IP

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

ALEX PFATTNER
Sein Motto:
Mach es mit Freude.
S. 20

Health *and* delight from nature

DIE KRAFT DER KASTANIE

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

NR. 8 / 2023 // 39. JAHRGANG

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

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

qualitaetsuedtirol.com

Hast deine Kastanien
zu lange gebraten;
Sie sind dir alle
zu Kohle geraten.

Johann Wolfgang von Goethe

AKTUELL

06 Der kulinarische Szenetreff

10 **Hotel 2023** | Die Essenz nachhaltiger Gastlichkeit

THEMA

12 Die Kastanie in Südtirol

16 Herbstgenuss bei den Kastanienwochen

20 Der SKV stellt vor: Alex Pfattner

23 Der „Keschtnweg“

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

24 Die Kastanie – Ein nahrhaftes und vielseitiges Superfood der Natur

YOUNG CHEFS

25 Landesmeisterschaft WorldSkills 2023

BEZIRKE

27 Törggele-Rundfahrt

EVENTS

28 Young Chefs Unplugged 2023

SZENE

30 International Chefs Day 2023

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Mit 700 Jahren steht der älteste Kastanienbaum Europas in Vahrn

TITELTHEMA
Die Kastanie in Südtirol
12

Helmut Tauber, Obmann des Organisationskomitees der Eisacktaler Kastanienwochen

TITELTHEMA
Herbstgenuss bei den Kastanienwochen
16

Für die vier Messetage wurden vier Themenschwerpunkte gewählt: **Sustainable Intelligence, Food, Architecture und Human Resources**

AKTUELL
Hotel 2023 | Die Essenz nachhaltiger Gastlichkeit
10

EINE REISE DURCH DIE ZEIT

Kulinarische Tradition und die Vielfalt der Südtiroler Küche

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

in einer sich stetig verändernden Welt ist es von unschätzbarem Wert, unsere Wurzeln zu bewahren und die Traditionen, die unsere Kultur geprägt haben, zu würdigen. In dieser Ausgabe unserer Zeitung tauchen wir tief in die reiche Kulturlandschaft Südtirols ein, um die Bedeutung von Traditionen, Werten und der traditionellen Südtiroler Küche zu erkunden. Südtirol, ein Land von atemberaubender Schönheit und beeindruckender Vielfalt, ist nicht nur für seine malerische Landschaft bekannt, sondern auch für die tiefe Verbundenheit seiner Bewohner mit ihren Traditionen. Diese Traditionen sind das Fundament, auf dem die einzigartige Identität unserer Region aufgebaut ist. Von alten Bräuchen bis hin zu generationsübergreifenden Werten spiegelt sich das Erbe unseres Landes in jedem Aspekt des Lebens wider.

Ein besonderes Highlight dieser Ausgabe ist das traditionelle Törggelen. Die einheimische Gastronomie ist nicht nur eine kulinarische Erfahrung, sondern auch ein Fenster in die Geschichte und den Geist des Landes. Von köstlichen Törggele-Spezialitäten wie Schlutzkrapfen und Knödeln bis hin zu herzhaften Gerichten wie Kraut und Gselchtem – die traditionelle Küche Südtirols erzählt Geschichten von Bauernhöfen, Familienrezepten und dem stolzen Erbe unserer alpinen Kultur.

Wir haben uns bemüht, in dieser Ausgabe Einblicke in die Tradition zu gewähren. Interviews mit Einheimischen, die ihr Wissen und ihre Leidenschaft für die alten Bräuche teilen, sollen dazu beitragen, die Bedeutung dieser Traditionen in einer modernen Welt zu verstehen.

Wir laden Sie ein, sich auf eine Reise durch die Zeit zu begeben, während wir die Schätze der Traditionen, der Werte und der traditionellen Küche Südtirols enthüllen. Möge diese Ausgabe dazu inspirieren, das Erbe unserer Vorfahren zu schätzen und weiterzugeben, während wir gleichzeitig neue Wege finden, sie in unserem modernen Leben lebendig zu halten.

Genießen Sie die Lektüre und lassen Sie sich von der Schönheit der Traditionen verzaubern.

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 2023
Eingetragen im Presseregister des Landesgerichtes Bozen am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Kastanien braten

Foto: **IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE/ MANUEL FERRIGATO**

Foto: **APFELHOTEL TORGGLERHOF**

LANDESMEISTERSCHAFT

Kick Off im Vier-Sterne-Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus

Lesen Sie weiter auf Seite 25

TERMINE

13.-15. OKTOBER 2023
International Young Chefs unplugged in Rankweil (A)

20. OKTOBER 2023
Internationaler Chefs Day / Internationaler Tag der Köchinnen und Köche

23.-26. OKTOBER 2023
Messe Hotel, Bozen

18. NOVEMBER 2023
52. Mitgliederversammlung - Meeting of the South Tyrolean Chefs, Bozen

SKV ON TOUR

8. NOVEMBER 2023
Törggele-Rundfahrt, Klausen und Umgebung

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

VIDEOS

Törggelen in Südtirol
12 Videos mit dem Stichwort „Törggelen" - Peer.tv

PODCAST

Die Esskastanie - Das Brot der Armen

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/** oder über **facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband**

Foto: **SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**

Archivfoto der Mitgliederversammlung 2022 - Die besten Kochlehrlinge „The Best Young Chefs of the South Tyrolean Cooks 2022 mit Landeshauptmann **Arno Kompatscher** (Bildmitte), SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** mit Geschäftsführer **Reiner Münnich** (l.), den Direktorinnen der Landesberufsschulen Hellenstainer in Brixen und Savoy in Meran, **Dr. Brigitte Gasser Da Rui** und **Dr. Beatrix Kerschbaumer Sigmund** und SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf** (v.l.)

MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES SÜDTIROLER KÖCHEVERBANDES - SKV

Der kulinarische **Szenetreff**

SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** sowie das Präsidium, der Landesvorstand und die Vertreter der Bezirke laden alle Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes – SKV herzlich zur alljährlichen Mitgliederversammlung ein.

Es erwarten Sie spannende Vorträge und eine Podiumsdiskussion rund um die Themen Nachhaltigkeit, Fachkräfte, die Zukunftsperspektiven für den Südtiroler Tourismus und für die Südtiroler Kulinarik.
Weitere Höhepunkte sind die Auszeichnung der besten Kochlehrlinge „The Best Young Chefs of the South Tyrolean Cooks 2023" durch den Landeshauptmann und die Auszeichnung des Ausbildungsbetriebes und des Ausbilders des Jahre 2023 durch den Bildungslandesrat.
Im Anschluss laden wir alle Mitglieder zum kulinarischen Beisammensein und Networking ein.
Wir bitten Sie schon heute den Termin im Kalender einzutragen. Es lohnt sich, dabei zu sein!

Wann: 18. November 2023

Ort:
Meeting und Eventcenter – MEC,
Hotel Four Points
by Sheraton in Bozen

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

WELLNESS zum Genießen

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers since 1977

VIROPA®

die Südtiroler Teemarke

Besuchen Sie uns:

HOTEL 2023 in Bozen
23. - 26. Oktober 2023
Halle CD, Stand Nr. D23/38

Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

Die Meraner Mühle

Die Familie Albert und Sigrid von Berg, welche auf 600 Jahre Müllertradition im bayerischen Ansbach blicken kann, übernahm zusammen mit Sohn Rudolf im Jahr 1985 die Meraner Mühle in Lana. In den Folgejahren wurde der Betrieb kontinuierlich erweitert.

Das familiengeführte Unternehmen steht heute wie früher für eine besondere Leidenschaft für Getreide aller Art und dessen traditionelle Verarbeitung, die es gekonnt mit den Prinzipien einer fortschrittlichen Produktion vereint: von der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe, über modernste Anlagen und strenge Kontrollen während des gesamten Herstellungsprozesses bis hin zu maximaler Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden.

Die Meraner Mühle bietet eine große Vielfalt an Mehlen, Backmischungen, auch Bio und glutenfrei, die eigene Lievito Madre und natürlich auch verschiedenste Getreidesorten. Eine weitere Spezialität stellt das exklusiv von der Meraner Mühle gemahlene Regiokorngetreide dar. Regiokorn steht für Getreide, das ausschließlich in Südtirol angebaut und verarbeitet wird. In Zahlen ausgedrückt, sprechen wir von über 300 Tonnen Ernteertrag, hauptsächlich Roggen, aber auch Dinkel und ein kleiner Teil Gerste; produziert von ca. 60 Südtiroler Bauern auf ca. 85 Hektar Anbaufläche verteilt auf Vinschgau, Pustertal und Eisacktal.

Regiokorn stärkt das beinahe in Vergessenheit geratene Netzwerk zwischen Anbau, Verarbeitung und Produktion und vereint die lokalen Getreidebauern mit der Meraner Mühle und über 40 Bäckereien in ganz Südtirol. So wird der Getreideanbau in Südtirol wiederbelebt, althergebrachtes Wissen und lokale Getreidesorten bewahrt, die regionale Wertschöpfung erhöht und die gastronomische Kultur gefördert. Es ist ein Netzwerk, von dem alle Beteiligten profitieren und das die Renaissance des Regionalen antreibt. Vom Bauern bis zum Endkonsumenten.

Die Regiokorn Produkte (ganz oder vermahlen) sind in verschiedenen Gebinden in den am Projekt beteiligten Bäckereien, Wiederverkäufern und der Meraner Mühle erhältlich.

Sämtliche Produkte der **Meraner Mühle** sind über unseren langjährigen Vertriebspartner **Wörndle Interservice** für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich.

UNSERE NEUE PIZZA-LINIE

BEREIT FÜR DIE GESCHMACKS-REVOLUTION?

6 neue Mischungen: innovativ, traditionell, proteinreich oder glutenfrei - ebenso wie **3 spezielle Pizza-Mehle**.

Die Mischungen überzeugen mit **ausgewählten Rohstoffen** und unserer hauseigenen **Lievito Madre** Naturhefe. **Einfache Anwendung** und **vielseitig einsetzbar**.

NEU: Die Mischungen sind in 10kg Gebinden verfügbar!

MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO

MERANER MÜHLE GMBH
Industriezone 7| I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 497 297
www.meranermuehle.it

Für mehr Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren Vertriebspartner für Gastronomie und Hotelerie!

WÖRNDLE Inter SERVICE GranChef PREMIUM FOOD

INFO ZUR DIGITALISIERUNG VON ENRI GIACOMUZZI

PICKUP MONITOR

Papierlose Küche !?

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

Foto: ENRI GIACOMUZZI

Mit einem Küchenmonitor an jedem Posten, weiß der Koch welches Gericht zuzubereiten ist, koordiniert sich mit den anderen Köchen über die Gangabfolge und das Servicepersonal sieht am Küchenmonitor ein, welche Speisen zu welchem Tisch gebracht werden.

Der Koch sieht am Küchenmonitor welche Gerichte vorzubereiten sind, markiert diese als bereit und stellt die Teller auf den Pass. Der Kellner kann am PickUp Monitor genau verfolgen, welche Gerichte zu welchem Tisch gebracht werden müssen.

Insbesondere in Hotelrestaurants erweist sich der PickUp-Monitor als äußerst nützlich: Zusätzlich zur Tisch- und Gerichtszuweisung können auch Zimmernummern und besondere Hinweise wie „Geburtstag“ angezeigt werden. Speisen werden am PickUp-Monitor mit Symbolen als „beim Kochen“, „Abholbereit“ und „abgeholt“ übersichtlich gekennzeichnet. Diese Art der Markierung erleichtert die Arbeit sowohl für Köche als auch Kellner, da sie den Status jeder Bestellung im Blick behalten können, ohne jedes Ticket einzeln abarbeiten oder nach einem bestimmten Gericht Fragen zu müssen.

Der Einsatz des PickUp-Monitors verbessert nicht nur die Effizienz, sondern auch die Genauigkeit in der Küche und im Servicebereich. Fehler, die durch unleserliche Handschrift oder verlorene Papier-Tickets entstehen können, gehören damit der Vergangenheit an.

Insgesamt trägt der PickUp-Monitor dazu bei, den Service in der Gastronomie noch effizienter und kundenorientierter zu gestalten. Eine übersichtliche, papierlose und effiziente Bestellabwicklung im Küchen- und Servicebereich ist somit durch die Digitalisierung möglich.

HOTEL 2023

Am Mittwoch, 25. Oktober 2023 präsentieren sich die Mitgliedsbetriebe der **Freien Weinbauern** wieder gemeinsam mit einer Gastregion: 2023 ist dies Collio im östlichen Friaul mit seinen großen Weißweinen.

Die Essenz *nachhaltiger Gastlichkeit*

Vom **23. bis 26. Oktober** ist es wieder soweit: Die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie öffnet ihre Tore.

Für die vier Messetage wurden vier Themenschwerpunkte gewählt: Sustainable Intelligence, Food, Architecture und Human Resources – alles unter dem gemeinsamen Dach der Nachhaltigkeit.

Fleischteil mit Charakter trifft auf Innovation

Food steht am Dienstag, dem zweiten Messetag, im Fokus. Nach der Präsentation des Falstaff Wein- und Restaurant Guide Südtirol 2024 geht es um ein weltweit ebenso dringliches wie leidenschaftlich umstrittenes Thema: Fleisch und Alternativen dazu. Unter dem Titel „Fleisch neu gedacht: Nachhaltige Perspektiven und Entwicklungen“ tauschen sich Experten zu den wichtigsten Alternativen aus: Laborfleisch, Fleischersatzprodukte und tierisches Fleisch.
Die Tourismusbranche ist mit einem enormen Fachkräftemangel konfrontiert. Um dem entgegenzuwirken und um bestehende Personalressourcen weiterhin an die Betriebe zu binden, bedarf es einer Professionalisierungsoffensive im Bereich des Personalmanagements. Dieses Dauerthema beherrscht den letzten Messetag, Donnerstag, den 26. Oktober. Daneben findet sich an allen vier Messetagen ein eigener Ausstellungsbereich „HR in Gastronomie und Hotellerie“ mit ausgesuchten Dienstleistern, die Fachbesucher unterstützen können, Mitarbeiter zu finden, zu halten und zu motivieren.

Quelle: **Messe Bozen**

Foto: **MESSE BOZEN - MARCOPARISI**

Hotel 2023
4 Tage
500 Aussteller
20.000 Fachbesucher
aus Hotellerie und Gastronomie
Montag, 23. bis Donnerstag, 26. Oktober | 09.30 - 18.00 Uhr
Infos und Tickets unter
www.fieramesse.com/hotel

Hotel

Hotel

Holen Sie sich jetzt Ihr Ticket gratis!

Internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie
Die Essenz nachhaltiger Gastlichkeit

23-26/10/2023
Bozen

Besuchen Sie unseren Online-Shop und erhalten Sie mit dem folgenden Code 1 Gratis-Ticket.

Ihr Code:
HOT23SKV08000071

FieraMesse BolzanoBozen

fieramesse.com/de/hotel

Moderatorin Silvia Fontanive mit den beiden Küchenchefs vom Vier-Sterne Romantikhotel Oberwirt in Marling KM **Andreas Unterholzner** und **Werner Seidner** (v.l.) - Archivfoto der Messe Hotel 2022

Foto: **SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**

MESSE HOTEL

Meetingpoint!

Der Südtiroler Köcheverband – SKV setzt in diesem Jahr auf mehrere Schwerpunkte passend zum Motto der Messe **„Die Essenz nachhaltiger Gastlichkeit"**, wobei der Kochberuf und Food im Mittelpunkt stehen.

Der Herdblock als Treffpunkt zum Erfahrungsaustausch, Networking oder auch nur zum Small Talk und das nicht nur für Mitglieder, sondern für alle Interessierten am Kochberuf und für alle Kochbegeisterte.

Live-Cooking-Acts

Im Sinne der nachhaltigen Gastlichkeit und angesichts des Fachkräftemangels werden junge aufstrebenden Köchinnen und Köche aus der Südtiroler Kochszene und auch die zukünftigen Servicemitarbeiter:innen im Vordergrund stehen und ihr Können dem breiten Publikum aufzeigen.

Blick in den Süden

Gemeinsam mit der Messe Bozen präsentieren wir zwei Köche, ausgezeichnet mit dem Grünen Michelin-Stern auf der Bühne des Südtiroler Köcheverbandes – SKV. Es sind Stefano Pinciaroli vom Restaurant Villa Petriolo in Florenz/Toskana und Michele Lazzarini vom Restaurant Contrada Bricconi in Oltressenda/Bergamo. Der 2020 ins Leben gerufene Grüne Michelin-Stern ist eine Auszeichnung für Restaurants, die sich durch ihr Engagement für nachhaltige Gastronomie besonders hervorheben. Diese werden von Michelin ausgewählt. Kommt vorbei, wir freuen uns auf euch!

rm

Vorteile für Mitglieder

Auf Seite 10 finden Sie den Zugangscode für die **Onlinebestellung Ihrer kostenlosen Eintrittskarte** zur Messe Hotel 2023.

Hotel

DIE KASTANIE IN SÜDTIROL

Kulturgut zwischen Tradition und Moderne

„Von herbstlichen Aromen bis hin zur kulturellen Bedeutung: Eine Entdeckungsreise in die **verlockende Welt der Kastanie.** Tauchen Sie ein in die reiche Tradition des Anbaus und der kulinarischen Vielfalt."

Die ursprünglich aus der Türkei stammende Edelkastanie (Castanea sativa) ist der einzige in Europa vorkommende Kastanienbaum der Gattung Castanea aus der Familie der Buchengewächse.

Als Nutzpflanze wurde sie bereits im Jahre 500 vor unserer Zeitrechnung vor allem ihres witterungs-beständigen Holzes wegen angebaut, welches eine besonders einzigartige Maserung aufweist und als Dielenboden mit einer Nussholz-Einrichtung effektvoll kontrastiert.

Der meist imposante, rechtsdrehende Laubbaum erreicht eine Wuchshöhe von bis zu 25 Metern. Mit 20 bis 30 Jahren erscheint die erste Infloreszenz.

Der inebriant-wohlriechend blühende Baum betört im Frühjahr jeden Wanderer des von Vahrn aus über Feldthurns, dem Ritten und Bozen bis nunmehr nach Vilpian führenden Keschtnwegs. In Vahrn steht zudem mit etwa 700 Jahren Europas älteste Vertreter seiner Art.

Mit ihrem nektarartigen Geschmackscharakter verwandeln die sublim duftenden Kastanienblüten eine daraus hergestellte, den Gaumen samtweich umschmeichelnde Eiscreme oder ein zart schmelzendes Parfait in ein nahezu schwindelerregendes, sensorisch irisierendes, mit einem subtil wahrnehmbaren Hauch von Magie mäanderndes Aromen-Karussell. Aus den Blüten des Kastanienbaumes erzeugen die Bienen einen der drei bittersüßen Honige, wie jenen des auf Sardinien beheimateten Erdbeerbaumes und des hierzulande vermehrt anzutreffenden Buchweizens, der traditionellerweise für die Zubereitung von Lebkuchen Verwendung findet.

Einem weißen, und demzufolge ohne Bitterstoffe hergestelltem Kaffeeeis versetzen einige Löffel dieses einzigartig bittersüß schmeckenden Honigs einen kulinarischen Tritt ins Schienbein.

Im kleinen Schweizer Bergtal Bergell, Heimatort des weltbekannten Künstlers Alberto Giacometti, wo in den „Cascine" die begehrten Nußfrüchte nach alter Tradition wochenlang auf Kastanienholzfeuer getrocknet und schließlich zu einem vielseitig einsetzbaren, glutenfreien und als Ersatz für Weizenmehl verwendetes Mehl verarbeitet werden, erstreckt sich Europas größter Kastanienhain.

Die hierzulande allerorts anzutreffende herbstliche Tradition des Törggelens stammt wohl aus dem Eisacktal, wo man einst den neuen, aus der Torggl fließenden Wein in einem so bezeichneten Buschenschank, einem bäuerlichen Gastlokal, an welchem während der Öffnungszeiten ein „Buschen", also ein Blumenstrauß über die Eingangstür gehängt wurde, ausschenkte und hierbei allerlei herbstliche Erzeugnisse dazu servierte.

Die auf einem offenen Feuer gerösteten Keschtn wurden alsdann in einem aus Kastanienholz und Haselstauden gefertigten Keschtnriggl geschält.

Fortsetzung auf Seite 15

Roberts Stube
im Felsenkeller

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 Vorraussetzung.

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

I-39019 Dorf Tirol · Zenobergstraße 14

WUSSTEST DU SCHON?

Am Mittelmeer gehört die Esskastanie schon seit der Antike zu den Grundnahrungsmitteln. Die Römer haben die „sättigende Nuss" nach Mitteleuropa gebracht.

Auf Sardinien wird aus der Kastanie sogar ein Bier gebraut.

Mit 700 Jahren steht der älteste Kastanienbaum Europas in Vahrn

Foto: **IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE/TRICKYTINE**

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

NATURE INSIDE.

Weil die inneren Werte zählen.

Alle Rohstoffe unserer spezialisierten Reinigungsprodukte sind biologisch abbaubar. Entdecken Sie UNYRAIN ECO, unsere Produktlinie für schonende Gründlichkeit bis unter die Oberfläche.

www.hygan.eu

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu
EU Ecolabel: IT/020/030

HYGAN
60 years

SUCCUS.

Kastanien-Cappuccino

Foto: **ARMIN MAIRHOFER**

WUSSTEST DU SCHON?

Eine Keschtnriggl ist ein aus Haselstaude und Kastanienholz geflochtener Rüttelkorb, den man in Südtirol schon seit Jahrhunderten zum Schälen gebratener Kastanien verwendet.

Aus einer in ihrer natürlichen Süße, mit einer präzisen Dosierung Salz abgeschmeckten, harmonischen, samtweichen Kastaniencremesuppe lässt sich ein mit einer luftig leichten Milchschaumhaube versehener und mit einem Hauch von Kaffee, Zimt, Kardamom, Vanille und Tonkabohne zartberieselter Cappuccino, ein Kaleidoskop von bezaubernden Geschmackseindrücken verwirklichen.

Aus der Kastanie werden allerlei herbstliche Süßspeisen und Beilagen zu Wildgerichten sowie ein sehr schmackhafter Brotaufstrich hergestellt und Bauernkrapfen sowie schwarzplentene Rouladen damit gefüllt. In der edlen Darstellung einer Marron glacé, bzw. in der aus dem Jahre 1948 vom Konditorlehrling Ivo Moschen stammenden und mittlerweile südtirolweit zu Weltruhmstatus avancierten Süßspeise, dem Kastanienherz, findet sie jedoch ihre wohl höchste Vollendung.

Armin Mairhofer
Experte im Bereich
Kräuter und Lebensmittel

PR-INFO

60 Jahre HYGAN

Professionelle Reinigungsprodukte aus Südtirol

Das Südtiroler Familienunternehmen HYGAN entwickelt und produziert seit 1963 Wasch- Reinigungs- und Pflegeprodukte nach höchsten Qualitätsstandards.

Seit 60 Jahren steht HYGAN für Innovation und Produkte von höchster Qualität. So gründlich wie nötig, so schonend wie möglich: Dies beschreibt die Philosophie von HYGAN wohl am besten. Im Fokus von HYGAN stehen die vielfältigen Bedürfnisse der Kunden sowie die Übernahme von Verantwortung für eine nachhaltige Zukunftsgestaltung. So hat das Unternehmen bereits im Jahr 1986 mit dem „grünen Blatt“ eine ökologische Eigenzertifizierung eingeführt. In 2013 folgte dann der Aufbau einer EU-Ecolabel Produktlinie. Die zertifizierten Produkte aus der erfolgreichen UNYRAIN ECO-Linie decken das komplette Sortiment der Unterhaltsreinigung ab und erfüllen höchste professionelle Ansprüche an Qualität und Sicherheit. Die 60 Jahre Erfahrung im Markt spiegelt sich wieder in der außergewöhnlichen Sortimentsbreite und –tiefe. Seien es hochspezialisierte Reinigungsmittel, Wasch- und Spülmittel oder Desinfektionsmittel, HYGAN hat für alle Anwendungen und alle Bereiche das passende Produkt. „Die starke Fokussierung auf Reinigungsprodukte für gezielte Anwendungen, die bei uns im hauseigenen Labor entwickelt und getestet werden, macht die Reinigung in allen Bereichen sehr effizient, schont zugleich aber auch Umwelt und Natur“, erläutert Inhaber Norbert Gummerer die Strategie seines Unternehmens. Mit seinen Kindern Rebecca und Igor, hat er bereits die zweite Generation in den Familienbetrieb eingeführt.

In den letzten Jahren hat sich die HYGAN Group stetig weiterentwickelt und ist weiter gewachsen. So konnten zwei Fachhandelsunternehmen aus Deutschland übernommen und erfolgreich in die Gruppe integriert werden. Zu den führenden Kunden des mittlerweile 100-köpfigen Unternehmens gehören professionelle Anwender in Gastgewerbe und Hotellerie, bei Reinigungsdienstleistern, Altersheimen und Krankenhäusern sowie in Industrie und Gewerbe.

www.hygan.eu

Helmut Tauber, Obmann des Organisationskomitees der Eisacktaler Kastanienwochen

Foto: HOTEL TAUBERS UNTERWIRT

HERBSTGENUSS BEI DEN KASTANIENWOCHEN

Die *herzförmige Frucht* bereichert die kulinarische Szene

Das malerische Eisacktal wird alljährlich im Herbst von einem Ereignis von besonderer kulinarischer Bedeutung erfüllt – **den Eisacktaler Kastanienwochen,** eine Hommage an die köstlichen Kastanien.

Die Kombination aus atemberaubender Landschaft, herzhafter Gastronomie und kulturellem Erbe macht die Kastanienwochen zu einem unvergesslichen Erlebnis für Einheimische und Gäste gleichermaßen.

Vom 14. bis 29. Oktober 2023 findet die 22. Auflage der Eisacktaler Kastanienwochen statt. Die Gastgeberinnen und Gastgeber der teilnehmenden Betriebe geben vielseitige Rezepte zum Besten, während ein Rahmenprogramm mit Wanderungen, Ausstellungen und Festen, das Ganze abrunden. Mehr Infos unter: **www.kastanie.it**

Wir haben bei Helmut Tauber, Obmann des Organisationskomitees der Eisacktaler Kastanienwochen, nachgefragt.

Zum bereits 22. Mal finden heuer die Eisacktaler Kastanienwochen statt. Was war zu Beginn die Idee dahinter?

Die Idee war, zunächst der Kastanie einen neuen Stellenwert zu geben, und diese typische Frucht des Eisacktales mit der lieblichen Landschaft des Eisacktales und vor allem mit den kulinarischen Genüssen in unseren Gasthäusern zu verbinden. Heute würde man das Stärkung der regionalen

Fortsetzung auf Seite 17

EDNA

LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

Per un buffet ricco e fantasioso

Für ein reichhaltiges und fantasievolles Buffet

PRODOTTO TOP

Art. 1988*
Dip Mix Minis, 6-fach sortiert
Mini Dip-Mix, 6 varietà
Gewicht · Peso: 19,2 g, 360 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto
Suggerimento cottura per 3-5 min.

Art. 10*
Mini-Doppelweck-Kiste, 5-fach sortiert
Confezione assortita di mini panini, 5 varietà
Maße · Misure: L 7,5 x B 5,0 x H 3,0 cm
Gewicht · Peso: 25 g, 250 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgebacken · Precotto

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. 1070*
Laugenkonfekt, 4-fach sortiert
Mini confetti „Laugen“, 4 varietà
Maße · Misure: L 6,0 x B 3,5 x H 1,5 cm
Gewicht · Peso: 35 g, 150 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgegart · Prelievitato

PRODOTTO TOP

Art. 804*
Carrée-Brot-Mischkiste, 4-fach, geschnitten
Ass. di pancarrè da farcire, 4 varietà, pretagliato
Maße · Misure: L 32,0 x B 28,5 x H 3,3 cm
Gewicht · Peso: 840 g, 4 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgebacken · Precotto
Suggerimento cottura per 3-5 min.

PRODOTTO TOP

Art. 1695*
Dip-Stick
Bastoncino di pane
Maße · Misure: L 11,5 x B 3,5 x H 2,5 cm
Gewicht · Peso: 20 g, 160 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgebacken · Precotto
Suggerimento cottura per 3-5 min.

PRODOTTO TOP

Art. 1776*
Dip-Balls
Bocconcino di pane
Maße · Misure: Ø 6,0 x H 3,8 cm
Gewicht · Peso: 20 g, 160 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgebacken · Precotto
Suggerimento cottura per 3-5 min.

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
Suggerimento cottura per 3-5 min.

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

PRODOTTO TOP

Art. 1160*
FF-Party Burger
Mischkiste, 4-fach sortiert
PartyBurgerMix, 4 varietà
Maße · Misure: Ø 6,5 x H 3,5 cm
Gewicht · Peso: 30 g, 100 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

PRODOTTO TOP

Art. 2357*
FF-Brioche Burger, geschnitten
Burger Brioche tagliato,
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

PRODOTTO TOP

Art. 1658*
Piccobelli-Mischkiste
Assortimento di piccobelli
Maße · Misure: Ø 6,5 x H 2,2 cm
Gewicht · Peso: 30 g, 160 St. / Kt. · pz. / ct.
vorgebacken · Precotto

PRODOTTO TOP

Art. 1710*
SG-Buttermilchbällchen
SG-Palline al latticello
Maße · Misure: Ø 4,0 cm
Gewicht · Peso: 15 g, 150 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto
Aufbacken · Cuocere per 3-5 min.

Spedizione GRATIS

EDNA
Service WORLD
LA QUALITÀ È LA NOSTRA MISSIONE

Art. 95392*
EDNA Portions-Waffelschälchen
Ciotoline di cialda
Maße · Misure: Ø 4,9 x H 2,9 cm
Gewicht · Peso: 1,6 g, 1.380 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

PRODOTTO TOP

Art. 70253*
Mini-Waffeln
„Basic Line“, neutral
Mini cialde
con vassoio a tavolozza
Maße · Misure: Ø 2,5 x L 7,5 cm
Gewicht · Peso: 3,8 g, 286 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

PRODOTTO TOP

Art. 54615*
Pidy Mischkarton „Spicy Cups“
Confezione mista „Spicy Cups“
Maße · Misure: Ø 3,2 x H 1,5 cm
Gewicht · Peso: 4 g, 96 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

Art. 34805*
HUG Mini-Snack-
Tartelettes „Filigrano“, Ø 3,8 cm
Tortine HUG per snack,
„Filigrano“, Ø 3,8 cm
Maße · Misure: Ø 3,8 x H 1,8 cm
Gewicht · Peso: 6,4 g, 200 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

Art. 35019*
HUG Mini-Snack-Tartelettes
„Oliven-Rosmarin“
Mini tortine „HUG“ per snack
„Rosmarino e Olive“
Maße · Misure: Ø 4,2 x H 1,8 cm
Gewicht · Peso: 6,4 g, 160 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

Art. 35021*
HUG Mini-Snack-
Tartelettes „Tomate/Basilikum“
Mini tortine „HUG“ per snack,
Pomodoro & Basilico
Maße · Misure: Ø 4,2 x H 1,8 cm
Gewicht · Peso: 6,6 g, 160 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

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.

Versandkostenfreie Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 5-8 Werkstagen.
Senza ulteriori spese di spedizione. La consegna avviene tramite spedizione postale entro 5-8 giorni lavorativi.

2308038 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.

Kreisläufe nennen. Vor 22 Jahren ging es einfach darum, etwas zu unternehmen, um Landwirtschaft, Landschaft und Gastronomie stärker zu verzahnen. Ich denke, es ist uns Wirtinnen und Wirten im Eisacktal sehr gut gelungen, die Kastanie unsere Umgebung und schließlich unsere Gastbetriebe während der Eisacktaler Kastanienwoche in den Mittelpunkt zu rücken.

Wer waren damals die führenden Initiatoren?

Helmut Tauber: Die Idee ist von meinem Vater, Franz Tauber, ausgegangen. Er hatte oft darüber nachgedacht, wie das Eisacktal, die Kastanie als typische Herbstfrucht und unsere Gasthäuser, in denen die Kastanie verarbeitet wird, aufgewertet werden können. Bald hat mein Vater unter seinen Wirtskollegen, aber auch bei den Bauern und bei den Verantwortlichen der Tourismusvereine, Gehör gefunden.
Relativ schnell war klar, dass man Kastanienwochen ins Leben rufen und sie in all jenen Gemeinden anbieten sollte, in denen es Kastanienhaine gibt. Ebenso erschien es sinnvoll, dass man von Ort zu Ort wandert, um die Landschaft, die prächtigen Kastanienhaine und schließlich unsere Gasthäuser zu erleben. So entstand auch die Idee, den Ketschnweg durch das Eisacktal anzulegen und auszuschildern.

Was ist das Geheimnis, dass sich die Eisacktaler Kastanienwochen so lange bewährt haben?

Helmut Tauber: Das Geheimnis, wie Sie es formulieren, liegt sicherlich in der Symbiose zwischen Landschaft, Gastronomie, Landwirtschaft und der Jahreszeit mit den immer noch feinen Temperaturen zum Wandern, den farbenprächtigen Wiesen und Wäldern und der gemütlichen Einkehr in schönen Gasthausstuben, auf Terrassen und Gastgärten, wo man die typischen Herbstgerichte des Eisacktales und seine typischen Weine genießt.

Die Wochen haben sich über die Jahre immer weiterentwickelt, gibt es bereits neue Ideen oder Projekte?

Jedes Jahr bemühen sich die teilnehmenden Gastbetriebe, ihre Gäste mit neuen und raffinierten Gerichten rund um die Kastanie zu überraschen. Unsere Köchinnen und Köche sind dabei sehr einfallsreich und tauschen sich dazu beispielsweise auch mit Sterneköchen aus. Es entstehen so neue Brot- und Grissinirezepte oder fermentierte Versionen der Kastanie. Und auch im Getränkebereich versuchen wir, die Kastanie einzubauen. So gibt es neben dem Kastanienbier auch Kastanienlikör und sogar Kastaniengin.

Was macht die Eisacktaler Kastanie so besonders?

Das Eisacktal bietet gute Bedingungen für die Kastanie. Viele fleißige Bauern

Fortsetzung auf Seite 19

FORST 0,0%
VON NATUR AUS SPORTLICH

**AUSGEZEICHNET MIT GOLD BEI DEN WORLD BEER AWARDS 2023
IN DER KATEGORIE NO & LOW ALCOHOL LAGER.**

23 WORLD BEER AWARDS
ITALY
GOLD

@forstbeer
/BirraForstBier
www.forst.it

SPEZIALBIER-BRAUEREI
FORST
BIRRA·BIÈRE·BEER·BIER

Mit den Eisacktaler Kastanienwochen wird speziell auf die Tradition der Kastanie hingewiesen und die vielseitigen gastronomischen Verwendungsmöglichkeiten der Frucht werden noch mehr in den Fokus gerückt.

Helmut Tauber

kümmern sich um die Kastanienhaine. Und die Zusammenarbeit mit der Gastronomie funktioniert schon lange gut. Aber nicht nur die Frucht, auch das Holz der Kastanie hat einen besonderen Charakter. So haben wir letztes Jahr mit Herbert Kerschbaumer und Simon Rauter zwei Feldthurner mit der „Goldenen Kastanie“ ausgezeichnet, die sich schon lange künstlerisch mit dem Kastanienholz auseinandersetzen.

Was ist Ihr Lieblingsgericht, wenn es um die Kastanie geht?

Villnösser Brillenschaf mit Kastanienpüree und Blaukraut. Ein Genuss.

pj

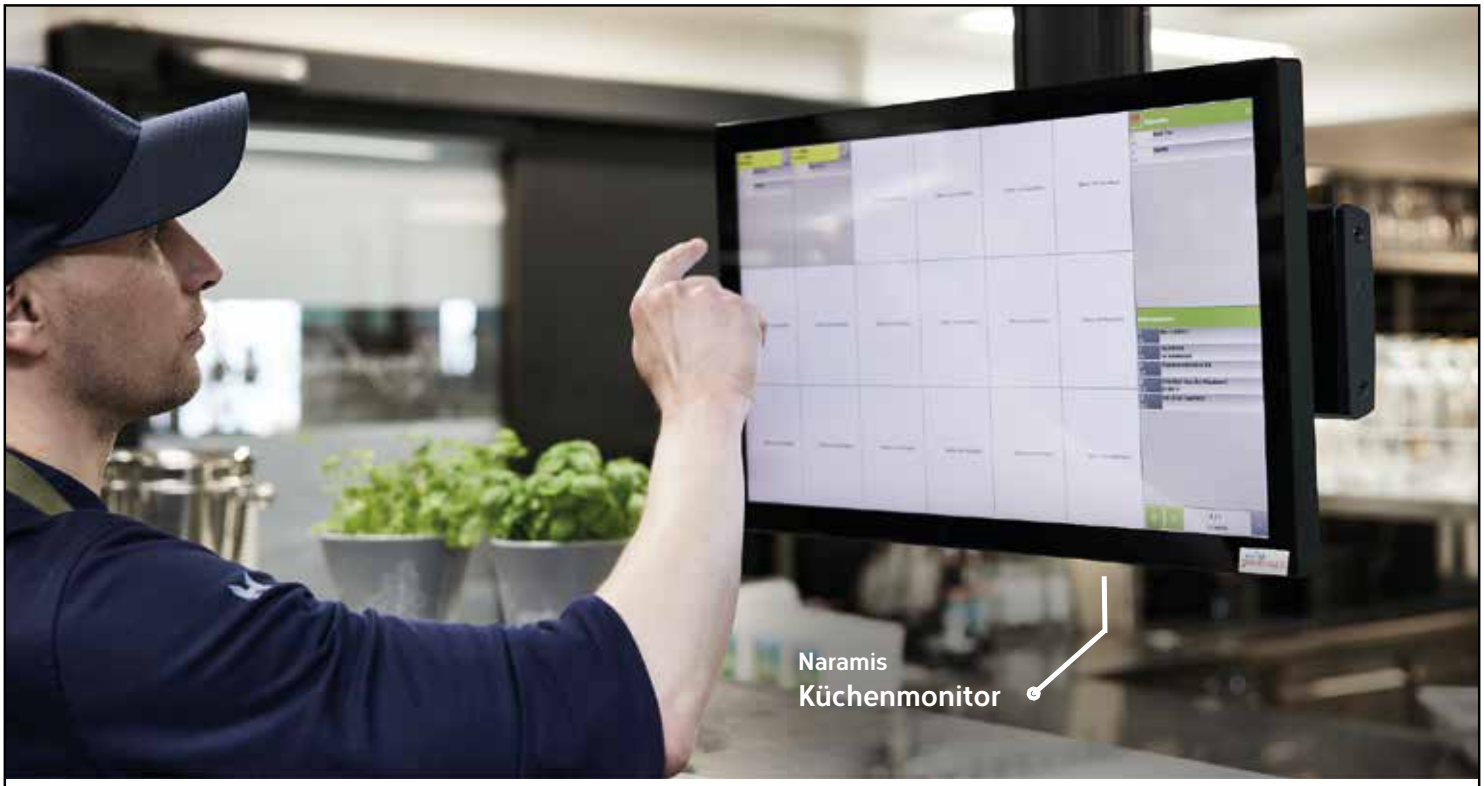
Buchtipp!

Keschtnweg Südtirol
Der Kastanienweg
von Neustift nach Vilpian

Rosmarie Rabanser Gafriller

Der „Keschtnweg“ wurde vor 25 Jahren eröffnet und verläuft vom Augustiner Chorherrenstift Neustift bei Brixen über Feldthurns bis nach Schloss Runkelstein. Von dort führt er über den Guntschnaberg über Glaning bis ins Etschtal, nach Terlan und Vilpian. In diesem Buch werden die Initiatoren und Gründer des Keschtnweges vorgestellt, die Kastanie als „Frucht“ näher betrachtet sowie die Kulinarik rund um die Kastanie inklusive Rezepte vorgestellt.

Neuerscheinung 2023



Die **digitale Komplettlösung**
für Ihr Hotel und Restaurant
www.giacomuzzi.it

Mehr unter

enri giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT

Der SKV stellt vor: Alex Pfattner

„Egal wo du kochst, egal was du kochst, Hauptsache du kochst mit Freude"

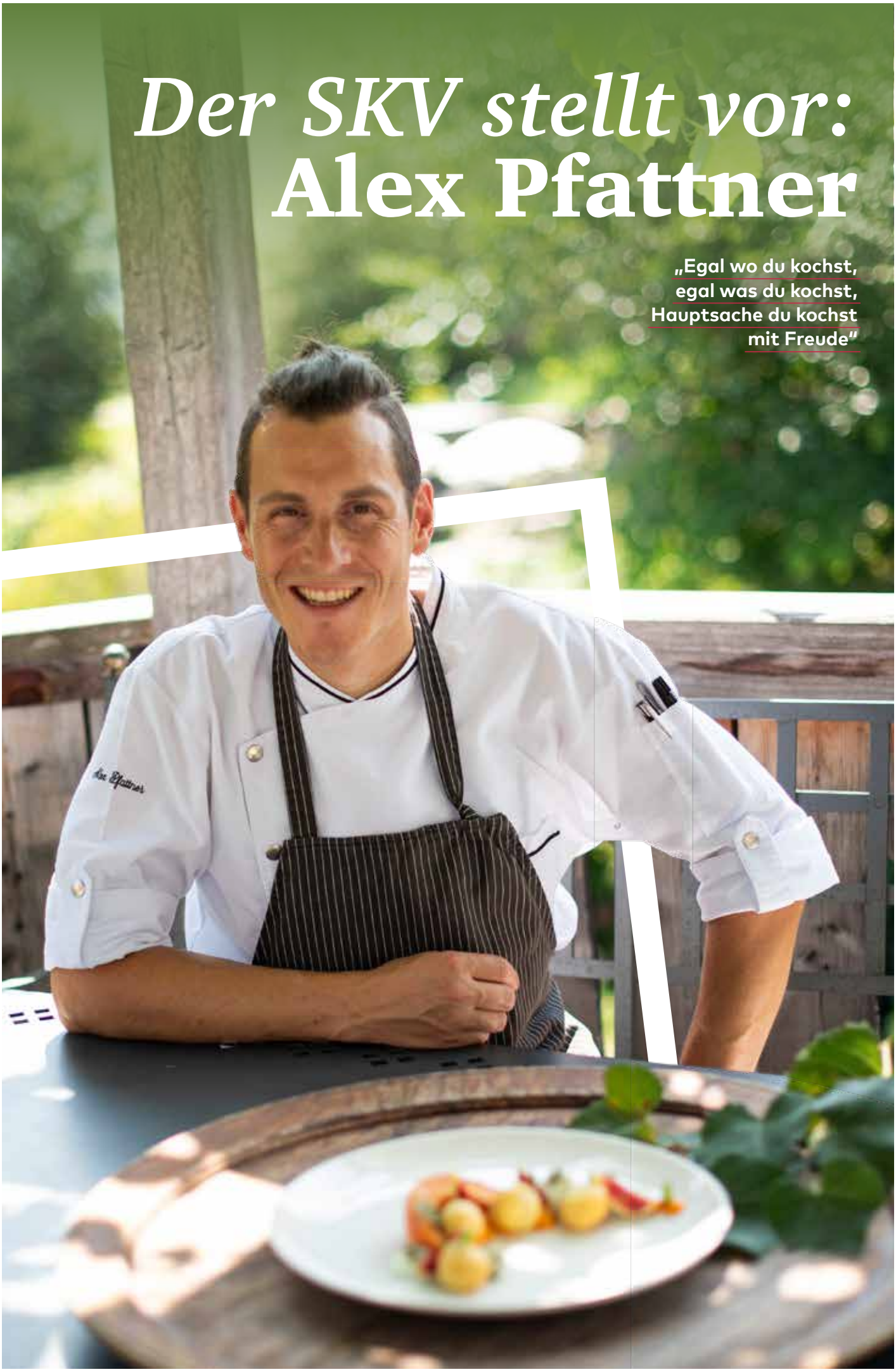


Foto: HOTEL TAUBERS UNTERWIRT

„Positive Dinge passieren mit positiven Menschen.“

ALEX PFATTNER IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?
Lebe nie ohne zu lachen

Lieblingsort?
Zuhause bei meiner Familie

Beruf – Posten?
Küchenchef

Lieblingsmenschen?
Meine Frau

Lieblingslebensmittel?
Alle Lebensmittel, die richtig behandelt werden.

Lieblingsgericht?
„Grüne Krapfen“

Was ist für Sie kochen?
Persönlichkeit, Motivation, Disziplin, Ausdauer, Glücksgefühl

ALEX PFATTNER

Jahrgang: 1984

Herkunft: Latzfons

Ausbildung und Werdegang:

- Ausbildung am BBZ für Gastronomie und Kulinarik „Emma Hellenstainer“
- Lehrling | Ansitz Steinbock, Villanders
- Lehrling | Restaurant Unterwirt, Gufidaun
- Commis | Restaurant Larcher, Bozen
- Sous Chef | Restaurant Braunwirt, Sarnthein
- Chef Entremetier | Hotel Küglerhof, Dorf Tirol
- Küchenchef | Restaurant Larcher, Bozen
- Küchenchef | Hotel Taubers Unterwirt, Feldthurns, seit Dezember 2014

Foto: HOTEL TAUBERS UNTERWIRT

Hokkaidokürbis, Ziegenfrischkäse, Feige im Blätterteig, gebackene Kastanie

Über mich

Ich habe durch meine Eltern die Liebe zum Kochen entdeckt. Meine Mutter hat zuhause immer bestes, leckeres Essen zubereitet, das mir sehr gefiel und mich beindruckte. Dadurch habe ich schon früh für mich beschlossen: Das will ich auch, ich will Koch werden und meine Leidenschaft, meine Faszination zu meinem Beruf zu machen. Auch mein Vater hat einen wesentlichen Beitrag dazu beigetragen, er arbeitete als Kellner und brachte so die Gastronomie zu mir. Mir ist Tradition, Innovation und Disziplin sehr wichtig, was aber auf keinen Fall fehlen darf, ist Lebensfreude. Und wenn ich mal nicht in der Küche stehe, spiele ich gerne Fußball, laufe, gehe Radfahren oder Skifahren. Was ich euch noch mitgeben möchte: Der Weg ist das Ziel.

Was sagt dein Betrieb über dich?

Wir schätzen uns überaus glücklich, dass ein so motivierter und talentierter Koch wie Alex zu unserem Team gehört. Man spürt seine Leidenschaft zum Beruf bei jedem Handgriff und man schmeckt diese natürlich auch in seinen Kreationen. Wir können über unseren Küchenchef nur eines sagen: „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah...“

pj

Mein Lieblingsrezept finden Sie auf der **Webseite des SKV**

MILESI
WORK FASHION SINCE 1982

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

Fotos: IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE, ALEX FILZ

NUIER ODER SUSER?

Sturm *oder* Federweißer?

Der teilweise gegorene Traubenmost wird in Südtirol Nuier oder Suser genannt. Es ist kein Wein, sondern ein aus weißen oder roten Trauben gepresster Traubensaft, dessen alkoholische Gärung im Gange ist. Der „Suser“ enthält nur wenig Alkohol. Der „Nuie“ (Neuer) hingegen hat bereits etwa 7% und mehr Alkoholgehalt, und wird als weißer und roter Wein angeboten.
Sturm wird der gegorene Traubenmost hingegen in Österreich genannt. Federweißer und Federroter trinkt man in Deutschland. Federweißer wird aus den weißen Trauben gewonnen. Federroter aus den roten Trauben.
Doch alle haben sie etwas gemeinsam: sie passen hervorragend zu den gebratenen Kastanien.

ml

WANDERTIPP

Der „Keschtnweg“

Der „Keschtnweg" ist ein etwa 90 Kilometer langer Fernwanderweg, der vom Augustiner Chorherrenstift Neustift bei Brixen längs der Hänge des Eisacktals bis zum Rittner Hochplateau und hinunter nach Terlan und Vilpian zurückgelegt werden kann.

Das erste Teilstück des „Keschtnweges“ führt vom Augustiner Chorherrenstift Neustift über die Mittelgebirgsterrasse oberhalb von Brixen an den östlichen Ausläufern der Sarntaler Alpen, durch kleine Weiler, vorbei an schmucken Bauernhöfen und einzigartigen Kulturdenkmälern bis nach Feldthurns.

Wir parken unser Auto beim Chorherrenstift und nehmen den Weg am rechten Ufer des Eisacks nordwärts entlang, der im leichten Gefälle auf Feldwegen und einer Straße bis nach Vahrn führt. Bald erreicht man den Spilucker Bach, wo der Weg zum Vahrner Kastanienhain aufsteigt. Bevor wir in den Wald gelangen, biegen wir kurz ab und kehren im „Hubenbauer“ ein, wo wir eine Marende zu uns nehmen. Weiter geht's leicht ab- und ansteigend auf einem Forstweg, bevor es bergauf zum Cyrillushügel geht. Nach der Wallfahrtskirche biegen wir rechts ab Richtung Pinzagen, wo wir uns im Restaurant „Alpenrose“ stärken. Auf ebenen Feldwegen geht es südwärts vorbei am Saderhof bis Tötschling. Nun rechts hinauf durch Föhrenwald zum Wöhrmann-Hof. Auf meist ebenen Wegen führt der „Keschtnweg” durch die Felder und auf der Schnauderer Straße abwärts nach Feldthurns, wo wir im Aktiv- und Vitalhotel „Taubers Unterwirt“ die Wanderung ausklingen lassen. Zurück zum Ausgangspunkt geht es mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

ml

Quellen:
www.meraner-hoehenweg.com
www.klausen.it

Hotel Unterwirt

Hotel Alpenrose

Hubenbauer

Feldthurns

Kloster Neustift

P Parkplatz
Ausgangspunkt
etwa 5 Stunden
650 380

1 Neustift
2 Vahrn
3 Pinzagen
4 Feldthurns

Foto: PIXABAY

Gesund *oder* überschätzt?

DIE KASTANIE – EIN NAHRHAFTES UND VIELSEITIGES SUPERFOOD DER NATUR

Foto: IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE

Die Kastanie, lange Zeit als herbstlicher Leckerbissen und Grundlage für Outdoor-Aktivitäten bekannt, erfreut sich zunehmender Beliebtheit als ernährungsphysiologisches Powerpaket. Dieses oft übersehene Superfood der Natur bietet nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern ist auch reich an Nährstoffen und gesundheitlichen Vorteilen, die es in die Riege der wertvollsten Lebensmittel rücken lassen. Kastanien sind eine hervorragende Quelle für komplexe Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien. In erster Linie enthalten sie eine beträchtliche Menge an Vitamin C, das bekanntlich die Immunfunktion unterstützt und als starkes Antioxidans wirkt. Zudem punkten Kastanien mit Vitamin B6, das für den Energiestoffwechsel und die Bildung roter Blutkörperchen entscheidend ist. Mineralien wie Kalium, Magnesium und Mangan tragen zur Herzgesundheit, Muskelfunktion und Knochenstärke bei.
Laut eines Forschungsberichtes im New England Journal of Medicine beträgt die ideale Menge an Kastanien 40 Gramm pro Tag. Also der perfekte Verbündete, der zu einer gesunden und ausgewogenen Lebensweise beiträgt, und den Körper vor verschiedenen Krankheiten schützt. Es kann gesagt werden, dass die Kastanie viele gesundheitliche Vorteile bietet.

Herzgesundheit

Die Ballaststoffe und das Kalium in Kastanien können den Blutdruck regulieren und das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen verringern.

Gewichtsmanagement

Aufgrund ihres hohen Ballaststoffgehalts sorgen Kastanien für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl, was bei der Kontrolle des Körpergewichts hilfreich sein kann.

Blutzuckerregulierung

Die komplexe Kohlenhydratstruktur der Kastanien führt zu einem langsamen Anstieg des Blutzuckerspiegels, was besonders für Menschen mit Diabetes von Vorteil ist.

Verdauungsförderung

Die Ballaststoffe fördern eine gesunde Verdauung und können Verstopfung vorbeugen.

Stresssenkung

Durch den hohen Anteil der B-Vitamine helfen Kastanien die Nerven zu stärken und bei körperlicher und geistiger Erschöpfung. Kastanie bietet eine breite Palette an Zubereitungsmethoden. Sie kann geröstet, gekocht, püriert oder zu Mehl verarbeitet werden. Kastanienmehl kann in glutenfreien Rezepten als Alternative zu herkömmlichem Weizenmehl dienen und verleiht Backwaren einen leicht nussigen Geschmack.

Fazit

Die Kastanie verdient zweifellos ihren Platz auf dem Teller als ernährungsphysiologisches Kraftpaket. Mit ihrem reichen Nährstoffprofil und den vielfältigen gesundheitlichen Vorteilen bietet sie eine willkommene Ergänzung zu einer ausgewogenen Ernährung. Egal, ob in süßen oder herzhaften Gerichten – die Kastanie ist mehr als nur ein herbstlicher Genuss, sie ist ein wahres Superfood der Natur.

pj

WUSSTEST DU SCHON?

Während Kastanien eine Fülle von gesundheitlichen Vorteilen bieten, ist es wichtig zu beachten, dass sie im rohen Zustand einen hohen Gehalt an Tanninen enthalten können, die beim Verzehr in großen Mengen Magenbeschwerden verursachen können. Daher sollten Kastanien vor dem Verzehr stets gekocht oder geröstet werden, um diese Substanzen abzubauen.

Matthias Waibl, Tobias Rainer und **Max Oberprantacher** (hintere Reihe v.l.)
Yannik Ennemoser, Peter Tutzer und **Benjamin Hofer** (vorne v.l.)

Foto: **APFELHOTEL TORGGLERHOF**

DER KICK-OFF

Landesmeisterschaft *WorldSkills 2023*

Am 4. September wurden alle Teilnehmer der WorldSkills 2023 in das Vier-Sterne-Hotel Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus eingeladen.

Die Teilnehmer, sieben Jungköche aus Südtirol und ein Jungkoch aus dem Piemont, wurden von den beiden Hauptverantwortlichen und WorldSkills-Experten KM Andreas Köhne und Christian Pircher Verdorfer empfangen. Den Teilnehmern wurde das Wettbewerbsprogramm vorgestellt und es wurden alle Besonderheiten, die mit dem Wettbewerb zusammenhängen, mit ihnen besprochen.
Es wurde dabei besonders auf die geforderten Module beim Wettbewerb eingegangen. Die Aufgaben bestehen darin, ein Vier-Gang-Menü nach der klassischen Speisenfolge zur erstellen, d.h. eine kalte und eine warme Vorspeise, eine Hauptspeise und zum Abschluss das Dessert. Für die Hauptspeise wird eine sogenannten Mysterybox gestellt, was eine besondere Challenge für die Teilnehmer bedeutet. Die Teilnehmer bekommen erst zwei Tage vor den Wettbewerb mitgeteilt, mit welchen Fleischteilen sie zum Kreieren der Hauptspeise arbeiten müssen.

Zum Ablauf

An den beiden ersten Wettkampftagen (Tag eins und Tag zwei) sind jeweils vier Teilnehmer im Bewerb, an Tag drei sind alle acht Teilnehmer mit einem Speed Cooking am Start. Gefordert werden drei verschiedene Fingerfood in zweieinhalb Stunden.
Die Besucher können sich schon heute auf einen hochkarätigen Kochwettbewerb freuen. Die Ergebnisse der Landesmeisterschaft werden wir in der nächsten Ausgabe veröffentlichen.

Das Teilnehmerfeld hat sich erweitert

Ein weiterer Jungkoch stellt sich jetzt dieser besonderen Herausforderung. In der September-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche haben wir bereits sechs Kandidaten vorgestellt.

rm

Matthias Waibl

Alter: 18 Jahre

Hobbys:
Das ganze Jahr bin ich gerne in der Natur und ich experimentiere gerne in der Küche.

Aufgabe im Betrieb:
Patissier

Unterstützer:
Küchenchef KM Thomas Kostner und Hannes Parth

Qualität aus Südtirol

Ziegenkäse aus biologischer Tierhaltung.

HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS

Bioland®

Am Burghof in Ratschings wird mit viel Liebe und Leidenschaft feinste biologische Ziegenmilch zu wahren Delikatessen verarbeitet. Nachhaltige und biologische Landwirtschaft, kurze Produktionswege, sowie die Wertschätzung der Natur, zeichnen diese Produkte aus.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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

SKV ON TOUR
ANKÜNDIGUNG

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Törggele-Rundfahrt

Der SKV-Bezirk Eisacktal lädt herzlich zur Teilnahme an einer erlebnisreichen Törggele-Rundfahrt im idyllischen Eisacktal ein.

Ablauf der Veranstaltung

Besuch der Teehandelsgesellschaft Viropa. Der Tag beginnt in der Teemanufaktur Viropa, dabei tauchen wir in die Welt der Aromen ein. Wir lassen uns von den vielfältigen Teesorten inspirieren und erfahren Interessantes über Anbau und Verarbeitung.

Besichtigung der Eisacktaler Kellerei

Im Anschluss erleben wir eine faszinierende Führung durch die renommierte Eisacktaler Kellerei, dabei wird über die Kunst der Weinherstellung und über die sensorischen Eigenschaften der Weine berichtet.

Gemeinsames Törggelen

Den Höhepunkt bildet unser gemeinsames Törggele-Erlebnis. In gemütlicher Atmosphäre genießen wir die traditionelle Südtiroler Küche und lassen uns dabei verwöhnen. Wir laden alle Köchinnen, Köche, Gastronomen, Partner, Freunde und Förderer des SKV zu dieser besonderen SKV-on-Tour-Veranstaltung ein. Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme.

Ort: Klausen und Umgebung

Datum und Uhrzeit:
08. November ab 14 Uhr

Preis:
50 Euro für Mitglieder
(inkludiert die Besichtigung und das Essen;
Getränke beim Törggelen sind extra zu bezahlen)
70 Euro für Nicht-Mitglieder

Info: Bei großer Nachfrage wird ein Kleinbus organisiert.

Für Fragen und Anmeldung:
Tobias Zanotto, Tel. 393 77 70 632 oder
Leitner Martin, Tel. 335 10 50 997

PR-INFO

Gastrofresh setzt auf Umweltschutz

Nachhaltig in die Zukunft: Gastrofresh bezieht dank eigener Photovoltaikanlage seinen Strombedarf nun mehrheitlich aus Sonnenenergie.

Nachhaltigkeit ist ein großes Thema bei Gastrofresh. Daher setzt der Frischelieferant jetzt auf umweltfreundliche Energie. Das große Sortiment von ca. 5.600 Artikeln findet in den Lagerhallen von insgesamt 8000 m2 Platz. Dabei kommt es bei jedem einzelnen Produkt auf die richtige Umgebungstemperatur an. Für die optimale Lagerung und Vorbereitung bei Auftragsvergabe verfügt Gastrofresh über mehrere Lagerhallen mit unterschiedlicher Kühlung: So benötigt es z.B. für das Kühllager der Fleischprodukte 0° bis +2°C und für Obst und Gemüse +4° bis +8°C. Diese Lager haben einen dementsprechend hohen Kühlbedarf und einen geschätzten jährlichen Stromverbrauch von ca. 1,6 Millionen kWh. Diesen Strombedarf aus regenerativen Energien zu decken ist Gastrofresh ein großes Anliegen. Weil es am Standort von Gastrofresh in der kalten Jahreszeit nur wenig Sonneneinstrahlung gibt, wurde eine Machbarkeitsstudie in Auftrag gegeben. Das Ergebnis dieser Studie war durchweg positiv und hat gezeigt, dass die verminderte Sonneneinstrahlung im Winter auf einen geringeren Bedarf an Strom trifft und daher ausreichend ist. In den Sommermonaten hingegen kann der erhöhte Strom- bzw. Kühlungsbedarf aus der vermehrten Sonneneinstrahlung bezogen werden. Die Installation einer Photovoltaikanlage lag also nahe; und somit fiel die Entscheidung bei Gastrofresh für diese nachhaltige und klimaneutrale Investition. Planmäßig nutzt Gastrofresh 70% des produzierten Stroms für den eigenen Verbrauch, während die restlichen 30% ins Netz gespeist werden. Mit der Nutzung von erneuerbaren Energien setzt Gastrofresh gezielt einen weiteren Schritt in Richtung Klima- und Umweltschutz.

Die Teilnehmer:innen beim Young Chefs Unplugged / Edition 2022 in Rankweil – Archivfoto

Foto: VKÖ PHOTOWORKX ANDREAS UHER

EDITION 2023

Young Chefs Unplugged

Young Chefs Unplugged – be different… das ist **„the place to be"** für leidenschaftliche Nachwuchsköchinnen und -köche.

Möchtest du dein Wissen erweitern und ein internationales Netzwerk aufbauen? Dann komm zum Young Chefs Unplugged, dem Wissenskongress, der speziell für junge Köchinnen und Köche veranstaltet wird. Der Koch G5, ein Verbund aus den fünf deutschsprachigen Kochverbänden, lädt dich herzlich ein, an diesem inspirierenden Event teilzunehmen. Spannenden Referentinnen und Referenten sowie kreative Workshops aus und über die Gastrobranche warten auf dich. Bei Young Chefs Unplugged kannst du in spannenden Vorträgen und Workshops dein Wissen aus- und dir ein internationales Netzwerk aufbauen. Gabriel und Bastian aus Südtirol berichten

vom vergangenen Jahr: „Wir haben viel für unsere Zukunft gelernt.“ Ajdin und Annika aus Österreich ergänzen: „Wir hatten das Gefühl, dass wir Jungköche wichtig sind.“

Freue dich auf ein hochkarätiges Programm, bei dem bis zu 350 Nachwuchsköche aus fünf europäischen Ländern zusammenkommen. Mit 30 Referenten, verschiedenen Workshops und 15 Themenschwerpunkten bist du sicherlich bestens gerüstet, um dein Können weiterzuentwickeln und dich länderübergreifend in der Branche zu vernetzen.

Du kannst vor Ort ganz nach deinem Interesse auswählen, welche Workshops, Referate oder Live-Shows du besuchen möchtest.

Deine Teilnahme lohnt sich!

rm

YOUNG CHEFS UNPLUGGED

Wann
vom **13. bis 15. Oktober 2023**

Ort
Hotel Firmament in Rankweil, Vorarlberg (A)

Das Programm
Freitag | Anreise und Nationen-Abend
Samstag | Referate, Workshops und YCU-Gastro-Premium-Night
Sonntag | Referate und Rückreise

Tickets
Weekend-Ticket I
Anreise Freitag inkl. zwei Übernachtungen im Doppelzimmer, Verpflegung und Teilnahme am #YCU23 / **235,- Euro**

Weekend-Ticket II
Anreise Samstag inkl. einer Übernachtung im Doppelzimmer, Verpflegung und Teilnahme am #YCU23 / **175,- Euro**

Tages-Ticket
exklusiv Übernachtung für SKV-Mitglieder / **80,- Euro**
für Nicht-Mitglieder - **130,- Euro**

Information und Anmeldung:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Tel. 0473 211383
info@skv.org

PR-INFO

Ideale Fruchtzutaten aus einwandfreier Lieferkette

VOG Products ist eines der führenden Unternehmen in der Verarbeitung von Äpfeln. Die Erzeugerorganisation mit Sitz in Leifers (Südtirol, Italien) verarbeitet pro Jahr zwischen 300.000 und 400.000 Tonnen Obst und beliefert Bäckereien und Konditoreien mit Produkten wie Fruchtpürees, Dunstapfelstücken, Tiefkühläpfel in unterschiedlichsten Verpackungen.

1967 wurde das Unternehmen von Bauern aus der Südtiroler Obstwirtschaft gegründet und schon bald war klar, dass neben Apfelsaft-Konzentrat auch die Dunstäpfel ein interessantes Marktsegment sind. Seit 1974 produzieren die Südtiroler Dunstäpfel in Dosen; 1988 wird die Tiefkühllinie in Betrieb genommen. Mittlerweile hat VOG Products eine hohe Expertise in der Veredelung von Äpfeln zu Mus, Dunstäpfeln, TK-Ware oder zu frischen Produkten. Selbstverständlich sind verschiedene Schnitte je nach Kundenwunsch möglich, wie Hälften, Segmente, Würfel, Pommes, oder Raw Cut.

Das Besondere an VOG Products: Beste, erntereife Früchte werden auf unseren hochmodernen Produktionslinien zu frisch geschnittenen oder getrockneten Produkten veredelt. Die Rohware stammt aus der Lieferkette in der unmittelbaren Umgebung bzw. von den eigenen Mitgliedern, den Südtiroler und Trentiner Obstgenossenschaften. Dahinter stehen meist kleine Familienbetriebe, die mit viel Hingabe und langjähriger Erfahrung ihre Obstgärten bewirtschaften.

Mit engmaschigen Kontrollen entlang der gesamten Lieferkette garantiert VOG Products sichere, kontrollierte und gesunde Lebensmittel sowie kontinuierliche Verfügbarkeit und Liefersicherheit rund um das Jahr. Diese einzigartige Lieferkette fasst VOG Products unter den Namen FROM: Italian Alps zusammen.

VOG Products ist ein Spezialist in der Veredelung von Äpfeln zu Mus, Dunstäpfeln, TK-Ware oder zu frischen Produkten.

VOG Products verarbeitet vorwiegend Äpfel, aber auch andere Früchte, wie z.B. Birnen, werden veredelt. Unseren Kunden stellen wir ein umfangreiches Produktportfolio zur Verfügung, welches von reinsortige Produkten einer Apfelsorte bis zu verschiedenen Mischungen reicht.

Seit neuestem bietet VOG Products die Musvarianten nicht nur in Dosen, sondern auch im praktischen Bag in Box von 5-25 KG an. Dieses Packaging besticht durch das einfache Handling, den wiederverschließbaren Deckel und Vorteile in der Entsorgung.

Kontakt: **www.vog-products.it**

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

WORLDCHEFS

International *Chefs Day*

Jedes Jahr am **20. Oktober** feiern wir den Internationalen Tag der Köche. Seit seiner Gründung durch den verstorbenen Chefkoch Dr. Bill Gallagher im Jahr 2004 hat sich Worldchefs zum Ziel gesetzt, den Internationalen Tag der Köche zu nutzen, um unseren edlen Beruf zu feiern.

Vanessa Marquis, Vorsitzende des Worldchefs International Chefs Day Committee

Foto: **WORLDCHEFS**

Köche haben eine wunderbare Gelegenheit, einen positiven Einfluss auf unsere Gemeinschaften zu nehmen, indem sie diesen besonderen Tag mit Kindern feiern.

Jedes Jahr im Oktober kommen Köche zusammen, um die nächste Generation zu inspirieren und über die Freude am Kochen, gesunde Ernährung und die Bedeutung von Nachhaltigkeit aufzuklären. Wir können unseren Kindern auf Worldchefs-Art helfen, indem wir gemeinsam daran arbeiten, sie auf ein gesundes Leben vorzubereiten.

Die diesjährige Kampagne zum Internationalen Tag der Köche lautet „Growing Great Chefs“. Köche aus der ganzen Welt sind eingeladen, in ihrer Region ihren ganz eigenen Growing-Great-Chefs-Workshop zu veranstalten. Es kann ein Workshop für die eigenen Kinder sein oder ein Workshop für 300 Kinder, jedes Kind kann von dieser Erfahrung profitieren. Es ist wichtig, diese Gelegenheit und Botschaft weiterzugeben, damit jedes Kind etwas Neues lernen und es genießen kann, etwas Neues zu essen!, so Vanessa Marquis, CEC, AAC, Vorsitzende des Worldchefs International Chefs Day Committee „Kinder auf ein gesundes Leben vorbereiten“

Die Kampagne „Growing Great Chefs“ verspricht, Neugier, Kreativität und die Liebe zum Kochen bei Kindern aus allen Gesellschaftsschichten zu wecken.

Durch das Teilen der Freuden des Kochberufs hoffen wir, einen bleibenden Eindruck in jungen Herzen zu hinterlassen und das Potenzial zukünftiger kulinarischer Führungskräfte zu fördern.

Quelle: **Worldchefs**

Weitere Informationen

foppa

TASTE SUPPORTER

Hotel

BESUCHEN SIE UNS AUF DER HOTELMESSE IN BOZEN, VOM **23. BIS 26. OKTOBER!**

STAND D24/34

VENITE A TROVARCI ALLA FIERA HOTEL DI BOLZANO, DAL **23 AL 26 OTTOBRE!**

FOPPA Neumarkt-Egna I 0471 820 095 I Mühlen in Taufers-Molini di Tures I 0474 659 022

www.foppa.com

AROMICA®
RED ONE

DIE NEUEN VON AROMICA SIND DA!

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

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

BOCK AUF NATUR

www.aromica.de/redone