

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



KM MARGARETH LANZ

Die Zukunft der
Frauen in der Küche
S. 06



Cool and Different

JUNG UND BOCK AUFS KOCHEN

Vielfalt der F(r)ische



GESCHMACKSFANS · TIFOSI DEL GUSTO

Wir bieten Ihnen ein **breites Sortiment** an **frischem Fisch, Schalentieren, Muscheln** und **vielmehr**. Wählen Sie aus der **Vielfalt** unseres **Angebotes**.



Wenn du erkennst, dass es so etwas, wie perfektes Essen nicht gibt, sondern nur die Idee davon, dann wird der wahre Zweck nach dem Streben nach Perfektion klar: Menschen glücklich machen, das ist alles, worum es beim Kochen geht.

Drei-Sterne-Koch Thomas Keller
Restaurant The French Laundry,
Napa Valley Amerika

AKTUELL

- 06** Die Zukunft der Frauen in der Küche
- 08** Nachhaltig – Wert-Voll – Lokal
- 14** Gut geschult in die Zukunft

THEMA

- 16** Jung und Bock aufs Kochen

YOUNG CHEFS

- 26** Gourmetküche vom Holzherd

BEZIRKE

- 29** Kulinarische Highlights beim Asphaltart-Streetfestival
- 33** Herbstausflug in die „Perle der Adria“ - Triest!

EVENTS

- 34** 4. Festspiele der Alpinen Küche 2023 in Zell am See-Kaprun
- 37** WorldSkills Italy 2023

NACHLESE

- 38** Mit Siegfried Schaber geht ein Teil der VKD-Geschichte

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Lisa Taxer
Max Oberprantacher
Michael Ziernheld
Peter Tutzer



TITELTHEMA

Jung und Bock
aufs Kochen

16



AKTUELL

4. Festspiele der Alpinen Küche
2023 in Zell am See-Kaprun

34



Vier-Hauben-Koch
Andreas Döllner



Podiumsdiskussion
im Rahmen
der NEST-
Ergebnisvorstellung

AKTUELL

Nachhaltig – Wert-Voll – Lokal

08

Foto: LPA/EURAC



JUNG UND BOCK AUFS KOCHEN

Der Blick in die Welt der jungen Köchinnen und Köche

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

in dieser Ausgabe unserer Zeitung möchten wir Ihnen eine besondere Gruppe junger Menschen vorstellen, die sich leidenschaftlich dem Kochberuf verschrieben hat. Für viele von ihnen ist das Streben nach einer erfolgreichen Karriere in der Gastronomie zu einem erfüllten Lebensziel geworden. Die Entscheidung, den Kochberuf zu erlernen, ist für viele Jugendliche eine bewusste Wahl.

In einer Welt, die sich ständig wandelt, und in der technologische Berufe immer mehr an Bedeutung gewinnen, entscheiden sich diese jungen Talente bewusst dafür, ihre Kreativität und Leidenschaft in die Kunst des Kochens zu investieren. Und dabei sollten wir sie mit voller Begeisterung und Motivation unterstützen. Begleiten wir sie mit unserer Leidenschaft, unserer Erfahrung und unserem Wissen, damit die alten Werte und auch die Identität unserer Südtiroler Küche weiterhin erfolgreich getragen werden können, ganz im Sinne einer kulinarischen Bildung.

In diesem Vorwort möchten wir unsere Wertschätzung für die jungen Menschen im Kochberuf zum Ausdruck bringen. Wir möchten ihre Geschichten erzählen, ihre Erfolge feiern und auch auf die Herausforderungen aufmerksam machen, denen sie begegnen. Es ist unser Wunsch, dass Ihnen diese Ausgabe einen Einblick in die faszinierende Welt der jungen Köchinnen und Köche gibt und dass wir gemeinsam als Gesellschaft dafür sorgen können, dass sie die Unterstützung und Wertschätzung erhalten, die sie verdienen.

Außerdem beleuchten wir verschiedene spannende Themen rund um den Kochberuf. Und vielleicht fällt Ihnen das ein oder andere neue Detail unserer Zeitung auf.

Viel Spaß und Vergnügen beim Lesen.

In persönlicher Wertschätzung

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:

Gericht von Jungkoch Michael Ziernheld

Foto: MICHAEL ZIERNHELD



Inspiration und Freude für Junge Köch:innen bei der Arbeit, Festspiele mit Norbert Niederkofler.
Seite 35

TERMINE



28.-30. SEPTEMBER 2023

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

SKV ON TOUR

08. SEPTEMBER 2023

Landwirtschaft und Gastronomie: „A gmahte Wies?“,
Basis Vinschgau, Schlanders

02. OKTOBER 2023

Besichtigung und 60 Jahre Firma Hygan, Leifers

14.-15. NOVEMBER 2023

Traditioneller Herbstausflug
in die „Perle der Adria“, Triest

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 Filme.

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied 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://www.skv.org/online-meetings/) oder über facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



KM Margareth Lanz
SKV-Vizepräsidentin

Die Zukunft der Frauen in der Küche

Kochen ist sehr eng mit der kulturellen Identität verbunden. Frauen tragen wesentlich zur Bewahrung und Weitergabe traditioneller Rezepte und Kochtechniken bei.

Auch in unserem kleinen Land gibt es immer mehr erfolgreiche, weibliche Küchenchefs, Sous-Chefinnen oder Chefs de Partie. Einige davon haben auch den Spagat zwischen ihrer beruflichen Leidenschaft in der Küche und

ihrer Familie geschafft und bleiben der Gastronomie treu. Dafür ist nicht nur die Unterstützung von Seiten der Familie notwendig, sondern auch jene des Betriebes, denn gerade der Kochberuf ist aufgrund der Arbeitszeiten

nicht gerade leicht mit dem Familienleben zu vereinbaren. Frauen, welche in der Gemeinschaftsverpflegung, wie z. B. im Kindergarten oder in der Schulmensa ihre Leidenschaft gefunden haben, nehmen dadurch keineswegs einen geringeren Stellenwert ein, denn genau sie haben die Möglichkeit, bei den Kindern alle Geschmacksrichtungen zu fördern. Egal ob Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung, eine gute Planung und Organisation ist Voraussetzung, damit Familie und Beruf in Einklang gebracht werden können. Auch wenn flexible Arbeitsmodelle oder Unterstützung bei der Kinderbetreuung von Seiten der Betriebe/des Landes angeboten wird, ist die Vereinbarkeit von Karriere und Familie individuell. Jede Frau muss ihre eigenen Prioritäten setzen, und die für sich passende oder geeignetste Lösung finden.

KM Margareth Lanz
SKV-Vizepräsidentin

Richtigstellung der SKV-Redaktion

In der letzten Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche (Aus-



gabe Nr. 6/2023) ist der Redaktion beim Bericht der Tipworld in Bruneck bei der Bildunterschrift des Schlüüchalm-Teams ein Fehler unterlaufen. Wir Mitglieder der SKV-Redaktion entschuldigen uns bei den Schlüüchalm-Mädels, besonders bei Rita, für dieses Missgeschick. Hier kommt die Richtigstellung.

Das Schlüüchalm-Team mit
Ida, Rita und Rosa Steger

WELLNESS zum Genießen



Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.



Podiumsdiskussion im Rahmen der NEST-Ergebnisvorstellung: (v.l.) **Elmar Dorigoni** (Rösslwirt, Barbian), Prof. **Christian Fischer** (Freie Universität Bozen), **Bettina Schmid** (hgv), **Marco Perri** (Tschoggherhof, Reischach), **Gertraud Aschbacher** (Fachschule für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim), **Patrick Jageregger** (Südtiroler Köcheverband - SKV)

NACHHALTIG – WERT-VOLL – LOKAL

Nachhaltige Ernährung (NEST): Erste Forschungsergebnisse vorgestellt

Mit der lokalen Landwirtschaft und Gastronomie erarbeitet
Eurac Research Lösungen für eine regionale und ökologische Nahrungsmittelversorgung
in Südtirol. Kürzlich wurde Zwischenbilanz gezogen.

Vom Acker bis ins Gasthaus: So könnte man das Ziel des Projekts NEST – die Gestaltung eines nachhaltigen Ernährungssystems in Südtirol – kurz zusammenfassen. Die vom Land Südtirol geförderte, von Eurac Research koordinierte und von IDM unterstützte Initiative will Wege aufzeigen, wie der gesamte Kreislauf der Erzeugnisse in

Landeshauptmann **Arno Kompatscher**: „Die Ergebnisse helfen uns, den Ausbau von Partnerschaften zwischen Landwirtschaft und Tourismus angemessen zu unterstützen.“



Landesrat **Arnold Schuler** bei der Vorstellung der vom Land Südtirol geförderten, von Eurac Research koordinierten und von IDM unterstützten ersten Ergebnisse des Projektes NEST.



Südtirol – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und Logistik bis in die Gastronomie – nachhaltiger gestaltet werden kann. Erste Zwischenergebnisse aus dem Projekt sowie Beispiele und Erfahrungen aus der lokalen Landwirtschaft und Gastronomie wurden am 23. Juni am Eurac-Sitz in Bozen im Beisein von Landeshauptmann Arno Kompatscher sowie Landwirtschafts- und Tourismuslandesrat Arnold Schuler vorgestellt.

Bei Nachhaltigkeit zählt weit mehr als nur der CO₂-Fußabdruck

Aufgezeigt wurden die Ergebnisse unter anderem am Beispiel Speckknödel, der stellvertretend für regionale Südtiroler Kost steht. Aber woher kommt das Getreide, aus dem das Brot für den Knödel hergestellt wird? Und stammt der Speck von Südtiroler Schweinen? „Regional“ alleine bedeutet also nicht zwangsläufig auch „nachhaltiger“, erklärten Christian Hoffmann und Thomas Streifeneder, Regionalentwicklungsexperten von Eurac Research. Sie betonen, wie wichtig eine gesamtheitliche Sicht ist. „Ein Produkt aus Südtirol beispielsweise, das lange gekühlt gelagert wird, kann eine schlechtere Ökobilanz aufweisen als ein frisch geerntetes Produkt, das von weit her nach Südtirol transportiert wird. Die Nachhaltigkeit der Bilanz würde aber wiederum kippen, wenn Arbeitende in der Erzeugerregion nicht leistungsgerecht entlohnt werden“, sagte Streifeneder, Leiter des Instituts für Regionalentwicklung von Eurac Research. Will man die Nachhaltigkeit eines Ernährungssystems beurteilen,

geht es also nicht nur um den CO₂-Fußabdruck, sondern auch um andere ökologische sowie um soziale und ökonomische Gesichtspunkte.

Erste Ergebnisse: Kaum Eigenversorgung bei Getreide und Geflügelfleisch

Alle diese Faktoren beleuchtet das Forschungsteam deshalb im Projekt NEST für Südtirol. Eine wichtige Frage dabei: Wie weit ist Südtirol bei seiner eigenen Versorgung oder anders gefragt, welche Lebensmittel decken wir mit eigener Produktion in welchem Umfang bei einer ausgewogenen Ernährung ab? Denn auch das ist ein Kriterium für Nachhaltigkeit. Wie der erste Projektbericht nachzeichnet, ist besonders auffallend, wie wenig Getreide und Geflügelfleisch in Südtirol produziert wird: Die aktuelle Geflügelfleischproduktion deckt weniger als

0,5 Prozent des empfohlenen Bedarfs. Bei der Getreideproduktion werden weniger als zwei Prozent des Bedarfs gedeckt. „Angebaut wird Getreide in Südtirol auf einer Fläche von nur 221 Hektar. Dabei war Südtirol früher einmal ein bekanntes Anbaugelände für Getreide“, berichtete Christian Hoffmann. „Potenzielle landwirtschaftliche Nutzflächen mit Neigungen unter 20 Prozent, die für den Getreideanbau geeignet wären, werden heute jedoch für Weide- und Grünlandflächen und in den Tallagen im Vinschgau, Etschtal und Unterland vor allem für den

Fortsetzung auf Seite 11

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

HONIGMAYR

EINE
WELT



VOLLER
HONIG

Die ideale Lösung
für das Frühstücksbuffet
in der Gastronomie:



Vertrieb für die Gastronomie durch:



EINE WELT
VOLLER
HONIG

honigmayr.at



Obstanbau verwendet.“ Die dort auf 18.033 Hektar intensiv kultivierten Äpfel gehören zu den wichtigsten Exportprodukten Südtirols.

**Praxisbeispiele:
Zusammenarbeit
Landwirtschaft-Gastronomie
ausbaubar**

„Setzt man als Gastronom vorwiegend auf regionale Küche, muss man manchmal Abstriche machen: Lokale Produkte sind nämlich in ihrer Vielfalt begrenzt und nicht jederzeit verfügbar“, berichtet Elmar Dorigoni vom Rösslwirt in Barbian. Er bringt seit einigen Jahren den Barbianer Hornochs auf den Teller – das Fleisch liefert ein junger Landwirt aus der Nachbarschaft. „Um eine abwechslungsreiche Kost anzubieten, habe ich lernen müssen, auch andere Teile des Ochsenfleisches zu verarbeiten. Den etwas höheren Preis für fair produzierte, regionale Produkte zahlen insbesondere einheimische Gäste gerne, weil auch sie sich mit diesen Lebensmitteln besser identifizieren können“, so Dorigoni. Dass hinsichtlich der Kooperationen zwischen Landwirtschaft und Gastronomie auch in Zukunft noch viel zu tun sein wird, davon zeigt sich Gertraud Aschbacher von der Fachschule für Landwirtschaft in Dietenheim überzeugt. „Junge Menschen haben ein ganz neues Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel aus Südtirol. Häufig setzen die angehenden Landwirtinnen und Landwirte bereits während der Schulzeit ihre Ideen um und beliefern Gastronomiebetriebe mit selbst angebauten Gemüsesorten oder produzieren ihren eigenen Käse“, so die Direktorin der Fachschule.

**Nachhaltiges Denken und
Arbeiten vorleben**

Der Koch ist entscheidend dafür, was in der Küche passiert. Das hängt mit den Erwartungen, der Zeit und dem Alter des Kochs zusammen. Je jünger – desto experimentierfreudiger sind die Kollegen häufig. Es hat sich hier in der Vergangenheit viel getan. Nach einer

Nicht allein am CO2-Fußabdruck messen: Nachhaltige regionale Versorgung ist gesamtheitlich zu denken, war eine Botschaft bei der Vorstellung der vorläufigen Projektergebnisse.



Foto: LPA/EURAC

kleinen Depression in der Ausbildung finden heute wieder viele Junge Gefallen daran, die Ausbildung zum Koch zu durchlaufen. Denn der Beruf bietet die Möglichkeit, sich kreativ zu entfalten. Die angehenden Jungköchinnen und Jungköche denken nachhaltig und arbeiten in Richtung Regionalität. Voraussetzung ist allerdings, dass man als Küchenchef und auch als Lehrer dieses Thema gegenüber den angehenden Köchen vorlebt. Die Küchenchefs und Lehrer nehmen hier die entscheidende Multiplikator-Funktion ein. Regionalität, Kreativität und Innovation haben dabei einen hohen Stellenwert. Die Synergien zwischen Landwirtschaft und Gastronomie sind zu spü-

ren. Die Jungen bringen, wie von ihren Ausbildern vorgelebt, die Sensibilität für die Kooperation mit der Landwirtschaft mit. Sie sind sich bewusst, dass die Landwirte auch viel zum Tourismus beitragen. „Man muss gemeinsam in die Zukunft gehen. Der Speckknödel, als typisches Südtiroler Produkt, kann dabei zum Medium werden, die Gäste über die Zutaten des Speckknödels für das Thema Regionalität zu sensibilisieren und zu erziehen“, so KM Patrick Jageregger, Fachgruppenleiter und Fachlehrer für Kochen an der Landesberufsschule Hellenstainer in Brixen und Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV.

LPA/red





Umsatzstarkes Restaurant
in bester Lage mit toller Terrasse und romantischen Felsenkeller aus Altersgründen

ZU VERPACHTEN!

Objekt: **Roberts Stube im Felsenkeller**
Objektstatus: **Geöffnet**
Ausstattung: **Vollausstattung gegen Ablöse**
Innensitzplätze: **40**
Außensitzplätze: **20**
Parkplätze: **12**

Verfügbarkeit: **1. Jänner 2024 oder nach Vereinbarung**
Ideal für Gastronomie-Paar

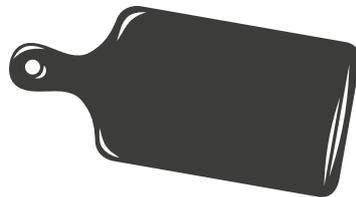
Für die Übernahme dieses Restaurants mit gehobener Küche ist Eigenkapital sowie der Nachweis von Gastronomiefachkenntnisse unbedingt Voraussetzung.

Pacht: **4.000 Euro** - Infos: **335 10 27 651**

I-39019 Dorf Tirol · Zenobergstraße 14



ReSpeckt!



Speck ist nicht gleich Speck. Schon gar nicht bei uns in Südtirol. Die Siebenföcher Metzger-Meister verarbeiten nur die besten Zutaten mit handwerklichem Können zu ganz hervorragenden Produkten. Und genau darum schmeckt unser mehrfach ausgezeichneter Speck einfach ausgezeichnet.



Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

PICKUP-MONITOR

Die digitale Lösung für eine effiziente Bestellabwicklung in der Gastronomie

Die Digitalisierung hat dazu beigetragen, dass die Arbeitsabläufe in der Gastronomie effizienter gestaltet werden können, was in der aktuellen Arbeitsmarktsituation von enormem Vorteil ist. Durch effizientere Prozesse entsteht eine angenehmere und ruhigere Arbeitsumgebung, in der sich das Personal auf das Wesentliche konzentrieren kann: den Service am Gast.

Eine innovative Lösung zur Verbesserung der Bestellabwicklung und Zuweisung von Gerichten: der Pickup-Monitor für das Servicepersonal in Kombination mit Küchenmonitoren für die Köche.

Wie funktioniert das? Anstatt herkömmlicher Küchenbons werden die Bestellungen direkt am Küchenmonitor angezeigt. Der Koch bereitet die Gerichte zu, markiert sie als bereit und stellt die Teller auf den Pass. Der Kellner kann am Pickup-Monitor genau sehen, welche Gerichte zu welchem Tisch gebracht werden müssen. Die Speisen werden am Pickup-Monitor übersichtlich mit Symbolen wie „in Vorbereitung“, „abholbereit“ und „abgeholt“ gekennzeichnet. Diese Art der Markierung erleichtert die Arbeit für Köche und Kellner erheblich, da sie den Status jeder Bestellung im Auge behalten können, ohne jedes Ticket einzeln bearbeiten oder nach einem bestimmten Gericht suchen zu müssen. Insbesondere bei größeren Tischen, an denen mehrere Mitarbeiter beteiligt sind, gestaltet sich der Service reibungsloser. Wenn beispielsweise acht Teller an einen Tisch gebracht werden müs-

sen, kann man sofort erkennen, welche bereits geliefert wurden und welche noch ausstehen. Mit herkömmlichen Bestellbons ist das nicht möglich.

Durch den Einsatz des Pickup-Monitors wird die Arbeit in der Küche und im Servicebereich nicht nur effizienter, sondern auch präziser. Fehler, die aufgrund unleserlicher Handschrift oder verlorengegangener Papier-Tickets auftreten können, gehören der Vergangenheit an. Neben der verbesserten Übersichtlichkeit und dem höheren Komfort ist der Pickup-Monitor auch eine umweltfreundliche Alternative zur herkömmlichen Verwendung von Papierbons auf Thermopapier, das oft mit gesundheitlich bedenklichen Stoffen wie Phenol hergestellt wird (Anmerkung am Rande: bei Giacomuzzi verwenden wir seit sieben Jahren nur phenolfreies Papier!) und anschließend als Restmüll endet: Thermopapier kann nicht recycelt werden.

Übersichtlich, papierlos und effizient – die Digitalisierung in Küche und Servicebereich begleitet Sie erfolgreich in die Zukunft.

Eine innovative Lösung zur Verbesserung der Bestellabwicklung und Zuweisung von Gerichten: der Pickup-Monitor für das Servicepersonal in Kombination mit Küchenmonitoren für die Köche.



Foto: ENRI GIACOMUZZI

START AM
3. OKTOBER 2023



Archivbild aus dem letzten Lehrgang, einige der Teilnehmer mit Kochfachlehrer KM **Sigmar Pardeller**

DIPLOMIERTE/R DIÄTKÖCHIN/DIÄTKOCH

Gut geschult in die Zukunft

Bereits im Herbst vergangenen Jahres konnten wir erfolgreich den ersten Lehrgang zum/r Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE abhalten. In beiden Lehrgängen haben wir Erneuerungen und Verbesserungen vorgenommen.

Seit dem letzten Lehrgang werden die Unterrichtseinheiten wie folgt angeboten: An zwei Abenden von 18 bis ca. 21 werden Lerneinheiten verschiedener Fächer über Online-/Fernunterricht angeboten. Freitag und Samstag gibt es ganztägigen Präsenzunterricht. Der Diplomierte Diätkoch wird zukünftig in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen aufgenommen.



Archivbild aus dem letzten Lehrgang, einige der Teilnehmer beim Theorieunterricht



Koordinator des Lehrgangs
Kochfachlehrer
KM **Andreas Köhne**

Ziel ist es, diesen Titel im Europäischen Qualifikationsrahmen auf die Stufe 5 einzugliedern. Der Titel wird dann gleichgestellt mit der Matura, dem IT-Spezialisten und dem Geprüften Servicetechniker, d. h. der Lehrgang wird weiter aufgewertet.

Dass der Lehrgang immer wichtiger wird, liegt auch an der Berufstitelanerkennung für die/den Diätetisch geschulte/n Koch/Köchin und Diplomierte/n Diätkoch/-köchin. Das heißt diese beiden Titel sind Vorzugstitel bei öffentlichen Stellenausschreibungen. Auch in der Hotellerie und Gastronomie sind die Anforderungen und die damit verbundene Verantwortung an den Koch bzw. die Köchin

gestiegen. Immer mehr Fachwissen in Bezug auf Unverträglichkeiten, Allergien, Diabetes mellitus, leichte Vollkost, vegetarische Kost ist gefragt. Auch der Stellenwert und erhöhte Qualitätsanspruch in den Krankenhäusern, Altersheimen, Kindergärten hat zugenommen. Der Patient bzw. Bewohner möchte neben der ärztlichen Betreuung auch ein gutes und vollwertiges Essen. Dies unterstützt bekanntlich ja auch den Genesungsprozess.

Unter der fachkundigen Leitung der Oberärztin Dr. Verena Morandell, die in einem Ärzteteam tätig ist, Ernährungswissenschaftlerin und Ernährungstherapeutin Anna Weger, Ernährungswissenschaftlerin Dr. Barbara Telser sowie den beiden Küchenmeistern und Diplomierten Diätköchen Andreas Köhne und Sigmar Pazeller, können die Teilnehmer:innen ihre Ausbildung am Kaiserhof in Meran absolvieren. Die langjährigen Erfahrungen der Referenten und Ärzte werden in den Unterricht sehr praxisorientiert eingebracht, indem u. a. eine richtige Zusammenstellung und Zubereitung ernährungsbewusster, aber auch attraktiver, wohlschmeckender Speisen und Diätkostformen im praktischen Unterricht vermittelt werden. Es wird aufgezeigt, dass gesunde Ernährung und eine bewusste Diät auch schmecken können.

Mehr denn je ist es ein Wunsch der Menschen, durch bewusste Ernährung Gesundheit und Wohlbefinden

zu erhalten bzw. wiederzuerlangen. Bewusste Ernährung und Diätspeisen sollen unseren Körper nicht nur heilen, im Vordergrund steht natürlich, dass das Essen schmecken muss. Ernährungsbewusste Küche und Diät soll und kann ebenso wohlschmeckend wie die traditionelle Küche sein. Hier

Ernährungsbewusste kreativ und fantasievoll zu gestalten, benötigen die Zubereitenden jedoch das notwendige Spezialwissen.

Es sind noch wenige Plätze frei für den Lehrgang zum Diplomierten Diätkoch 2023!

Der nächste Ausbildungslehrgang zum



Präsentation eines eiweißarmen Menüs

geht es nicht darum, den Menschen von heute auf morgen auf eine ganz „ungewöhnliche Kost“ umzustellen, sondern durch Modifikation traditioneller Gerichte und Kochtechniken eine ernährungsbewusstere Form der Speisen zu erlangen. Der Köchin und dem Koch fällt somit eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe zu. Um das Speisenangebot für Diätbedürftige und

Diätetisch geschulten Koch ist für den Herbst 2024 an der Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ in Meran geplant.

Informationen können direkt im Schulsekretariat bei Gertrud Duregger unter der Telefonnummer 0473 203 200 oder -205 eingeholt werden.

LHF Kaiserhof



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Lisa Taxer



Max Oberprantacher



Michael Ziernheld



Peter Tutzer

Jung und Bock aufs Kochen

YOUNG AND DIFFERENT

Ist unsere Jugend wirklich so anders oder haben wir doch mehr Gemeinsamkeiten als gedacht?

Die Passion am Kochen, der Drang, tolle Gerichte zu kreieren, sich weiterzuentwickeln und auch nur einmal Spaß zu haben an diesem großartigen Beruf.

Die Jugend hat Spaß, an dem was sie erschafft, sie ist auf der Suche nach Neuem und nie Dagewesenen. Dabei zerschlagen die Köch:innen von Morgen auch schon mal so

manch alteingesessene Regel und alteingesessenes Rezept. Sie sind anders im Umgang, in ihren Einstellungen und auch ihre Köpfe und Uhren ticken vielleicht etwas abwei-



“
Dank PickUp-Monitor
weiß ich immer, wohin
jedes Gericht gebracht
werden muss!

Stressfrei... und Bon-frei!

”



chend zu dem Herkömmlichen. Vor allem im Ausgleich zwischen Arbeit und Freizeit. Die Jugend schafft es, eine stimmige Work-Life-Balance zu finden und diese auch zu leben. Und trotzdem oder gerade deswegen stehen sie voll und ganz zu dem Beruf der uns allen so viel gibt. Die Jungen haben Bock aufs Kochen!

Stellvertretend für die hohe Anzahl an wilden Jungen stellen wir heute vier Jungköch:innen vor. Sie stehen noch in der der Ausbildung oder haben sich bereits ein Stück in der Karriere weiterentwickeln können. Zwei von ihnen haben beim Wettbewerb Mountain Chefs unplugged im Ultental ihr Können vor großem Publikum aufgezeigt.

Wir haben eine tolle Jugend, die sich in unseren Beruf einbringt und ihr Bestes gibt. Sie wird, wie jede Generation vorher, den Grundstein für die sich stetig weiterentwickelnde Kochkultur legen. Und damit verbinden wir uns alle! Jeder von uns gibt sein Bestes, um das Feuer auf unseren Herden und Herzen zu schüren und zu zeigen, was wir alles draufhaben.

rm

enri
giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT
www.giacomuzzi.it



Birne in verschiedenen Texturen mit
Schokolade, Pistazie und Zirbe



Fotos: SIKAMMERLI

Lisa Taxer

Jahrgang 2000

Herkunft Österreich/Tirol/Wipptal – Navis

Ausbildung und Werdegang

Nach neun Jahren Pflichtschule startete ich am 1. August 2015 meine Kochlehre in Matriei am Brenner im Gasthof Lamm. Im Herbst 2018 schloss ich diese mit „ausgezeichnetem Erfolg“ ab. Danach blieb ich weitere vier Jahre als Sous Chefin im Gasthof Lamm. Mein derzeitiger Arbeitsplatz ist das Gourmetrestaurant „s'kammerli“ im Hotel Central in Nauders.



Saibling, braune Butter Dashi,
Salsa Verde und fermentierte Tiroler Physalis

”

Durch meine Arbeit habe ich sehr viele tolle Leute kennengelernt.

LISA TAXER IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Man lernt nie aus!

Lieblingsort?

Zuhause bei meiner Familie

Beruf/Posten?

Köchin. Ich habe keinen fixen Posten, aber ich liebe die Patisserie.

Lieblingsmensen?

Meine Mama und meine große Schwester

Lieblingslebensmittel?

Schokolade

Lieblingsgericht?

Pasta mit Tomatensoße

Was ist für dich kochen?

Kochen ist für mich viel mehr als nur ein Beruf. Es war von Anfang an meine Leidenschaft, ich hatte immer Spaß an dem, was ich mache, vor allem wenn ich neue Sachen lerne und merke, wie ich besser werde.

Die jungen Wilden

Über mich

Sich mit 15 Jahren für einen Beruf entscheiden zu müssen, ist für viele sicher eine schwere Sache, doch mir war klar, dass ich Köchin werden möchte. Vor allem für meine Mutter eine Überraschung, da ich sehr heikel war und so gut wie nichts gegessen habe, doch sie unterstützte mich genauso wie der

rufsleben, der Österreichischen Staatsmeisterschaften der Köche, bei denen ich den dritten Platz erreichen konnte. Durch die Staatsmeisterschaften konnte ich Wettbewerbsluft schnuppern und fing an, mich immer mehr mit dem Thema Kochwettbewerb anzufreunden. Heuer trat ich in Südtirol

auch erwähnt gehört meine große Schwester Natalie, die ebenfalls immer hinter mir steht, um mir den Rücken zu stärken. Man muss aber auch sagen, dass ich durch meine Arbeit sehr viele tolle Leute kennengelernt habe, mit denen ich auch in der Freizeit viel unternehme und Spaß habe. Man bringt ja doch viel Zeit zusammen und kann vieles nur als Team meistern, da ist ein gutes Arbeitsklima bedeutend.



s'kammerli Marend – Aperitif, Saure Forelle, Scharfes Huhn, Süße Kartoffel

Rest meiner Familie von Anfang an. Ich bin somit die vierte Generation in unserer Familie, die den Beruf Koch/Köchin erlernt hat.

Ich war von Anfang an während meiner Lehrzeit mit Herzblut bei der Arbeit und freute mich jedes Mal, etwas Neues zu lernen. Ich machte nach meiner Lehrzeit mehrere Kurse am Wifi Innsbruck, (Diplom Patissier und Diplom Gardemanger), die ich mit gutem Erfolg abschließen konnte. Im März 2022 stellte ich mich einer der größten Challenges in meinem Be-

bei dem Wettbewerb „Mountain Chef Unplugged“ an, bei dem ich meinen ersten Sieg feiern durfte. Hoffentlich nicht meinen letzten (derzeit arbeite ich im Gourmetrestaurant „s'kammerli“ im Hotel Central in Nauders, wo ich mich täglich weiteren neuen Aufgaben stelle).

Meine Ziele für die Zukunft sind, ganz ehrlich gesagt, schwer genau zu definieren, ich werde auf alle Fälle in der Küche bleiben, nur wo, das weiß ich nun auch noch nicht so ganz genau. Als erstes stehen nun nochmal im Herbst die Österreichischen Staatsmeisterschaften auf dem Programm, da ich mich dieser Challenge gerne nochmal stellen würde.

Mein Vorbild ist auf alle Fälle meine Mama Michaela, sie hat mein Leben am meisten geprägt, ohne ihre Unterstützung in allen Lebenslagen wäre ich sicher nie so weit gekommen. Doch

Was sagt dein Betrieb über dich?

Lisa ist eine junge, hochmotivierte und talentierte Köchin. Hervorzuheben sind ihre Teamfähigkeit und ihre Leidenschaft zum Beruf Koch.

Wir unterstützen Lisa gerne bei jeglichen Wettbewerben und helfen, wo wir können.

Unser Team hofft, dass Lisa uns noch lange in Nauders erhalten bleibt und weiter mit so viel Leidenschaft und Liebe bei ihrer Berufung bleibt.

Zum Betrieb

Unser Vier-Sterne Alpen-Comfort-Hotel Central ist ein 80-Bettenbetrieb, der seit Generationen in Familienhand geführt wird. Wir legen viel Wert auf eine familiäre Atmosphäre, gepaart mit bester Qualität, speziell im Bereich Küche. Seit zwei Jahren betreiben wir zusätzlich unser mit 16,5 Punkten ausgezeichnetes Gourmetrestaurant „s'kammerli“.



s'kammerli Team, Küchenchef Michi Ploner rechts außen. Mit im Bild Philipp Stohner zweiter v.l.

Mein Lieblingsrezept finden Sie auf der [Webseite des SKV](#)



Rücken vom heimischen Hirsch
mit Espuma und Würfeln von der Pustertaler
Bio-Kartoffel unter der
Wacholder-Rauchglocke.



Fotos: SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST

Max Oberprantacher

Jahrgang 2005

Herkunft Meran

Ausbildung und Werdegang

- Kochlehre an der Landesberufsschule Savoy, drei Jahre (Abschlussprüfung Anfang Juni 2023 absolviert)
- Lehre im Schlosswirt FORST seit 2019–2023 in Algund/Forst
- Küchencommis im Bereich Gardemanger und Patisserie im Schlosswirt FORST in Algund/Forst seit 2023



Hausgebeizter Quellwassersaibling mit Buttermilch, Zitronenverbene und Kräutern aus dem Schlosswirt FORST Garten.



Kochen ist ein ständiger Lernprozess

MAX OBERPRANTACHER IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

„Wer aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein.“ – Marie von Ebner Eschenbach

Lieblingssort?

Im elterlichen Betrieb in Vellau, da kann ich mich gut erholen und immer wieder neue Energie tanken.

Beruf /Posten?

Küchencommis in Patisserie und Gardemanger

Lieblingsemenschen?

Meine Familie

Lieblingslebensmittel?

Ich habe kein spezielles Lieblingslebensmittel, denn mir gefällt die große Vielfalt und ich liebe es, immer wieder neue Produkte zu entdecken und damit zu kochen.

Lieblingsgericht?

Was ich selbst am liebsten esse: Tiramisu.
Was ich am liebsten koche: Gerichte aus der Patisserie, besonders wenn diese schwierige und herausfordernde Kochtechniken benötigen.

Was ist für dich kochen?

Aus Südtiroler Produkten von kleinen Produzenten etwas Besonders zu schaffen, das den Gast begeistert und ihn auf eine geschmackliche Reise in unsere Heimat begleitet.

☆☆ EDNA ☆☆
LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE



Erstklassige

Bäckwaren

Specialità

di qualità



PRODOTTO
TOP



Art. 1*
Brötchenkiste, 5-fach sortiert
Confezione assortita
di panini, 5 varietà

Gewicht · Peso: 38 g, 175 St./Kt. · pz./ct.
❄️ vorgebacken · Precotto

PRODOTTO
TOP



Art. 808*
Mini-Kaiserbrötchen-Kiste,
4-fach sortiert
Confezione assortita
di mini rosette, 4 varietà

Maße · Misure: Ø 7,5 x H 4,0 cm
Gewicht · Peso: 35 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
❄️ vorgebacken · Precotto

PRODOTTO
TOP



Art. 809*
Mini-Brötchen-Mischkiste
Rustikal, 4-fach sortiert
Confezione assortita
di mini-panini rustici

Gewicht · Peso: 35 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
❄️ vorgebacken · Precotto

PRODOTTO
TOP



Art. 2125*
Glutenfreie Mischbox,
6-fach sortiert
Mix di pane senza glutine,
6 varietà

Gewicht · Peso: 55,8 g, 60 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 202*
Apéro-Brot Mischkiste,
4-fach sortiert
Confezione mista pane apéro,
4 varietà

Gewicht · Peso: 200 g, 24 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto

PRODOTTO
TOP



Art. 690*
Gastro-Brot Mischbox,
4-fach sortiert
Confezione assortita di pane
gastro, 4 varietà

Gewicht · Peso: 500 g, 8 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 118*
FF-Mini-Kaiserbrötchen
Mini Rosetta già pronta

Maße · Misure: Ø 5,5 x H 3,0 cm
Gewicht · Peso: 30 g, 80 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto

PRODOTTO
TOP



Art. 1143*¹
FF-Bio Kaiserbrötchen
Rosetta „Bio“

Maße · Misure: Ø 9,0 x H 5,0 cm
Gewicht · Peso: 50 g, 40 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto

PRODOTTO
TOP



Art. 205218*
FF-Flaguline natur
Flaguline al naturale,
già pronta

Maße · Misure: Ø 14,0 x H 3,7 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 48 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 2356*
**FF-Flying Burger Mischkiste,
4-fach sortiert**
Flying Burger Mix, 4 varietà

Maße · Misure: Ø 5,0 x H 3,0 cm
Gewicht · Peso: 18 g, 160 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 252*
FF-Rusty Burger, geschnitten
**Rusty Burger, già pronto,
pretagliato**

Maße · Misure: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 40 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1324*
FF-OMG Burger, geschnitten
**OMG Burger, già pronto, già
tagliato**

Maße · Misure: Ø 12,0 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 20 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1600*
**FF-Gourmet Burger rund,
geschnitten**
**Gourmet Burger rotondo,
già tagliato**

Maße · Misure: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 40 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1845*
FF-Black Burger, geschnitten
Black Burger, già pronto

Maße · Misure: Ø 12,0 x H 4,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 20 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1989*
**FF-Laugenbagel mit Sesam,
vorgeschnitten**
**Bagel „Laugen“ con sesamo,
pretagliata**

Maße · Misure: Ø 11,0 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 85 g, 60 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 7*
FF-Laugenbrezel
Brezel già pronto con sale

Maße · Misure: L 12,5 x B 13,5 x H 3,0 cm
Gewicht · Peso: 80 g, 50 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1899*
FF-Brezel mit Salzbestreuung
Brezel già pronto con sale

Maße · Misure: L 15,5 x B 13,5 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 60 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 145*
FF-Riesenbrezel
Brezel gigante

Maße · Misure: L 20,0 x B 14,0 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 150 g, 16 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1301*
Pancake
Pancake

Maße · Misure: Ø 10,0 x H 0,5 cm
Gewicht · Peso: 40 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1403*
XXL Buttercroissant Bake-up
**Croissant al burro Bake-up
Extra-Large**

Maße · Misure: L 13,5 x B 6,0 x H 1,5 cm
Gewicht · Peso: 80 g, 70 St./Kt. · pz./ct.
❄️ Teigling · Crudo



Art. 5150*
**Buttercroissant
mit Nuss-Nougatcreme**
**Croissant con crema
di noci e nocciola**

Maße · Misure: L 15,5 x B 7,0 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 64 St./Kt. · pz./ct.
❄️ vorgegart · Prelievitato

EDNA *in Italia*

La migliore qualità & il miglior servizio dal vostro **PARTNER EDNA.**

- Innovazione & tradizione
- Affidabilità
- Tempestività
- Flessibilità

Abbiamo la risposta ad ogni richiesta del mercato del „fuori-casa“ e del foodservice.



CAPONE
frozen food delivery

CAPONE FOOD SRL

Via Copernico 7
39100 Bolzano

TEL 0471 919415

E-MAIL info@capone-food.com



**SONN
LEONARDO**
— PREMIUM QUALITY FOODS —

SONN LEONARDO

Viale Fenice 25
38016 Mezzocorona (TN)

TEL 0461 605413

E-MAIL info@sonnleonardo.it



Segata

SEGATA SPA

Strada per Sopramonte 40
38123 Trento

TEL 0461 866174

E-MAIL info@segata.com



GELCO
SURGELATI DI QUALITÀ

GELCO SRL

Via Trieste 103
31020 Saccon di San Vendemiano (TV)

TEL 0438 777877

E-MAIL info@gelcosurgelati.it

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA! • Ordinate dal vostro grossista o direttamente da EDNA!

EDNA.it
GEBÜHRENFREI
NUMERO VERDE

800 816 862

E-Mail info@edna.it



EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

 Lieferung per Tiefkühl-LKW. - La consegna avviene con camion dei surgelati.

2306013 IT

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.it. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 800 816 862 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

* Ulteriori informazioni (scheda tecnica, ingredienti, valori nutrizionali, allergeni e modalità di cottura) sono disponibili sul sito www.edna.it. Cliccate sulla nostra pagina internet, inserite nella finestra Ricerca il codice dell'articolo e riceverete tutte le informazioni richieste. Il nostro centro servizi è a Vostra completa disposizione per tutte le Vostre richieste al numero 800 816 862. Attenzione: gli elementi visivi di questo flyer sono esempi di presentazione. Nessuna responsabilità in caso di errori e/o omissioni di stampa.

Die jungen Wilden

Über mich

Als ich acht Jahre alt war, haben meine Eltern einen Betrieb übernommen. Ich bin schon von klein auf mit der Gastronomie aufgewachsen, schon früh konnte ich in die verschiedenen Bereiche schnuppern und habe dabei das Kochen für mich entdeckt. Seitdem macht mir das Kochen eine große Freude.

Ich bin sehr glücklich einen Beruf auszuüben, bei welchem ich mich kreativ ausleben kann. Das Anrichten der Teller gleicht dem Erstellen eines Kunstwerkes – jedes für sich einzigartig. Auch das Ausprobieren von neuen Kreationen finde ich spannend.

Mein Ziel ist es, mich ständig zu verbessern, immer Neues zu erlernen und später einmal in die Fußstapfen von meinem Vater zu treten. Dieser ist selbst als Koch tätig; mein Vater sowie die Art, wie ich aufgewachsen bin, haben mich stark geprägt.

Zu meinen Vorbildern zählt neben meinem Chef und Sternekoch Luis Haller natürlich auch mein Vater. Große Unterstützung konnte ich von der Spezialbier-Brauerei FORST, insbesondere von Frau Cellina von Mannstein erfahren, welche meiner Teilnahme am Wettbewerb „The Mountain Chef Unplugged“ zustimmte. Es war eine große Freude mein Können vor Pub-

likum unter Beweis zu stellen und den ersten Platz zu gewinnen. Kurz davor, Anfang Juni, konnte ich meinen Lehrabschluss machen und vom Lehrling zum Küchencommis werden. Diese beiden Erfolge spielen für mich eine maßgebliche Rolle.

Für meine Hobbys Klettern und Fi-



Geschmorte Rindsschulter mit fermentierten Radieschen, Croutons vom Brioche und Gemüse aus der Permakultur Algrund.

schen finde ich an freien Tagen oder vor Arbeitsbeginn Zeit. Nach meiner Freizeit kehre ich immer wieder gerne

zum Schlosswirt FORST zurück, denn der freundschaftliche Umgang und der gute Zusammenhalt im Küchenteam machen die Küche zu einem angenehmen Ort.

Ein persönliches Anliegen ist es, auch weiterhin die Welt zu erkunden und zu reisen. Die verschiedenen Kulturen mit deren Gerichten, Früchten und Gewürzen faszinieren und inspirieren mich zugleich.

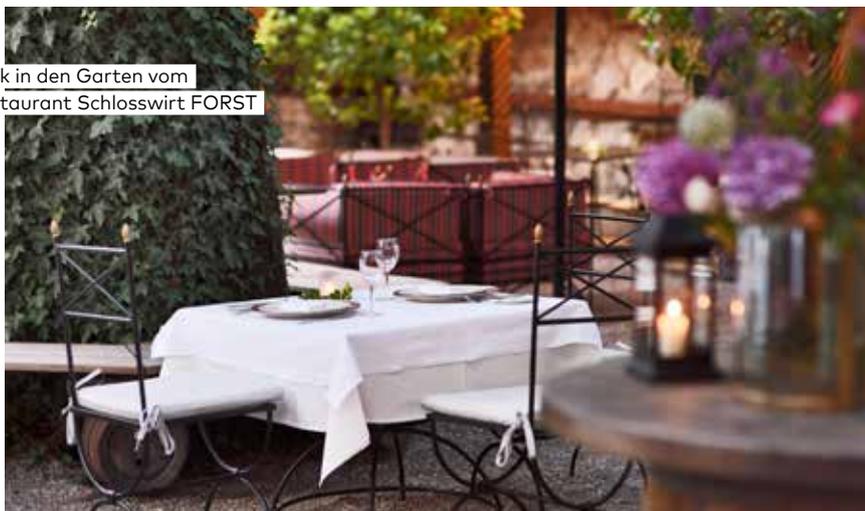
Was sagt dein Betrieb über dich?

Wir durften die Weiterentwicklung von Herrn Max Oberprantacher miterleben und sind sehr stolz und froh, dass Max bei uns im Schlosswirt FORST mitwirkt. Max übt mit viel Freude und großer Leidenschaft seinen Beruf aus und bringt mit seiner jugendlichen Leichtigkeit und seinem hohen Verantwortungsbewusstsein eine angenehme Stimmung ins Team.

Zum Betrieb

In seinen historischen Gemäuern bietet der Schlosswirt FORST nebst der Spezialbier-Brauerei FORST zwei gastronomische Highlights: Das Sterne Restaurant „Luisl Stube“ mit internationaler und nationaler Sterneküche und das traditionelle 2-Hauben-Wirtshaus Restaurant Schlosswirt FORST mit hochwertiger und neu interpretierter Südtiroler Küche. Zudem ist der Schlosswirt FORST ein romantisches Bed & Breakfast, welches an eine längst vergangene, romantische Zeit erinnert.

Blick in den Garten vom Restaurant Schlosswirt FORST



Mein Lieblingsrezept
finden Sie auf der
Webseite
des SKV





Rosa gebratene Lamm Racks in Rote Beete,
Lamm Fleischkrapfl mit Erbsen,
Erbsencreme und Erbsenschoten
und Lammjus



Fotos: MICHAEL ZIERNHELD

Michael Ziernheld

Jahrgang 1997

Herkunft Burgeis

Ausbildung und Werdegang

- Kochlehre an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy in Meran
- Drei Jahre im Hotel Gartner in Dorf Tirol
- Eine Sommersaison im Hotel Prokulus in Naturns
- Zwei Jahre im DAS GERSTL Alpine Retreat
- Eine Wintersaison im Hotel Lüsnerhof
- Seit mittlerweile drei Jahren wieder im DAS GERSTL Alpine Retreat



Rosa gebratene Lamm-Nuss,
Sous Vide gegarter Lamm Nacken
mit Selleriecreme, Selleriechips
und Lamm Jus

”

Vergiss nie, dass ein
Lebensmittel mit Leben zu tun hat
und Leben braucht Liebe!

MICHAEL ZIERNHELD IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Gut? Perfekt muss es sein!

Lieblingsort?

Das ruhige Rojental am Reschenpass

Beruf – Posten?

Saucier und Sous Chef

Lieblingsmensen?

Meine Familie und meine
Lebenspartnerin Verena

Lieblingslebensmittel?

Die Butter

Lieblingsgericht?

Traditionelle Vinschger Knödel (gedämpft)
und Gulasch

Was ist für dich kochen?

Passion, Genauigkeit, Vielfalt,
Kreativität, Menschen ein
Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Die jungen Wilden

Über mich

Schon seit meiner Kindheit war mir klar, dass ich meine Leidenschaft fürs Kochen zum Beruf machen möchte. Mein Vater, selbst ein erfahrener Koch, hat mich oft an seiner Arbeit teilhaben lassen und dadurch meine Begeisterung geweckt. Es bereitet mir große Freude, mit regionalen Zutaten zu arbeiten und nachhaltige Praktiken zu unterstützen. Besonders am Herzen liegen mir traditionelle Gerichte und die einfache Bauernküche, die ich gerne mit einem modernen Touch versee.

Mein Ziel ist es, eines Tages als Chefkoch in einem angesehenen Betrieb zu arbeiten. In meiner Freizeit zieht es mich gerne in die Berge. Ob beim Wandern, Bergsteigen oder Mountainbiken im Sommer oder beim Skifahren im Winter: Ich genieße die Natur und die sportliche Betätigung.

Was sagt dein Betrieb über dich?

Michael ist äußerst kompetent, engagiert und trägt maßgeblich zur aktiven Umsetzung unserer r30-Philosophie bei. Seine Fachkenntnisse und seine Fähigkeit, kreative und schmackhafte Gerichte zu kreieren, sind beeindruckend. Er ist stets zuverlässig und arbeitet

effizient, selbst unter hohem Druck. Darüber hinaus ist er ein guter Teamplayer und unterstützt Lehrlinge vor allem in der Verantwortung, Regionalität und Nachhaltigkeit zu leben.



Tagliolini mit Spargel-Ragout, gebratenem grünen Spargel und Schüttelbrot-Chrunch

Seine positive Einstellung und sein sympathisches Wesen tragen zu einer angenehmen Arbeitsatmosphäre bei. Insgesamt ist er eine wertvolle Bereicherung für unser Team und wir sind froh, ihn bei uns zu haben!

Wir lieben seinen Spruch: Was ist besser als Butter? Noch mehr Butter!

Zum Betrieb

Ankommen, umschauen, staunen. Im Restaurant, im Zirben-Ruheraum oder

in der Panorama-Sauna im Spa-Bereich, am neuen Outdoor-Pool, im Garten und in allen Zimmern und Suiten – überall breitet sich ein unvergleichlicher Weitblick aus: von der Talsohle des Vinschgaus über die Ötztaler Alpen bis hin zur Ortlergruppe.

Bei aller Innovationsfreude setzt die Inhaberfamilie Gerstl auch auf Bewährtes. Die regional orientierte Küche des Hauses, die ihre Produkte aus der Umgebung bezieht, um die Bauern im Tal zu unterstützen und mit kurzen Transportwegen die Umwelt zu schonen, hat



Trüffel Risotto mit Eigelbcreme, Trüffelkäse und frischem Trüffel

bereits Tradition. Einmal in der Woche kommen beim r30-Tag sogar sämtliche Zutaten aus einem Radius von maximal dreißig Kilometern.



Das Gerstl Alpine Retreat

Mein Lieblingsrezept finden Sie auf der [Webseite des SKV](#)





Mini-Taco:
Fichte/Schokolade/Limette

Fotos: CASTELFRAGSBURG



Peter Tutzer

Jahrgang 2002

Herkunft Bozen (St. Justina)

Ausbildung und Werdegang

- Matura, Oberschule für Landwirtschaft in Auer
- Lehrlingsabschluss, Landesberufsschule Hellenstainer in Brixen
- Quereinsteiger
- Lehrlingsjahr, Adler Lodge Ritten
- Nach Abschluss der Prüfung, Pâtissier im Castel Fragsburg



Sauerrahm/Estragon-Lolli

”

Dein Wille ist dein Weg,
deine Schritte sind
dein Selbstvertrauen.

PETER TUTZER IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Immer mit der Ruhe

Lieblingssort?

Überall, Hauptsache auf
meinem Mountainbike

Beruf/Posten?

Pâtissier, einmal pro Woche
Commis bei den Hauptspeisen

Lieblingsemenschen?

Meine Eltern, meine Schwester,
meine Freundin und meine Kumpels

Lieblingsgericht?

Ein guter Teller Pasta

Was ist für dich kochen?

Kochen ist für mich ein kreatives
Ausleben meiner Ideen und
meines Perfektionismus.

Die jungen Wilden

Über mich

Ich war nicht immer so gelassen und offen für alles. Meine Schüchternheit und Schwierigkeit, aus meiner Komfortzone zu treten, standen mir oft im Weg. Doch dann entdeckte ich das Mountainbiken für mich. Diese Welt hat mich gelehrt, mit Selbstsicherheit Menschen entgegenzutreten und damit offen in die Welt zu gehen. Das war der Grundbaustein meiner weiteren Wege und somit auch für die Zukunft in der Küche. Meine erste Arbeitserfahrung sammelte ich im Bistro „Gitzl“. Ganz zufällig wurde ich vom Kellner zum Gehilfen in der Küche. Ab diesem Moment wurden meine Begeisterung und Leidenschaft erweckt. Ich begann, mich zu Hause auszutoben. Bald informierte ich mich über eine Kochausbildung. Nach meiner Matura besuchte ich somit die Berufsschule „Emma Hellenstainer“. Meine Lehre absolvierte ich größtenteils in der Adler Lodge auf dem Ritten. Beendet habe ich sie jedoch bei meinem Onkel im Hotel/Restaurant „Feichter“ in Bozen. Nach eineinhalb Jahren durfte ich die Gesellenprüfung ablegen und war bereit für meine kommende Zeit im Castel Fragsburg.

Für meine Zukunft wünsche ich mir, oder vielmehr ist es mein Ziel, Balance in die Kochwelt zu bringen, oder zumindest in meine. Als Koch investiert

man viel Zeit, man bringt viele Opfer: Freizeit, Zeit für sich, Zeit mit den Liebsten. Doch wenn man beides nicht aufgeben möchte, muss man einen Weg finden, sie zu vereinen. So wie mein Onkel. Er ist mein größtes Vorbild, was die Balance im Leben angeht. Er vereint seine Berufung mit Fami-



Veilchen/Saffran/Bergamotte

lie, Zeit für die Arbeit mit Zeit für die Liebsten und Hobbys außerhalb der Berufswelt. Und somit vertraue ich darauf, dass mein Wille mein Weg ist und mein Selbstvertrauen diesen Weg zu gehen, mich zum Ziel bringen wird.

Was sagt dein Betrieb über dich?

Peter ist ein junger Mann mit einer sehr positiven Grundeinstellung. Diese lebensfrohe Art gibt er auch an sein Team weiter. Seine überdurchschnittliche Belastbarkeit und der unbedingte Wille, jeden Tag beste Ergebnisse (am Teller) zu erzielen, hat Peter wohl noch von seiner vorherigen Erfahrung als Profisportler mitgebracht. Er liefert außerdem ein großes Verständnis im Umgang mit Lebensmitteln und in der Anwendung von Techniken, ist stets motiviert und wissbegierig. Kurzum, ein großes Talent.

Zum Betrieb

Das Relais & Châteaux Castel Fragsburg liegt auf einem privaten Hügel hoch über der Stadt Meran. Das exklusive

Fünf-Sterne-Hotel thront hier seit dem 17. Jahrhundert und liegt gleich unterhalb der eigenen mittelalterlichen Burg. Die Fragsburg verfügt über insgesamt nur 20 einzigartige Suiten für bis zu 50 Gäste aus aller Welt. Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche, welche vom Sarner Küchenchef Egon Heiss geführt wird, setzt auf Regionalität, Qualität, Gesundheit und exzellenten Service. Im alchemistischen Heilspa, dem ersten seiner Art auf der Welt, verwöhnt die Fragsburg mit einzigartigen Anwendungen und hausgemachten Produkten.



Interpretation „Caprese“



Geschmorte Aprikose/Riesling/Mandel

Mein Lieblingsrezept
finden Sie auf der
Webseite
des SKV



v.l.n.r. **Simone Gostner,**
Tobias Degasperi,
Aphisith Kiriuangchai,
Lisa Taxer und
Max Oberprantacher



THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2023

Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV / PETER NISCHLER

Gourmetküche vom Holzherd

„The Mountain Chef Unplugged“ ist mittlerweile ein Begriff für viele, auch über unsere Landesgrenzen hinaus. Dieser Kochwettbewerb für junge Köchinnen und Köche wird immer beliebter, bei den Kandidatinnen und Kandidaten, beim Fachpublikum und bei allen Zuschauern und Besuchern.



Tobias Degasperi
beim Anrichten

Aphisith Kiriuangchai
beim Anrichten

So war es auch dieses Jahr bei der 8. Ausgabe am 18. Juni. Es faszinierte nicht nur das traumhafte Panorama, sondern auch das stets wachsende Niveau der Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Unter dem Motto „Südtiroler Fleisch mit Charakter“ zauberten die fünf Finalistinnen und Finalisten die unterschiedlichsten Gerichte aus einem Warenkorb, der ihnen bis zu Wettbewerbsbeginn nicht bekannt war. Überraschend war auch heuer wieder, wie die Jungköchinnen und Jungköche mit dem Umstand, nur auf Holzherden zu



Simone Gostner bei der Preisverleihung überreicht durch **Franz Holzknacht**, Geschäftsführer vom Ski- und Wandergebiet Schwemmalm



Tobias Degasper erhält seine Auszeichnung von Mountain Chefs Unplugged Mitorganisator **Philip Hafner**

kochen, umgehen und tolle Lösungen finden, um am Ende ein tolles Gericht zu präsentieren. Die Jury, bestehend aus Andreas Köhne (Vorsitz), Simon Nikolussi und Petra Patscheider, bewertete nicht nur Geschmack, Innovation, und Schwierigkeitsgrad des fertigen Gerichts, sondern auch Arbeitsweise, Kochtechniken und Sauberkeit. Bewertet wurde über ein Punktesystem, bei dem jeder Kandidat 300 Punkte pro Juror bekommen konnte. Dieses Jahr hat ein erstaunliches Ergebnis hervorgebracht: zwei erste Plätze sowie zwei vierte Plätze.

Erster Platz

- **Max Oberprantacher**
Jungkoch im Schlosswirt Forst
- **Lisa Taxer** aus Nordtirol
Jungköchin im Hotel Central in Nauders

Dritter Platz

- **Aphisith Kiriuangchai**
Jungkoch in der Andreas Golf Lodge

Vierter Platz

- **Simone Gostner**
Jungköchin aus dem Sarntal
- **Tobias Degasper**
Lehrling im Restaurant Decantei in Brixen

Wir gratulieren allen nochmals für die herausragende Leistung!



Die Besucher und Interessierten beim Mountain Chefs Unplugged

Kulinarisch verwöhnt wurden die Besucher am Gastrostand des Südtiroler Köcheverbandes – SKV. Herzhafte und süße Gerichte, die von vielen Händen zubereitet wurden. Herzlichen Dank an alle Helfer und Betriebe, die dies möglich gemacht haben: Restaurant Lacknerstüb (Algund), Vier-Sterne Apfelhotel Torgglerhof (Saltaus), Gastaus Messner (St. Nikolaus), Vier-Sterne-Hotel Kassian (Algund).

Veranstalter und Initiator dieses Events ist das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm in Ulten in Zusammenarbeit mit Anna Reiner vom Tourismusverein Ulten und dem SKV.

So ein Event kommt natürlich nur mit den richtigen Partnern zustande. Wir bedanken uns bei allen Firmen, die uns unterstützt haben: Wörndle Interservice, Gastrofresh, Metzgerei Siebenföcher, Fischzucht Schiefer, Ultner Brot, Spezialbierbrauerei Forst, Meraner Kellerei, Aromica.

Ein Lob gilt dem gesamten Organisationsteam vom „The Mountain Chef unplugged“

Franz Holzknacht

(Ski- und Wandergebiet Schwemmalm),

Anna Reiner

(Tourismusverein Ulten),

Philip Hafner

(Leiter Organisationsteam SKV),

Armin Gruber

(Organisationsteam SKV),

Antonio Gerace

(Organisationsteam SKV),

sowie allen Funktionären im SKV-Vorstand, Präsidium und in der Geschäftsleitung.

Wir freuen uns auf die nächste Ausgabe von „The MountainChef Unplugged“, wenn es wieder heißt: „Echt guat kochen“.

Philip Hafner

SKV-Landesvorstand



Kochen vereint Handwerk und Kunst



v.l.n.r. Die Juroren **Petra Patscheider**, Worldchefs-Juror **KM Andreas Köhne** und **Simon Nikolussi**

Immer ein guter Fang

Top Qualität und absolute Frische.



Unser Fischsortiment: ein kulinarisches Reichthum von höchster Qualität. Egal ob frischer Fisch, Räucherspezialitäten oder Meeresfrüchte. Wir lassen das Herz jedes Fisch Fans höher schlagen. Überzeugen Sie sich selbst und vertrauen Sie auf Topqualität und absoluter Frische.

Gastro*fresh*
frisch, regional, erste Wahl

Kulinarische Highlights beim Asphaltart-Streetfestival

Vom 9. bis einschließlich 11. Juni wurde es in Meran wieder einmal bunt und fröhlich. Zum 15. Mal eröffnete das altbekannte Straßenfest Asphaltart den Sommer, dieses Jahr endlich wieder unbeschwert und ohne Corona-Einschränkungen.

Natürlich war auch der Südtiroler Köcheverband – SKV mit von der Partie. Als kreative Künstlerköpfe verzauberten unsere Köche und fleißigen Helfer mit rund 7.000 Gerichten, darunter 250 Kilo Schweineschopf und 280 Kilo Nudeln, die Gaumen der Zuschauer. Ein großer Dank geht an alle freiwilligen Helfer, an die Restaurants Meteo,

Reiterhaus, an die Eisdiele Aijoo sowie an Jakob Zeller, Philip Hafner, Martin Steinkeller, Antonio Gerace, Otto Theiner, Armin Gruber von der Lackner

Stube in Algund, Andreas Stufflesser und nicht zuletzt meiner Ehefrau!

Christian Pixner

SKV-Bezirksvertreter Burggrafenamt

Christian Pixner



Salat aus dem Vinschgau



Banh Mi – vietnamesisches Sandwich mit Bio-Eier



Lasagne, Artischocken und Scamorza



Nudelgericht mit Tomaten und Oliven



Schokoladenhalfgefrorenes mit Erdbeermousse

Asphaltart's Pulled Pork



HALLE C
STAND 21/62
 **Hotel**
Wir sind dabei!
23-26/10/2023

AUSGEFEILTE REZEPTUREN. KOMPROMISSLOSE QUALITÄT.



HYGAN
Innovative Cleaning Products

Unsere Produkte und Lösungen für professionelle Sauberkeit.
Maßgeschneidert für höchste Qualitätsansprüche.
In Südtirol entwickelt, produziert und direkt geliefert.
hygan.eu

SKV-BEZIRK BOZEN

Betriebsbesichtigung der Firma HYGAN

Der SKV-Bezirk Bozen-Überetsch organisiert eine bezirksübergreifende Betriebsbesichtigung der Firma HYGAN in Leifers mit anschließendem kleinen Umtrunk und gemütlichem Beisammensein.

Außerdem feiert die Firma HYGAN heuer ihr **60-jähriges Jubiläum**. Im Jahre 1963 gegründet, hat sich HYGAN als Spezialist für chemische Reinigungsmittel zu einem innovativen

Herstellungsbetrieb mit bestens ausgestattetem Entwicklungslabor und modernsten Produktions- und Abfüllanlagen entwickelt. UNYRAIN und die EU-Ecolabel-Linie ECORAIN zählen heute zu den beliebtesten Reinigungsmitteln im Gastgewerbe, in Altersheimen, Krankenhäusern, öffentlichen Körperschaften sowie in der Industrie. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Beteiligung unserer Mitglieder.

Wann: Montag, 2. Oktober 2023

Ort: Firma Hygan, Leifers

Beginn: 15.30 Uhr

Anmeldung:

bei SKV-Vertreter Bezirk Bozen

Markus Tratter

unter 348 9171568



innovative cleaning products

SKV-BEZIRK SCHLERN

Köchinnen- und Köchewanderung

Der SKV-Bezirk Schlern hat am 26. Juni die alljährliche Wanderung für seine Mitglieder und Freunde organisiert. Heuer ging es auf die Plose. Von der Bergstation der Plosebahn wanderten wir, eine Gruppe bestehend aus zehn Köchinnen, Köchen und einigen Wanderfreunden, zur Ochsenalm. Am Anfang des Weges konnten wir den Bau der neuen



Bergbahn sowie einer Sommerrodelbahn bestaunen. Bei bestem Wetter

ging die Wanderung weiter in einem gemütlichen Auf und Ab, vorbei an blühenden Alpenrosensträuchern und mit wunderschöner Aussicht auf das Eisacktal mit Brixen in Richtung Ochsenalm. Auf halbem Weg machten wir Rast und stärkten uns mit einer Jause, die wie

immer Ehrenmitglied Erich Sander vorbereitet hatte.

Schließlich gelangten wir zur Ochsenalm, wo wir ein leckeres Mittagessen genossen. Anschließend saßen wir noch eine Zeit lang gemütlich zusammen, bevor es Zeit wurde den Rückweg anzutreten, der uns wieder zum Ausgangspunkt zurückführte. Dort hatten wir noch Zeit, ein Erfrischungsgetränk zu genießen, um der Hitze im Tal noch etwas länger zu entkommen, bevor wir uns schließlich verabschiedeten. Es war wieder ein schöner Tag und eine Gelegenheit, den Gemeinschaftssinn im Verein zu fördern. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr, wenn es wieder eine schöne Wanderung geben wird.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirk Schlern

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Landwirtschaft & Gastronomie „A gmahnte Wies?“

Die Veranstaltung „Lokale Produkte in der Kulinarik. A gmahnte Wies?“ wird von der BASIS Vinschgau Venosta und dem Südtiroler Köcheverband - SKV organisiert.

Das Hauptziel dieser ganztägigen Veranstaltung ist es, die Zusammenarbeit zwischen Landwirt:innen und Gastrobetrieben bzw. der Hotellerie zu stärken und mehr lokale und regionale Produkte auf die Teller zu bringen. Gleichzeitig soll die Vielfalt der lokalen Produkte gewürdigt und sichtbar gemacht werden.

Die Veranstaltung beginnt mit einem Markt der lokalen Landwirt:innen, auf dem diese ihre Produkte präsentieren und zum Verkauf anbieten können. Hier haben die Gäste die Möglichkeit, frische und hochwertige Lebensmittel direkt von den Erzeuger:innen zu erwerben. Diese direkte Verbindung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen ist ein wichtiger Schritt, um die Wertschätzung für lokale Produkte zu fördern.

Am Abend findet eine interaktive Diskussionsrunde zum Thema statt. Hier haben die Teilnehmer:innen die Gelegenheit, ihre Ansichten, Erfahrungen und Ideen zur Stärkung der lokalen kulinarischen Szene auszutauschen. Dabei wird auch der Fokus daraufgelegt, wie man mehr lokale Produkte in den Gastrobetrieben und der

Hotellerie einsetzen kann. Ein Höhepunkt der Veranstaltung sind die Gerichte, die die Köchinnen und Köche des Südtiroler Köcheverbandes - SKV vor Ort kreieren werden.

Diese Gerichte werden aus lokalen Produkten zubereitet und den Gästen vor und nach der Diskussion zur Verkostung angeboten. Dies ermöglicht den Gästen, die Qualität und den Geschmack der regionalen Küche hautnah zu erleben und zu genießen.

Insgesamt bietet die Veranstaltung „Lokale Produkte in der Kulinarik. A gmahnte Wies?“ eine Plattform, um die

Zusammenarbeit zwischen Landwirt:innen und der Gastronomie zu fördern, lokale Produkte zu würdigen und die Vielfalt der regionalen Küche zu präsentieren.



Basis Vinschgau, Schlanders

Wann
8. September 2023

Ort
Basis Vinschgau,
Schlanders



MILES I
WORK FASHION SINCE 1982

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

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Herbstausflug in die „Perle der Adria“ - Triest!

Liebe Köchinnen und Köche,

es ist wieder so weit – der Herbstausflug 2023 steht vor der Tür! Dieses Jahr nehmen wir euch mit auf eine unvergessliche Reise in die wunderschöne Hafenstadt Triest, auch bekannt als die „Perle der Adria“. Freut euch auf ein abwechslungsreiches Programm voller Geschichte, Fachexkursionen und kulinarischer Höhepunkte.

Triest, im Nordosten Italiens gelegen, fasziniert mit seiner einzigartigen Mischung aus mediterranem Flair und mitteleuropäischer Eleganz. Auf dem Weg nach Triest machen wir unseren ersten Halt bei der Grotta Gigante, einer beeindruckenden Riesenhöhle in der Ortschaft Borgo Grotta. Sie ist das perfekte Beispiel für die faszinierende unterirdische Natur des Karsts und im Guinness-Buch der Rekorde als die größte Halle ihrer Art verzeichnet. Nach der Besichtigung erwartet uns eine kleine Stärkung im gemütlichen Bistro Don.

Anschließend beziehen wir unser Vier-Sterne-Hotel und machen uns am frühen Nachmittag auf den Weg zur Olivenölmanufaktur Fior Rosso. Seit 1823 ist dieser Landwirtschaftsbetrieb mit Leidenschaft auf die Produktion von extra nativem Olivenöl der autochthonen Sorte Bianchera spezialisiert. Ihr könnt euch auf eine Verkostung dieses hochwertigen und geschmackvollen Biancheraöls freuen.

Den Abend lassen wir bei einem gemeinsamen Abendessen ausklingen, bei dem uns die typische Triester Küche erwartet. Lasst euch von den regionalen Köstlichkeiten verwöhnen und taucht ein in die kulinarische Vielfalt dieser einzigartigen Stadt. Der zweite Tag unseres Herbstausflugs hält ein weiteres Highlight für uns bereit – die Besichtigung

der Premium Kaffeerösterei Julius Meinl. Seit 1862 steht Julius Meinl für Kaffee-Kultur und Expertise. Das Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität und möchte uns seine Leidenschaft für Kaffee näherbringen. Taucht ein in die Welt des edlen Kaffees und erfahrt mehr über die Kunst der Kaffeeröstung.

Mit vielen neuen Eindrücken und wunderbaren Erinnerungen im Gepäck treten wir schließlich die Heimreise an.

Martin Pinggera

Bezirksvertreter Vinschgau

**Der Herbstausflug nach Triest findet
vom 14. November 2023
bis zum 15. November 2023 statt**

Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Platz für dieses unvergessliche Erlebnis.

Abfahrt

ca. 4.30 Uhr in Reschen
in Richtung Bozen

Kosten

280 Euro für Mitglieder
330 Euro für Nicht-Mitglieder

Im Preis inbegriffen ist die Fahrt,

eine Übernachtung mit
Frühstück im Vier-Sterne-Hotel,

drei Betriebsbesichtigungen
mit drei Verkostungen,

ein gemeinsames Abendessen
in einem exklusiven Restaurant.

Anmeldeschluss

Montag, 2. Oktober 2023
mit Einzahlung auf folgendes Konto:
IBAN: IT 73 G 08244 58920 000400402184
der Raiffeisenkasse Schlanders.

Weitere Infos und Anmeldungen

bei Martin Pinggera unter 347 71 85 303
ab 16 Uhr oder per WhatsApp

Seid dabei, wenn es in die
zauberhafte Stadt Triest geht,
und lasst euch von ihrer Schönheit
und Gastfreundschaft verzaubern.

Freut euch auf eine Reise
voller Entdeckungen, Genuss und
gemeinsamer Erlebnisse!



Triest



Zell am See
Kaprun

SALZBURGERLAND

4. FESTSPIELE DER ALPINEN KÜCHE 2023 IN ZELL AM SEE-KAPRUN

Eine kulinarische Überquerung der Alpen

Zum vierten Mal finden am **2. Oktober 2023** die Festspiele der Alpenen Küche unter der Schirmherrschaft des „Alpine Cuisine“-Vorreiters Andreas Döllerer im Ferry Porsche Congress Center in Zell am See-Kaprun statt.

Vier-Hauben-Koch **Andreas Döllerer**
mit Küchen- und Serviceteam



Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschließen – so der Anspruch, wenn es um das Thema „Alpine Küche“ 2023 geht. „Die Festspiele der Alpenen Küche sind eine hervorragende Bühne, um das kulinarische Erbe unserer Vorfahren vor den Vorhang zu holen, aber auch um zu zeigen, auf welchem Spitzenniveau hier gearbeitet wird, um genau dieses Erbe voranzutreiben“ so Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH und Initiator der Veranstaltung.

Von den Besten lernen: Gesprächsrunden und Zukunftsperspektiven

Die Auftakt-Keynote des spannenden Podium-Programmes gestaltet Dominik Flammer aus der Schweiz, Autor und kulinarischer Vorden-

ker der Alpinen Küche, gemeinsam mit Spitzenkoch James Baron. Anschließend werden die zwei Local Heroes Didi und Lukas Ziesel das Publikum mit ihrer Kombination aus Kulinarik



Spitzenkoch
Norbert Niederkofler

und Unterhaltung begeistern. Nach dem Alpine Lunch wirft die Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler aus Vorarlberg einen Blick in die Zukunft der Gastronomie und diskutiert gemeinsam mit Konditorweltmeisterin Eveline Wild (JRE/Der Wilde Eder),

Milena Broger (Restaurant Weiss) und Magdalena Schwarz (Panoramarestaurant Margarethenstein) über Traditionen und Innovationen in und abseits der Küchen. Der Südtiroler Spitzenkoch Norbert Niederkofler gilt als eines der bekanntesten Gesichter der Alpinen Kulinarik in Europa und nimmt die Besucher:innen bei einer Live-Cooking-Show mit auf eine Reise durch seine Alpine Küche-Philosophie.

Die Alpine Küche vor Ort schmecken und genießen

Zu Veranstaltungsbeginn wird erstmals der neue Via Culinaria Guide 2023 bei einem Frühstück der Salzburger Seminarbäuerinnen präsentiert. Der „Alpine Lunch“ zu Mittag wird von Köchinnen und Köchen unter der Schirmherrschaft von Andreas Döllner kreiert. Darunter Vier-Hauben-Koch Vitus Winkler (JRE / Sonnhof, St. Veit), Drei-Hauben-Köchin Theresia Palmetzhofner (Zur Palme, Neuhofen an der



Ybbs), Zwei-Hauben-Köchin Clara Aue (Bio-Hotel Gralhof, Weissensee) und Lukas Schmiderer, ehemaliger Pâtissier des Jahres aus Zell am See.

Infos und Tickets

4. Festspiele der Alpinen Küche

Montag, 2. Oktober 2023
von 10 bis 17 Uhr
im Ferry Porsche
Congress Center Zell am See

Tagesticket inklusiv Verpflegung:

139 Euro pro Person

Alle Informationen und Ticketbestellung:

www.festspiele-alpine-kueche.com



KOMPETENZ, DIE DAS LEBEN ERLEICHTERT.

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



menz-gasser.it





Weil ich *Qualität* will.

Nicol Delago,
Südtiroler Skirennläuferin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com



LANDESMEISTERSCHAFT „BERUFE IM WETTBEWERB“

WorldSkills Italy 2023

Der Countdown läuft. Vom 28. bis 30. September 2023 findet im Messezentrum Bozen die Landesmeisterschaft der Berufe – WorldSkills Italy 2023 statt. Der Südtiroler Köcheverband – SKV organisiert den Wettbewerb für Jungköchinnen und Jungköche, die Lust und Bock haben, sich auf der Landesmeisterschaft zu messen. Kommt vorbei, ihr könnt hautnah miterleben, was die jungen Talente alles draufhaben, wie cool und vielfältig der Beruf Koch/Köchin ist und gemeinsam mit uns die Teilnehmer:innen anfeuern.

Mit Unterstützung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
Wir freuen uns auf euch!



Benjamin Hofer

Jahrgang: 2005

Aufgabe im Betrieb:

Tournant

Hobbys:

Fitness und Ski fahren

Unterstützung:

Küchenchef Egon Heiss,
Fünf-Sterne-Hotel
Castel Fragsburg, Meran



Tobias Rainer

Jahrgang: 2005

Aufgaben im Betrieb:

Abwechselnd Gardemanger,
Entremetier oder Saucier

Hobbys: Kochen, Motocross fahren,
Motorrad Mechanik generell

Unterstützung: Küchenchef Denny Mair
und Hoteldirektorin Nicol Lobis,
Fünf-Sterne-Hotel ADLER Lodge ALPE,
Seiser Alm



Yannik Ennemoser

Jahrgang: 2003

Aufgabe im Betrieb:

Chef Saucier

Hobbys:

Kochen und Fitness

Unterstützung: Küchenchef Markus
Prenn und Christian Pircher Verdorfer,
Vier-Sterne-Apfelhotel Torgglerhof,
Saltaus



Max Oberprantacher

Jahrgang: 2005

Aufgabe im Betrieb:

Chef de partie,
Gardemanger, Patissier

Hobbys:

Fischen und Klettern

Unterstützung:

Küchenchef Luis Haller
und Spezialbierbrauerei FORST,
Restaurant Forstwirt FORST, Algund



Peter Tutzer

Jahrgang: 2002

Aufgabe im Betrieb:

Patissier, 1x die Woche Commis
bei den Hauptspeißern

Hobbys:

Mountainbiken, Laufen und Essen

Unterstützung:

Küchenchef Egon Heiss,
Fünf-Sterne-Hotel
Castel Fragsburg, Meran



Calebe Mazoco da Cruz

Teilnehmer

aus dem Piemont / Turin

Istituto di Istruzione Superiore
„Giovanni Giolitti“
di Torino

Mit Siegfried Schaber geht ein Teil der VKD-Geschichte

Abschied von Dr. h. c. **Siegfried Schaber**: Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) trauert um seinen Ehrenpräsidenten und Ehrensenator.



Foto: VKD

VKD-Ehrenpräsident
Dr. h. c. **Siegfried Schaber**
(1935-2023)

Die nationale und internationale Köchefamilie trauert um Siegfried Schaber, der am 14. Juli 2023 im Alter von 88 Jahren verstarb, wie seine Familie am 19. Juli mitteilte. In den acht Jahren als Vizepräsident und zwölf Jahren als Präsident des VKD hat Siegfried Schaber die Verbandsarbeit maßgeblich geprägt. Wie kaum ein anderer konnte der charismatische Koch und Küchenmeister Menschen in seinen Bann ziehen. Gradlinig, eloquent und mit einer großen Leidenschaft für seinen Beruf hat er sich mehr als fünf Jahrzehnte unermüdlich im Sinne des Verbands eingesetzt und verdient gemacht. Die Jugend- und die Frauenförderung lagen dem Visionär besonders am Herzen.

Siegfried Schaber wurde 1935 geboren und war fast 70 Jahre Mitglied im VKD sowie Träger der Präsidentennadel. Neben seinen Verbandserfolgen konnte der gebürtige Karlsruher auf eine beachtliche berufliche Karriere zurückblicken. Er absolvierte seine Ausbildung in den Jahren 1950 bis 1953 und kochte in seiner langen Laufbahn unter anderem im Hotel Klasen auf der Insel Sylt, im Palast Hotel Regina, im Restaurant Spatenhaus und im Restaurant Schwarzwälder in München. Siegfried Schaber war zudem als Direktor Gastronomie der Steigenberger Hotelfachschule tätig und Leiter des Dienstleistungszentrums Rewe Großverbraucherservice. Im Ausland arbeitete er in Schweden, Frankreich, der Schweiz sowie Spanien und führte 1976 als Teamchef die deutsche Köchenationalmannschaft auf der IKA/Olympiade der Köche an. Zu den zahlreichen Auszeich-

nungen in der Ausnahmekarriere des Kochs gehörten die Ehrenpresidentschaft des VKD, das Bundesverdienstkreuz und die Ehrendoktorwürde der Johnson & Wales University in Rhode Island, USA. Zudem war er Präsident und Vizepräsident sowie Ehrenmitglied des Weltbunds der Kochverbände (Worldchefs). Den Life Chief Award des VKD für sein Lebenswerk nahm er auf der IKA 2020 in Stuttgart entgegen. Die nationale und internationale Köchewelt sowie der Verband der Köche Deutschlands haben einen Jahrhundertkoch verloren, der die Leidenschaft für den Kochberuf in die Welt hinausgetragen und sich mehr als ein halbes Jahrhundert ehrenamtlich für die öffentliche Wahrnehmung von Köchinnen und Köchen engagiert hat. Mit Siegfried Schaber geht ein Teil der Geschichte des VKD. Wir trauern mit seinen Angehörigen und werden sein Andenken dankbar in Ehren halten.

Quelle:

Verband der Köche Deutschlands e. V.

Siegfried Schaber unterhielt nicht nur eine sehr enge Verbindung zum Südtiroler Köcherverband - SKV, er war ein großer Freund und Unterstützer des Südtiroler Köcheverbandes - SKV auch über die Zeit als Präsident und Vizepräsident beim VKD und Worldchefs. Vom Ableben von Siegfried Schaber tief betroffen, sprechen wir der Familie und den Hinterbliebenen unser aufrichtiges Beileid aus.

Südtiroler Köcheverband - SKV

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



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Entdecken Sie erstklassige Lösungen für Ihre Gastronomie!

Wir sind stolz, als Südtirols führender Komplettanbieter für die Gastronomie Ihren kulinarischen Erfolg zu unterstützen. Von hochwertigen Küchengeräten bis zu maßgeschneiderten Lösungen – bei uns finden Sie alles, was Ihre Küche zum Herzstück Ihres Betriebs macht.

Ihr Erfolg ist unsere Leidenschaft!



©Hannes Niederkofler



©Hannes Niederkofler

Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

PROJECT **COOK** **COOL** **WASH** **SERVICE** **RENT**

