IP

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

LORENZ SCHINER
„Mich hat damals mein Opa sehr geprägt"
S. 12

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

NR. 10 / 2023 // 39. JAHRGANG

Weiterentwicklung & Innovation

DIE WELT DER KÖCHINNEN UND KÖCHE IM WANDEL

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

„Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht."

Marie von Ebner-Eschenbach

AKTUELL

06 Gasthaus des Jahres 2024

08 Zusammenarbeit inspiriert „Zu Gast bei Pionieren"

11 Gourmet-Odyssee durch Südtirol

THEMA

12 Ein blühendes Erbe für die Zukunft

YOUNG CHEFS

24 Ein inspirierendes Fest der Kochkunst und des Wissensaustauschs

BEZIRKE

23 Stock um Stock

SZENE

27 Der SKV gratuliert!

28 Matteo Delvai | Auszeichnung von Gambero Rosso

30 Die Festspiele der Alpinen Küche

EVENTS

34 Kulinarische Trends und Spitzenköche in Aktion

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!

Im Gespräch mit **Lorenz Schiner,** einem Pionier der biodynamischen Landwirtschaft.

TITELTHEMA

Ein blühendes Erbe für die Zukunft

12

Das Gasthaus **„Oberraut"** in Amaten

AKTUELL

Gasthaus des Jahres 2024

06

Koch des Jahres **Egon Heiss**

SZENE

Der SKV gratuliert!

27

HÖHEPUNKTE UND TRENDS

Viel los *und mit dabei!*

Ein Blick hinter die Kulissen, Mitgliederversammlung und die Zukunft der Küche bei Young Chefs Unplugged.

Herzlich willkommen zur neuesten Ausgabe unserer SKV-Fachzeitschrift. Wir freuen uns, Ihnen wieder eine bunte Mischung spannender Themen präsentieren zu können.

Unsere Berichterstattung von der Hotelmesse 2023 steht im Mittelpunkt dieser Ausgabe. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und bot einen Einblick in die neuesten Trends und Innovationen der Hotel- und Gastronomiebranche. Besonders hervorzuheben ist die lebhafte Atmosphäre auf der SKV-Messebühne, wo Gastköche Einblicke in ihre kreativen Prozesse gewährten. Ein herzlicher Dank gebührt allen Mitwirkenden, Besuchern, Freunden und Partnern für die wunderbare Zeit, die wir gemeinsam erleben durften.

Zudem werfen wir einen Blick auf unsere Mitgliederversammlung, die mit beeindruckenden Referenten und spannenden Themen aufwartete.

Die Festspiele der Alpinen Küche nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise, bei der alpine Genüsse im Mittelpunkt stehen. Zahlreiche Südtiroler Besucher, aber vor allem namhafte Südtiroler Persönlichkeiten auf der Bühne bereicherten die Veranstaltung. Freuen Sie sich auf inspirierende Bilder und Interviews.

Abschließend blicken wir auf das aufregende Event „Young Chefs Unplugged“ in Rankweil, Vorarlberg, bei dem aufstrebende Nachwuchsköche ihre kreativen Talente und ihre Leidenschaft für die Kochkunst entfalten und weiterentwickeln konnten.

Wir hoffen, dass Sie aus dieser Ausgabe viele interessante Einblicke und Inspirationen mitnehmen. Viel Freude bei der Lektüre!

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

HOTEL, KÜCHE, MENSCHEN

KM **Patrick Jageregger, Benjamin Hofer, Denise Giorgi** und Sternekoch KM **Egon Heiss** bei der Messe Hotel 2023.

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:
Gericht von Fabian Eccli, Restaurant Decantei in Brixen

Foto: **FABIAN TUTZER**

Norbert Niederkofler,
Andreas Döllerer &
Leo Bauernberger
(OK-Chef der Festspiele)

Fotos: **SALZBURGERLAND**

DIE FESTSPIELE DER ALPINEN KÜCHE

„Kulinarische Alpenüberquerung"
mit großen Virtuosen
und jungen Wilden

Lesen Sie weiter
auf Seite 30

TERMINE

15. JANUAR 2024
Bezirk Schlern – Eisstockschießen,
Eisplatz Sportzone Telfen, Kastelruth

15. - 17. MÄRZ 2024
Käsefestival
in Sand in Taufers

INTERNATIONAL

02. - 07. FEBRUAR 2024
IKA - Olympiade der Köche
in Stuttgart (D)

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative
und moderne Südtiroler Köchinnen
und Köche, Lehrlinge, Fachschüler:innen,
Gastronomen und Unternehmer:innen.
Networking international von SKV,
Europechefs KOCH G5
und Worldchefs

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHEFS. World Association of Chefs societies > WEB-Seminare, Podcasts, Webcasts. Worldchefs Magazin, Worldchefs Webinare und Filme.

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich
auch Mitglied der World Association of Chefs'
Societies (ehemals WACS).
Und haben direkten Zugang zu
internationalen Seminaren, Podcasts,
Webcasts, Worldchefs Magazinen
und Webinaren:

Scanne mich!

INFOS: über **skv.org/online-meetings/** oder über
facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband und
www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

Das Gasthaus „Oberraut" in Amaten

Gasthaus *des Jahres 2024*

Etwas erhöht auf der Sonnenseite des Brunecker Talkessels liegt Amaten und dort, eingebettet in saftige Wiesen und umgeben von grünem Fichtenwald, das **Gasthaus „Oberraut".**

Seit nahezu vierzig Jahren wird der Berggasthof auf über 1.200 Höhenmetern von der Familie Feichter geführt. Die Lebensmittel für die Speisekarte stammen überwiegend aus eigener Erzeugung am Hof, die „0-Kilometer-Politik" wird hier wahrhaftig gelebt. Gemüse, Salat und Kräuter stammen aus eigenem Garten und Gewächshaus. In der hofeigenen Mühle wird das selbst angebaute Getreide zu Mehl und Grieß verarbeitet. Auf den Wiesen rund um den Hof wachsen die eigenen Rinder auf und das Wildfleisch kommt aus den umliegenden Wäldern. All diese Lebensmittel werden natürlich und geschmackvoll zubereitet und entweder auf der schönen, ruhig gelegenen Terrasse oder in einer der stilvollen Stuben serviert.

Evelyn Feichter

Ein Gericht von **Evelyn Feichter**

Quelle: **Evelyn Feichter / Gault&Millau**

WELLNESS zum Genießen

GOLDEN BRIDGE Tea

for tea lovers since 1977

VIROPA®

die Südtiroler Teemarke

Verarbeitet und hergestellt in unserem Produktionsbetrieb in Brixen.

Die Teilnehmer:innen bei „Zu Gast bei Pionieren"

Foto: IDM-SÜDTIROL

DER SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV IST MIT IM BOOT

Zusammenarbeit inspiriert *„Zu Gast bei Pionieren"*

Wie arbeiten Südtirols Köchinnen, Köche, Landwirtinnen und Landwirte am besten zusammen, um **heimische Lebensmittel** auf den Teller des Gastes zu bringen?

Diese Frage steht im Mittelpunkt der neuen Veranstaltungsreihe „Zu Gast bei Pionieren", die vom Südtiroler Bauernbund (SBB), dem HGV und IDM Südtirol sowie von Unternehmer:innen aus Tourismus und Landwirtschaft ausgearbeitet wurde.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV ist seit kurzem neuer Partner dieser Eventreihe. Ziel der Events ist es, dass sich die teilnehmenden Gastronomen, Küchenchefs und Landwirte von besonders gelungenen Beispielen der Kooperation inspirieren lassen und miteinander vernetzen. So können sie die jeweiligen Erfordernisse und Notwendigkeiten des anderen besser verstehen und erfolgreicher Hand in Hand arbeiten.

Das Konzept von „Zu Gast bei Pionieren" sieht deshalb vor, dass innovative Pionierbetriebe beider Sektoren ihre Türen öffnen und vermitteln, wie Vordenker:innen Herausforderungen angehen, in ihren Betrieben Trends setzen und neue Wege beschreiten.

Gastgeber beim Startevent im Eggental Anfang Oktober waren lokale Landwirte und Gastronomen. Geboten wurden geführte Touren am Hof inklusive Impulsgesprächen, und zwar mit Bio-Vielfaltsbauer, Farmfluencer und Koch Michael Pfeifer vom Eisathof und mit Anna Maria Gall vom Kronlechnerhof, wo Gemüseanbau, Kräuteranbau und eine Ochsenzucht mit Direktvermarktung betrieben werden.

Tobias Pardeller von der Franzin Alm stellte im Anschluss sein Konzept einer modernen Berghütte mit frischer, innovativer Küche vor. Abschluss der Veranstaltung war eine offene Diskussions- und Fragerunde mit den Akteuren aus dem Eggental. Dabei kam zur Sprache, welche Voraussetzungen es für eine enge Zusammenarbeit braucht: unter anderem eine bestimmte Langfristigkeit, ohne die es keine Planungssicherheit geben kann – weder beim Anbau noch in der Küche, die Wirtschaftlichkeit des Unterfangens oder auch persönliche Beziehungen auf Augenhöhe, die auf Wertschätzung und Verlässlichkeit basieren.

Neben der neuen Eventreihe sind noch eine Reihe von weiteren Initiativen und Maßnahmen zur besseren Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft geplant. So soll dieses Ziel demnächst auch bei gemeinsamen Schulprojekten und der Entwicklung von spezifischen Lernmodulen von Landwirtschafts- und Hotelfachschulen verfolgt werden.

Quelle:
IDM-Südtirol / rm

NEWS ZU JAKOB ZELLER UND ETHEL HOON

Zurück zu den Wurzeln

Bereits in der November-Ausgabe haben wir über **Jakob Zeller** und **Ethel Hoon** berichtet. Nun gibt es eine exklusive Neuigkeit.

Seit Kurzem sind die beiden in Südtirol und beginnen ihr kulinarisches Schaffen hierzulande mit einem Gastauftritt im Ottmanngut in Meran. Für den Monat Dezember bringen sie mit ihrem Pop-up Restaurant Hoon's die lebendigen und vielfältigen Aromen Singapurs in die Passerstadt.
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. Von Juni 2019 bis Oktober 2023 leiteten sie das Restaurant Klösterle in Lech am Arlberg. In ihrem außergewöhnlichen Konzept vereinen sie die alpine Naturküche mit ihren kollektiven kreativen Erfahrungen. Sie kombinieren Pilze und Kräuter aus den heimischen Wiesen und Wäldern sowie Gemüse und Obst von lokalen 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.
Wir freuen uns auf die beiden außergewöhnlichen Kochkünstler und wünschen ihnen alles Gute für ihr neues Schaffen in Meran.

Mehr Infos:
www.jakobandethel.com

Foto: **LUKAS LIENHARD**

Ethel Hoon & **Jakob Zeller**

Mach mit!

Ihre Stimme zählt!

Unserer Fachzeitschrift für Köchinnen und Köche ist dafür da, Sie über Neuigkeiten zu informieren, Trends aufzuzeigen und Ihre Interessen bestmöglich abzudecken. **Ihre Meinung hilft uns,** damit wir Ihnen die relevantesten und inspirierendsten Inhalte bieten können.

Indem Sie an dieser Umfrage teilnehmen, helfen Sie uns, die Zeitschrift nach Ihren Wünschen zu gestalten. Lassen Sie uns gemeinsam die Welt der Kulinarik in Südtirol bereichern. **Wir freuen uns auf Ihre wertvollen Anregungen und Ideen.**

Ihr Feedback ist unsere Inspiration. Machen Sie mit und gestalten Sie die Zukunft unserer Fachzeitschrift aktiv mit!

Die Umfrage finden Sie auf der SKV-Homepage **www.skv.org**

Vielen Dank im Voraus
für Ihre Teilnahme!

Scanne mich!

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochGS Network Member

Südtiroler Schweinefleisch

Klasse statt Masse!

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

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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

Michelin-Sterne leuchten über kulinarischem Paradies

Auf den Spuren der Exzellenz – **Südtirols Restaurants brillieren** mit höchster Kochkunst und regionaler Raffinesse.

Die kulinarische Welt schaute gespannt nach Brescia, als am Abend des 14. November die begehrten Michelin-Sterne für das Jahr 2024 verliehen wurden. Die renommierte Auszeichnung, die als höchste Anerkennung in der Gastronomie gilt, wurde in einer glamourösen Zeremonie im Teatro Grande in Brescia überreicht.
In diesem Jahr konnte Südtirol erneut seine gastronomische Exzellenz unter Beweis stellen, und die Anzahl der Sterne halten.

Gleich 3 Sterne leuchteten für **Norbert Niederkofler** und sein Atelier Moessmer in Bruneck.

Südtirol als kulinarisches Reiseziel

Die Verleihung der Michelin-Sterne unterstreicht einmal mehr die Bedeutung Südtirols als herausragendes kulinarisches Reiseziel. Die Region kann nicht nur mit atemberaubenden Landschaften und kulturellem Reichtum punkten, sondern auch mit einer Vielzahl von erstklassigen Restaurants, die die anspruchsvollsten Gaumen verwöhnen. Die ausgezeichneten Restaurants haben nicht nur lokale Aromen perfektioniert, sondern auch internationale Einflüsse geschickt integriert. Insgesamt spiegelt die diesjährige Michelin-Sterne Verleihung die kontinuierliche Weiterentwicklung und Innovation in der Südtiroler Gastronomie wider. Die ausgezeichneten Restaurants laden Feinschmecker aus aller Welt ein, die einzigartigen Geschmackserlebnisse der Region zu entdecken und zu genießen.

pj

Hier geht es zur Übersicht

Scanne mich!

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

Ein blühendes Erbe für die Zukunft

Im Gespräch mit **Lorenz Schiner,** einem Pionier der biodynamischen Landwirtschaft. Eine Vision des Anbaus von althergebrachten Kulturen und die Bedeutung das Erhaltens von Wissen in der modernen Landwirtschaft.

Lorenz Schiner
in Aktion

Fotos: **LORENZ SCHINER**

Mangold im Feld von Lorenz Schiner

Terra Vitae wurde Anfang 2016 von Lorenz Schiner gegründet, nachdem er zwischen Gais und Uttenheim fünf Hektar Ackerland zur Pacht bekommen hatte. Der bäuerliche Betrieb wird angelehnt an die Regeln der biodynamischen Landwirtschaft geführt und durch die Bio-Kontrollstelle BIKO Tirol (Nr. IT027969130516) überprüft.

Auf dem Feld werden unter anderem altbekannte Kulturen wie Dinkel, Kartoffeln, Buchweizen, Mohn und Lein angebaut. Insgesamt wachsen auf der Ackerfläche 15 verschiedene Kulturpflanzen, eine einzigartige Vielfalt in der Umgebung. Der Betrieb setzt sich für den Erhalt von althergebrachtem Wissen rund um diese Kulturen ein.

Mohnfeld im Pustertal

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Mohn, Lein, usw. biodynamisch anzubauen?

Ich bin damals darauf gekommen Mohn, Lein und Buchweizen anzubauen, Pflanzen, die früher unsere Landschaft geprägt haben, weil es für mich sehr wichtig ist, diese wieder in unsere Landschaft einzubringen, auch in politischer Hinsicht. Für mich persönlich ist es wichtig, das Wissen zu sammeln, das uns durch die moderne, durch Monokultur geprägte Landwirtschaft verloren gegangen ist. Somit habe ich vor acht Jahren mit dem Anbau dieser Sorten angefangen, mit der Idee, dass die Welt eine Erinnerung braucht, was wichtig ist und was hierhergehört.

Gemüsevielfalt von Lorenz Schiner

Wer hat Sie geprägt, diesen Weg einzuschlagen?

Mich hat damals mein Opa sehr geprägt. Er hatte einen Garten voller bunter Blumen und von ihm habe ich gelernt, wie man Leute verzaubern kann. Deswegen ist es mir auch heute sehr wichtig, dass

Fortsetzung auf Seite 15

foppa

TASTE SUPPORTER

Tausende Produkte, bester Service!

Migliaia di prodotti, servizio migliore!

Produkte für magische Weihnachten

—

Prodotti per un natale magico

www.foppa.com

garum PROJECT

garumproject.com

NEU IM FOPPA SORTIMENT

Garum, die Innovation aus Südtirol!
Die neue Art zu würzen. Komplett natürlich, weniger Salzgehalt und ohne Zusatzstoffe.

NOVITÀ NELL'ASSORTIMENTO FOPPA

Garum, l'innovazione dell'Alto Adige!
Un nuovo metodo di aromatizzare. Completamente naturale, meno sale e senza conservanti.

Fotos: **LORENZ SCHINER**

Der „Alleskönner" von Schiner entwickelt

Foto: **LANDWIRTSCHAFT MEDIA/ LUKAS WENINGER**

Das Maisfeld

immer etwas auf dem Feld in Blühte steht. Diese Pracht wird auch gerne von anhaltenden Passanten bewundert und fotografiert. In politischer Hinsicht finde ich, dass es zum Denken anregen soll.

Wie viel produzieren Sie durchschnittlich im Jahr und wie vermarkten Sie diese Produkte?

Ich produziere jährlich um die sechs bis sieben Tonnen an Produkten, in den letzten Jahren war es jedoch etwas weniger. Natürlich sind einige Sachen noch ausbaufähig. Doch vor allem die Qualität ist mir sehr wichtig, genauso wie meinen Kunden in der Gastronomie.

Lorenz Schiner beim Reinigen der Leinsamen

Wer sind Ihre Abnehmer? Welche Lokale oder Restaurants beziehen Ihre Produkte?

Ich konnte in den letzten Jahren viele Kunden gewinnen, die den gleichen Weg gehen wie ich, zum Beispiel Issinger Weiher und Norbert Niederkofler. Sie schätzen die Qualität und Einzigartigkeit meiner Produkte. Da ich als einer der Ersten Mohn angebaut habe, konnte ich mir auch einige sehr wichtige Kunden sichern. Die Gastronomie an sich ist ein wertvoller Kunde, trotzdem stößt man immer wieder an seine Grenzen, teils aufgrund der Bürokratie, teils auch weil die Produktionskapazität mit meiner kleinen Struktur begrenzt ist.

Lorenz Schiner / rm

> Hier lebt man ein Leben in der Nische. Die einen nennen es Begrenzung, ich nenne es Freiheit.
>
> **Andreas Döllerer**

Fotos: **SALZBURGERLAND**

ANDREAS DÖLLERER

Ein kulinarisches Genie im Herzen der Alpen

In der rauen, schroffen Welt von **Andreas Döllerers** kulinarischem Universum in Golling im Salzburger Land ist nichts von der Weichheit abgeschliffen.

Was andere vielleicht als Herausforderung gesehen hätten, empfand er als Chance. Diese Umgebung beflügelte seine Fantasie und trieb ihn an, altes Wissen zu entdecken und Neues zu schaffen. In seiner „alpinen Küche“ verschmelzen Tradition und Innovation zu einer einzigartigen Erfahrung. Sein Ansatz, sich mit dem zu beschäftigen, was die Region zu bieten hat, ist für ihn selbstverständlich. Aktuell wird Andreas Döllerers Restaurant vom Guide A la Carte mit fünf Sternen und 99 von 100 Punkten als bestes Restaurant Österreichs geführt.
Mit zahlreichen Auszeichnungen wie der Trophäe Gourmet für kreative Küche, dem Titel Gastronom des Jahres, Koch des Jahres und Inspiration Chef des Jahres hat Döllerer die Gastronomie-Szene im Sturm erobert.

Andreas Döllerer
in Aktion

Ein Gericht von
Andreas Döllerer

Doch was macht diesen Küchenmeister so besonders?
In einem exklusiven Interview mit Tina und Kim Marcelli sowie Sandra Kofler anlässlich der 6. Festspiele der Alpinen Küche erzählt uns Andreas Döllerer von seinen Wurzeln, seiner Liebe zur Spitzengastronomie und seiner Leidenschaft für die alpine Region.

WUSSTEST DU SCHON, DASS…

…für den aktuellen Gault&Millau-Führer 127 Restaurants in Südtirol getestet wurden.

…ein Südtiroler die beste Pizza Dänemarks macht.

Scanne mich!

Das Interview von **Andreas Döllerer** finden Sie auf der Homepage

Dabei verrät er uns sein Geheimnis, wie er Tradition und Moderne in seiner alpinen Küche auf einzigartige Weise miteinander verbindet.
Sie können das vollständige Interview mit Andreas Döllerer über den beigefügten QR-Code finden. Tauchen Sie ein in die Welt von Andreas Döllerer, einem Mann, der die Alpen nicht nur in seiner Küche, sondern auch in seinem Herzen trägt. Sie erfahren, was diesen Ausnahme-Koch antreibt, wie er junge Talente fördert und was seine Vision für die Alpinen Festspiele der Zukunft ist. Lassen Sie sich von seinem Engagement für die alpine Küche und seine tiefe Verbundenheit zu dieser Region inspirieren.

Tina Marcelli/Sandra Kofler/Kim Marcelli

Lammschopf & Schulter in BBQ-Marinade. Roggenfocaccia. Aufgeschlagenes Fencheljoghurt von Andreas Döllerer, Döllerer Genießerrestaurant in Golling

Calvisius Caviar

Calvisius verbindet eine lange und ehrwürdige italienische handwerkliche Tradition mit dem Einsatz nachhaltiger Technologien.

Seit über vierzig Jahren kümmern sich die erfahrenen Hände unserer Salzmeister mit Leidenschaft um unseren erstklassigen Kaviar, wobei sie modernste Produktionsmethoden und manuelle Verarbeitungstechniken einsetzen, um die sensorischen Eigenschaften, die Authentizität und die Frische des besten „Calvisius Kaviar“ zu erhalten. Dank dieser außerordentlichen Sorgfalt hat sich der Calvisius-Kaviar zu einer der feinsten Delikatessen der internationalen Gastronomie entwickelt, die auch die anspruchsvollsten Gaumen bei besonderen Anlässen zufrieden stellt. Das Unternehmen ist einer der weltweit führenden Zuchtbetrieben für Störe mit zwei Anlagen in der Gemeinde Calvisano in der Provinz Brescia und einer Gesamtfläche von 60 Hektar.

Die Qualität des Calvisius-Kaviars ist auf die besonderen Eigenschaften des Wassers zurückzuführen, in dem die Störe aufgezogen werden. Diese wertvolle Ressource und die große Sorgfalt, mit der jedes einzelne Exemplar behandelt wird (was aktiv zur Erhaltung bedrohter Arten beiträgt), haben zu einer nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Produktion beigetragen. Die Kontrolle jedes einzelnen Produktionsschrittes und der Einsatz eines fortschrittlichen Rückverfolgbarkeitssystems haben dazu beigetragen, das Unternehmen zu einem wichtigen Bezugspunkt auf dem Weltmarkt zu machen.

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

Calvisius®
CAVIAR

ENTDECKEN SIE DEN
EINZIGARTIGEN GESCHMACK
VON ZU **100 % IN ITALIEN**
HERGESTELLTEM KAVIAR

Erhältlich über unseren Vertriebspartner

GranChef PREMIUM FOOD
WÖRNDLE
Inter SERVICE

EDNA

LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

Solo il meglio! Specialità di prima qualità

Nur das Beste! Erstklassige Backwaren

EDNA

LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

Art. 1951*
FF-Red Love Burger, geschnitten
Red Love Burger, già pronto
Maße · Misure: Ø 12,0 x h 4,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 20 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ fertig gebacken · Già pronto

Art. 1826*
FF-Yellow Burger, geschnitten
Yellow Burger, già pronto
Maße · Misure: Ø 12,0 x h 4,5 cm
Gewicht · Peso: 100 g, 20 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ fertig gebacken · Già pronto

Art. 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. 1068*
Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert
Mini panini con impasto tipo brezel, 3 varietà
Gewicht · Peso: 45 g, 180 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ vorgegart · Prelievitato

PRODOTTO TOP

Art. 1747*
Partymischkiste, 5-fach sortiert
Party Mix, 5 varietà
Gewicht · Peso: 40 g, 150 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ vorgebacken · Precotto

Art. 828*[1]
FF-Bio Premium Jourgebäck, 6-fach sortiert
Panini austriaci Premium BIO
Gewicht · Peso: 35 g, 120 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ fertig gebacken · Già pronto

Art. 2125*
Glutenfreie Mischbox, 6-fach sortiert
Mix di pane senza glutine, 6 varietà
Gewicht · Peso: 55,8 g, 60 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ fertig gebacken · Già pronto

Art. 202*
Apéro-Brot Mischkiste, 4-fach sortiert
Confezione mista pane apéro, 4 varietà
Maße · Misure: Ø 12,0 x h 6,0 cm
Gewicht · Peso: 200 g, 24 St. / Kt. · pz. / ct.
❄ fertig gebacken · Già pronto

Spedizione GRATIS

EDNA Service WORLD

LA QUALITÀ È LA NOSTRA MISSIONE

Art. 1952*
FF-Milk Chocolate Cookies
Cookies al cioccolato al latte, già pronti
Maße · Misure: Ø 10,5 x h 1,5 cm
Gewicht · Peso: 80 g, 34 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

Art. 1953*
FF-Triple Chocolate Cookies
Cookies al triplo cioccolato, già pronti
Maße · Misure: Ø 10,5 x h 1,3 cm
Gewicht · Peso: 80 g, 34 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

PRODOTTO TOP

Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert
Assortimento di mini cookie, 3 varietà, già pronti
Maße · Misure: Ø 6,0 x h 0,8 cm
Gewicht · Peso: 13 g, 150 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

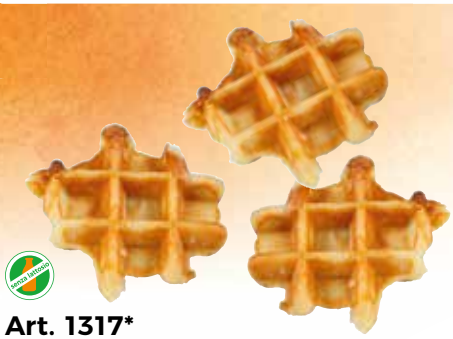
Art. 1361*
Mini Pancake
Mini Pancake
Maße · Misure: Ø 4,0 x h 2,5 cm
Gewicht · Peso: 8,3 g, 360 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

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

PRODOTTO TOP

Art. 1304*
SG-Belgische Zucker-Butterwaffeln
SG-Cialda belga al burro
Maße · Misure: l 12,5 x b 9,0 x h 3,0 cm
Gewicht · Peso: 90 g, 40 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto



Art. 1317*
Mini-Waffel mit Hagelzucker
Mini cialde con granella di zucchero
Maße · Misure: l 6,3 x b 5,6 x h 2,3 cm
Gewicht · Peso: 15 g, 120 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

Art. 95024*
HUG Dessert-Tartelettes „Filigrano“, Ø 7 cm
Tortine HUG per dessert, „Filigrano“, Ø 7 cm
Gewicht · Peso: 22,3 g, 96 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

PRODOTTO TOP

Art. 1963*
FF-Streuselkissen Mischbox, 3-fach sortiert
Mini dolcetti con „Streusel“, 3 varietà
Maße · Misure: l 7,0 x b 6,0 x h 1,8 cm
Gewicht · Peso: 40 g, 120 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

Art. 195*
FF-Mikro Butter Streuselkissen
Micro Dolce con „Streusel“
Maße · Misure: l 5,0 x b 5,0 x h 2,0 cm
Gewicht · Peso: 15 g, 140 St. / Kt. · pz. / ct.
fertig gebacken · Già pronto

Art. 93975*
Mischkarton Brötchen „large“, glutenfrei
Mix di panini „large“, senza glutine
Gewicht · Peso: 1.320 g,
3 x 2er-Pack pro Sorte = 24 St. / Kt. · pz. / ct.
Service-Welt · Service-World

EDNA in Italia

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

- Innovazione & tradizione
- Tempestività
- Affidabilità
- Flessibilità

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

CAPONE FOOD SRL
Via Copernico 7
39100 Bolzano
TEL 0471 919415
E-MAIL info@capone-food.com

SONN LEONARDO
Viale Fenice 25
38016 Mezzocorona (TN)
TEL 0461 605413
E-MAIL info@sonnleonardo.it

SEGATA SPA
Strada per Sopramonte 40
38123 Trento
TEL 0461 866174
E-MAIL info@segata.com

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.

2309049 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.

SKV ON TOUR
VERANSTALTUNG

SKV-BEZIRK SCHLERN

Stock *um* Stock

Das traditionelle Eisstockturnier 2024 für Köchinnen, Köche und Freunde findet wieder in gewohnter Form statt. Die Köchinnen, Köche des Bezirkes Schlern würden sich freuen, zahlreiche Teilnehmer:innen aus allen Landesteilen begrüßen zu dürfen.

Termin: 15. Januar 2024

Uhrzeit: 21.30 Uhr

Ort: Eisplatz-Sportzone Telfen, Kastelruth

Info und Anmeldung bei
Michael Gasser
Tel. 333 24 70 390 oder
Stephan Mahlknecht
Tel. 338 99 88 494

Foto: KOCH G5 - YCU

GRENZENLOSE LEIDENSCHAFT – YOUNG CHEFS UNPLUGGED 2023

Ein inspirierendes Fest der Kochkunst *und des* Wissensaustauschs

„Mehr als **300 Köchinnen und Köche** aus fünf Ländern erleben ein abwechslungsreiches Programm und knüpfen internationale Beziehungen bei diesem einzigartigen Event in Rankweil."

Teilnehmer aus fünf Ländern – Deutschland, Österreich, Schweiz, Luxemburg und nicht zuletzt knapp 50 aufstrebende Schülerinnen und Schüler begleitet von ihren Lehrkräften der Schulen BBZ Savoy und BBZ Hellenstainer aus Südtirol – versammelten sich in Rankweil vom 13. bis 15. Oktober 2023, um gemeinsam an „Young Chefs Unplugged" teilzunehmen. Getreu dem Motto „Gemeinsam Zukunft fördern" wurde dieses Event von den Verbänden der Koch G5 gestaltet mit einem abwechslungsreichen Programm, das den Schwerpunkt auf den internationalen Austausch junger Köchinnen und Köche legte.

Das breitgefächerte Programm bot insgesamt acht Workshop-Runden mit jeweils mehr als zehn verschiedenen Kursen. Hier konnten die Teilnehmer in die Welt der kulinarischen Künste eintauchen von Food Reels bis Messerschleifen, von Biersommelier bis Barista, von veganer Küche bis hin zum Erleben von Virtual Reality in der Küche. Diese Vielfalt ermöglichte den Teilnehmern, in möglichst viele Themenbereiche hineinzuschnuppern. Neben den Workshops wurden die Teilnehmer von drei inspirierenden Keynote-Vorträgen begeistert.

Der Digitalisierungs-Experte Sid Mysore sprach über die Verbindung von Bildung und Technologie, während Martin Amstutz seine Erfahrungen bei den WorldSkills teilte. Sternekoch Hansjörg Ladurner führte die Teilnehmer „Back to the Roots". Neben dem Lernen und Entdecken nutzten die Teilnehmer auch die Gelegenheit zum Kennenlernen und Netzwerken.

Der Länderabend der Koch G5 mit einem Apéro und einem Meet & Greet am Freitagabend sowie die Gastro-Kitchen-Party am Samstag ermöglichten es den jungen Köchen, über die Grenzen ihrer Herkunftsländer hinweg wertvolle Kontakte zu knüpfen. Daniel Schade, der Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands (VKD) und Präsident der Koch G5, war begeistert vom positiven Feedback und der großen Zustimmung, die dieses Event erhielt.

pj

Statements einiger Schüler:innen der LBS Savoy

„Ich fand es sehr interessant und habe auch sehr viel gelernt. Der schönste Kurs war für mich der Kurs ‚Sensorik'. Er bezog sich auf das Involvieren aller fünf Sinne bei einem Gericht. Es war sehr überraschend, was herauskam."

Alice

„Es war sehr schön, man hatte sehr viele Möglichkeiten, etwas zu lernen und an vielen Workshops teilzunehmen. Am Abend war eine tolle Party, am Sonntagmorgen fanden Referate von verschiedenen Persönlichkeiten statt."

Regina

„Young Chef Unplugged 2023 war ein sehr tolles und interessantes Event. Ich war mit einigen meiner Klassenkameraden aus der 2. Berufsfachschule Köche und mit der 3. Berufsschule Kochen dabei. Wir waren stellvertretend für die Berufsschule Savoy in Rankweil, um dieses Event zu besuchen. Es waren auch Schulen aus anderen Ländern dort (Deutschland, Österreich, Luxemburg, Schweiz und Südtirol). Es war ein sehr besonders Event. Mich interessierte besonders das Gemüseschnitzen, denn man konnte seiner Kreativität freien Lauf lassen. Ich lernte auch viel darüber, wie die Küche von morgen aussehen könnte, und die Referenten teilten einen Teil ihrer Erfahrung mit uns. Man lernte viel über die nachhaltige Ernährung, das, was uns in der Zukunft im Kochberuf erwarten wird. Ich empfehle es jedem, der einmal in der Küche arbeiten wird oder den Beruf erlernen möchte, es lohnt sich."

Jakob

„Es waren zwei sehr lehrreiche Tage für mich. Am ersten Tag gab es verschiedene Workshops, wo wir das Messerschleifen gelernt haben und das Gemüseschnitzen. Am zweiten Tag haben viele Profiköche von ihren Kocherfahrungen erzählt. Was ich besonders toll fand, war, dass alle sehr motiviert waren und das Event top organisiert war. Ich kann dieses Event jedem weiterempfehlen und werde im nächsten Jahr wieder mit dabei sein."

Kevin

„Es war ein spannendes Wochenende und wir hatten viel Spaß! Es hat sich gelohnt, ich empfehle es nur weiter!"

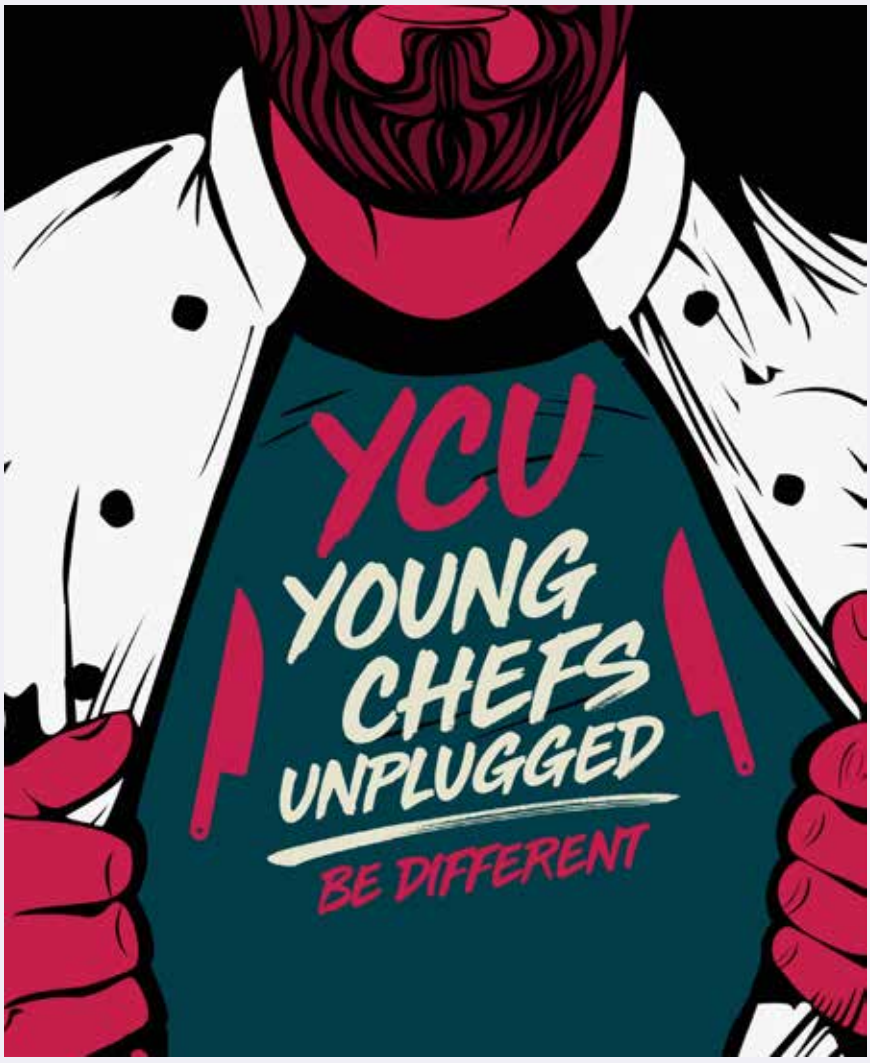
Eva

„Das Wochenende bei YCU23 hat sich für mich gelohnt. Die Themen, die präsentiert wurden, waren spannend. Sachen, die man ausprobieren konnte, haben Spaß gemacht. Es waren viele Jugendliche aus verschiedenen Ländern vor Ort. Es wurden verschiedene Vorträge über viele verschiedenen Themen gehalten sowie über Nachhaltigkeit in den Küchen und vieles mehr."

Verena

„Ich finde, es war ein sehr tolles Wochenende bei YCU23 und würde es jederzeit weiterempfehlen."

Lea



winterhalter®

Die ideale Lösung für ein perfektes Spülergebnis

Winterhalter Italia Srl
Tel +39 0471 663200
info.bz@winterhalter.it
www.winterhalter.com/it-it

Koch des Jahres
Egon Heiss

Foto: CASTEL FRAGSBURG/HANNES NIEDERKOFLER

Gault&Millau

Der SKV gratuliert!

Gault&Millau betrachtet Südtirol als den Hotspot für gastronomische Exzellenz. Die Fülle an erstklassigen Restaurants in Südtirol sei beeindruckend und die anhaltend hohe Qualität begeistere.

Mitte Oktober ist der Gault&Millau-Führer 2024 veröffentlicht worden. Dieses bedeutende Ereignis markiert einen weiteren Meilenstein in der Welt der Gastronomie und Kulinarik. Wir möchten diese Gelegenheit nutzen, um all den herausragenden Restaurants, talentierten Köchen, Sommeliers und Weinpersönlichkeiten, die in diesem Führer geehrt wurden, unsere herzlichsten Glückwünsche auszusprechen.

Koch des Jahres

Egon Heiss, Restaurant Prezioso im Castel Fragsburg, Meran

Eröffnung des Jahres

Norbert Niederkofler, Atelier Moessmer, Bruneck

Impulsgeber des Jahres

Herbert Hintner, Gasthaus Platzegg, St. Michael/Eppan

Entdeckung des Jahres

Katrin Pramstrahler, Schlosshof Baumann, Prösels

Gasthaus des Jahres

Fam. Feichter, **Gasthaus Oberraut,** Amaten/Bruneck

Wir möchten denjenigen, die diese kulinarischen Hotspots in Südtirol zu dem gemacht haben, was sie heute sind, unseren aufrichtigen Dank aussprechen. Ihre Innovation, Kreativität und Hingabe tragen maßgeblich zur Bereicherung der gastronomischen Landschaft bei und inspirieren Kenner und Genießer gleichermaßen.

Möge der Gault&Millau-Führer 2024 allen Gastronomen und Köchen weiterhin Glanzlichter setzen und die gastronomische Exzellenz in Südtirol feiern. Herzlichen Glückwunsch zu diesem wohlverdienten Erfolg!

Vergleicht man die Fläche Südtirols und die Anzahl der Haubenrestaurants, so ist das Land ein Spitzenreiter in der gastronomischen Qualität.

pj

Hier finden Sie die besten von **Gault&Millau** ausgezeichneten **Restaurants**

Scanne mich!

MILESI
WORK FASHION SINCE 1982

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

MATTEO DELVAI

Auszeichnung von *Gambero Rosso*

Der junge Koch **Matteo Delvai** ist einer jener zehn italienischen Köche, die vom Verlag Gambero Rosso und dem Champagnerproduzenten Moët & Chandon mit der Auszeichnung „Tradizione futura" ausgezeichnet wurden.

Matteo Delvai

Der Preis würdigt Köche, die es mit ihrer Kreativität und präzisen Ausführung geschafft haben, eine originelle, aber gleichzeitig kohärente Interpretation der großen kulinarischen Tradition Italiens vorzunehmen. Delvai, 23 Jahre alt, ursprünglich aus Carano, wurde im Alter von 19 Jahren zum „Besten Studenten der Hotelfachinstitute Italiens" gewählt.

„Der Preis zielt darauf ab, jene Köche hervorzuheben, die sich in Italien hervorgetan haben und die Wurzeln der Küche mit Innovation und Avantgarde verbinden. Dass ich ihn erhalten habe, bestätigt den Weg, den ich in den letzten Jahren eingeschlagen habe."

Heute arbeitet Matteo als Souschef in Bruneck im Atelier Moessmer, dem neuen Restaurant von Norbert Niederkofler. „Eine sehr authentische Realität, die den historischen Teil der Villa aus dem späten 19. Jahrhundert mit dem modernen Teil in Form des Restaurants verbinden möchte." Obwohl er Koch ist, beschränkt sich sein Beruf nicht auf das Kochen. Vielmehr geht er über die Grenzen seines Restaurants hinaus und reist um die Welt. „Im Atelier Moessmer leite ich den Event-Bereich. Wir tragen die Philosophie von ‚Cook the Mountain' weiter, einem Kochstil, der an alle Teile der Welt angepasst werden kann und Nachhaltigkeit und Biodiversität vereint. Ich bin kürzlich aus Colorado zurückgekehrt und werde bald zusammen mit meinen Kollegen nach Saudi-Arabien aufbrechen."

Quelle: **L' Adige.it**

Siggi Tschurtschenthaler (vierter v.r.) mit weiteren Protagonisten der jungen Wilden im Restaurant Triad von **Veronika** und **Uwe Machreich**

Foto: © TRIAD

SÜDTIROLER SPITZENKOCH IN DER SCHWEIZ

Roulette der Spitzenköche *auf Sterneniveau*

Die Restaurants „Das Gaumenkitzel" und „Triad" durften sich im Rahmen von **„Jeunes Restaurateurs"** über kulinarische Highlights freuen. Sie gelten als die jungen Wilden der Spitzengastronomie.

Die internationale Vereinigung „Jeunes Restaurateurs" (JRE), zu Deutsch „Junge Gastronomen", ist ein kulinarisches Potpourri talentierter Spitzenköche.

Einmal im Jahr tauschen 45 Rockstars der Kulinarik beim „Chef's Roulette" für einen erlesenen Event untereinander den Herd. Wer wo ein exklusives Fünf-Gang-Menü den Gästen kredenzt, entscheidet das Los und bleibt bis zum ersten Gang ein gut gehütetes Geheimnis. Im Gaumenkitzel von Nina und Peter Pichler im Hotel Molzbachhof in Kirchberg am Wechsel durfte dieses Mal etwa Gastkoch Richard Rauch die Kochlöffel schwingen.

Nur wenige Kilometer weiter in Krumbach in der Buckligen Welt, findet sich mit dem Triad von Veronika und Uwe Machreich ein weiteres Aushängeschild der Jeunes-Restaurateurs.

Der Südtiroler Siggi Tschurtschenthaler verzaubert üblicherweise die Gäste des Schweizer Gourmetrestaurants Adler in Fläsch mit seinen Kreationen. Verfeinert hat er sein künstlerisches Repertoire unter anderem bei Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann.

In Krumbach stand für den Gastkoch zunächst ein Besuch bei den lokalen Produzenten wie dem Eis-Greissler und in der Privatbrauerei Schwarz-Bräu auf dem Programm, bevor es am Herd ans Eingemachte ging.

Quelle: **Kurier.at**

Die Festspiele der Alpinen Küche

„Kulinarische Alpenüberquerung“
mit großen Virtuosen und jungen Wilden

Norbert Niederkofler

Bei den Festspielen der Alpinen Küche traf sich die Gastronomie- und Tourismusbranche in Zell am See zum grenzübergreifenden Inspirations-Austausch. Auf und neben der Bühne versammelten sich große Namen ebenso wie junge Wilde der Kulinarik-Szene.

Norbert Niederkofler ist der wohl bekannteste Spitzenkoch aus dem Alpenraum. Der Südtiroler kocht in seinem Atelier Moessmer in Bruneck nach ebenso strengen wie kreativen Regeln seiner „Cook the Mountain“-Philosophie – und gilt damit als der Vorreiter einer

Einige Referenten und Organisatoren der Festspiele

Fotos: **SALZBURGERLAND**

Lachsforelle Rona – Schwarzbeere – Tanne – Flechte – Wacholder
Kreation von Vitus Winkler, Sonnhof by Vitus Winkler in St. Veit

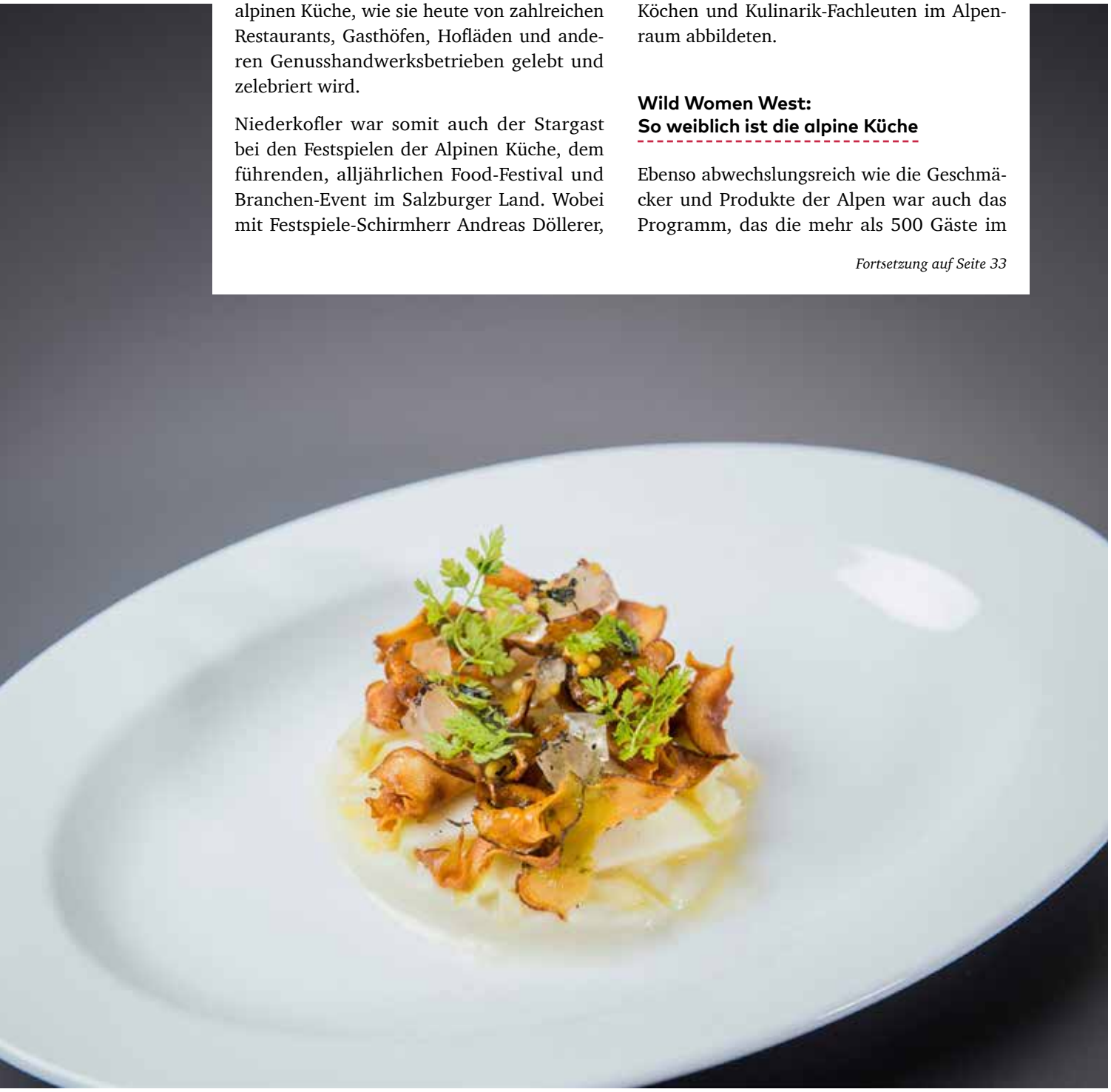
alpinen Küche, wie sie heute von zahlreichen Restaurants, Gasthöfen, Hofläden und anderen Genusshandwerksbetrieben gelebt und zelebriert wird.

Niederkofler war somit auch der Stargast bei den Festspielen der Alpinen Küche, dem führenden, alljährlichen Food-Festival und Branchen-Event im Salzburger Land. Wobei mit Festspiele-Schirmherr Andreas Döllerer, dem Schweizer Top-Duo James Baron (Spitzenkoch im La Punt, Engadin) und Dominik Flammer, Foodforscherin Hanni Rützler, „Gault&Millau-Newcomerin des Jahres 2022" Clara Aue vom Bio-Hotel Gralhof am Weissensee, Vitus Winkler vom Sonnhof in St. Veit/Pongau oder Teresia Palmetzhofer vom Gasthaus zur Palme in Neuhofen/Ybbs zahlreiche hochrangige Vertreter:innen der Szene gekommen waren, die das breite Spektrum an erfahrenen und „jungen wilden" Köchinnen, Köchen und Kulinarik-Fachleuten im Alpenraum abbildeten.

Wild Women West: So weiblich ist die alpine Küche

Ebenso abwechslungsreich wie die Geschmäcker und Produkte der Alpen war auch das Programm, das die mehr als 500 Gäste im

Fortsetzung auf Seite 33



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

Podiumsdiskussion
„Wild Women West"

ausverkauften Ferry Porsche Congress Center in Zell am See begeisterte. Neben Niederkoflers Live-Cooking-Show „Cook the Mountains" waren dies etwa Hanni Rützler, die in ihrem Beitrag „Wild Women West" die weibliche Seite der alpinen Küche betonte und vor den Vorhang holte. Und dabei u.a. mit den Köchinnen Eveline Wild (Der Wilde Eder, St. Kathrein am Ofenegg/Steiermark), Milena Broger (Restaurant Weiss in Bregenz) und Magdalena Schwarz (Panoramarestaurant Margarethenstein in Kaprun) über Traditionen, Innovationen und Trends in und abseits der Küche diskutierte.

Alpiner Marktplatz

Idee der Festspiele der Alpinen Küche ist es, neben den Leistungen von Köchinnen und Köchen auch jene von engagierten Produzenten und Produzentinnen sichtbar zu machen. Rund zwanzig von ihnen waren im Rahmen der Veranstaltung Marktplatz anzutreffen, auf dem sie den Festspiel-Gästen für Fragen zur Verfügung standen und zum Verkosten ihrer Produkte einluden.

Sandra Kofler,
Tina Marcelli, Kim Marcelli

Fotos: **SALZBURGERLAND**

Fotos: REINER MÜNNICH

Ausgelassen gute Stimmung beim Meetingpoint des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

RÜCKBLICK AUF DIE HOTELMESSE 2023

Kulinarische Trends und *Spitzenköche in Aktion*

Wie jedes Jahr war die **Messe Hotel 2023** wieder ein absolutes Highlight von Tourismusbegeisterten. Vom 23. bis zum 26. Oktober wurden dort die neuen kulinarischen Trends vorgestellt.

Mit Moderatorin Silvia Fontanive und dem topaktuellen Motto „Zero Waste – verwenden statt verschwenden“ galt der SKV-Herdblock als Treffpunkt für alle Kochbegeisterten.

Bereits am Montagmorgen führte Sternekoch Egon Heiss vom Fünf-Sterne-Hotel Castel Fragsburg bei Meran mit seiner einzigartigen Kochkunst zurück zur „Perfektion der Einfachheit“. Begleitet wurde er am Herd

Sternekoch **Stefano Pinciaroli** vom PS Ristorante in Florenz

Sternekoch und SKV-Vizepräsident **Stephan Zippl** vom Restaurant 1908, Parkhotel Holzner, Ritten mit Serviceleiter **Markus Schnitzer** (l.)

Daniel Sanin, Küchenchef vom Fünf-Sterne Hotel Vigilius Mountain Resort am Vigiljoch/Lana mit seinem Sous Chef **Francesco Burgo** (r.)

von seinem Lehrling, dem Drittplatzierten der diesjährigen Landesmeisterschaft – WorldSkills Italy, Benjamin Hofer.

Am Nachmittag hingegen zeigte Küchenchef Stefano Piniciaroli vom PS-Ristorante in Florenz, von Michelin ausgezeichnet mit dem grünen Stern, sein Können mit neu interpretierten Traditionsgerichten.

Den Auftakt am Dienstag machte Küchenchef Fabian Eccli vom Restaurant Decantei in Brixen, der als ein junger Wilder der modernen Küche gilt. Yannick Ennemoser, Sieger der Landesmeisterschaft WorldSkills Italy 2023 vom Vier-Sterne-Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus präsentierte anschließend sein Siegergericht.

Am Dienstagnachmittag begeisterte Küchenchef Daniel Sanin vom Fünf-Sterne-Hotel Vigilius Mountain Resort mit seiner

Der frischgebackene WorldSkills Italy Sieger **Yannik Ennemoser** vom Fünf-Sterne-Hotel Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus/Riffian mit seinem Küchenchef **Markus Prenn**

Leidenschaft zur Vielfältigkeit in jedem seiner Gerichte. Zusätzlich konnten Interessierte an einem Talk am Herd und Aperitif-Empfang mit SKV-Präsident KM Patrick Jageregger

Fortsetzung auf Seite 35

Stimmungsbild beim Südtiroler Köcheverband - SKV

Fotos: **REINER MÜNNICH**

Haubenkoch **Matthias Kirchler,** Küchenchef von Lunaris 1964 Amonti & Lunaris in Steinhaus im Ahrntal (Bildmitte) mit **Mohamed El Arbaoui** und Moderatorin **Silvia Fontanive**

Matthias Wenin, Küchenchef vom Fünf-Sterne-Hotel La Maiena Resort in Marling und Restaurant Stadele in Lana mit **Giovanni Di Rucco** (r.)

Sternekoch **Michele Lazzerini** (l.) mit Inhaber **Giacomo Perletti** vom Agriturismo Contrada Bricconi in Bergamo

Fabian Eccli, Küchenchef vom Restaurant Decantei in Brixen mit Freundin **Ester Chizzali** (r.)

teilnehmen. SKV-Vizepräsident und Sternekoch Stephan Zippl stand am Mittwochvormittag als Vertreter der neuen Generation von Sterneköchen an den Herdplatten der SKV-Showküche und sorgte mit regionalen Zutaten für überraschende Genüsse.

Anschließend entführte Michele Lazzerini vom Restaurant Contrada Bricconi in Bergamo, ebenfalls von Michelin mit dem grünen Stern ausgezeichnet, die Zuschauer mit seinen traditionell südlichen Gerichten in seine Heimat Bergamo.

Am Donnerstagvormittag schaffte es Haubenkoch Mattias Kirchler vom Gourmet-Restaurant Lunaris 1964 im Fünf-Sterne-Hotel Amonti & Lunaris Tradition und Moderne in einem Topf zu verschmelzen.

Beim traditionellen „Meet and Greet“ konnten sich alle Interessenten zu einem Aperitif mit SKV-Vizepräsidenten KM Roland Schöpf und der Jugendvertreterin des SKV, Simone Gostner, treffen. Zu guter Letzt begeisterte Matthias Wenin vom Restaurant Stadele in Lana, zugleich Küchenchef vom Fünf-Sterne-Wellnesshotel La Maiena Resort in Marling, mit seiner frischen, alpin-mediterranen Küche.

Ein herzliches Dankeschön gilt wie immer all unseren Sponsoren und auch ein besonderes Lob an alle Köche und Helfer.

rm

Benjamin Hofer, Denise Giorgi und Sternekoch KM **Egon Heiss** vom Fünf-Sterne Hotel Castel Fragsburg in Labers/Meran

Weihnachten
beim AFFINEUR
KÄSESCHATULLEN
DEGUSTations GUTSCHEINE
KÄSETORTEN
Bsackerau 1, 39040 Vahrn
www.degust.com
info@degust.com
Tel +39 0472 849873

OPTIMIERUNG DES ARBEITSPLATZES IN DER KÜCHE

Stressfreiere Zeiten dank Digitalisierung

Die Küche kann ein stressiger Ort sein, besonders wenn es durch eine unübersichtliche Zettelwirtschaft oder verlorene Bons zu Missverständnissen und fehlenden Informationen zwischen Küche, Service und Rezeption kommt. Aber keine Sorge, mit der Anwendung des Naramis-Küchenmonitors gehören diese Ärgernisse der Vergangenheit an.

Foto: ENRI GIACOMUZZI

Die Digitalisierung der Küche ist das Motto: ein Küchenmonitor bei jedem Posten gewährleistet maximale Effizienz durch die übersichtliche Darstellung von Informationen. Wenn der Service eine Bestellung beim Gast aufnimmt, erscheint sie unmittelbar auf dem jeweiligen Küchenmonitor. Alle Mitarbeiter am Posten haben nun einen klaren Überblick darüber, welche Speisen zuzubereiten sind, wer es bestellt hat, was mit Speisen von anderen Posten rausgehen muss und wie lange der Gast schon wartet - inklusive aller Sonderwünsche. Auch der Service weiß immer Bescheid, was die Küche macht: ob eine Speise gerade zubereitet wird, wie lange die Zubereitung dauert und Vieles mehr.

Das bedeutet, dass die Arbeit ruhiger und angenehmer ist, da kein lautes Annoncieren oder ständige Rückfragen mehr nötig sind. Ein weiteres probates Mittel zur Arbeitserleichterung in der Küche bietet die Funktion „Thekenbestand“ für die Verwaltung der Mise en Place im Laufe des Abends. Wenn beispielsweise das Tagesangebot Lachsfilet ist und der Posten für den Abendservice 50 Stück vorbereitet hat, wird das als Thekenbestand in Naramis eingegeben.

Hat der Service bereits nach einer Stunde 40 Portionen verkauft, können Küche und Service gemeinsam frühzeitig reagieren. Sobald das letzte Stück abgerufen wurde, kann der Artikel nicht mehr bestellt werden.

Eine weitere Neuheit für den Commis oder Servicepersonal ist der sogenannte „Pick-Up Monitor“: eine klare, übersichtliche Auflistung zeigt, welches Gericht an welchen Tisch gebracht werden muss und kann im Anschluss ganz einfach abgehakt werden. Der Monitor bietet einen vollständigen Überblick über den Fortschritt der Bestellung und zeigt an, was noch in Vorbereitung ist. Größere Tische können übersichtlich von mehreren Servicemitarbeitern bedient werden, ohne den Überblick zu verlieren. Die Zufriedenheit der Gäste steigt.

Naramis hat seit nunmehr über acht Jahren Hand in Hand mit den Kunden eine integrierte Küchenmonitor-Lösung entwickelt. Digitalisierung bedeutet eine enorme Arbeitserleichterung: die Verwaltung der einzelnen Bestellungen durch die Zusammenführung und klare Abbildung aller notwendigen Informationen für das jeweils involvierte Personal führt zu einem immensen Qualitäts- und Zeitgewinn. Der Küchenchef kann sich auf seine Hauptaufgabe konzentrieren und wunderschöne, schmackhafte Gerichte für den Gast kreieren, ohne wertvolle Zeit mit organisatorischen Aufgaben zu verlieren.

Sascha Giacomuzzi

Verdiente *Ehrung*

KM **Reinhard Steger** prägte als Präsident des Südtiroler Köcheverbands von 1999 bis 2022 die Gastronomie entscheidend. Er verlieh dem Kochberuf neue Wertigkeit, begeisterte die Jugend und setzte sich für Ausbildung, Regionalität und Authentizität ein. Als Kochfachlehrer am Kaiserhof und in der Landeshotelfachschule in Bruneck motivierte er Schüler für den Beruf. Sein beharrliches Engagement wurde mit dem HGV-Stern 2023 für Verdienste um die Gastronomie in Südtirol gewürdigt.

IN EIGENER SACHE

WIR SUCHEN DICH!

Werde Teil unseres *Zeitungs-Teams*

Bist du ein/e begeisterte/r Schreiber:in? Hast du schon immer davon geträumt, eine Zeitung zu kreieren? Reizt es dich, die Hintergründe der Zeitungsproduktion näher kennenzulernen? Dann bist du bei uns genau richtig.

Wir sind auf der Suche nach engagierten Menschen, die unsere Zeitung aktiv mitgestalten möchten.
Wir laden dich herzlich dazu ein, ehrenamtlich Teil unseres Teams zu werden. Ob du schreiben, fotografieren oder redigieren möchtest oder dich für das Layout interessierst, es gibt zahlreiche Möglichkeiten, wie du deine Talente und Leidenschaften in unsere Zeitung einbringen kannst.
Gemeinsam können wir Geschichten erzählen, die unsere Leserinnen und Leser bereichern und inspirieren. Dein ehrenamtlicher Beitrag wird nicht nur unsere Zeitung bereichern, sondern auch dazu beitragen, lokale Stimmen und Perspektiven zu fördern.
Nimm an dieser spannenden Reise teil und lasse uns zusammenarbeiten, um unsere Zeitung noch besser zu machen. Kontaktiere uns unter info@skv.org, um mehr darüber zu erfahren, wie du dich ehrenamtlich in unserer Zeitung engagieren kannst.
Wir freuen uns darauf, mit dir gemeinsam Großartiges zu schaffen!

pj

Buchtipp!

Süßes Südtirol
DIE BESTEN BACKREZEPTE MIT GELINGGARANTIE

Heinrich Gasteiger
Gerhard Wieser
Helmut Bachmann

Die besten Rezepte aus der Südtiroler Backstube. Für jeden Anlass und jeden Geschmack ist etwas dabei. Allzeit bekannte Süßspeisen wie Buchteln, Buchweizentorte und Südtiroler Krapfen treffen auf alte regionale Klassiker wie Vinschger Schneemilch, Kniekiechl und Strauben. Vielfach erprobt, leicht verständlich, mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und Tipps zur Gelinggarantie.

ungerer
kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE
Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

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

Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

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

Zum Jahresausklang ein herzliches Dankeschön

an unsere Leser:innen, Partner und Inserenten für Ihr Vertrauen in unsere kulinarische Gemeinschaft in Südtirol.

Durch Ihre Unterstützung und den Glauben an die SKV-Fachzeitschrift **Südtiroler Köche,** sowohl in gedruckter Form als auch online, können wir diese Medien in herausragender Qualität präsentieren.

Möge die kommende Zeit genauso köstlich und erfolgreich für Sie sein, wie ein perfekt zubereitetes Gericht.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen allen eine besinnliche Weihnachtszeit, genussvolle Festtage und einen schwungvollen Start ins Jahr 2024!

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

Premiumpartner

NIEDERBACHER GASTROTEC · ambach · WÖRNDLE · Inter SERVICE

***Sterne Partner

SENONER · HYGAN 60 years · AROMICA · VOG PRODUCTS · SÜDTIROL

**Sterne Partner

Julius Meinl · RIEPER · FORST · FieraMesse Bolzano Bozen

Projektpartner

Apfel Consortium Mela SÜDTIROL · Bio ULTNER BROT · ARUNDA SEKTKELLEREI · FOUR POINTS BY SHERATON · leni's mele with Liebe

Unsere Inserenten 2023

11er Nahrungsmittel GmbH
Back Magic
Brauerei Forst AG
De Gust KG des Baumgartner J,. & Co.
De Nardo S.a.s.
Edna International GmbH
Enrico Giacomuzzi GmbH
Fantini SAS KG di Fantini Silvano & C.
Foppa GmbH
GastroFresh
Gramm AG
Gustoalpin Tavernaro & Pfeifhofer Ohg
Hotel Drumlerhof
IDM Südtirol
Koch, Bozen
Menz & Gasser SPA
MerSi Deco KG
Milesi OHG
Minus GmbH
Parc Hotel am See
Restaurant Pfeffermühle
Seppi Gebhard Lebensmittelgroßhandel
Siebenförcher GmbH - srl
Südtiroler Bauernbund SBB
Südtiroler Lesezirkel Stafette Verlag KG
Ungerer KG d. Ungerer Alexander & Co
Verdorfer Alois
Viropa Import GmbH
Winterhalter Italia Srl

In Vertretung für den Landesvorstand und die Bezirksvertreter, das Präsidium und die Geschäftsleitung

KM Patrick Jageregger	***KM Margareth Lanz***	***KM Roland Schöpf***	***Stephan Zippl***	***Reiner Münnich***
Präsident	*Vizepräsidentin*	*Vizepräsident*	*Vizepräsident*	*Geschäftsführer*

SKV - Südtiroler Köcheverband