IP

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche verband

**JAKOB ZELLER & ETHEL HOON**
Liebevolle Verschmelzung von Regionalität, Qualität und Natur
S. 14

# fermentatio

## DIE KUNST DER GESCHMACKSVERÄNDERUNG

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

NR. 9 / 2023 // 39. JAHRGANG

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

# 20th Edition 2023

## Weihnachtsbier
## Christmas Brew

Dieses einzigartige Sammlerstück in der hochwertigen Glasflasche wird mit dem kunstvoll gestalteten Dekor, das die Weihnachtszeit in der Brauerei darstellt, zum Symbol für die schönste Zeit des Jahres.

Die limitierte 20. Jubiläumsausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier lässt die Weihnachtszeit besonders prächtig einläuten. Drei Engel für das Fest der Weihnacht – als Überbringer von Hoffnung, Glaube und Nächstenliebe, schweben sie über bedeutende Symbole der Brauerei.

*Inhalt 2 l*
*in der Geschenkpackung*

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.

/BirraForstBier www.forst.it @forstbeer

# 11, 50, 1.209

**11 Südtiroler Brauereien** stellen nach alter Handwerkstradition Bier mit dem Qualitätszeichen Südtirol her.

**50 Gramm Kresse** decken ein Drittel unseres täglichen Vitamin-C-Bedarfs.

**1.209 Meter über dem Meeresspiegel** liegt Altrei, wo der bekannte Altreier Lupinenkaffee hergestellt wird.

Jakob Zeller & Ethel Hoon


## AKTUELL

**06** Landwirtschaft & Gastronomie. A gmahnte Wies?

## THEMA

**14** Jakob Zeller & Ethel Hoon **Liebevolle Verschmelzung von Regionalität, Qualität und Natur**

**18** Die Magie der Milchsäuregärung in der Küche

**23** Der Altreier Lupinenkaffee

**26** Bier in der modernen Küche

**28** Die Kunst des Gärungsgenusses

## YOUNG CHEFS

**30** WorldSkills Italy 2023 **Deine Hand schafft Zukunft**

## BEZIRKE

**35** Coock-Meeting – **60 Jahre Hygan**

## NACHLESE

**36** Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln


fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift ONLINE!**

## TITELTHEMA

Liebevolle Verschmelzung von Regionalität, Qualität und Natur

14

## AKTUELL

Landwirtschaft & Gastronomie. A gmahnte Wies?

06

Landwirtschaft trifft auf Gastronomie

v.l.n.r. **Yannik Ennemoser, Max Oberprantacher** und **Benjamin Hofer**

## YOUNG CHEFS

WorldSkills Italy 2023 **Deine Hand schafft Zukunft**

30

DIE WELT DER FERMENTATION

# Trend *oder* Tradition?

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

ich freue mich, Sie zu einer ganz besonderen Ausgabe unserer Zeitschrift zu begrüßen, die dem faszinierenden Thema des Fermentierens gewidmet ist. Das Fermentieren ist nicht nur eine kulinarische Technik, sondern eine Kunstform, die die Aromen und die Haltbarkeit von Lebensmitteln in einzigartiger Weise verbessert. Diese Ausgabe verspricht eine inspirierende Reise in die Welt des Fermentierens und soll unser Verständnis für diese alte Kunst vertiefen.

Fermentieren ist mehr als nur ein Trend in der Gastronomie – es ist eine Tradition, die seit Jahrtausenden praktiziert wird und sich nun in unserer modernen Küche wiederfindet. Diese Ausgabe wird Ihnen nicht nur zeigen, wie man Lebensmittel fermentiert, sondern auch, wie Sie diese Technik in Ihrer eigenen Küche meisterhaft einsetzen können.

Das Fermentieren bietet uns die Möglichkeit, neue Geschmacksebenen zu entdecken und unsere kulinarische Kreativität auf eine einzigartige Weise auszuleben. Auf den kommenden Seiten werden Sie spannende Artikel und Berichte finden, die sich mit verschiedenen Aspekten des Fermentierens befassen. Von der Fermentation von Gemüse und Früchten bis hin zur Kunst der Sauerteigbrot-Herstellung – wir werden uns mit verschiedenen Techniken und Anwendungen auseinandersetzen.

Das Fermentieren ist nicht nur eine Technik, sondern auch eine Möglichkeit, unsere Verbindung zur Natur und zur Geschichte der Lebensmittelherstellung zu vertiefen. Wir hoffen, dass diese Ausgabe Sie dazu ermutigt, sich auf dieses Abenteuer einzulassen und Ihre kulinarische Palette zu erweitern.

Wir danken Ihnen, dass Sie Teil unserer Gemeinschaft von Köchen und kulinarischen Enthusiasten sind und freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam in die Welt des Fermentierens einzutauchen.

In persönlicher Wertschätzung

**KM Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

**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)
Margareth Lanz (ml)
**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:**
Die Vorratskammer von Jakob Zeller und Ethel Hoon vom Restaurant „Klösterle“ in Lech am Arlberg

Foto: **LUKAS LIENHARD**

## WORLDSKILLS 2023

Eindrücke der Landesmeisterschaft WorldSkills 2023 in Bozen, im Bild Matthias Waibl

**Lesen Sie weiter auf Seite 24**

## TERMINE

**18. NOVEMBER 2023**

**52. Mitgliederversammlung**
Meeting of the South Tyrolean Chefs, Bozen

## SKV ON TOUR

**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

## Mitteilung der Redaktion

**Haben Sie in der letzten Ausgabe schon die kleinen Veränderungen entdeckt?**

Wir haben uns nicht nur optisch etwas verändert, sondern auch inhaltlich. Lassen Sie sich zum Beispiel durch Büchertipps inspirieren und nutzen Sie die Ernährungshinweise und die QR-Codes, um Ihr Wissen zu erweitern.

## PODCAST

**Fermentieren – bringt das was für mich und das Klima?**

**Scanne mich!**

## 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** und **www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband**

Lokales Gemüse: eine Bereicherung für die Gastronomie?

LANDWIRTSCHAFT TRIFFT AUF GASTRONOMIE

# A gmahnte Wies?

Die heurige Veranstaltung **„Landwirtschaft & Gastronomie. A gmahnte Wies?"**, organisiert von der **BASIS Vinschgau Venosta in Schlanders** und dem Südtiroler Köcheverband - SKV, hat den Fokus auf die aktive Vernetzung von Landwirtschaft und Gastronomie gelegt, auf das Sichtbarmachen und Wertschätzen der lokalen Produktvielfalt und den Wissenstransfer zwischen den verschiedenen Akteuren in Südtirol.

Ziel der Veranstaltung war es, mehr lokale Produkte in die Kulinarik, in die Gastbetriebe und die Hotellerie zu bringen und gemeinsam zu erörtern, wie wir vom Denken ins Handeln kommen, „vom Kopf auf di Fiaß".

## Die Bäuerinnen und Bauern stellen sich vor

Verkostungen, Verkauf und praxisnahe Information gab es für Interessierte an den 13 Marktständen vom Greiterhaus, der Vinterra Sozialgenossenschaft, Vinschger Erde, karthein.gut, Sunnfolt, Da Genussgarten, der Bürgergenossenschaft Obervinschgau (BGO), dem Kräuterschlössl & Bio-Manufaktur Gluderer, Beerig – Vinschger Premium Beeren, EVA Bio, Softladele Wallnöfer, dem Millnhof und dem Befehlhof.
Durch verschiedene Impulsvorträge von Eurac Research, IDM und hgv zu ihren Projekten NEST, ATS und SUMEC und die Präsentationen der ausstellenden Bäuerinnen und Bauern zum Thema „Hondel im Wondel" sowie einen Kurzfilm der Farmfluen-

*Fortsetzung auf Seite 9*

# WELLNESS zum Genießen

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers since 1977

VIROPA®

die Südtiroler Teemarke

Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

VIROPA

# Feinster Tee aus Südtiroler Tee-Manufaktur

**Exklusiv im Hotel-Shop erhältlich**

Die Firma VIROPA IMPORT GMBH aus Brixen / Südtirol stellt im eigenen Produktionsbetrieb in Brixen verschiedene hochwertige Teeprodukte unter den Markennamen VIROPA® und Golden Bridge Tea® her. Die Golden Bridge Tea® Teeprodukte werden ausschließlich im Bereich der Gastronomie vertrieben und werden im Handel nicht angeboten. Viele Hotelgäste erfreuen sich über die hervorragende Teequalität, welche Ihnen im Hotel beim Frühstück oder an der Bar angeboten wird, und möchten diesen Tee auch erwerben. Dem Gast interessiert aber auch die Herkunft der Produkte und wo diese schlussendlich fertig verarbeitet werden.

Um diese Fragen zu beantworten und den Gästen die Möglichkeit zu geben sich über das Produkt eingehend zu informieren, stellt die Firma VIROPA IMPORT GMBH den Gastronomiekunden eine Broschüre zur Verfügung, welche auch eine tolle Ergänzung zu den Tees darstellt, wenn diese im Hotel- Shop angeboten werden. Eine kurz-gefasste und unterhaltsame Lektüre mit interessanten Hinweisen und Informationen über die weite Welt des Tees. Die Broschüren sind in deutscher sowie in italienischer Ausführung zur Verfügung.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das VIROPA-Team, telefonisch unter **0472 – 836527** oder gerne auch per E-Mail an die info@viropa.it.

Wir freuen uns auf jede Rückmeldung.

Foto: © MARCO TELFSER

v.l.n.r. **Roland Hanny, Mattia Tassiello** und SKV-Vizepräsident KM **Roland Schoepf**



*Fortsetzung von Seite 6*

cers of South Tyrol über den Hof des Wandels in Eppan konnte wertvoller Wissenstransfer geschaffen werden. Das erste Geschmackserlebnis konnten die Gäste bei den Grüßen aus der Küche genießen, welche aus der Feder von Roland Hanny, Chefkoch im Hotel Jagdhof Latsch, stammten und von ihm und weiteren Köchen des Südtiroler Köcheverbandes – SKV zubereitet wurden.

## Interaktive Gesprächsrunde

Das Sprichwort „a gmahnte Wies“ bedeutet im Südtiroler Dialekt in etwa einen mit wenig Aufwand erreichbaren Erfolg und/oder ein perfekt für nachfolgende Herausforderungen vorbereiteter Bereich – dass dies in puncto Zusammenarbeit Landwirtschaft und Gastronomie noch nicht hundertprozentig so ist, wurde bei der interaktiven Gesprächsrunde unter dem Titel „Vom Kopf auf die Fiaß, von di Händ ins Herz“ deutlich. Allerdings bei Weitem nicht als Kritikpunkt, sondern als Vorausblick auf die Hürden, die es noch zu überwinden gilt, aber auch zu nutzende Chancen, um diese Kooperation noch auszubauen und zu verbessern.
Nach einer Vorstellung durch Projektleiterin Ghali Egger mit Dank an alle Beteiligten erörterten Harald Gasser (Aspinger Raritäten), Michael Hofer (Bürgergenossenschaft Obervinschgau), Silke Raffeiner (Verbraucherzentrale Südtirol), Friedrich Steiner (Bio-Hotel Panorama Mals) und Paul Tappeiner (Südtiroler

*Fortsetzung auf Seite 11*

# 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

Grüße aus der Küche - Ackergemüse

*Fortsetzung von Seite 9*

Köcheverband – SKV) unter der Moderation von Evi Keifl und mit wertvollem Input aus dem Publikum den Status Quo der Landwirtschaft und Gastronomie und die Schwierigkeiten, aber auch bereits nutzbare Ressourcen dieser wertvollen Kooperation. Was sind Zielvorstellungen für die nächsten Jahre, auch im Hinblick auf den Klimawandel? Welche Möglichkeiten für den Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Gastronomie gibt es bereits? Welche Stolpersteine verhindern eine weitere Entwicklung? Herausgehoben wurde hier zum einen die notwendige Bereitschaft der Konsument:innen, für höherqualitative Produkte mehr zu bezahlen; Billigproduktion in zertifizierter Bioqualität ist schlicht nicht machbar. Zum anderen aber auch die Symbiose zwischen Köch:innen und Landwirt:innen; persönliches Vertrauen und Wertschätzung, aufeinander abgestimmte Bedürfnisse (Vielfalt der Lieferung auf der einen Seite, gelungene kreative Integration der Produkte in die angebotenen Speisen auf der anderen): All dies ist notwendig und ausbaufähig. Auch logistische Sorgen wurden angesprochen; kleinere Produzent:innen verfügen oft nicht über die nötigen Mittel und Gastro-Abnehmer müssen Effizienz berücksichtigen, weswegen Plattformen zur Sammelbestellung und Nutzung von gebündelten Transporten Sinn ergeben. Kritik wurde u.a. an den gesetzlichen Rahmenbedingungen geäußert. Herkunftstransparenz und Vorschriften sind noch lückenhaft, Regionalität mehr Marketing-Schlagwort als Gütesiegel, der Konkurrenzkampf mit Großhandelspreisen und -mengen für Kleinproduzent:innen oft nicht stemmbar. Hier braucht es weiteres Umdenken der Politik und Wirtschaft, um soziale und wirt-

*Fortsetzung auf Seite 12*

Moderierte, interaktive Gesprächsrunde

Foto: © MARCO TELFSER

*Fortsetzung von Seite 11*

schaftliche Gerechtigkeit für kleinere Produzenten zu schaffen.
Nach dem Ende der Gesprächsrunde konnten Roland Hanny und sein Team beim anschließenden Aperitif noch einmal mit der Schau-Kreation

Die Projektleiterin **Ghali Egger,**
BASIS Vinschgau Venosta

Informationsmarkt der lokalen Bäuerinnen und Bauern

Fotos: © MARCO TELFSER

lokaler Häppchen in der Verarbeitungs- und Veredelungsküche der BASIS begeistern. Die Gerichte beinhalteten die saisonalen Produkte der 13 Marktstände. Kreationen wie Weißwein- oder Heusuppen, Safran-Kartoffelteigtaschen, Paarlbrotnudeln oder Lammragout an Pastinaken mundeten ebenso vorzüglich wie Desserts aus Marteller Erdbeeren und Zabaione aus lokalen Freilandeiern. Insgesamt war die Veranstaltung ein voller Erfolg und wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer besseren Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie bzw. Hotellerie, die in weiteren Projekten und Events noch verstärkt thematisiert und gefördert werden muss und wird.

**Ghali Egger**

KLEINE PFLANZE, GROSSE VORTEILE

# Die Renaissance der Kresse

**Tradition trifft auf moderne Gesundheit.**

Alles andere als nur Deko – der Superstar unter den gesunden kulinarischen Bereicherungen.

In der Welt der Superfoods gibt es immer wieder neue Stars, aber ein oft übersehener Champion ist die bescheidene Kresse. Diese unscheinbare Pflanze verdient unsere Aufmerksamkeit, da sie nicht nur erschwinglich und leicht verfügbar ist, sondern auch eine beeindruckende Liste von gesundheitlichen Vorteilen bietet. Bedauerlicherweise oft als Garnierung auf Tellern abgestempelt, wo doch so viel gesundheitliche Power in ihr steckt. Nicht umsonst wurde die Brunnenkresse 2023 zum gesündesten Lebensmittel der Welt erklärt, eine ganz besondere Leistung für die doch so kleine Pflanze.
Bleiben wir noch kurz bei der Brunnenkresse, sie enthält unter anderem Kalium, Ballaststoffe, Kalzium, Eisen, Riboflavin, Niacin, Folsäure, Zink sowie Vitamin A, B6, B12, C, D, E und K. Würden wir nun 100 Kalorien Brunnenkresse zu uns nehmen, wäre der komplette Tagesbedarf der vorhin genannten Nährstoffe gedeckt. Einziger Haken: Dafür müsste ein Kilo Brunnenkresse gegessen werden, da auf 100 Gramm gerade mal elf Kalorien kommen. Nichtsdestotrotz ist und bleibt die Kresse das Superfood schlechthin.

## Vitamin Powerhouse

Kresse ist eine ausgezeichnete Quelle für Vitamin C, das nicht nur das Immunsystem stärkt, sondern auch als starkes Antioxidans wirkt. Dieses Vitamin bekämpft freie Radikale, die Zellschäden verursachen können und mit einer Vielzahl von Krankheiten in Verbindung gebracht werden.

## Starke Knochen und Blutgerinnung

Vitamin K, ein weiterer Nährstoff, der in Kresse reichlich vorhanden ist, spielt eine Schlüsselrolle bei der Erhaltung gesunder Knochen und der Blutgerinnung. Es ist besonders wichtig für Menschen, die an Osteoporose leiden oder blutverdünnende Medikamente einnehmen.

## Essentielle Mineralien

Kresse enthält auch wichtige Mineralien wie Kalzium, Kalium und Eisen. Kalzium ist entscheidend für starke Knochen und Zähne, Kalium reguliert den Blutdruck und Eisen ist für die Sauerstoffversorgung des Körpers unerlässlich.

## Gewichtsmanagement und Herzgesundheit

Kresse ist kalorienarm und ballaststoffreich, was sie zu einem idealen Lebensmittel für die Gewichtskontrolle macht. Sie kann auch dazu

beitragen, das Risiko von Herzerkrankungen zu reduzieren, indem sie den Cholesterinspiegel senkt.
Insgesamt ist Kresse ein wertvolles Lebensmittel, das nicht nur den Geschmack der Gerichte verbessert, sondern auch die Gesundheit fördert.

**pj**

JAKOB ZELLER & ETHEL HOON

# Liebevolle Verschmelzung *von* Regionalität, Qualität *und* Natur

Der Meraner Koch **Jakob Zeller** wurde 2021 von Gault&Millau zusammen mit seiner Frau **Ethel Hoon** und seinem Restaurant „Klösterle" in Lech am Arlberg zum Aufsteiger des Jahres in Österreich erhoben.

## JAKOB

geboren 1989 in Meran, begann seine Kochausbildung in der „Escuela de Hosteleria Hofmann" in Barcelona und startete gleichzeitig mit seinem Freund Buster Turner das Projekt „Rooftop Smokehouse".

Nach Stationen in Frankreich (La Chassagnette/Arles), Südtirol (Zum Löwen/Tisens) und Dänemark (Noma/Kopenhagen) arbeitete Jakob von 2014 bis 2017 als stellvertretender Küchenchef des Restaurants Fäviken in Schweden und war für die Forschung und Entwicklung neuer Gerichte verantwortlich.

## ETHEL

geboren 1990, stammt ursprünglich aus dem tropischen Inselstaat Singapur und hat den Großteil ihrer professionellen Kochkarriere in Europa verbracht. Sie studierte Hotelmanagement an der Cornell University, bevor sie eine Ausbildung in klassischer französischer Küche im Le Cordon Bleu (Paris, Frankreich) absolvierte.

Nach Stationen in Japan (Ryu Gin, Tokio) und Singapur (Les Amis) arbeitete Ethel von 2015 bis 2017 als Souschefin im Restaurant Fäviken in Schweden.

Ethel und Jakob starteten ihre Karriere an verschiedenen Orten der Welt, trafen sich aber schließlich in Schweden, als sie beide im weltberühmten Restaurant Fäviken arbeiteten.
Seit 2019 kochen und leiten sie das Restaurant Klösterle in Lech am Arlberg. In ihrem außergewöhnlichen Restaurantkonzept vereinen sie die alpine Naturküche mit ihren kollektiven kreativen Erfahrungen. Sie kombinieren Pilze und Kräuter aus den umliegenden Wiesen und Wäldern sowie Gemüse und Obst von heimischen Produzenten mit hausgemachten Misos, Sojasoßen und Currys. Die beiden haben einen Kochstil entwickelt, der einfach und bodenständig wirkt, in Wirklichkeit aber aufwändig und anspruchsvoll ist. 2021 kürte sie der österreichische Gastronomieführer „Gault&Millau" zu den Newcomern des Jahres.

### Der Einsatz fermentierter Produkte in der Küche

Wir wollten mit lokalen Produkten arbeiten und gleichzeitig weg von der sehr fleischlastigen Alpenküche hin zu mehr Frische, mehr Leichtigkeit. Damit wir gerade auch im Winter Gemüse in

*Fortsetzung auf Seite 17*

Gratin

Fotos: **LUKAS LIENHARD**

Qualität Südtirol

# Weil ich *Qualität* will.

Alex Vinatzer,
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

Ethel Hoon &
Jakob Zeller

Fotos: LUKAS LIENHARD

*Fortsetzung von Seite 15*

hoher Qualität und großer Vielfalt zur Verfügung haben, haben wir unsere Küche auf drei Säulen aufgebaut:

### 1. Zusammenarbeit mit Gemüsebauern

Dadurch dass wir einen Großteil unserer Produkte direkt von unseren Produzenten (ohne Zwischenhändler) beziehen, haben wir die Möglichkeit, im gegenseitigen Austausch neue Produkte zu entwickeln. Gerade für den späten Winter gibt es spannende Techniken, um frisches Gemüse zu erhalten wie z. B. das Gemüse zu treiben.

Zabaione

### 2. Richtige Lagerung

Viele Gemüsearten sind unter den richtigen Bedingungen sehr lange lagerfähig. Wurzelgemüse kann man in Erde eingraben, auch Kohlarten halten sich hier im Winter bei Temperaturen um den Gefrierpunkt sehr lange, da sie ein natürliches Frostschutzmittel produzieren.

### 3. Konservierung

Die letzte und wichtigste Säule in unsere Küche ist das Konservieren von Lebensmitteln. Wir haben uns hier alte Einlegetechniken angeeignet, um Obst und Gemüse, das im Sommer zur perfekten Reife geerntet wird, haltbar zu machen. Abgesehen von Kompotten, Essigen, Misos und Sojasaucen, sind milchsauer vergorene Produkte ein zentraler Bestandteil unserer Vorratskammer.
Die Fermentation mit Milchsäurebakterien ist nicht nur eine Konservierungsmethode, sondern zugleich eine Veredlungstechnik. Ähnlich wie bei der Herstellung von Käse aus Milch entstehen hier neue Geschmackskomponenten, die einen Mehrwert für das fermentierte Produkt darstellen. Gerade in den Wintermonaten ist die feine Säure der fermentierten Produkte eine willkommene Zutat, um Frische in unsere Gerichte zu bringen.
Zusätzlich zu den besonderen Aromen sind fermentierte Lebensmittel sehr gesund für unsere Darmflora.

Savoy cabbage
Tortellini

**Jakob Zeller**
**www.restaurant-kloesterle.at/chefs-deutsch**

**Scanne mich!**

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

JAKOB ZELLER – KÖSTLICHE VERÄNDERUNGEN

# Die Magie der Milchsäuregärung *in der Küche*

„Von Joghurt bis Gemüse – Wie Milchsäuregärung den Geschmack revolutioniert"

In der Milchsäuregärung produzieren Bakterien der Gattung Lactobacillus Milchsäure und CO2. Die anfangs starke Gasbildung der Gärung drückt den Sauerstoff aus dem Glas und es entsteht ein Vakuum. Je länger die Gärung fortgesetzt wird, desto weiter sinkt der pH-Wert. Durch diese beiden Prozesse entsteht ein anaerobes und sehr saures Milieu, welches Schimmelpilzen und anderen Mikroorganismen keine Möglichkeit gibt zu gedeihen. Deshalb sind fermentierte Produkte sehr lange haltbar. Es eignet sich eine Vielzahl an Produkten für die Milchsäuregärung, am besten Gemüse, das in rohem Zustand knackig und saftig ist – wie Spargel, Bete oder Karotten. Weniger eignen sich Sachen, die in rohem Zustand zu hart sind wie z. B. Pastinaken.

In der Herstellung gibt es verschiedene Methoden. Es geht aber immer darum, ein Ambiente zu schaffen, in dem sich Milchsäurebakterien wohlfühlen. Drei Faktoren sind hier entscheidend:

### 1. Milchsäurebakterien bevorzugen ein anaerobes Umfeld (Luftausschluss)

Man kann entweder in Lake fermentieren oder im eigenen Saft (wie z. B. Sauerkraut). Auch das Fermentieren im Vakuumbeutel ist möglich.

### 2. Salz

Milchsäurebakterien brauchen kein Salz, im Gegensatz zu vielen anderen, schädlichen Bakterien (z. B. Clostridium) können sie aber hohe Salzkonzentrationen tolerieren.

### 3. Temperaturkontrolle

Je nach Produkt funktioniert die Gärung am besten zwischen 18 und 22° C.

Für den Geschmack ist die Dauer der Fermentation ein wichtiger Faktor. Sobald der Gärprozess beginnt, geht es vom Süßen zum Sauren.

Unterfermentierte Lebensmittel schmecken roh und überfermentierte zu sauer. Wichtig ist es, die Balance hinzubekommen. Der Charakter des Produkts sollte erhalten bleiben, aber mit zusätzlichen Nuancen der Milchsäuregärung.

Negroni

Butter

Auch die Qualität der zu fermentierenden Produkte ist entscheidend. Am besten eignen sich biologische, frische Produkte ohne Druckstellen. Da die Schale von industriell hergestelltem Gemüse häufig behandelt ist, findet man nicht mehr dieselbe Vielzahl an Milchsäurebakterien. Wie immer beim Kochen gilt: Das Gericht kann nie besser sein als die Produkte, die man verwendet.

**Jakob Zeller**

Fotos: **LUKAS LIENHARD**

I.P.

# GENUSSVOLLE IDEEN

*für die Winterzeit*

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

minus®

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

**11er Röstinchen**

mit Algen-Kaviar und
veganer Sour-Cream-Sauce

Art. Nr. 02862
2 x 2500 g

**11er Rösti-Bergkäse Snack**
mit Preiselbeeren

Art. Nr. 02671
4 x 1000 g

# KÖSTLICHE ALPENKÜCHE

## in Perfektion

Die winterlichen Genuss- und Snack-Kreationen der modernen Alpenküche sind eine Verbindung von Tradition und Innovation. Die knusprigen 11er Rösti-Spezialitäten bieten eine unvergleichliche Vielfalt. Liebevoll zubereitet und mit einem Hauch von Heimat, schaffen sie unvergessliche Genussmomente in der kälteren Jahreszeit. Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der 11er Kartoffelspezialitäten und erleben Sie den Zauber des Winters mit jedem Bissen.

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

**11er Mini Rösti-Gratin**
**Natur**

als Beilage zu Lamm-Kotelette in der Kräuterkruste und Portwein-Jus mit Speck-Bohnen, Buchenpilzen und Johannisbeeren.

Art. Nr. 02817
6 x 800 g

**11er Mini Rösti-Gratin**
**Broccoli**

als Beilage zu Sous-vide gegartem Kalbsfilet in frischen Kräutern auf Senfgold-Jus mit Püree und sautierten Eierschwammerln

Art. Nr. 02819
6 x 800 g

# INSPIRATIONEN *für winterliche Genüsse*

**11er Speck-Rösti**
**wie hausgemacht**

mit geflämmtem Sauer-Käse,
sautiertem Kümmel-Honig,
in weißem Balsamicoessig
pochierten roten Zwiebeln
und feinem Salat-Bouquet

Art. Nr. 02863
2 x 3000 g

**11er Nahrungsmittel GmbH**
**Der Kartoffelspezialist aus Österreich**

Entdecke die 11er Genusswelt:

www.11er.at

**Minus GmbH**
Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy
T +39 0471 808 808
F +39 0471 808 809
info@minus-surgelati.it

TREND IN DER KAFFEEWELT?

# *Der Altreier* Lupinenkaffee

„Nachhaltigkeit und Geschmack vereint: Wie Altreier Lupinenkaffee die Küche revolutioniert“

Die Lupine (Lupinus) ist etymologisch eine Ableitung aus dem Griechisch-Lateinischem für Wolf, für welchen die Früchte der Pflanze ungenießbar sind. Die Lupine gehört zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler – wie die in Australien beheimatete Akazie. Aus ihren Samen wird ein Kaffeesurrogat hergestellt, welches auch hierzulande im beschaulichen Bergdorf Altrei als Voltruier Lupinenkaffee eine über 200 Jahre alte Tradition genießt.

Als besonders wertvoller pflanzlicher Eiweißlieferant eignen sich Lupinen in hervorragender Weise zusammen mit einigen Roveja-, Sorana- und Lamon-Bohnen, für die Zubereitung einer edlen, winterlichen Minestrone, die sich mit einigen geräucherten, knusprig gebratenen Bauchspeckwürfeln und feinen Stockfischkutteln ein geschmacklich harmonisches Stelldichein gibt.

Auf der Suche nach Kornelkirschen kam ich um die Jahrtausendwende zufällig nach „Fåltrui“ wo ich von

*Fortsetzung auf Seite 25*

ALPLSPARKLING.COM #ALPLEXPLORERS
THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO
ITALIAN NATURAL SPARKLING
ALPL
8% VOL
GOLDEN TIMES
GOLDMEDAILLENGEWINNER IN DER KATEGORIE SPARKLING
CIDER WORLD '23 Award
TASTE IT PURE
ENJOY IT MIXED
ALPL SCHREIBT DIE REGELN DES APERITIFS NEU. FINDEN SIE IHRE GOLDENE ZEIT.
APFELCIDER HERGESTELLT NACH DER CHARMAT-METHODE.

Genussvolle Sahneroulade mit Lupinenkaffee von Armin Mairhofer

Foto: ARMIN MAIRHOFER

*Fortsetzung von Seite 23*

Theresia Werth einige gemahlene Samen des damals nur für den Eigengebrauch hergestellten Voltruier Lupinenkaffees bekam und so eigentlich ganz unbeabsichtigt wohl dazu beitrug, dieses faszinierende, traditionelle Südtiroler Produkt aus seinem Dornröschenschlaf zu erwecken und kulinarisch zu etablieren. Einem infolgedessen aus der Taufe gehobenen Projekt ist es zu verdanken, dass es heute wieder einen „Kaffeeacker“ sowie einen Verein der Kaffeeanbauer gibt und viele Produkte, so etwa Schokolade, Käse, Bier und Grappa mit dem Kaffee der blaublühenden Blume von Altrei veredelt werden.

Die in der Blütezeit von Juni bis September weißen, roten, blauen und lila-violetten, mit aufrechten, traubigährigen Blütenständen heranwachsenden, regenbogenchangierend blühenden Pflanzen zieren heute wieder vermehrt das Landschaftsbild der kleinen Berggemeinde. In einer etwas ungewöhnlichen Liaison mit einer kross gebratenen Jakobsmuschel kontrastiert eine sie zart umhüllende, leicht herbnussige Lupinenkaffee-Kruste effektvoll deren subtil wahrnehmbare Süße und entfesselt mit einigen sautierten Vinschger Marillen und etwas Vanille-Olivenöl einen aphrodisierenden, verführerisch lukullischen Tango. Eine aus Schwarzplenten und Bockshornmehl zubereitete, mit Altreier Lupinenkaffee getränkte, alpine Version einer Tiramisu-Roulade evidentiert in authentischer Weise unsere Traditionen, unser Terroir und eine uns kulinarisch prägende Volkstümlichkeit.

**Armin Mairhofer**
SKV-Experte im Bereich Kräuter und Lebensmittel

PR-INFO

# Was wir meinen, wenn wir von FROM sprechen

**Die Erzeugerorganisation VOG Products nutzt die Marke „From“ als Qualitätszeichen für ihre einzigartige und nachhaltig zertifizierte Lieferkette.**

Hinter der Marke „From“ steht die einzigartige Lieferkette von VOG Products.

Das Logo **„From: Italian Alps“** verrät schon, was dahintersteht: Top-Qualität bei verarbeiteten Äpfeln der VOG Products-Mitglieder aus Südtirol und dem Trentino. Mit „From“ beschreibt VOG Products seine einzigartige Lieferkette, welche von der Rohware bis zum verarbeiteten Produkt streng kontrolliert wird und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährt.

„From“ kann folgende Qualitätsmerkmale beinhalten:

- **Rohware aus eigenen Obstplantagen** – vollständige Rückverfolgbarkeit.
- **Kurze Lieferwege** – Verarbeitung von Früchten aus der näheren Umgebung.
- **Integrierte und biologische Produktion** – die Produzenten verpflichten sich zu Richtlinien, die eine vorbildliche landwirtschaftliche Produktion garantieren (wie z.B. „Agrios“-Richtlinien).
- **Nachhaltigkeit ist Teil der VOG Products-DNA** – dies wird durch Zertifizierungen vom Obstgarten bis hin zum Endprodukt sicher sichergestellt (auf Wunsch auch mit FSA-Zertifizierung).
- **Sonnengereift und handgepflückt** – in Südtirol werden Äpfel von kleinen Familienbetrieben unter idealen klimatischen Bedingungen angebaut.

Das „From“-Qualitätsversprechen zieht sich vom Obstanbau bis hin zum Endprodukt und deckt die gesamte Lieferkette (Rohware) ab.

**www.vog-products.it**

„Das Bier hat eine beeindruckende Bandbreite an Aromen, von fruchtig und blumig bis hin zu malzig und rauchig"

BERECHTIGT ODER NUR EIN TREND?

# Bier in der *modernen Küche*

Von **Marinaden** bis **Desserts,** wie Bier die Kochkunst bereichert.

Die Verwendung von Bier in der Küche ist keineswegs ein neues Konzept, aber in den letzten Jahren hat sich dieser Ansatz zu einem Trend entwickelt, der in aller Munde ist.

Die Frage, die sich Köchinnen und Köche stellen, lautet: Ist der Einsatz von Bier in der Küche berechtigt oder handelt es sich nur um einen vorübergehenden Hype? Dieser Frage wollen wir auf den Grund gehen und beleuchten die Gründe, warum Bier in der Küche mehr ist als nur ein Trend und wie es das kulinarische Erlebnis erweitern kann.

Bier hat eine lange kulinarische Tradition, die bis in die Antike zurückreicht. Es wurde nicht nur als Getränk genossen, sondern auch als wichtige Zutat in der Küche verwendet. So wurden beispielsweise Biersuppen und Brot mit Bier als Hefequelle her-

Foto: IDM ©ALEX FILZ

gestellt. Diese historische Verwendung von Bier in der Küche zeigt, dass es weit mehr ist als nur ein vorübergehender Trend.

Darüber hinaus bietet Bier eine beeindruckende Bandbreite an Aromen, von fruchtig und blumig bis hin zu malzig und rauchig. Diese Vielfalt ermöglicht es Köchen, mit unterschiedlichen Biersorten zu experimentieren, um ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen in ihren Gerichten zu erzielen. Ein IPA kann beispielsweise einen Hauch von Zitrusnoten zu einem Gericht hinzufügen, während ein dunkles Bier eine reiche Tiefe und eine leicht bittere Note verleiht.

Durch seine Vielseitigkeit kann es in nahezu jedem Gericht eingesetzt werden, von Vorspeisen bis Desserts. Es kann als Marinade für Fleisch, als Zutat in Saucen und Suppen, in Teig für Backwaren und sogar in

Bier hat eine lange kulinarische Tradition, die bis in die Antike zurückreicht.

Foto: IDM ©ALEX FILZ

Eiscreme verwendet werden. Diese Vielseitigkeit ermöglicht es Köchen, kreativ zu sein und ihre Rezepte auf ein neues Niveau zu heben.

Insgesamt ist der Einsatz von Bier in der Küche mehr als nur ein vorübergehender Trend. Es ist eine facettenreiche Zutat mit einer tief verwurzelten kulinarischen Geschichte und einem breiten Spektrum an Aromen, die die Kreativität von Köchen beflügeln. Die Verwendung von Bier in der Küche bereichert Gerichte und eröffnet neue Geschmackswelten, und sie passt perfekt zu den aktuellen Trends hin zu regionalen und nachhaltigen Zutaten. Köche sollten diesen Ansatz also keinesfalls als vorübergehenden Hype abtun, sondern als eine Möglichkeit, ihr Handwerk zu erweitern und ihren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

**pj**

## Buchtipp!

**Gläser voller Glück**
EINKOCHEN,
FERMENTIEREN, DÖRREN

*Irene Hager | Alice Hönigschmid*

Im Buch von Irene und Alice verbirgt sich viel Hintergrundwissen zu Konservierungstechniken und gesunder Ernährung. Auch Rezepte aus aller Welt, wie Kimchi, Curtido, Muraturi usw. publizieren sie. Sie eignen sich perfekt als Vorrat für die langen Wintermonate, denn mit eingekochten, fermentierten und gedörrten Speisen lassen sich blitzschnell Mahlzeiten zubereiten.

Fotos: @PIXABAY

FERMENTATION IN ALLER WELT

# *Die Kunst des* Gärungsgenusses

Eine globale Reise durch die vielfältige Welt der Fermentation und ihre kulinarischen Wunder

Fermentation ist viel mehr als nur ein Konservierungsverfahren. Es handelt sich um eine faszinierende kulinarische Tradition, die auf der ganzen Welt seit Jahrhunderten praktiziert wird und eine erstaunliche Vielfalt an Geschmackserlebnissen hervorbringt. Machen wir uns gemeinsam auf zu einer kleinen Reise rund um den Globus, um die erstaunlichen Facetten der Fermentation in verschiedenen Kulturen zu entdecken.

Kimchi Fässer

## KOREA

### Kimchi – Das würzige Nationalgericht

In Korea ist Kimchi der unumstrittene Star der Fermentation. Dieses würzige eingelegte Gemüse aus Kohl und Gewürzen ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Probiotika, die die Darmgesundheit fördern.

## JAPAN

### Soja und Sake – Die Kunst der Fermentation

Japan hat eine lange Geschichte der Fermentation mit Produkten wie Miso,

Sojasauce und Sake. Diese Produkte sind nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern bieten auch gesundheitliche Vorteile.

## INDIEN

### Joghurt und Pickles – Die vielfältige Welt der Fermentation

Indien ist für seine breite Palette an fermentierten Lebensmitteln bekannt. Joghurt, Lassi und verschiedene Pickles sind in der indischen Küche weit verbreitet und bieten Geschmack und Verdauungsvorteile.

## CHINA

### Sojasoße und Tofu – Das Herz der chinesischen Küche

China ist berühmt für die Herstellung von Sojasauce und Tofu durch Fermentation. Diese Produkte sind Grundnahrungsmittel in der chinesischen Küche und verleihen den Gerichten einen unverwechselbaren Geschmack. Die Fermentation ist nicht nur eine Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, sondern auch eine Quelle für gesunde Probiotika und ein Weg, um den Geschmack von Lebensmitteln zu intensivieren. Wenn Sie also das nächste Mal ein fermentiertes Gericht probieren, bedenken Sie die jahrhundertealte Geschichte und die globale Vielfalt, die sich in jedem Bissen verbergen.

Sake Fässer

Fermentation ist nicht nur ein kulinarisches Abenteuer, sondern auch ein Fenster in die Welt der gesunden und köstlichen Geschmacksrichtungen.

**pj**

## WUSSTEST DU SCHON?

Die Samen des Johannisbrotbaums gelten als Ursprung der von Karube abgeleiteten Gewichtseinheit Karat und wurden der Überlieferung nach ausgewählt, weil ihr Durchschnittsgewicht von 0,2 Gramm ungewöhnlich einheitlich ist.

WORLDSKILLS ITALY 2023

# *Deine Hand* schafft Zukunft

Wie junge Nachwuchsköche die Bühne erobern.

v.l.n.r. **Yannik Ennemoser, Max Oberprantacher** und **Benjamin Hofer**

**Tobias Rainer**

Vom 28. bis 30. September 2023 fanden in der Messe Bozen die Landesmeisterschaften WorldSkills Italy unter dem Motto „Deine Hand schafft Zukunft" statt. Auch dieses Jahr standen besonders die Nachwuchsköche im Rampenlicht und ihre Leistungen waren schlichtweg atemberaubend.

Mit insgesamt 140 Teilnehmern aus Südtirol und dem Piemont war der Wettbewerb ein beeindruckendes

**Köchinnen und Köche:**

1. Platz: **Yannik Ennemoser,** Apfelhotel Torgglerhof, St. Leonhard in Passeier
2. Platz: **Max Oberprantacher,** Schlosswirt Forst, Algund
3. Platz: **Benjamin Hofer,** Hotel Castel Fragsburg, Meran

**Die weitern Teilnehmer** (Reihenfolge ohne Platzierung):

**Matthias Waibl,** Hotel Am Sonnenberg, Schenna
**Tobias Rainer,** Hotel Adler Lodge Alpe, Seiser Alm
**Calebe Mazoco da Cruz,** Piemont

Verschiedene Eindrücke unserer jungen Köche von den WorldSkills Italy

**Benjamin Hofer** mit seiner Freundin **Maja Resch** (2. bei den Friseurinnen)

Schaufenster für handwerkliche Kompetenzen und kreative Talente. Die jungen Köche zeigten eine beeindruckende Vielfalt an kulinarischen Fähigkeiten und Ideen.

**Yannik Ennemoser** vom Apfelhotel Torgglerhof in St. Martin in Passeier konnte sich schließlich durchsetzen und sich die Goldmedaille und somit den Titel des WorldSkills-Italy-Siegers sichern. Mit einer herausragenden Leistung überzeugte er die Jury und wurde zum Champion der Küche gekrönt. Sein technisches Geschickt, seine Kreativität, sein Gespür für Optik und Geschmack haben ihn an die Spitze katapultiert.

Den zweiten Platz belegte **Max Oberprantacher** vom Schlosswirt Forst in Algund, gefolgt von **Benjamin Hofer** vom Hotel Castel Fragsburg in Meran, der den dritten Platz belegte. Beide überzeugten ebenfalls mit beeindru-

*Fortsetzung auf Seite 33*

Verschiedene Eindrücke unserer jungen Köche von den WorldSkills Italy

ckenden Gerichten und einer ruhigen, präzisen Arbeitsweise. Auch die weiteren drei Teilnehmer (ohne Reihung der Platzierung) **Matthias Waibl** vom Hotel Am Sonnenberg in Schenna, **Tobias Rainer** vom Hotel ADLER Lodge Alpe auf der Seiser Alm und **Calebe Mazoco da Cruz** aus dem Piemont haben sich mit Bravour geschlagen.

„Diese jungen Nachwuchsköche haben unsere Erwartungen übertroffen. Ihre Leistungen waren wirklich wahnsinnig beeindruckend. Sie repräsentieren den kulinarische Weg Südtirols und zeigen, dass die Zukunft sehr vielversprechend ist“, so Andreas Köhne, Chef-Juror der Köche bei den WorldSkills Italy.

„Ihre Leistungen sind nicht nur eine Quelle des Stolzes für sie selbst, sondern auch für die gesamte Gastronomiebranche. Solche Wettbewerbe fördern die Entwicklung von Köchen und Handwerkern und tragen dazu bei, die Qualität und Kreativität in der Welt der Kulinarik voranzutreiben“, betonte Patrick Jageregger, Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV.

Die WorldSkills Italy 2023 waren ein voller Erfolg und haben erneut bewiesen, dass handwerkliche Fähigkeiten und Talente der verschiedenen Berufe gefeiert werden sollten. Wir gratulieren Yannik, Max, Benjamin, Matthias, Tobias und Calebe herzlich

zu ihren Erfolgen und freuen uns auf ihre zukünftigen Errungenschaften in der Welt der Kochkunst.

Ein besonderer Dank geht an unsere Partner, ohne die Veranstaltungen in solchem Ausmaß nicht möglich wären. Ein Dank auch an alle Helfer des SKV, an die Juroren KM **Thomas Kostner, Philipp Hafner, Alessandro Ricci** (Piemont), Worldchefs-Juror KM **Roland Kestl** und allen voran Worldchefs-Juror KM **Andreas Köhne,** der federführend gemeinsam mit WorldSkills-Experte **Christian Pircher Verdorfer** die Organisation für den Südtiroler Köcheverband - SKV übernommen hat.

**pj**

Scanne mich! »

Für mehr Infos und Bilder einfach scannen!

Premiumpartner
WÖRNDLE Inter SERVICE
NIEDERBACHER GASTROTEC ambach

***Sterne Partner
SENONER HYGAN 60 years
AROMICA GEWÜRZMANUFAKTUR VOG PRODUCTS SÜDTIROL

**Sterne Partner
FORST RIEPER
Julius Meinl FieraMesse Bolzano Bozen

# Goldgelbe Rösti-Spezialitäten für jeden Anlass

**Das Beste aus der Kartoffel**

Das österreichische Familienunternehmen 11er hat sich dem Motto „Das Beste aus der Kartoffel" verschrieben. Mit viel Leidenschaft und jahrzehntelanger Erfahrung werden außergewöhnliche Tiefkühl-Kartoffelspezialitäten für die Gastronomie und den Großhandel hergestellt. Der Fokus liegt dabei auf höchster Produktqualität, regionalen Zutaten und hausgemachten Rezepturen. Denn der Anspruch ist es, Kartoffelspezialitäten anzubieten, die „wie hausgemacht" aussehen und auch so schmecken.

**Die Kartoffel – ein wahrer Alleskönner**

Die Produktvielfalt von 11er ist beeindruckend und reicht von knusprigen Pommes Frites über feine Kroketten bis hin zu goldgelben Rösti-Variationen. Mit dem vegetarischen und veganen Ernährungstrend erlebt die Kartoffel einen regelrechten Aufschwung und wird immer öfter zur Hauptzutat in Gerichten. Ob als Antipasti-Häppchen, Canapés, Appetizer, für genussvolle Fingerfood-Kreationen, als köstliche Buffet-Häppchen oder feinste Hausmannskost und Gourmet-Kreationen – mit 11er als verlässlichen Partner sind kulinarischen Ideen keine Grenzen gesetzt.

**11er Mini Rösti-Gratin**
**Natur**
als Fingerfood mit Ossobuco und Tomatendip

***„Außergewöhnliche Kartoffel- und Rösti-Spezialitäten für die Gastronomie."***

**Nachhaltigkeitspionier**

Als führender Lebensmittelhersteller ist sich 11er seiner Verantwortung hinsichtlich Umwelt und Klimaschutz bewusst. Seit jeher ist 11er darauf bedacht, so naturgerecht, wie möglich zu produzieren. Mit der 11er Klimainitiative zeigt sich das Unternehmen als Vorreiter in Sachen ökologischer Nachhaltigkeit und verantwortungsvollem Wirtschaften. Letzte Errungenschaft ist eine hochmoderne PV-Anlage in Vorarlberg auf den Dächern der 11er Tiefkühlhäuser. Mit Sonnenenergie werden seither die Kartoffelspezialitäten tiefgekühlt.

**Entdecken Sie die 11er Genusswelt und holen Sie sich Ihre GRATIS Inspiration mit den 11er Food Magazinen auf www.11er.at.**

- *Qualität aus Österreich*
- *Beste Zutaten aus der Alpenregion*
- *11er Klimainitiative*
- *Familienunternehmen in 3. Generation*
- *Starker und verlässlicher Partner der Gastronomie*

SKV-BEZIRK BOZEN UND UMGEBUNG

# *Besichtigung des traditionsreichen Herstellers* von Reinigungsprodukten in Leifers

## Südtiroler Köche zu Besuch bei HYGAN

v.l.n.r. HYGAN Inhaber **Norbert Gummerer,** SKV-Bezirksvertreter **Markus Tratter** und HYGAN-Marketingleiterin **Bettina Larcher**

18 Mitglieder waren der Einladung von SKV-Bezirksvertreter Markus Tratter zur Betriebsbesichtigung bei dem ***Partner HYGAN GmbH mit Sitz in Leifers gefolgt. Mit dabei war auch SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich, der dem langjährigen Wirtschaftspartner die Glückwünsche zu dessen 60-jährigem Firmenjubiläum überbrachte.

Nachdem Andreas Tirler, Leiter F&E von HYGAN, einen kurzen Überblick über das Unternehmen präsentiert hatte, ging es in zwei Gruppen auf eine Besichtigungstour durch die Labore und Produktionsanlagen von HYGAN.

Besonders beindruckte die Besucher die moderne Kanisterwaschanlage. Ein Roboterarm greift die zurückgeholten leeren Kanister und führt diese in eine speziell konstruierte Waschanlage. Anschließend können die Kanister wieder neu mit Spülmittel oder anderen Reinigungsprodukten befüllt werden. „Die neue Kanisterwaschanlage hilft uns, Kosten zu sparen und gleichzeitig Umwelt und Natur zu schonen“, erläuterte HYGAN-Inhaber und Geschäftsführer Norbert Gummerer seine Entscheidung für diese in Südtirol einmalige Anlage.

Die Teilnehmer:innen bei der Besichtigung der **Firma Hygan**

Das Bestreben von HYGAN, Produkte von höchster Qualität herzustellen, wurde anschließend auch in der Produktion sichtbar: Die vollautomatisierte Produktions- und Abfüllanlage sorgt stets für die korrekte Dosierung der Zutaten, die bereits beim Eingang in das Lager auf Qualität durch das eigene Labor geprüft werden. Die intelligente Vernetzung von Maschinen, Abläufen und Menschen garantiert stets die besten Ergebnisse.

Abgerundet wurde der Besuch durch einen Umtrunk im Garten des Betriebes. Norbert Gummerer bedankte sich ganz herzlich für die langjährige und erfolgreiche Partnerschaft zwischen HYGAN und dem Südtiroler Köcheverband - SKV. Alle Beteiligten sind sich einig, dass dies nicht der letzte Besuch des SKV bei HYGAN gewesen sein soll.

Qualitätsprodukte der **Firma Hygan**

**Bettina Larcher**
**HYGAN**

HYGAN
60 years

SUCCUS.

# 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

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

# 52
## MITGLIEDER VERSAMMLUNG

# Genussvielfalt
## mit lokaler Würze

Entdecke neue Wege, meistere Herausforderungen!

ANKÜNDIGUNG

## 52. MITGLIEDERVERSAMMLUNG
am 18. November 2023

### Mit Herzblut und Glanz in den Augen!

Trage dir diesen wichtigen Termin in deinen Kalender ein, denn wir laden dich zur jährlichen Mitgliederversammlung

in das **Meeting und Eventcenter – MEC / Hotel Four Points by Sheraton in Bozen** herzlich ein.

Spannung liegt in der Luft, wenn wir uns zum Jahres-Höhepunkt des Südtiroler Köcheverbandes - SKV treffen.

Es erwarten dich nicht nur ein Rückblick auf ein bewegtes Jahr und eine mitreißende Podiumsdiskussion, sondern auch ein Blick in die Zukunft unserer geliebten Südtiroler Küche.

Wir küren die aufstrebenden Sterne am Kochhimmel: **„The Best Young Chefs of the South Tyrolean Cooks 2023!"**

Und das ist nicht alles – wir verneigen uns vor den Pionieren der Ausbildung, indem wir den Ausbildungsbetrieb und den Ausbilder des Jahres 2023 ehren.

Lasst uns gemeinsam den Kochberuf hochleben und beim Networking die Bande stärken. Seid dabei, wenn sich die Südtiroler Köchinnen und Köche austauschen und wir gemeinsam die Liebe zur Kulinarik feiern.

**Es wird ein Fest für die Sinne!**

**SAFE THE DATE**

Unsere Partner & Sponsoren

*Premiumpartner*

NIEDERBACHER GASTROTEC
ambach
WÖRNDLE
Inter SERVICE

****Sterne Partner*

SENONER
HYGAN 60years
AROMICA GEWÜRZMANUFAKTUR
VOG PRODUCTS
SÜDTIROL

***Sterne Partner*

Julius Meinl
RIEPER
FORST
FieraMesse BolzanoBozen

*Projektpartner*

FOUR POINTS BY SHERATON
Bio HEINER BROT
ARUNDA SEKTKELLEREI

# Herkunftskennzeichnung *von Lebensmitteln*

## DAS GESETZ IST SEIT 8. AUGUST IN KRAFT

Der Südtiroler Landtag hat im April dieses Jahres das Gesetz zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Eiern und Milchprodukten bei der Verabreichung von Speisen genehmigt, welches am 9. August 2023 in Kraft getreten ist.

**Das neue Gesetz sieht vor, dass die Herkunft folgender Zutaten zu kennzeichnen ist:**

- Fleisch und Fleischerzeugnisse von Rindern;
- Fleisch und Fleischerzeugnisse von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel;
- Milch, Butter, Sauerrahm, Quark, Joghurt natur, Sahne oder Käse;
- Eier, auch in Form von Flüssigei, -eigelb, -eiweiß oder Trockenei.

Als Herkunft gilt das Ursprungsland oder der Herkunftsort. Dies ist bei Rindfleisch und Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel das Land oder der Ort, in dem das Tier aufgezogen wurde, bei Milch das Land oder der Ort, in dem das Tier gemolken wurde, und bei Eiern das Land oder der Ort, in dem die Eier gelegt wurden.

### Form der Kennzeichnung

Die Information über die Herkunft der vorgesehenen Zutaten muss schriftlich in deutlich lesbarer und gut sichtbarer Form durch Aushänge, Hinweise in der Speisekarte oder auf andere geeignete Weise gegeben werden. Es ist somit nicht zwingend notwendig, die Angabe direkt in der Speisekarte einzufügen.

### Geografische Gebiete

Die Herkunftsangabe muss unter Bezugnahme auf eines der folgenden geografischen Gebiete erfolgen:

- „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und Nicht-EU“;
- eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet;
- ein EU-Mitgliedstaat (Mitgliedstaaten) oder Drittland (Drittländer);
- eine Region oder ein anderes geografisches Gebiet in einem EU-Mitgliedstaat oder Drittland.

Um die Kennzeichnungspflicht zu erfüllen, reicht somit allein die Angabe „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU und Nicht-EU“. Eine konkretere Angabe zur Herkunft, welche über die gesetzliche Mindestvorgabe hinausgeht, ist stets möglich. Sollten keine Informationen über die Herkunft der genannten Zutaten vorliegen, kann die Angabe „Herkunft unbekannt“ verwendet werden. Über die Herkunft weiterer Zutaten als die oben genannten kann auf freiwilliger Basis informiert werden. Die Informationen müssen auf jeden Fall zutreffend und dürfen nicht irreführend sein.

### Kontrollen

Sollte im Zuge einer Hygienekontrolle durch den Sanitätsbetrieb die fehlende Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Eiern und Milchprodukten festgestellt werden, so hält dies das Kontrollpersonal im Falle einer erstmaligen Übertretung im Protokoll der amtlichen Kontrolle fest und erteilt Anweisungen sowie eine Frist für die Einhaltung. Nur wenn der Betrieb die erteilten Anweisungen nicht innerhalb der gesetzten Frist erfüllt, verhängt das zuständige Kontrollorgan eine Geldstrafe in Höhe von 100 Euro. Kontrolliert wird zudem die Korrektheit der Angabe, welche mittels Belege wie Lieferscheine nachgewiesen werden muss.
Aufgrund eines Änderungsantrags des Landtagsabgeordneten Helmut Tauber, konnte die Herabsetzung der Höhe der Verwaltungsstrafe und die Verwarnung bei erstmaliger Übertretung erreicht werden. Der Abgeordnete Tauber und der HGV haben sich erfolgreich dafür eingesetzt, dass – wenn schon – auch die nicht gewerblichen Betriebe wie Buschen- und Hofschänke sich an diese neuen Bestimmungen halten müssen.

Dr. **Marlies Klotz**
Mitarbeiterin der HGV-Rechtsabteilung
recht@hgv.it

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

VOM METZGER-MEISTER
DAL MAESTRO MACELLAIO

# Geräucherte Glücksmomente.

Genuss ist die Summe vieler Faktoren. Hervorragende Zutaten, handwerkliches Können, sorgfältige Verarbeitung und überlieferte Familienrezepte verleihen unseren Räucherspezialitäten ihren unvergleichlichen Geschmack.

SIEBEN FÖRCHER
1930

*Ehrlich. Das schmeckt man.*

www.siebenfoercher.it

mugele's brand identity

SENONER

**In jeder Hinsicht machen Sie mit**
**Senoner Hotelbedarf die beste Figur.**

Feinstes Porzellan und edles Besteck, Gläser, Buffet, Mobiliar, Zelte, aber auch edle Gastro-Bekleidung, einfach alles was sie für Ihr stilvolles Event brauchen!

Als Leihware oder zum Verkauf.

**www.senoner.net**