außerdem setzt sich der Verband dafür ein, dass der Beruf Koch/Köchin weiterhin attraktiv bleibt.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Zuversichtlich, aber auch neugierig auf das, was kommt.



Stephan Zippl

SKV-Vizepräsident

Arbeitsplatz: Sternekoch und Küchenchef Restaurant 1908 / Parkhotel Holzner, Ritten

Wohnort: Ritten/Lengstein

Alter: 34

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mit Lebensmitteln Großes schaffen, die Vielfalt an Möglichkeiten der Kreativität, Ausgefallenheit. Die Gäste auf eine kulinarische Reise schicken, nach Perfektion streben.

Gibt es Vorbilder für dich?

Virgilio Martinez - Lima, KM Martin Lercher

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit, Verlässlichkeit, Motivator, Vorbildfunktion, Miteinander wachsen, sozialer Umgang.

Was ist der Südtiroler

Köcheverband - SKV für dich?

Eine mega großartige Plattform für begeisterte Köchinnen, Köche und Jungköch:innen, die eine Bühne bietet um zu wachsen und gesehen zu werden.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Das Leben wird teurer und die Gastronomie muss weiterhin ihre Qualität bei immer weniger qualifizierten Arbeitskräften liefern.

Was zeichnet deine Küche aus?

Alpin- Innovativ.
Unser strukturiertes Konzept von Benutzung der Lebensmittel, innovative Kombinationen, Diversität, Texturen- Aromaspiel im Gaumen, Kochen mit der Natur.

Wo tankst du Kraft?

In der freien Natur, bei meiner Familie und vor allem bei sportlichen Aktivitäten. (Biathlon, Rad, Laufen, Skifahren, Hockey, Musikkapelle).



mugale's brand identity

Hallo Schnecke!



Ran an den Grill! Unsere Grillspezialitäten sehen nicht nur zum Anbeißen lecker aus, sondern sind es auch. Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it



KM Roland Schöpf

SKV-Vizepräsident

Arbeitsplatz: Fachlehrer in Kochen an der LBS Savoy, Meran

Wohnort: Schlanders

Alter: 47

Mein Lieblingsort?

Am Meer, weil wir in Südtirol von den Bergen umgeben sind und der Weitblick dadurch manchmal etwas eingeschränkt ist, ich liebe den uneingeschränkten Weitblick des Meeres!

Zukunft zeigen; und eine Reise durch die skandinavischen Länder, davon träume ich schon seit meiner Kindheit!

Wo tankst du Kraft?

Zuhause im Kreise der Familie und in jeder Begegnung mit Menschen, besonders junge Menschen, mit denen ich arbeiten darf. Das sind für mich meine Kraftquellen.

Welchen Traum hast du dir noch nicht erfüllt?

Glücklich alt zu werden, das wird die



KM Martin Tschafeller

Mitglied des SKV-Landesvorstandes

Arbeitsplatz: Küchenchef im Vier-Sterne-Hotel Olympia, Reischach

Wohnort: Bruneck

Alter: 52

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die Abwechslung, welche unser Beruf mit sich bringt und jeden Tag am Abend zufriedene Menschen zu sehen.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Der Verband des Kochberufs.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Herausfordernd für die jungen Mitarbeiter:innen.

Gibt es Vorbilder für dich?

Der damalige Küchenchef Heinz Winkler, von der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Zuverlässigkeit.



Tina Marcelli

Mitglied des SKV-Landesvorstandes

Arbeitsplatz: Haubenköchin und Küchenchefin im Fünf-Sterne-Hotel Nature Family Resort Feuerstein/Artifex Gourmetrestaurant, Pflersch

Wohnort: Ahrntal

Alter: 37

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mich begeistert die kreative Freiheit, die der Kochberuf mit sich bringt. Außerdem gibt es in unserem Beruf viele großartige Möglichkeiten mit Menschen zu interagieren und ihre kulinarischen Bedürfnisse zu erfüllen.

Gibt es Vorbilder für dich?

Meine Oma und meine Eltern sind meine größten Vorbilder und haben mich am meisten geprägt.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Integrität, Ehrlichkeit, Verantwortungsbewusstsein, Empathie, Respekt, Toleranz, Geduld und Durchhaltevermögen.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Für mich ein sehr wichtiger Bestandteil.

Eine großartige Gemeinschaft, in der man Freundschaften pflegen, sich austauschen und gegenseitig helfen kann.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

In Südtirol wird der Tourismus nach wie vor eine sehr wichtige Rolle spielen, da unsere Region für ihre einzigartige Natur, Kultur und kulinarische Tradition bekannt ist. Dabei sollten wir Alle aber nicht vergessen, den Tourismus nachhaltig und verantwortungsbewusst zu betreiben, um unsere Umwelt und Gemeinschaft zu schützen.



Peter Stuefer

Mitglied des SKV-Landesvorstandes

Arbeitsplatz: Küchenchef im Vier-Sterne-Hotel Anett und Hiesig Eiswerkstatt, Gasteig

Wohnort: Wiesen/Pfitsch

Alter: 33

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die Kreativität.

Gibt es Vorbilder für dich?

Meine Eltern.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit und Ehrgeiz.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Ein gut strukturierter Verband.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Die Zukunft bringt viele Herausforderungen, speziell in Hinsicht Arbeitskräfte und Umwelt mit sich. Ich sehe aber auch viele Möglichkeiten sich beruflich zu verwirklichen. In einem Wort: Rosig.



Philip Hafner

Mitglied des SKV-Landesvorstandes

Arbeitsplatz: Küchenchef im Vier-Sterne-Hotel Kassian, Algund

Wohnort: Marling

Alter: 43

Was begeistert dich am Kochberuf?

Fast täglich etwas Neues lernen zu dürfen, jungen Menschen einen der schönsten Berufe der Welt beibringen zu können, und vielen Leuten jeden Tag ein kleines bisschen Glück zu bereiten.

Gibt es Vorbilder für dich?

In erster Linie mein Vater, der mir vieles gezeigt und vorgelebt hat. Die Chefköche, die ich in meiner Laufbahn hatte und viel positiven Einfluss auf meinen Werdegang hat KM Reinhard Steger genommen.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Freundlich zu jedem zu sein, und in jedem Menschen zuerst das Gute zu sehen. Ich bin ehrgeizig und habe viel Durchhaltevermögen.

Was ist der Südtiroler

Köcheverband - SKV ist für dich?

Der Verband unserer Zunft, der Verbindung unter Kolleg:innen schafft und hält. Der die Zukunft von uns Köch:innen in vielen Bereichen sichert.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Aktuell haben wir die Möglichkeit, uns in Vielem neu zu orientieren z.B. im Personalmanagement und in der Nachhaltigkeit. Wir können nicht die ganze Welt verändern, aber meiner Meinung nach, kann jeder in seinem Umfeld viel bewegen und steuern.



KM Tobias Zanotto

Mitglied des SKV-Landesvorstandes

Arbeitsplatz: Kochfachlehrer an der LBS Emma Hellenstainer, Brixen

Wohnort: Vahrn

Alter: 32

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die Kreativität und Vielfalt in der Küche.

Gibt es Vorbilder für dich?

In meiner Lehrzeit war es mein Küchenchef Kalle Rautscher vom Girlanerhof, sowie die „alten“ Kochfachlehrer der Hellenstainer Martin Lercher, Helmut Rubner und Josef Villscheider.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit, Respekt, Freude am Leben.

Was ist der Südtiroler

Köcheverband - SKV für dich?

Ein Verband der die Köchinnen und Köche in Südtirol unterstützt.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Sehr positiv. Es ist immer ein Wandel der Zeit und wir müssen uns an die gegebenen Bedingungen anpassen und das Beste daraus machen.



Heidi Altstätter

SKV-Frauenvertreterin

Arbeitsplatz: Schulausspeisung der Gemeinde Schlanders

Wohnort: Kastelbell Tschars

Alter: 46

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mich begeistert, dass man diesen Beruf weltweit und immer ausüben kann. Menschen werden immer Hunger haben. Zudem das Kreieren und Zubereiten toller Gerichte aus verschiedensten Lebensmitteln, mit vielseitigen Garmethoden.

Gibt es Vorbilder für dich?

Vorbilder habe ich keine bestimmten, jedoch sind es Einige die ich für ihr Talent in der Küche sehr bewundere wie z.B. Evelyn Frank, Roland Prieth, Roland Trettl ...

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Für mich ist es am wichtigsten flexibel,

spontan und kreativ zu sein. Biss und Ausdauer sind von Vorteil in unserem Beruf.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Der SKV ist für mich eine wichtige Verbindung unter Berufskolleg:innen und Informationsquelle.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Etwas nachdenklich besorgt macht mich die momentane Situation in der Arbeitswelt. Es könnte eine größere Motivation vorherrschen und die Lebensansprüche sind hoch.



Rosa Steger

SKV-Frauenvertreterin

Arbeitsplatz: Schlüichalm in Kasern

Wohnort: St. Peter im Ahrntal

Alter: 24 Jahre

Was begeistert dich am Kochberuf?

Am Kochberuf begeistern mich die Möglichkeiten der Selbstverwirklichung und das große Maß an Kreativität, die man leben und umsetzen kann.

Gibt es Vorbilder für dich?

Meine Vorbilder sind meine Großeltern, die mir schon von klein auf Vieles gelernt und mitgegeben haben.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Gegenseitiger Respekt - Ehrlichkeit und Authentizität.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Eine tolle Gemeinschaft mit dem selben Ziel, diesen besonderen Beruf in den Mittelpunkt zu stellen und dessen Wichtigkeit den Menschen näher zu bringen.

Wie siehst du aktuell die Zukunft?

Da ich ein sehr optimistischer Mensch bin, sehe ich eine gute Zukunft für mich - aber auch für den SKV. Ich hoffe der Kochberuf begeistert auch zukünftig viele Menschen und ich glaube daran, dass die Wertschätzung dieses Berufes zunimmt.



Martin Pinggera

Vertreter des SKV-Bezirk Vinschgau

Arbeitsplatz: Frischcenter Rungg, Mals

Wohnort: Prad am Stilfserjoch

Alter: 54

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mich begeistert die Vielfalt an Möglichkeiten, quer durch die Küche alles machen zu können und sich dabei kreativ auszuleben.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Eine der wichtigsten Werte sind für mich Pünktlichkeit, Sauberkeit und Kreativität.

Was ist der Südtiroler Köcheverband - SKV für dich?

Der Südtiroler Köcheverband – SKV ist für mich seit über 25 Jahre eine große Familie der Köchinnen und Köche mit all seinen dazugehörigen Facetten.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

Die Bezirke sind für mich ein sehr wichtiger Bestandteil des Verbandes, da vor Ort der direkte und persönliche Kontakt zu den einzelnen Mitgliedern gepflegt werden kann. Aus diesen Kontakten heraus entstehen die tollsten Geschichten und Veranstaltungen. Hier kann man auch auf die Belange der Mitglieder besser eingehen. Das stimmt mich sehr positiv.



Markus Tratter

Vertreter des SKV-Bezirk Bozen

Arbeitsplatz: Küchenchef im Kindergarten Jenesian

Wohnort: Jenesian

Alter: 52

Was begeistert dich am Kochberuf?

Täglich mit frischen und regionalen Produkten etwas Leckeres auf den Teller zaubern zu können.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit und Hilfsbereitschaft. Daher schätze ich Personen, die sich ehrenamtlich betätigen, ohne immer eine Gegenleistung zu erwarten.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Der Verband steht für mich stellvertretend

für alle Köchinnen und Köche Südtirols. Ich finde daher, dass man als engagierte/-r Koch/Köchin den Verband unterstützen sollten, der unser Berufsbild repräsentiert.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in deinem Bezirk?

Es wäre wunderbar, wenn noch mehr Menschen sich aktiv im SKV einbringen und diese Form der Kommunikation nutzen würden um die Zusammenarbeit zu fördern und das Interesse am Kochberuf aufrecht zu erhalten.



Martin Ebner

Vertreter des SKV-Bezirk Unterland

Arbeitsplatz: Koch und Gastronom Ban Max Bar/Bistro, Truden

Wohnort: Montan

Alter: 28

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die Vielseitigkeit. Dass man Menschen eine Freude machen kann und dass man mit vielen tollen Produkten arbeiten kann.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Mit Leidenschaft, Passion und Ehrgeiz arbeiten.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Ein Verband, der uns hilft, den Kochberuf

attraktiver zu machen und der den Kochberuf fördert.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

Die Bezirke sehe ich gut. Aber es muss ein Umdenken geben, um den Verband noch attraktiver zu machen. Mit verschiedenen Veranstaltungen.



KM Michael Gasser

Vertreter des SKV-Bezirk Schlern

Arbeitsplatz: Küchenchef im Vier-Sterne-Hotel Emmy, Völs am Schlern

Wohnort: Völs am Schlern

Alter: 41

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mit meinem Team den Alltag gut zu meistern, mit Stress-Situationen leicht fertig zu werden und Gäste zu verwöhnen.

Was sind deine wichtigsten persönliche Werte?

Verantwortungsbewusstsein und Empathie. Ich denke, dass mich diese Eigenschaften dorthin gebracht haben, wo ich jetzt bin, und ich bekomme die Wertschätzung zurück.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Der SKV ist für mich ein Verband,

welcher die Mitglieder informiert, unterstützt und fördert.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

In Zukunft werden weiterhin Veranstaltungen stattfinden, um den Zusammenhalt zu stärken. Gleichzeitig können dabei verschiedenste Thematiken rund um den Kochberuf diskutiert und vertieft werden.



Christian Pixner

Vertreter des SKV-Bezirktes Burggrafenamt

Arbeitsplatz: Küchenchef im Pflegeheim St. Josef, Völlan

Wohnort: Lana

Alter: 54

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mit Lebensmitteln umzugehen.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ehrlichkeit und jeden Menschen so zu nehmen, wie er ist.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Ein Verband, den es braucht, bei dem man sich austauschen kann.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

Ich hoffe es kommen ein paar junge Gesichter nach.



KM Martin Leitner

Vertreter des SKV-Bezirktes Eisacktal

Arbeitsplatz: Kochfachlehrer an der LBS Emma Hellenstainer, Brixen

Wohnort: Vahrn

Alter: 41

Was begeistert dich am Kochberuf?

Für mich ist der Kochberuf einfach nur faszinierend! Die Vielzahl an unterschiedlichen Aufgabenstellungen in der Küche ausführen zu dürfen und nebenbei im Team zu arbeiten, macht einfach Spaß. Außerdem hat man als Koch/Köchin niemals ausgelernt und das kommt mir persönlich sehr zugute.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Loyalität, Zuverlässigkeit, Kreativität, Ausdauer und Unabhängigkeit.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Das Sprachrohr für den Koch/die Köchin in Südtirol. Es ist das zentrale Puzzleteil, welches die Politik, die Wirtschaft und

die Gesellschaft über unsere Belange informiert. Der Köcheverband hat das notwendige „Gewicht“, um sich erfolgreich für unsere Berufssparte einzusetzen, daran muss aber auch weiterhin hart gearbeitet werden.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

Ich bin gespannt, wie sich alles entwickelt, es muss ein Weg für den Neustart in den Bezirken gefunden werden. Es braucht eine klare Aufgabenverteilung und jeder/jede sollte das Übernehmen, wofür er/sie brennt. Das ist jedoch eine Mammutaufgabe, da unter den Mitgliedern in den Bezirken jede/jeder diverse Meinungen und Ansichten hat.

Vertreter der SKV-Bezirke 2023-2027



Matthias Kirchler

Vertreter des SKV-Bezirk Pustertal

Arbeitsplatz: Haubenkoch und Küchenchef im Fünf-Sterne-Hotel Amonti & Lunaris Wellnessresort / Lunaris 1964 Gourmetrestaurant, Steinhaus im Ahrntal

Wohnort: St. Johann

Alter: 29

Was begeistert dich am Kochberuf?

Mich begeistert die Arbeit mit den besten Produkten aus der Umgebung, diese in verschiedenste Formen und Konsistenzen zu verarbeiten und den Gästen einen unvergesslichen Abend zu schenken.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Für mich sind es Loyalität, das Streben nach Perfektion. Ehrlichkeit und Respekt runden meine wichtigsten persönlichen Werte ab.

Was ist der Südtiroler Köcheverband – SKV für dich?

Der Verband ist ein wichtiger Zusammenhalt unserer Berufsgruppe und der zuversichtliche Blick in die Zukunft für den Kochberuf in Südtirol.

Wie siehst du aktuell die Zukunft in den Bezirken?

Die Funktion als Vertreter des Bezirkes Pustertal ist für mich eine neue Herausforderung. Ich freue mich drauf.

SKV-Jugendvertreterin 2023-2027



Simone Gostner

SKV-Jugendvertreterin

Arbeitsplatz: derzeit keinen

Wohnort: Sarntal

Alter: 20

Was begeistert dich am Kochberuf?

Ich kann mit vielen verschiedenen Lebensmitteln arbeiten und meiner Kreativität freien Lauf lassen.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Respekt, da ich finde, dass sich die Menschen gegenseitig respektieren und respektvoll miteinander umgehen sollen. Auch Hilfsbereitschaft ist für mich sehr wichtig.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Ein Verband, in dem man sich gegenseitig austauschen kann und viele Weiterbildungsmöglichkeiten hat.

Wie siehst du aktuell die Zukunft für Südtirols Kochjugend?

Ich finde, dass sich immer mehr Jugendliche für den Kochberuf interessieren und ich hoffe, dass dies auch so weiter geht.



Benjamin Hofer

SKV-Jugendvertreter

Schule: Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Wohnort: Sarntal

Alter: 18 Jahre

Was begeistert dich am Kochberuf?

Ich liebe gutes Essen und als Koch habe ich die Möglichkeit, meine Kreativität auszuleben und es gefällt mir, dass sich die Küche ständig weiterentwickelt. Sich mit den neuesten Trends zu befassen und Neues auszuprobieren macht für mich diesen Beruf spannend und interessant.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Ein respektvoller Umgang miteinander, Verlässlichkeit, Zielstrebigkeit und Ehrlichkeit sind die wichtigsten Werte in meinem Leben.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Der SKV ist für mich eine Möglichkeit, Menschen, welche die gleiche Passion fürs Kochen haben wie ich, kennen zu

lernen. Er bietet mir die Möglichkeit, mich weiterzubilden und bietet eine Plattform für den Austausch von Ideen, sowie einen Ort, um „Connections“ aufzubauen.

Wie siehst du aktuell die Zukunft für Südtirols Kochjugend?

Trotz des Fachkräftemangels, den wir zurzeit haben, bin ich positiv eingestellt, was die Zukunft der Südtiroler Kochjugend betrifft. Ich finde, der Kochberuf ist einer der schönsten Berufe der Welt, denn er bietet einem die Möglichkeit auf der ganzen Welt zu arbeiten, viele neue Menschen und Kulturen kennenzulernen sowie sich selbst zu verwirklichen. Genau deshalb müssen wir die positiven Seiten unseres Berufs aufzeigen und die Jugend davon überzeugen, dass der Kochberuf ein Beruf mit Zukunft ist.



Justin Kerschbaumer

SKV-Jugendvertreter

Arbeitsplatz: Talvo by Dalsass, Schweiz

Wohnort: Weitental

Alter: 19

Was begeistert dich am Kochberuf?

Dass man seine Kreativität ausleben und so neue Gerichte kreieren kann.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Meine persönlichen Werte sind: Zuverlässigkeit, Kreativität, und Respekt vor anderen.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Der SKV ist eine gute Gemeinschaft, die den Köchinnen und Köchen Inspiration bietet sowie einen Ort, an dem man Interessen austauschen kann.

Wie siehst du aktuell die Zukunft für Südtirols Kochjugend?

Ich sehe die Kochjugend stark. Da in vielen Betrieben nach Lehrlingen und Jungköch:innen gesucht wird, sehe ich auch unsere Zukunft gut.



Emanuele Catalano

SKV-Jugendvertreter

Arbeitsplatz: Vigilerhof, Seis am Schlern

Wohnort: Seis am Schlern

Alter: 22

Was begeistert dich am Kochberuf?

Das Arbeiten im Team, der Kontakt mit den Gästen und das Zubereiten verschiedenster Speisen gefällt mir an meinem Beruf am besten. Zudem ist kein Tag wie jeder andere, was den Beruf als Koch/Köchin um einiges interessanter macht.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Respekt, Offenheit, Kreativität, Freundlichkeit, Ausdauer, Spaß, Professionalität, Pünktlichkeit und Genauigkeit.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Für mich ist der Köcheverband-SKV eine tolle Möglichkeit die Südtiroler Köchinnen

und Köche zusammenzubringen und Erfahrungen und Ideen auszutauschen.

Wie siehst du aktuell die Zukunft für Südtirols Kochjugend?

Ich sehe für die jungen Südtiroler Köchinnen und Köche eine gute Zukunft voraus, da es bei uns im Lande sehr viele gute Hotels und Restaurants gibt. Es gibt auch zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln, wie zum Beispiel Kurse, an denen man teilnehmen kann. Letztlich haben sich die heutigen Arbeitsbedingungen und die Löhne nennenswert verbessert, was diesen Beruf deutlich attraktiver macht.



Manuel Vötter

SKV-Jugendvertreter

Arbeitsplatz: Vier-Sterne-Hotel Emmy, Völs am Schlern

Wohnort: Völs am Schlern

Alter: 19

Was begeistert dich am Kochberuf?

Die guten Speisen, die wir Köchinnen und Köche zubereiten, der Zusammenhalt im Küchenteam und dass wir in unserem Beruf Gerichte immer wieder neu kreieren können.

Was sind deine wichtigsten persönlichen Werte?

Glücklichsein, Ehrlichkeit und Wertschätzung, auf die Küche bezogen die Teamfähigkeit und Humor.

Was ist der Südtiroler Köcheverband-SKV für dich?

Ein geselliger und wichtiger Zusammenschluss von uns Südtiroler Köch:innen. Mit den verschiedenen Veranstaltungen des Verbandes wird das Angebot perfekt abgerundet.

Wie siehst du aktuell die Zukunft für Südtirols Kochjugend?

Die Zukunft für Südtirols Kochjugend sehe ich im Allgemeinen gut und erfolgreich.

GENUSSVOLL

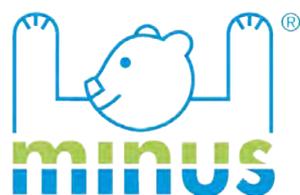
durch den kulinarischen

Spätsommer



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



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

11er Pommes Williams

dazu Eierschwammerl,
Birnenragout und
Milchschaum

Art. Nr. 02725
2 x 2500 g



KÖSTLICHE GAUMENFREUDEN

saisonal und regional

Genuss in Hülle und Fülle

Die Küche im Sommer und Herbst ermöglicht eine große Vielfalt an kulinarischen Abenteuern. Egal ob frische und leichte Sommerküche oder herzhafte herbstliche Gerichte, die 11er Kartoffelspezialitäten bieten in Kombination mit saisonalen und regionalen Zutaten eine Fülle an Möglichkeiten, um Augen und Gaumen zu verwöhnen. Sie bringen Abwechslung auf jeden Speiseplan. Genießen Sie die Vielfalt der saisonalen Küche und lassen Sie sich von den Aromen des Sommers und Herbstes verzaubern.

11er Pommes Rustikal

mit Pulled Pork, BBQ
Sauce, Sour Cream
und Kresse

Art. Nr. 02536
5 x 2000 g



11er Pfannen-Rösti

gefüllt mit
feinem „Zürcher
Geschnetzeltem“

Art. Nr. 03048
12 x 220 g





SELECTION





INSPIRATIONEN

für spätsommerliche Genüsse



11er Rösti-Toast

mit Blattspinat, gerösteten Pinienkernen,
gebratenem Ei & crispy Speck, überbacken
mit Cheddarkäse

Art. Nr. 02810
24 x 200 g



11er Nahrungsmittel GmbH
Der Kartoffelspezialist aus Österreich

Entdecke die 11er Genusswelt:

   www.11er.at



Minus GmbH

Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy

T +39 0471 808 808

F +39 0471 808 809

info@minus-surgelati.it



Savoy tischte auf

Das „Restaurant Savoy“ hatte seine Tore dem Publikum geöffnet.

Die Schüler der 3. Berufsfachschulen Service und Küche setzten die Theorie in die Praxis um und konnten somit ihr Können unter Beweis stellen. Die Führung des Restaurants war für die Schüler eine optimale Vorbereitung auf die bevorstehende Abschlussprüfung.

Unter der Leitung der Fachlehrkräfte für Service Elena Castelforte und Emil Oberprantacher sorgten die angehenden Servicefachkräfte dafür, dass die Gäste in Empfang genommen und fachgerecht beraten wurden. Das Mittagsservice ging nach allen Regeln der Kunst über die Bühne, die Gäste waren begeistert. Arbeiten am Tisch des Gastes, wie das Filetieren von Fischen u.a.m., wurden geübt. Eine gute Kommunikation mit dem Gast stand für die zukünftigen Mitarbeiter:innen in den Restaurants und in der Hotellerie im Mittelpunkt.

Die angehenden Köchinnen und Köche, angeleitet von den Kochfachlehrkräften KM Stefan Ladurner und KM Roland Schöpf, setzten auf

regionale Produkte, verbanden sie mit der internationalen Küche und interpretierten klassische Gerichte neu. Alle Gerichte wurden mit viel Geschick zubereitet und ansprechend hergerichtet.

Die Schüler:innen lernten mit den Herausforderungen der Praxis umzugehen und sind an ihren Aufgaben

gewachsen. Das Restaurant hat nun seine Tore für dieses Jahr geschlossen und wird sie voraussichtlich im nächsten Jahr wieder öffnen. Projekte dieser Art motivieren Jugendliche, bereiten ihnen große Freude und bestärken sie in ihrer Berufswahl.

LBS Savoy



*Genießen Sie
den Sommer mit
DEGUST Käse
zum Aperitif*

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

Paul Tappeiner zieht sich zurück

Liebe Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes - SKV,

ich möchte mich heute ganz herzlich bei unserem langjährigen Mitglied Paul Tappeiner bedanken, der uns nach vielen erfolgreichen Jahren der aktiven Mitarbeit im Verband verlässt; uns aber als erfahrener Berater weiterhin zur Seite stehen wird. Paul hat unseren Verband während seiner Zeit vor allem im Vinschgau maßgeblich geprägt und wichtige Beiträge zum Erfolg unserer Branche geleistet.

Unser Kollege hat sich immer mit viel Engagement und Leidenschaft für unse-



Paul Tappeiner

re Ziele eingesetzt und uns mit seinem Wissen und seinen Fähigkeiten unterstützt. Er hat sich stets für die Belange unserer Mitglieder engagiert und uns durch schwierige Situationen begleitet. Wir wünschen Paul Tappeiner alles Gute für seine Zukunft. Wir danken ihm für seine unermüdliche Arbeit und die vielen schönen Erinnerungen.

Herzlichen Dank, Paul, für alles!

Im Namen des gesamten Vorstandes SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöp**f

PR-INFO



Kotányi - Kochen mit Inspiration



Kotányi ist eine international führende Kräuter- und Gewürzmarke. Das Unternehmen besteht seit 1881 und wird in vierter Familiengeneration geführt. Unsere Produkte verfeinern Speisen rund um die Welt, so beliefern wir rund 54 Länder, darunter auch Italien mit Schwerpunkt auf Südtirol.

Die Kotányi –Qualität

An unserem Standort nahe Wien entwickeln und produzieren wir 4.500 verschiedene Produkte aus einer Vielzahl qualitativ hochwertiger Zutaten. Wir verarbeiten ausschließlich naturbelassene

Kräuter und Gewürze und fügen keine Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe hinzu. Jede Rohwaren-Anlieferung wird in unserem Werk in Wolkersdorf bei Wien überprüft, damit wir unseren Kundinnen und Kunden die Kotányi-



Qualität bieten können. Unser Ziel ist es, Gastronomen dabei zu unterstützen, die Wünsche und Ansprüche ihrer Gäste bestmöglich zu erfüllen. Das tun wir, indem wir Gourmetrends beobachten, manche selbst kreieren, laufend neue Produkte entwickeln und bei der Qualität niemals Kompromisse eingehen.

Nachhaltigkeit bei Kotányi – Bewusste Verantwortung

Unter nachhaltigem Handeln verstehen wir eine verantwortungsvolle Beschaffungspolitik sowie nachhaltige Logistik- und Produktionsprozesse, um zum Erhalt der Artenvielfalt, der Schonung von Ressourcen und dem Klimaschutz beizutragen und menschenwürdige Arbeitsbedingungen in der Lieferkette sicherzustellen.

Neben einem effizienten und verantwortungsbewussten Umgang mit unseren Rohstoffen setzen wir auf Strom, der zum Großteil durch die hauseigene Photovoltaikanlage gewonnen wird.



(v.l.n.r.) Norbert Oberhöller, Tanja Eder, Gottfried Maschler, Georg Kröss, Andreas Hosp und Markus Tratter

BEZIRK BOZEN

Südtiroler Köcheverband - SKV gemeinsam mit Julius Meinl

Am 12. Mai fand in der Bar „Look In“ in Eppan die Vorstellung einer neuen Produktlinie der Firma Julius Meinl statt.

Da die Firma ein großzügiger Unterstützer des Südtiroler Köcheverbandes – SKV ist, ließ es sich der SKV-Bezirk Bozen-Überetsch nicht nehmen, sich an der Veranstaltung zu beteiligen. Die fleißigen Helfer sorgten

für die kulinarische Verköstigung der zahlreichen Interessenten und für die süße Überraschung zum Schluss sorgte die Südtiroler Konditorenvereinigung.

Ein besonderer Dank geht an das sozio-sanitäre Zentrum Jesuheim in Girlan, geführt von der Stiftung St. Elisabeth, mit Verwaltungsleiter Christian Januth und insbesondere an die Mitarbeiter und SKV-Mitglieder Angelika Rainer, Brigitte Hörwarter und Gottfried Maschler, welche das Fingerfood für die Veranstaltung vorbereitet haben.



(v.l.n.r.) Angelika Rainer, Brigitte Hörwarter und Gottfried Maschler

SKV-Bezirksvertreter Bozen
Markus Tratter



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

SKV-BEZIRK EISACKTAL

45. Kassianischeßen mit Benefiz-Galadinner

Alle Erwartungen übertroffen hat die Teilnehmerzahl beim 45. Kassianischeßen im Bezirksschießstand von Brixen.



(v.l.n.r.) KM Tobias Zanotto, Tobias Schmalzl, Gregor Stampfl, Alfred Putzer und Manfred Kerschbaumer



(v.l.n.r.) Manfred Kerschbaumer, Alfred Putzer, Tobias Schmalzl, Evi Mayr (im Hintergrund), Irene Anesi, Edith Fuchs, Urban Zingerle, KM Tobias Zanotto, Hannes Papst und Gregor Stampfl



Familie Frenes, im Gedanken an Ernst Frenes wurde das Kassianschießen abgehalten



Edith Fuchs und Urban Zingerle (r.)



380 Sport- und Hobbyschützen aus nah und fern übten ihre Treffsicherheit und gar manche ließen sich auch kulinarisch vom Schießsportverein Brixen verwöhnen. War es die dreijährige pan-

demiebedingte Pause oder die Ehrerweisung an den Gründungspräsidenten Ernst Frenes, in dessen Gedenken dieses Freischießen stattgefunden hat, dass die Teilnehmerzahl so hoch war?

Wie auch immer, Oberschützenmeister Urban Zingerle zeigte sich äußerst zufrieden und freute sich über den Erfolg. Krönender Abschluss war auch heuer wieder ein Benefiz-Dinner, welches



MILESI

WORK FASHION SINCE 1982

H. Sigmundstr. 12A
I-39031 Bruneck (BZ)
www.milesi.bz

zusammen mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV, vertreten durch den Bezirk Eisacktal, organisiert wurde. Der Reinerlös kam dem Verein „Cystische Fibrose – Mukoviszidose-Hilfe Südtirol“ zugute. Unter der Führung von SKV-Landesvorstandsmitglied KM Tobias Zanotto zauberten mehrere



(v.l.n.r.) Ehrenlandeschützenmeister **Karl Gasser** mit **Gattin Ingrid, Carmen Flersch** und stellvertretender Bezirksschützenmeister von Oberbayern **Stefan Flersch**

Köche ein köstliches Fünf-Gänge-Menü. Die Zutaten sowie die Getränke wurden lobenswerterweise von mehreren Firmen kostenlos zur Verfügung gestellt. Somit konnten im Anschluss an diesen gelungenen Abend Tobias Zanotto und Urban Zingerle, eingerahmt von ihren Helfern, mit großer Freude einen Scheck mit der stolzen Summe von 3.200 Euro

an die Präsidentin des Vereins, Irene Anesi, überreichen. Beim gemütlichen Zusammensitzen wurden schon Pläne für das nächste Kassianischeßen 2024 geschmiedet. 1974 wurde im Rahmen eines Eröffnungsschießen der Schießstand in Neustift seiner Bestimmung übergeben und man darf gespannt sein, was sich der Schießsportverein Brixen anlässlich des 50-jährigen Jubiläums Neues einfallen lässt.

SKV-Landesvorstandsmitglied KM **Tobias Zanotto**



(v.l.n.r.) **Urban Zingerle, Edith Fuchs, Irene Anesi** und **Tobias Zanotto**

PR-INFO

Siebenföcher

15 Jahre Standort Gargazon und neuer Rechtssitz

Das Verwaltungs- und Logistikcenter der Familienmetzgerei Siebenföcher in Gargazon feiert heuer sein 15-jähriges Bestehen und rüstet sich für die Zukunft.

Im Jahr 2008 entstand in Gargazon das hochmoderne Verwaltungs- und Logistikcenter der Traditionsmetzgerei. Notwendig geworden war der Umzug, da am bestehenden Standort in Meran die Kapazitätsgrenze erreicht worden war.

Der Standort Gargazon eignet sich vor allem durch die direkte Anbindung an die Schnellstraße „MeBo“. Zusätzlich bietet das Areal die Möglichkeit für künftige Erweiterungen. Mit dem modernen Gebäude samt Hochregallager und Warenwirtschaftssystem kann den Kunden höchste Produktsicherheit, lückenlose

Rückverfolgbarkeit, absolute Frische und einen zuverlässigen Lieferservice garantiert werden. Ca. 3.000m² logistische Lagerfläche und über 7.200 Stellplätze im Hochregal bieten aus-

reichend Platz für die handwerklich erzeugten, qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren.

Mit 01. Januar 2023 wurde auch der Rechtssitz der Siebenföcher

GmbH nach Gargazon verlegt und beschäftigt allein dort über 80 Mitarbeiter. Im Zeichen der Nachhaltigkeit wird im Jubiläumsjahr auch auf Modernisierung gesetzt – für Klima und Umwelt wird eine große Photovoltaikanlage installiert und das Unternehmen für die Zukunft gerüstet.



www.siebenfoercher.it

Gold für Cider „Alpl“ von VOG Products

Unter rund 100 Ausstellern hat sich der Cider „Alpl“ der Erzeugerorganisation VOG Products hervorgetan: Der „Alpl“ hat beim Cider World Award auf Anhieb Gold in der Kategorie Sparkling erhalten.

Einmal pro Jahr trifft sich die Apfelwein- und Cider-Welt in Frankfurt zur Weltleitmesse Cider World. Erstmals mit dabei war VOG Products mit dem Cider Alpl – einem alpinen Produkt aus der Region, das für Herkunft und Naturbelassenheit steht.

Die Herstellung beruht auf der Charmat-Methode (Gärung in Druckbehältern). Das Produkt hat eine

natürliche Perlage ohne CO2-Zusatz. Der Alkoholgehalt beträgt 8%. Der Alpl wird aus reinsortigem Apfelsaft hergestellt, bzw. aus Äpfeln, die von den Mitglieds-Genossenschaften von VOG Products stammen.

„Diese Auszeichnung bestätigt, dass wir mit unserer Qualitäts-Strategie der Veredelung von Äpfeln auf dem richtigen Weg sind“, sagte VOG Products-Obmann Johannes Runggaldier. „Unser Cider ist ein Stück Südtiroler Obstbaukultur, das Produzenten und Konsumenten verbindet. Wir platzieren den Alpl als Alternative zum Prosecco - zunächst am lokalen Markt in Südtirol“, so Direktor Christoph Tappeiner.



Obmann **Johannes Runggaldier** (l.) und Direktor **Christoph Tappeiner** mit dem Alpl.



ALPLSPARKLING.COM #ALPLEXPLORERS

Plus

TASTE IT PURE ENJOY IT MIXED

ITALIAN NATURAL SPARKLING
ALPL
GOLDEN TIMES

THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO

APFELCIDER
HERGESTELLT NACH DER
CHARMAT-METHODE.
ALPL SCHREIBT DIE REGELN
DES APERITIFS NEU:
FINDEN SIE IHRE GOLDENE ZEIT.

GOLD MEDAL CHALLENGE WINNER IN DER KATEGORIE SPARKLING
CIDER WORLD AWARDS 2023



Foto: GASTROCANARIAS

Massimo Bottura
geht auch mit 60 Jahren
die Puste
nicht aus

MASSIMO BOTTURA

US-Sternerrestaurant „Torno Subito“

Der Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura hat ein neues Restaurant in den USA eröffnet. Wer Massimo Bottura einmal live erlebt hat, etwa auf der Rolling Pin Convention oder auf der ChefAlps in Zürich, der weiß, dass dem Küchen-Rockstar auch mit 60 Jahren die Puste nicht ausgeht. In seiner Osteria Francescana hält er seit Jahren die Höchstwertung im Guide Michelin. Als wäre dies nicht genug, erweitert er kontinuierlich sein

Imperium in aller Welt. In den letzten Jahren eröffnete er Restaurants von Tokio bis Dubai. Das Torno Subito in der Wüstenstadt wurde im vergangenen Jahr mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Und nun bringt Bottura das Konzept nach Amerika.

Quelle:
Rolling Pin

GRAMM
every day is a new day

**VOLLAUTOMATISCH,
INTELLIGENT & ELEGANT**

Die bewährte sichtbare Saftpräsentation mit Karaffen,
aber mit allen Vorteilen eines Vollautomaten.

www.gramm-spa.it

Kalbfleisch aus Italien

Jetzt neu bei Gastrofresh!

Artgerechte
Haltung

100%
aus Italien


Bonvito
Italian Selection

Mit Bonvito erhalten Sie streng geprüfte Delikatessen mit eindeutiger Ursprungsangabe: Das Kalbfleisch stammt ausschließlich von italienischen Züchtern und erfüllt alle Kriterien für hervorragende Qualität. Bonvito legt größten Wert auf kurze Transportwege, den respektvollen Umgang mit den Jungtieren und deren artgerechte Haltung.


frisch, regional, erste Wahl



(v.l.n.r.) SKV-Präsident KM **Patrick Jagereger**, Personalberater **Hermann Troger**, **Manuela Pattis**, HGV-Unternehmensberatung, **Bettina Schmid**, Leitung Gustelieri, **Andrea Bertagnoli-Windstoßer**, Restaurantmeisterin und Trainerin für Restaurantführung, Küchenchef **Lars Jungermann**

Ehrlichkeit im Produkt und im Geschmack

GUSTELIER UND SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV LUDEN ZUR FACHTAGUNG COOLINARIA

Ehrlichkeit beim Umgang mit regionalen Produkten und einmalige Erlebnisse für Gäste schaffen – das sind und bleiben die Hauptaufgaben der Gastronomie.

Dieses Credo stand auch bei der neuen Fachtagung für Küche und Gastronomie „Coolinaria“ im Mittelpunkt der Referate und Workshops. Organisiert vom Gustelieri in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV diskutierten in- und ausländische Expertinnen und Experten über die Herausforderungen der Branche und die Megatrends der nächsten Jahre.

Als Einleitung und Begrüßung brachte Herbert Hintner, Sternekoch sowie Initiator und Ideengeber des Gustelieri, die Wünsche der Gäste auf den Punkt: „Unsere Gäste suchen Ehrlichkeit. Ehrlichkeit im Geschmack, bei

der Verwendung der Produkte und im sozialen Kontakt.“ Bettina Schmid, Ernährungswissenschaftlerin und Leiterin des Gustelieri, stellte drei der wichtigsten Megatrends für die Branche vor: Gesundheit, das neue Umweltbewusstsein - Neo-Ökologie genannt - und Konnektivität oder Digitalisierung. Vor allem bei den beiden ersten Themen könnten Köchinnen und Köche viel Einfluss nehmen – denn es liegt in ihrer Hand, bei der Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel auf das Wohl der Gäste als auch jenes des Planeten einzuwirken. Wie Digitalisierung und Technik in der Praxis aussehen

Fortsetzung auf Seite 39

KOTÁNYI
1881
GOURMET



**KOSTBARKEITEN FÜR
DIE KÜCHE VON WELT.**

Lassen Sie sich inspirieren von den vielfältigen Aromen aus der ganzen Welt! Manche Gewürze wachsen direkt vor unserer Haustüre, andere reisen um den halben Globus. Doch egal woher sie kommen, unsere hohen Qualitätsstandards gelten für jedes Korn, jedes Blatt, jede Frucht: Rein, unbeschädigt und pestizidfrei müssen sie sein – sonst stünde nicht unser Name darauf.



Mehr Inspirationen unter www.kotanyigourmet.com



Erhältlich bei unserem Vertriebspartner für die Gastronomie.



DER UMWELT ZULIEBE WERDEN UNSERE PET DOSEN ZU 100 % AUS RECYCELTEM MATERIAL HERGESTELLT.



Einige der Teilnehmer:innen der Fachtagung

kann, berichtete im Anschluss Lars Jungermann aus Frankfurt. In seiner Küche verzichtet der Küchenchef seit einigen Jahren auf Pfannen und Töpfe und arbeitet ausschließlich mit Brätern und Kombidämpfern, welche er auch von unterwegs vom Smartphone aus steuern kann. „Mein Team und ich mussten das Kochen neu denken und es erfordert eine hohe Genauigkeit in der Vorbereitung der Gerichte. Das Ergebnis gibt uns aber Recht: Wir haben in den Stoßzeiten weniger Stress, arbeiten effizienter und begeistern den Gast mit einem perfekten Ergebnis“, gab sich Jungermann über den Einzug der Technik in die Küche überzeugt. Auf das Thema Human Resources und die immer größer werdenden Herausforderungen beim Finden und Halten von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ging der Personalexperte Hermann Troger aus Brixen

ein. In Zukunft sei ein größeres Maß an Empathie in der Personalführung gefragt. „Führung ist Arbeit und wir müssen versuchen, mit unseren Mitarbeitenden eine Beziehung aufzubauen und sie bei ihren Idealen und Stärken abholen“, so Troger.

Die Frage „Braucht uns der Gast trotz Serviceroboter und digitalen Bestellsystemen noch?“ beantwortete die Restaurantmeisterin und Trainerin für Restaurantführung Andrea Bertagnolli-Windstoßer in ihrem Vortrag. Sie ging dabei auf die Aufgabe des Service zwischen analoger und digitaler Welt ein. So biete die Digitalisierung dem Servicepersonal bei der Tischreservierung oder bei der Gabe von Zusatzinformationen auf Speise- und Weinkarten eine Unterstützung. „Dadurch haben wir wieder mehr Zeit für den Gast und können besser auf die Gäste-wünsche eingehen“, freute sich Bertagnolli-Windstoßer

Fortsetzung auf Seite 41

Lodenwirt, Vintl

Die digitale Komplettlösung für Ihr Hotel und Restaurant

www.giacomuzzi.it

enri giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT

AUSSERGEWÖHNLICHE EISSORTEN *made in Südtirol*



Die warmen Temperaturen und die vielen Sonnenstunden in Südtirol bieten viele Möglichkeiten den Sommer zu genießen!

Die Möglichkeiten reichen von Wanderungen in den Dolomiten bis zu Ausflügen zu den wunderschönen Seen. Ein Besuch im Schwimmbad oder am See darf natürlich auch nicht fehlen und für den perfekten Abschluss gibt es ein gutes, italienisches Eis.



Nach jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie wurde die Idee, die Qualität und Echtheit des Territoriums zu vermitteln konkret. Somit stellt die Stolz Eiswerkstatt Eiscreme nach Traditioneller Art, mit den besten einheimischen Zutaten her.

Weitere Geschmacksrichtungen: www.foppa.com



über die positiven Aspekte der Digitalisierung im Servicebereich. Gleichzeitig betonte die Expertin, dass Empathie, Kreativität und soziale Kompetenz nur von Menschen gelebt werden können und das zeichne wiederum Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter aus. Einen Blick auf die Personallage der österreichischen Gastronomie und die Lehrlingsfindung gab Philipp Stohner, Vizepräsident beim Verband der Köche Österreich (VKÖ). „Durch eine konsequente Weiterbildungsarbeit wollen wir hier in Zukunft positiv einwirken und die jungen Menschen mehr für Berufe in der Gastronomie begeistern“, berichtete Stohner, der auch Ausbildungsleiter des Küchenbereiches beim WIFI Tirol ist.

Manuala Pattis, Social-Media-Expertin der HGV-Unternehmensberatung, gab zum Abschluss der Fachtagung einen spannenden Ein- und Ausblick in die digitale Kommunikation in der Gastronomie. Sie gab den Gastronomen praktische Tipps bei der Nutzung von Social-Media-Tools



HGV-Unternehmensberatung, **Bettina Schmid** und SKV-Präsident **KM Patrick Jageregger** im Video-Call mit Vizepräsident des Österreichischen Kochverbandes - **VKÖ Philipp Stohner** (auf dem Bildschirm im Hintergrund)

und zeigte durch Best-Practice-Beispiele auf, wie Online-Kommunikation funktioniert und wie man Künstliche Intelligenz in Form von Chatbots beim Kreieren von Texten, Gerichten und sogar Bildern nutzen kann. Am Nachmittag standen noch zwei Workshops mit Küchenchef Jens Jungermann und Sternekoch Egon Heiss am Programm, in denen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer praxisnahe Informationen und Tipps zu den Themen vegetarische Küche und moderne Küchentechnik holen konnten.

Quelle: HGV

PR-INFO

Kalbfleisch mit zertifizierter Herkunft

Die neue Eigenmarke „Bonvito“ von Gastrofresh

Unter der Marke „Bonvito“ bietet der Frischelieferant Gastrofresh seinen Kunden köstliches Kalbfleisch aus Italien an. Eine unabhängige Kontrollstelle garantiert die Rückverfolgbarkeit und die erstklassige Qualität der Fleischteile.

Der Frischelieferant vertreibt unter der Eigenmarke „Bonvito“ ab sofort ausschließlich streng kontrollierte Produkte mit garantierter Ursprungsangabe: Das Kalbfleisch stammt zu 100 Prozent aus Italien und erfüllt alle Kriterien für hervorragende Qualität. Es zeichnet sich durch seine zarte, rosa Farbe und ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis aus. Das Fleisch trägt das Zertifikat von der staatlichen und unabhängigen Kontrollbehörde „CRENBA – Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale“, die die Erzeugnisse und die Einhaltung der Vorgaben regelmäßig und genau-

tens überprüft. So legt Bonvito großen Wert auf kurze Transportwege, den respektvollen Umgang mit den Jungtieren und deren artgerechte Haltung. Das Label garantiert das Wohlbefinden der Kälber während der Haltung: Die

Tiere leben dabei bis vier Monate vor der Schlachtung bei ein- und demselben Züchter.

Mit „Bonvito – Italian Selection“ von Gastrofresh erhalten Sie vorzügliches Kalbfleisch von italienischen

Betrieben. Ob gebraten, geschmort, gegrillt oder gedünstet – die zarte Delikatesse ist bereits perfekt zugeschnitten, lässt sich hervorragend zubereiten und eignet sich für viele Spezialitäten. Der einzigartige Genuss für Gourmets ist damit garantiert!





Schlüchalm – Team mit **Ida, Eva** und **Rosa Steger**



Die Schüler:innen der **Landesberufsschule Savoj** in Meran mit ihren Kochfachlehrern, SKV-Präsident **KM Patrick Jageregger** (Bildmitte) und SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** (r.)



(v.l.n.r.) Bürgermeister von Bruneck **Roland Griessmair**, Moderatorin **Silvia Fontanive**, Haubenköchin **Tina Marcelli**, **Kim Marcelli** und Souschefin **Maia Villgrater**



SKV-Messekoordinator **KM Karl Volgger** mit Drei-Sterne-Koch **Johannes Nuding** (r.)



(v.l.n.r.) **KM Karl Volgger**, SKV-Präsident **KM Patrick Jageregger**, Biathletin **Rebecca Passler**, Bobfahrer **Patrick Baumgartner** und Drei-Hauben-Koch **Matthias Kirchler**

Der Südtiroler Köcheverband - SKV bei der Tipworld 2023

Die Brunecker Traditionsmesse Tipworld hat dieses Jahr vom **15. bis 18. April** stattgefunden.

Während der viertägigen Eventmesse, einschließlich Familienwochenende und anschließenden Fachbesuchertagen, konnte auch der Südtiroler Köcheverband – SKV mit seinem vielfältigen Programm einmal mehr begeistern.

Nach der offiziellen Eröffnung durch Messepräsident Dr. Armin Hilpold konnten Besucher am SKV-Messestand eine Vielzahl an Inspirationen antreffen, herausragende Kreativität bestaunen und sich von kulinarischen Highlights verführen lassen.

SKV-Highlights

Am Samstag überraschte Drei-Ster-



Käsepapst **Hansi Baumgartner** (l.) mit SKV-Präsident **KM Patrick Jageregger**

ne-Koch **Johannes Nuding**, des Restaurants Sketch (The Lecture Room and Library) in London und des Restaurants Schwarzer Adler in Hall in

Tirol, als Ehrengast die Anwesenden. Mit seinem Credo, der Vereinigung von Tradition und moderner Cuisine, konnte der kreative Drei-Hauben-Koch **Matthias Kirchler** vom Gourmet-Restaurant Lunaris 1964 im Fünf-Sterne-Wellnessresort Amonti & Lunaris in der Showküche des SKV das Publikum für sich gewinnen.

Für die süße Raffinesse sorgte der Weltmeister der Konditorkunst **Hubert Oberhollenzer** von der Landes-



Drei-Hauben-Koch
Matthias Kirchler beim Anrichten



Weltmeister Culinary
Worldcup 2023
Benjamin Sellemond



Chef-Pâtissière und
Konditorin-Meisterin
Julia Kofler

berufsschule Emma Hellenstainer. Mit dem Thema „Die Frau im kulinarischen Mittelpunkt“ gelang **Maia Villgratner**, engagierte Köchin und seit Kurzem eine der Souschefinnen im Team von Haubenköchin Tina Marchelli vom Fünf-Sterne-Hotel Feuerstein Nature Family Resort, und ihrem Team der perfekte Auftakt in den Sonntag. **Julia Kofler**, erste zertifizierte Schokoladen-Sommelière Südtirols, Chef-Pâtissière und Konditormeisterin,

Fortsetzung auf Seite 44



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member



Danke unseren Partnern!

Premiumpartner



*** Sterne Partner



** Sterne Partner



www.skv.org



Die SKV-Messekoordinatoren KM **Martin Tschafeller** (l.) und KM **Karl Volgger**



Die Schüler:innen der **Landesberufsschule Hellenstainer** in Brixen mit ihren Kochfachlehrern inmitten von Spitzensportlern und dem SKV-Team sowie den Landesräten **Daniel Alfreider** und **Philipp Achammer**

präsentierte exklusive Kreationen aus Zartbitterschokolade und sorgte, im Beisein des Käsepapstes **Hansi Baumgartner**, für Glücksgefühle im Gaumen. Als eine wahre Künstlerin am Herd erwies sich wieder einmal **Drei-Hauben-Köchin Tina Marcelli** vom Restaurant Artifex vom Fünf-Sterne-Hotel Feuer-

Köchin und Wirtin der Schlüüchalm im Ahrntal, begeisterte mit ihrer naturnahen Kost. Zudem konnten am SKV-Messestand die Besucher die kunstvollen Kreationen des jungen Weltmeisters beim Culinary Worldcup 2023 in Luxemburg der Kategorie „Pastry Art“ (Worldchefs), **Benjamin Sellemont**, bestaunen. Süße Kostproben gab es auch aus dem Repertoire von Chef-Pâtissière **Barbara**



(v.l.n.r.) Moderatorin **Silvia Fontanive**, VOG Products-Obmann **Johannes Runggaldier** und Spitzensportlerin Moutainbikerin **Greta Seiwald**



(v.l.n.r.) **Armin Palfrader**, Präsidentin des Landesrettungsvereins Weißes Kreuz **Barbara Siri** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**



(v.l.n.r.) Künstler **Luis Seiwald**, Haubenkoch **Siggi Tschurtschenthaler** und Mitarbeiter

stein Nature Family Resort mit einem ausgefallenen Trendgericht. Am Montag hieß es „Bühne frei“ für die Jugend. Die Schüler:innen der **Landesberufsschule Emma Hellenstainer** in Brixen brachten frischen Wind in die Küche. Auch **Rosa Steger**, begeisterte

Toniatti von der Dessertbar Mondschein in Bruneck. Am abschließenden Tag der Tipworld-Messe standen die Schüler:innen der

Landesberufsschule Savoy in Meran zusammen mit KM **Roland Schöpf** und KM **Peter Ennemoser** im Mittelpunkt. Der kulinarische Ehrengast, Haubenkoch **Siggi Tschurtschenthaler** vom Restaurant Adler in Fläsch (Schweiz), teilte sein gastronomisches Wissen mit den Messebesuchern.

Als Gourmetkoch der wahrscheinlich kleinsten Restaurantküche Südtirols ist es **Wolfgang Kerschbaumer** vom Gourmetrestaurant La Passion in Vintl gewohnt auf engstem Raum große Taten zu vollbringen.

Wie jedes Jahr konnte die Tipworld eine großartige Bühne für die kulinarische Fachwelt bieten und der Messestand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV ein spannendes Programm für das Publikum präsentieren.

Ein ganz besonderer Dank gilt der Miss Südtirol, den Künstlern, Spitzensportlern und den großartigen Partnern des Südtiroler Köcheverbandes - SKV, welche für das gewisse Etwas am Messestand des SKV sorgten.

mm

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Verführerischer Blickfang und kulinarische Bereicherung: Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Morcheln, Sommertrüffel und Pilzmischungen öffnen Genießern Augen und Geschmacksknospen für die köstlichen Schätze der Natur. In verschiedenen Größen und Schnitten erhältlich, bringen die vielfältigen

Pilzsorten eine ungeahnte Geschmacksvielfalt auf den Teller. Unsere ausgesuchten Partner aus verschiedenen Herkunftsländern sorgen dafür, dass der frische und gesunde Pilz-Genuss ganzjährig möglich ist.

Denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

**Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.**

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



SÜDTIROLS LANDESBERUFSSCHULEN

The young generation kocht auf der Messe Tipworld

Neben einem spannenden und umfangreichen Rahmenprogramm hatten am **17. - 18. April** junge, motivierte Fachschüler:innen der beiden Berufsschulen des Landes LBS Hellensteiner und LBS Savoy die Gelegenheit ihr Können auf dem Messestand des SKV unter Beweis zu stellen. Die Resümées einiger Schüler der beiden Berufsschulen sind:



”

Wunderschöne Erfahrung, neue Bekanntschaften, großartige Stimmung, schnelles Arbeitstempo, tolle Moderatorinnen und Moderatoren, viele Gäste, alle sind freundlich, ein Geschenk.

Anastasiia Zholuteva

”

Die Messe hat mir gut gefallen, ich habe viel Neues dazugelernt und eine neue Erfahrung gemacht. Was mir vor allem dabei gefallen hat, war das Kochen vor all diesen Menschen. Die Besucher der Messe haben ständig applaudiert und Komplimente gemacht, das hat mich sehr gefreut.

Loris Roccasalvo

”

Es war wirklich ein sehr schöner Tag, da wir auch alles zusammen gemacht haben. Jeder hat jedem geholfen. Es wäre schön, wenn wir nächstes Jahr wieder auf der Tipworld kochen dürfen.

Carmen Bauer

”

Ich habe das ganz toll gefunden, es war super mit den Klassenkollegen zu kochen, ich hoffe, dass wir nächste Jahr wieder dabei sind und noch mehr Menschen zeigen können, wie gut wir zusammen kochen.

Esteban Woelling Moraga

”

Wor volle cool, amol eppes Anderes zu segen und a neue Erfahrung zu mochen.

Peter Haselrieder

”

Mir hat die Tipworld in Bruneck gut gefallen, da man einfach viele Köche kennenlernen und von diesen auch Tipps mitnehmen konnte. Diese Erfahrung war sehr lehrreich und hat Spaß gemacht.

Simon March

”

Mir hat die Messe sehr gut gefallen und auch das Kochen vor den ganzen Leuten war sehr spannend. Hoffentlich können wir nächstes Jahr wieder auf der Messe mitarbeiten.

Tobias Ennemoser

”

Die Messe hat mir persönlich im Großen und Ganzen recht gut gefallen, leider war die Küche sehr klein, nächstes Jahr wäre ich gerne wieder mit dabei auf der Messe. Ich fand es sehr toll!

Jonas Wolf

”

Es wor volle spionend und interessant! Ober noch 800 Portionen isch jatz amol ginua vom Spargel.

Miriam Mair

”

Das Kochen auf der Tipworld hat mir sehr gut gefallen, da es anders war als in der Schule oder einem Betrieb. Außerdem konnte ich neue Kontakte knüpfen. Es war eine interessante und lehrreiche Erfahrung für mich und ich würde es immer wieder machen, wenn man es mir anbieten würde.

Elisa Maria Oberhofer

”

Es war sehr schön, ich habe viel gelernt und gesehen. Ich habe mich sehr gefreut, daran teilzunehmen und hoffe, dass unsere Klasse nächstes Jahr wieder teilnehmen wird.

Regina Pircher

”

Es war sehr schön und es hat mich sehr gefreut, dabei zu sein. Es war sehr lecker, was wir gekocht haben und es war eine angenehme Atmosphäre auf dem Messestand des SKV.

Manuel Klotz



**Weil ich
Qualität
will.**

Simon Gietl,
Südtiroler Alpinist, vertraut
auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Simon Gietl
Alpinist



THE ORIGINALS

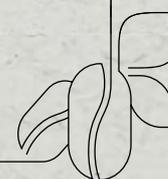
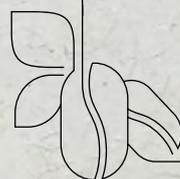
JULIUS MEINL THE ORIGINALS BIO FAIRTRADE UNSER NACHHALTIGER KAFFEE

Doppelt-zertifizierte Kaffees, bei denen sich jede einzelne Bohne durch verantwortungsvollen biologischen Anbau, fairen Handel und unser typisches Wiener Handwerk auszeichnet.

Was bleibt, sind nachhaltige Effekte für unsere Kaffeebauern.



ZERTIFIZIERUNGEN



www.juliusmeinl.it

More than a moment

Für weitere Infos:
eder@meinl.it

