

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



MARC BERNHART

Wo Zukunft
Geschichte berührt.

S. 14



Kulinarisch ins neue Jahr

CREATIVE TECHNIQUES AND BLISSFUL MOMENTS

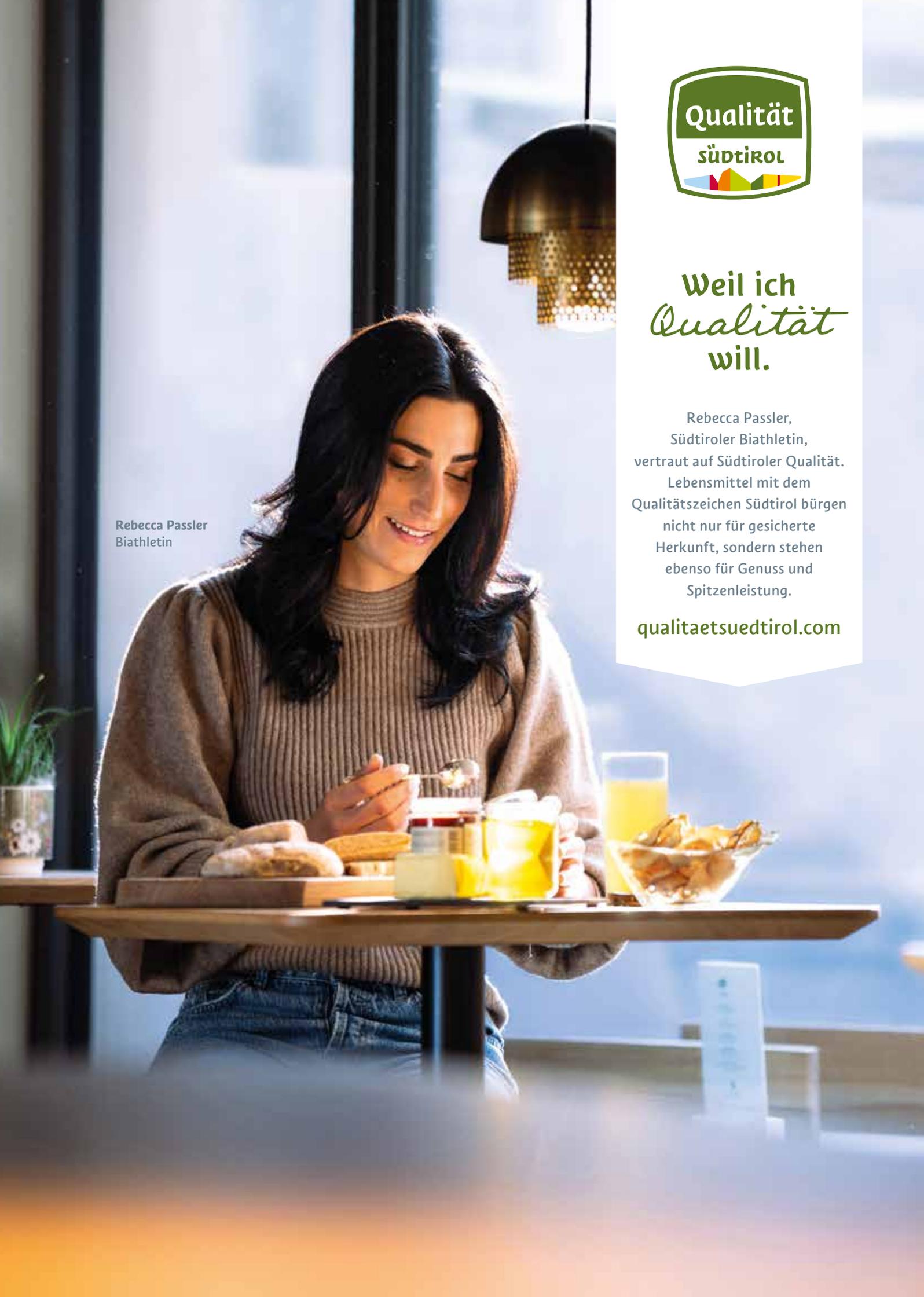


Weil ich *Qualität* will.

Rebecca Passler,
Südtiroler Biathletin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Rebecca Passler
Biathletin



10

10 Produktgruppen tragen mittlerweile das Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“

AKTUELL

- 06 Firma Wörndle - Verlängerung der Partnerschaft
- 08 52. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

THEMA

- 14 Marc Bernhart - From farm to table
- 23 Ein Blick auf Südtiroler Qualitätsprodukte in der Gastronomie
- 24 Südtiroler Trockenfrüchte in höchster Qualität
- 26 Das Geheimnis der Grappa-Herstellung in Südtirol

YOUNG CHEFS

- 29 Auszeichnung der „Best Young Chefs“ des Jahres

BEZIRKE

- 30 Ausflug nach Triest
- 31 Törggelle-Rundfahrt: Tee, Wein und Gastlichkeit
- 32 Besuch bei Kirnig

SZENE

- 35 Für Verdienste um Tourismus und Gastronomie geehrt

EVENTS

- 37 Wer sich austauscht, hat mehr Erfolg

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!



„Kochen ist für mich ein nie endendes Abenteuer, bei dem man sich immer wieder auf neue Pfade begibt und sich selbst ständig neu erfindet.“



THEMA

Marc Bernhart
From farm to table

14

THEMA

Südtiroler Trockenfrüchte in höchster Qualität

24



Die Palette an Trockenfrüchten aus Südtirol ist vielfältig

THEMA

Die Herstellung von Grappa, dem edlen Tresterbrand, ist in Südtirol fest in der Tradition verankert und repräsentiert ein wichtiges Kapitel der regionalen Brennkunst.



THEMA

Das Geheimnis der Grappa-Herstellung in Südtirol

26



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...unsere SKV-Zeitung heuer ihren 40. Geburtstag feiert?

GEMEINSAM AUF KULINARISCHER REISE

Ein Rückblick auf ein aufregendes Jahr und Vorfreude auf ein neues

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

ein aufregendes Jahr liegt hinter uns, geprägt von Herausforderungen, aber auch von beeindruckenden Erfolgen und Zusammenhalt. Es ist mir eine besondere Freude, mich an Sie zu wenden und einen Blick auf das Geschehene zu werfen.

Unsere kulinarische Reise durch das vergangene Jahr war geprägt von kreativen Höhepunkten, kulinarischen Entdeckungen und dem unermüdelichen Einsatz aller Mitglieder, die unseren Verband lebendig und pulsierend halten. Die Vielfalt, Leidenschaft und das Streben nach Exzellenz in der Küche haben uns gemeinsam vorangetrieben.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die mit ihrem Engagement, ihrer Kreativität und ihrem Einsatz dazu beigetragen haben, dass wir als Südtiroler Köcheverband - SKV aufregende Veranstaltungen, Wettbewerbe und kulinarische Ereignisse teilen durften. Die gelebte Gemeinschaft und der Austausch untereinander sind das Herzstück unseres Verbandes.

Das neue Jahr hat gerade begonnen und birgt zweifelsohne neue Herausforderungen, aber auch Chancen und unentdeckte Genüsse. Gemeinsam wollen wir diese Wege erkunden, uns inspirieren lassen und die kulinarische Szene Südtirols weiter bereichern. Auf in ein neues Jahr voller kulinarischer Abenteuer, innovativer Ideen und gemeinsamer Erfolge!

In diesem Zusammenhang möchte ich besonders auf die Bedeutung von Südtiroler Qualitätsprodukten hinweisen. Unsere Region schenkt uns erstklassige Zutaten, die die Grundlage für unvergessliche kulinarische Erlebnisse bilden. Nutzen wir diese Schätze, um unsere Gäste mit authentischen Geschmackserlebnissen zu begeistern.

Ich freue mich darauf, die Reise mit Ihnen fortzusetzen und bin gespannt, welche kulinarischen Schätze und Entwicklungen uns in diesem Jahr erwarten. Auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit und ein genussvolles Jahr!

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht

Redaktion und ständige Mitarbeiter:in:
Barbara Obertegger (bo)
Reiner Münnich (rm)
Patrick Jageregger (pj)
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 2024

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:

Tortelloni-Rote Garnele aus
Mazara-Aubergine

Foto: HOTEL WEISSES KREUZ / DANIEL ZANGERL

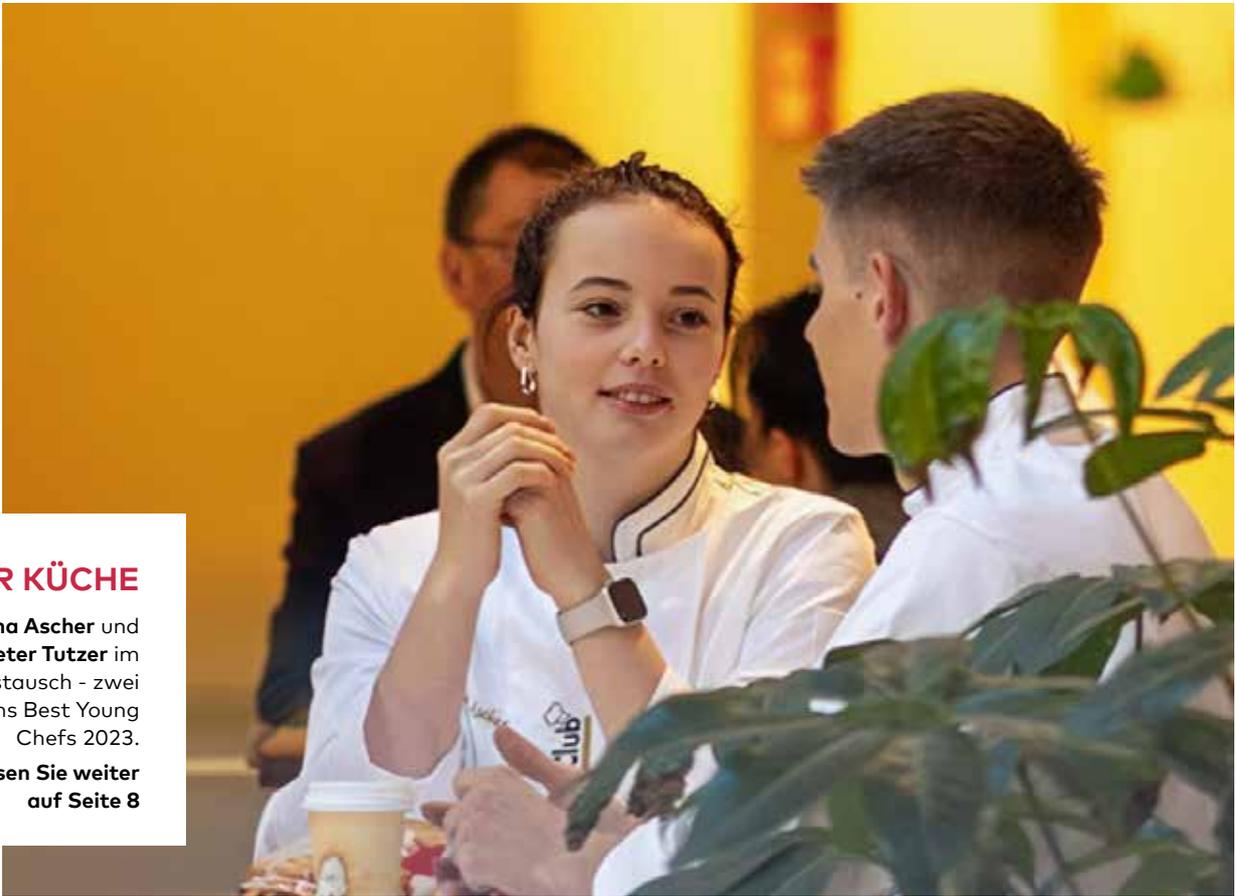


Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV / FABIAN PUTZER

LIEBE ZUR KÜCHE

Martina Ascher und
Peter Tutzer im
regen Austausch - zwei
der sechs Best Young
Chefs 2023.

**Lesen Sie weiter
auf Seite 8**

TERMINE



15. JANUAR 2024

Bezirk Schlern – Eisstockschießen,
Eisplatz Sportzone Telfen, Kastelruth

23. JANUAR 2024

Der SKV-Eisacktal lädt herzlich
zum **Gaudi Nachtrodeln** in Meransen ein.

Ort: Rodelbahn Eiskanal in Meransen

Beginn: Um 21:30 Uhr

Unkostenbeitrag: 15 Euro

Anmeldung und Information:

Martin Leitner, Tel. 335 10 50 997

Tobias Zanotto, Tel. 393 77 70632

15. - 17. MÄRZ 2024

Käsefestival,
Sand in Taufers

INTERNATIONAL

02. - 07. FEBRUAR 2024

IKA - Olympiade der Köche,
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



Inhaber der Firma
Wörndle Interservice
Helmuth Wörndle
mit SKV-Präsident
KM **Patrick Jageregger** (r.)

FIRMA WÖRNDLE

Verlängerung der Partnerschaft

Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, die erfolgreiche Verlängerung der Partnerschaft mit der Firma Wörndle Interservice bekannt zu geben.

Die fortgesetzte Zusammenarbeit zwischen dem Verband und dem renommierten Gastronomie-Großhandelsbetrieb ist von strategischer Bedeutung für die Förderung kulinarischer Exzellenz in unserer Region. Die Firma Wörndle, bekannt für ihre hochwertigen Lebensmittelprodukte und ihre Unterstützung gastronomischer Initiativen, bleibt ein wichtiger Partner des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Die erneute Vereinbarung ermöglicht eine anhaltende Förderung innovativer kulinarischer Ideen, die Gestaltung qualitativ hochwertiger Veranstaltungen und die kontinuierliche Verbesserung der gastronomischen Standards. Diese

Partnerschaft ist nicht nur strategisch, sondern auch kreativ und unterstreicht die Vielfalt und Exzellenz der regionalen Küche. Der Südtiroler Köcheverband - SKV dankt der Firma Wörndle für ihre fortgesetzte Unterstützung, die die Bereicherung und Entwicklung der kulinarischen Szene Südtirols ermöglicht.

Die Aussicht auf ein weiteres Jahr gemeinsamer Zusammenarbeit eröffnet die Möglichkeit für weitere kulinarische Höhepunkte, die diese Partnerschaft zweifellos mit sich bringen wird.

pj



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Zeit für Gespräche

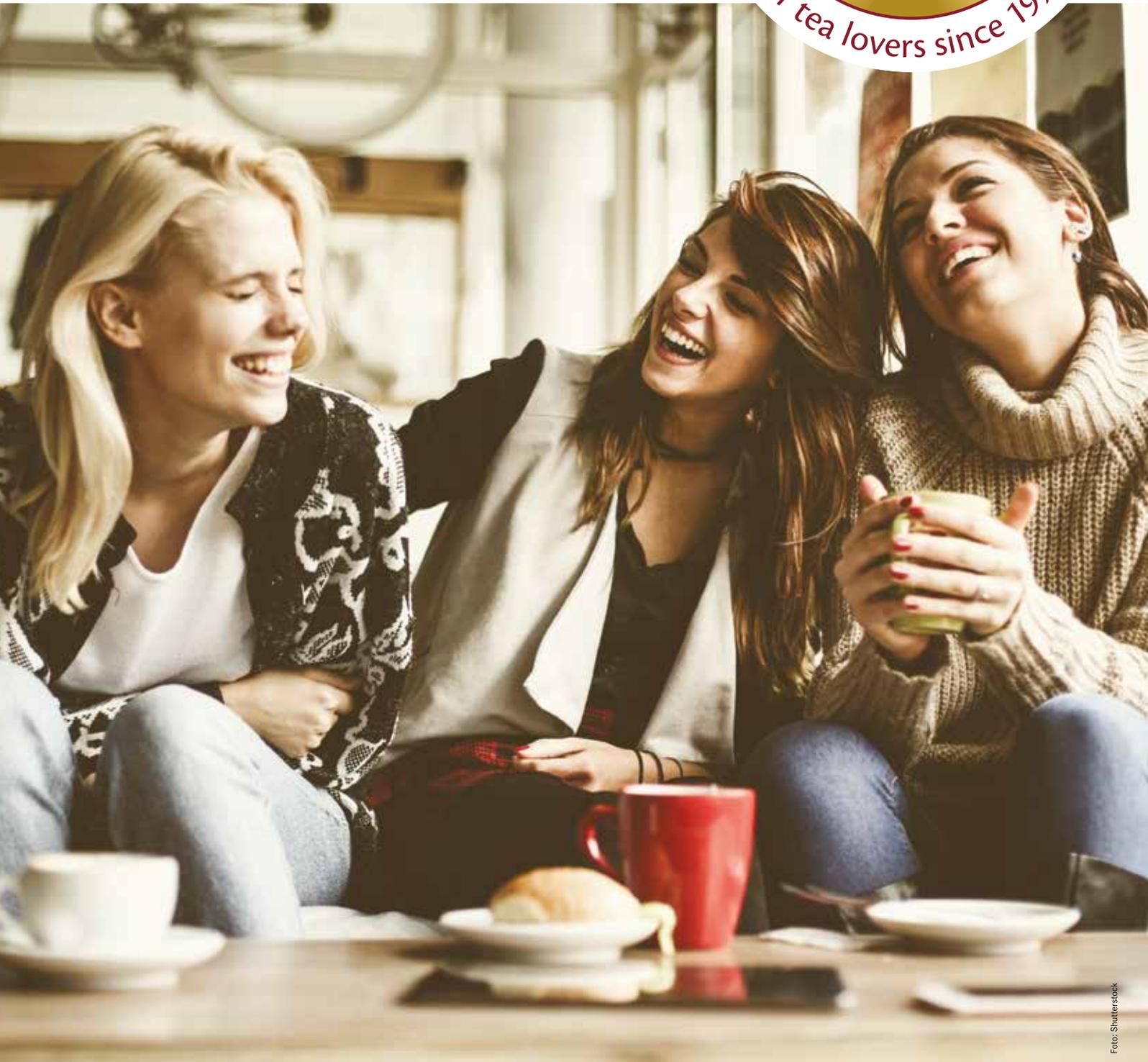


Foto: Shutterstock

*Feinster Tee aus Südtiroler Tee-Manufaktur
Brixen / Südtirol*

viropa.com



52. MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES SÜDTIROLER KÖCHEVERBANDES - SKV

Ein Rundum-Erfolg mit Ehrungen, Diskussionen und kulinarischem Genuss



Podiumsdiskussion mit Geschäftsführer von Wörndle Interservice in Bozen **Roman Tschimben**, Gastronomin vom Vitalpina Hotel Pfösel in Deutschnofen **Brigitte Zelger**, Moderator **Florian Mahlknecht**, Landwirt und Gründer von Terra Vitae in Gais **Lorenz Schiner**, Sternekoch vom Parkhotel Holzner/Restaurant 1908 - Ritten **Stephan Zippl** und IDM – Marketing Director **Wolfgang Töchterle** (v.l.)

Die **52. Mitgliederversammlung** des Südtiroler Köcheverbandes - SKV hat in diesem Jahr unter dem Zeichen herausragender Erfolge und inspirierender Momente stattgefunden. Die Veranstaltung, die im Zeichen der Förderung von Talenten, Nachhaltigkeit und regionaler Kulinarik stand, bot den Mitgliedern und Gästen ein unvergessliches Erlebnis.



Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV / FABIAN PUTZER

SKV-Präsident **KM Patrick Jageregger**



Lorenz Schiner mit **Florian Mahlknecht** (r.)

Ein Highlight der Versammlung war zweifellos die Ehrung der besten Lehrlinge des Jahres. In einem feierlichen Akt wurden sechs junge Talente (siehe Seite 29) für ihre außergewöhnlichen Fähigkeiten und ihre Leidenschaft für die Kochkunst ausgezeichnet. Der Prä-

Fortsetzung auf Seite 10

Landeshauptmann
Arno Kompatscher



Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV / FABIAN PUTZER

sident des Köcheverbandes - SKV, Patrick Jageregger, betonte die Bedeutung der Förderung aufstrebender Talente für die Zukunft der Südtiroler Gastronomie. Auch die Teilnehmer der WorldSkills Italy wurden geehrt. Sieger Yannik Ennemoser sagte: „Es ist ein atemberaubender Beruf, der mich täglich auf ein Neues fasziniert.“

Ebenfalls hervorgehoben wurden der beste Ausbildungsbetrieb (Am Sonnenhang, Dorf Tirol) und der beste Auszubildner (KM Thomas Kostner), die sich durch ihre engagierte und qualitativ hochwertige Ausbildungsarbeit hervorgetan haben. Diese Ehrungen verdeutlichen das Engagement des Verbandes für Exzellenz in der kulinarischen Ausbildung.

Grußworte des Landeshauptmannes Arno Kompatscher unterstrichen die enge Verbindung zwischen der Landesregierung und der Gastronomiebranche. Der Landeshauptmann würdigte die wichtige Rolle der Köchinnen und Köche in der Förderung von Südtirol als kulinarisches Reiseziel und betonte die Bedeutung von Innovation und Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Eine spannende Podiumsdiskussion über Regionalität und Nachhaltigkeit brachte die Fachleute Brigitte Zelger (Hotel Pfösl), Lorenz Schiener (Bio-Landwirt Terra Vitae), Stephan Zippl (Sternekoch und SKV-Vizepräsident), Roman Tschimben (Firma Wörndle) und Wolfgang Töchterle (Marketingdirektor IDM) zusammen, um über die Herausforderungen und Chancen für eine nachhaltige Gastronomie in Südtirol zu diskutieren. Die Teilnehmer:innen tauschten Ideen aus, um die traditionelle südtirolerische Küche zu bewahren und gleichzeitig moderne Ansätze für nachhaltiges Kochen zu fördern.

Der krönende Abschluss der Veranstal-



*Hansis
Käsefondue-
Mischung*

für genussvolle
Momente in der
Wintersaison!

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



Bauletti® stracotto al Barolo DOCG

Bauletti® funghi porcini e "Taleggio DOP"



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Eine Füllung, die Wärme gemeinsamer Rituale und die Freude am Zusammensein hervorhebt. Ein aromatischer Geschmack, ein langsames Garen der zartesten und saftigsten Rindfleischstücke, großzügig mariniert in edlem Barolo DOCG für einen einzigartigen Geschmack und einer besonderen Konsistenz.

Eine raffinierte Technik des Schmorens, erhöht aufs maximum das intensive Aroma des Steinpilzes, verbunden mit der zarten Schärfe des Taleggio DOP, in einer nach Unterholz duftenden Füllung.

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

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.





Auszeichnung der Teilnehmer der Landesmeisterschaft/WorldSkills 2023 **Matthias Waibl, Benjamin Hofer, Tobias Rainer, Max Oberprantacher,** und Landesmeister **Yannik Ennemoser** (vordere Reihe v.l.) durch SKV-Vizepräsidentin **KM Margareth Lanz**, Landeshauptmann **Arno Kompatscher** (hintere Reihe) und SKV-Präsident **Patrick Jageregger** (r.)



SKV-Präsident **Patrick Jageregger**, **Lorenz Schiner** und Sternekoch **Stephan Zippl** (v.l.)

Auszeichnung bester Ausbildungsbetrieb, Vier-Sterne-Hotel Superior Am Sonnenhang in Dorf Tirol und des Ausbilders des Jahres 2023 **KM Thomas Kostner** (zweiter von rechts) durch Landeshauptmann **Arno Kompatscher**, SKV-Präsident **Patrick Jageregger** (erster von rechts) und SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** (erster von links)



Kulinarische Impressionen aus der Vogelperspektive

Regier Austausch beim
geselligen „get together“



SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger
im Gespräch



Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV / FABIAN PUTZER

erfolgreichen Tag ab und schuf Erinnerungen, die die Teilnehmerinnen und Teilnehmer noch lange begleiten werden. Die 52. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV war somit nicht nur ein Treffpunkt für die gastronomische Gemeinschaft, sondern auch eine Plattform für Inspiration, Austausch und die Feier der kulinarischen Exzellenz Südtirols. pj

PR-INFO

Schär Foodservice

Ihr glutenfreies Sortiment für die Gastronomie bei Wörndle Interservice

Seit 40 Jahren bietet die Unternehmensgruppe Dr. Schär mit ihrer Marke Schär das breiteste Sortiment an qualitativ hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. Der hauseigene Schär Foodservice bedient durch Wörndle Interservice die Gastronomie mit passenden Lösungen.

Der ideale Allrounder für Pizzen, Focacce, und allen anderen Backwaren mit Hefeteig ist die Mehlmischung *Pizza Mix*. Ein weiteres Produkt aus dem Mehlsortiment ist das *Pan Grati*, ein glutenfreies Paniermehl, mit welchem ein knuspriges Wienerschnitzel und viele andere panierte Gerichte einfach gelingen. Als Begleitung zu Speisen empfiehlt Schär Foodservice die *Kaisersemmel in der Aufbackfolie*. Das tiefgekühlte Brötchen wird noch in der Folie im



Ofen zusammen mit glutenhaltigen Produkten erwärmt werden. Eine praktische Alternative, um den Gästen eine glutenfreie Pizza anbieten zu können, ist der tiefgekühlte und bereits vorgebackene Pizzaboden, welcher bereits mit einem Alu-Backblech geliefert wird, um eine Kreuzkontamination im Ofen zu verhindern.

Um ein glutenfreies Dessert anzubieten, das allen schmeckt, können Sie ein köstliches Tiramisu mit *Savoardi*-Keks zubereiten.

„FoodSchärvice“, die E-Learning-Plattform zum Thema **glutenfrei in der Gastronomie**, richtet sich an alle Fachleute im Gastronomiesektor, die sich über das Thema Zöliakie und glutenfreie Verpflegung informieren und es erfolgreich in ihr Geschäft integrieren möchten. Es hilft den Gastrono-

men, ihre Fähigkeiten zu verbessern, einer exponentiell wachsenden Art von Kunden einen sicheren und hochwertigen Service zu bieten.

Ihre Vorteile sind:

- Kostenlos
- Einfach zu bedienen und jederzeit zugänglich
- Abdeckung verschiedener Betriebsarten (Hotels, Restaurants, Pizzerien, Bars...) und Aufgabenbereiche (Küche, Service, Management)
- Praktische Tipps zur Zubereitung glutenfreier Gerichte und zum Umgang mit glutenfreien Produkten

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



MARC BERNHART

From farm to table

Marc Bernhart, geboren am 18. Juni 1988 in Herrenberg in Deutschland, ist in Burgeis im Obervinschgau aufgewachsen. Seine Leidenschaft für das Kochen entdeckte er im Gasthaus seiner Tante in Burgeis. Neben der Mithilfe auf dem Hof seiner Großeltern (von dort kommt auch die Passion für die Landwirtschaft) stand er immer wieder in der Küche des Bruggerhofs.

Seine Lehre absolvierte er im Romantik Hotel Oberwirt in Marling bei Küchenchef Werner Seidner. Anschließend zog es Marc ins Hotel Castel in Dorf Tirol wo er drei Jahre unter Gerhard Wieser kochte. Er war sowohl für das Hotelrestaurant als auch für die Trenkerstube (zwei Sterne Michelin) zuständig.

Die Wintersaisonen verbrachte Marc in Kitzbühel im Petit Tirolia (Küchenchef Bobby Bräuer, 18 Gault&Millau-Punkte) und im Kristiania in Lech (mit Christopher Engel). Danach gab es einen kürzeren Zwischenstopp in Lermoos, wo er zusammen mit Bruno Sojer kochte.

Von da aus zog es ihn nach Zürich, wo er einen seiner größten Lehrmeister traf. Die Rede ist von Stefan Heilemann, in seinem Team gelang der Einstieg mit zwei Michelin-Sternen nur zehn Monate nach der Eröffnung. Auch die Inspiration, asiatische Aromen mit der klassisch französischen Küche zu kombinieren, kam von dort.

Seit 2017 ist Marc Küchenchef im Hotel Weisses Kreuz in Burgeis. Seit Juli 2022 gibt es nun auch das Gourmetrestaurant Mamesa,

Fortsetzung auf Seite 16

”

Kochen ist für mich ein nie endendes Abenteuer, bei dem man sich immer wieder auf neue Pfade begibt und sich selbst ständig neu erfindet.

MARC BERNHART IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Die Voraussetzung für Wissen ist die Neugierde.

Lieblingsort?

Diese Frage ist schnell beantwortet – meine Küche.

Beruf – Posten?

Gastgeber – Küchenchef

Lieblingslebensmittel?

Ich habe eindeutig ein Faible für Koriander. Ach ja, und Speck darf eigentlich auch nirgends fehlen.

Lieblingsgericht?

Alles, was gut gekocht ist

Was ist für mich kochen?

Produkt, Geschmack, Respekt. Die beste Qualität des Produkts und dessen Eigengeschmack reduziert und punktgenau auf den Teller zu bringen, stehen für mich an erster Stelle. Außerdem ist es mir wichtig, ein Produkt zur Gänze zu verarbeiten und mich nicht immer nur auf das Herzstück zu konzentrieren.



Mandel-Yuzu-langer Pfeffer



Kingfish-Kohlrabi-Dill

”

Einen geschlossenen Kreislauf zu fördern und lokale Produzenten in meine Küche einzubeziehen, ist mir sehr wichtig.

welches Marc innerhalb eines Jahres in den Südtiroler Kocholymp aufsteigen lies: drei rote Hauben im Gault&Millau, 94 Punkte und Aufsteiger des Jahres laut Falstaff und 3,5 Bestecke im Schlemmer Atlas. Im Mamesa ist Marc nicht nur für die Küche zuständig, sondern auch in seiner Rolle als Gastgeber zu erleben.

Über mich

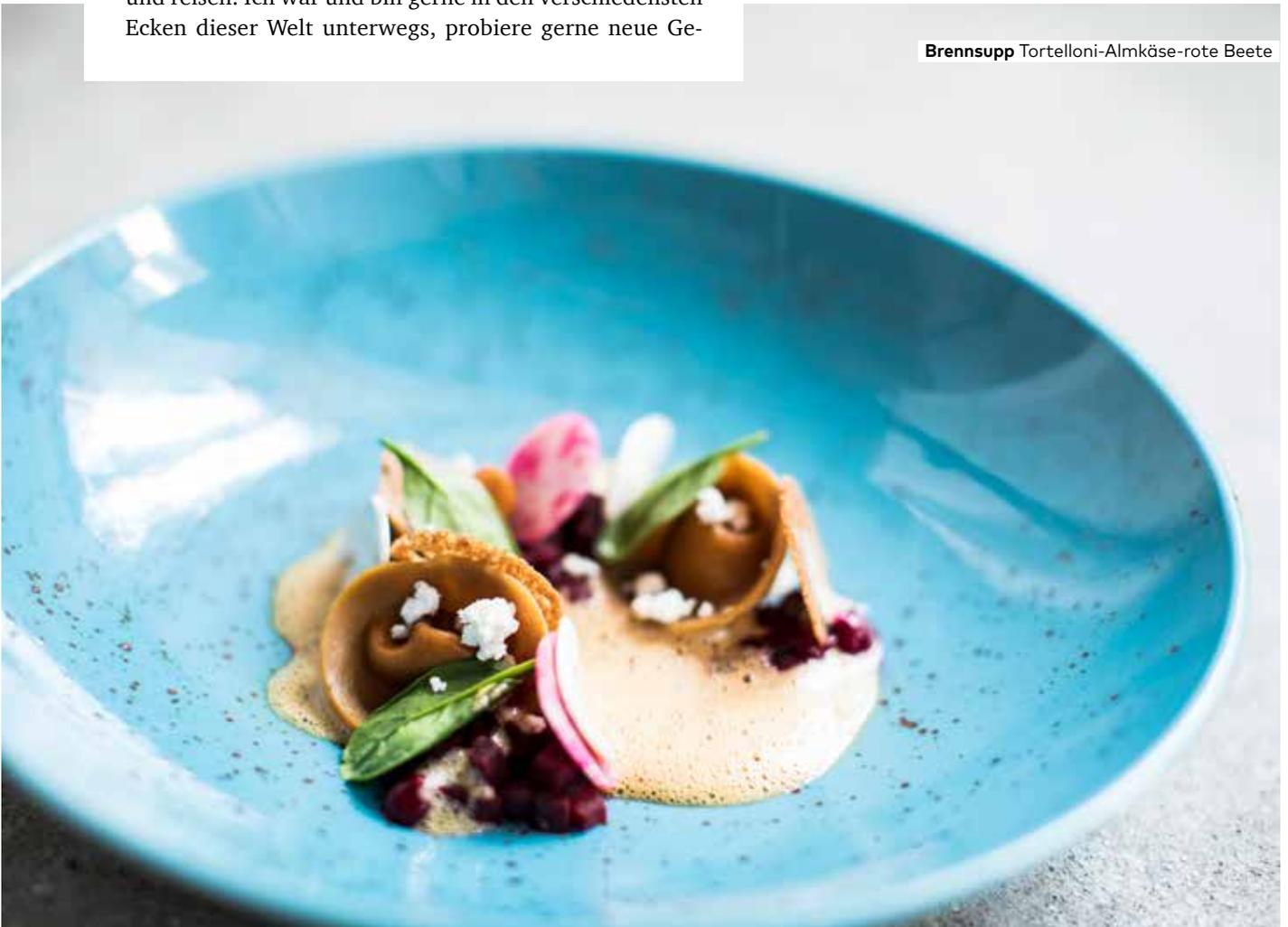
Meine erste kulinarische Erinnerung habe ich an meine Oma, sie hat alles selbst hergestellt – „from farm to table“ würde man heute sagen. Das ist ein Grundsatz, der meine Küche bis heute prägt. Einen geschlossenen Kreislauf zu fördern und lokale Produzenten in meine Küche einzubeziehen, ist mir sehr wichtig. Allerdings koche ich auch gerne über Südtirols Tellerrand hinaus und lasse internationale Aromen und Produkte in meine Gerichte einfließen. Bodenständig und weltoffen. Auch wenn dies etwas klischeehaft klingt, mache ich nichts lieber als essen und reisen. Ich war und bin gerne in den verschiedensten Ecken dieser Welt unterwegs, probiere gerne neue Ge-

schmäcker aus und scheue den Kontakt mit besonderen Zutaten nicht. Meine Passion gilt aber der asiatischen und vor allem thailändischen Küche.

Seit nun mehr einem Jahr kann ich meine ganze Kreativität im Gourmetrestaurant Mamesa präsentieren. Ein enormer Ansporn für die Zukunft sind die vielen Auszeichnungen, die es für uns bereits nach einem Jahr geregnet hat. Das Ziel ist ganz klar der Michelin-Stern, wobei wir uns in Geduld üben und nicht unter Druck setzen möchten.

Fortsetzung auf Seite 18

Brennsupp Tortelloni-Almkäse-rote Beete





Blick auf die Vinschgauer Bergwelt vom Gourmetrestaurant Mamesa

Fotos: HOTEL WEISSES KREUZ / DANIEL ZANGERL

Wo Zukunft Geschichte berührt

Das Wort „Hotel“ ist einfach nicht der richtige Begriff für das Weisse Kreuz in Burgeis. Denn wer hier seinen Urlaub verbringt, wohnt in jahrhundertertealten Gemäuern. Wandelt auf historischen Pfaden. Kostet den ursprünglichen Geschmack Südtirols. Und spürt die Stille einer einzigartigen Landschaft. Das Weisse Kreuz besteht aus drei eigenständigen Gebäuden, verbunden durch den kleinen Dorfplatz. Das Stammhaus gab dem heutigen Hotel seinen Namen. Im Ansitz zum Löwen schmiegt sich moderner Sichtbeton an 800 Jahre alte Mauern. Und da aller guten Dinge immer drei sind, begeistert auch der moderne Neubau. Klare Linien, zurückhaltendes Design und eine offene Bauweise laden dazu ein, den Blick schweifen zu lassen. 2022 wurde dem Weissen Kreuz eine weitere Dimension hinzugefügt. Für beste Aussichten und ein unendliches Freiheitsgefühl. Für exklusiven Raum

voller anregender Gaumenfreuden. Der bereits bestehende Spa-Bereich, ein Kleinod das den Namen „Aura Mea“ trägt, wurde durch einen 20 Meter langen Infinity-Outdoor-Pool ergänzt. Das Hallenbad



wurde zu einem lichtdurchfluteten Wintergarten mit Wohnzimmerflair. Ein heller Fitness- und Yoga Raum runden das neue Wellness-Angebot ab. Eine Heimstatt des guten Geschmacks ist das neu eröffnete Fine-Dining-Restaurant „Mamesa“. Ein Ort, an dem alles zusammenkommt, was die Gastgeber lieben. Exzellente Produkte aus der Region, erstklassige Weine und die erfrischende, moderne Küche.

SKV-Redaktion



Gastgeber und
Sternkoch
Marc Bernhart
beim Service

Mein Lieblingsrezept
finden Sie auf der
Webseite
des SKV



☆☆ EDNA ☆☆

LA QUALITÀ

è la nostra

MISSIONE



**Solo il meglio!
Specialità di
prima qualità**

**Nur das Beste!
Erstklassige Backwaren**





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



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



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



Art. 1952*
FF-Milk Chocolate Cookies
Cookies al cioccolato al latte

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

Maße · Misure: Ø 10,5 x h 1,3 cm
Gewicht · Peso: 80 g, 34 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto

Spedizione
GRATIS

EDNA
Service
WORLD

LA QUALITÀ
È LA NOSTRA MISSIONE



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. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste,
3-fach sortiert
Assortimento di mini cookie,
3 varietà

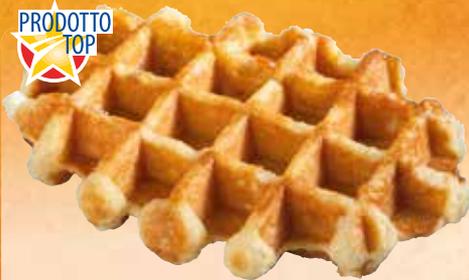
Maße · Misure: Ø 6,0 x h 0,8 cm
Gewicht · Peso: 13 g, 150 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



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



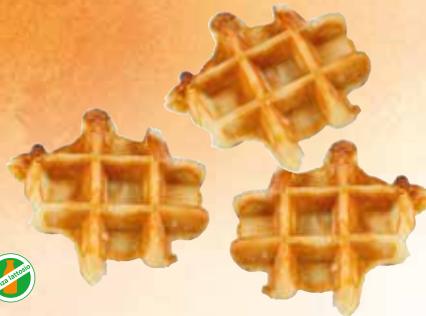
Art. 1304*
SG-Belgische Zucker-Butterwaffeln
SG-Cialda belga al burro

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

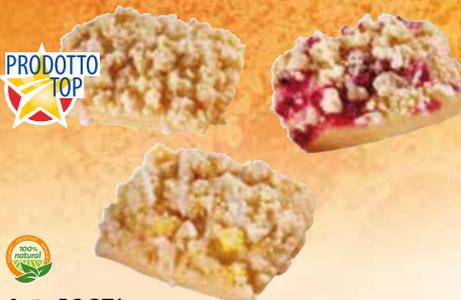
Maße · Misure: l 6,3 x b 5,6 x h 2,3 cm
Gewicht · Peso: 15 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 70254*
Mischkarton Mini-Waffeln
„Basic Line“ mit Halterung
Assortimento mini cialde
„Basic Line“ con supporto

Maße · Misure: Ø 2,5 x l 7,5 cm
Gewicht · Peso: 3,8 g, 260 St./Kt. · pz./ct.
📦 Service-Welt · Service-World

PRODOTTO
TOP



Art. 1963*
FF-Streuselkissen Mischbox,
3-fach sortiert
Mini dolci 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
- Affidabilità
- Tempestività
- Flessibilità

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

CAPONE
frozen food delivery

CAPONE FOOD SRL

Via Copernico 7
39100 Bolzano

TEL 0471 919415

E-MAIL info@capone-food.com

**SONN
LEONARDO**
— PREMIUM QUALITY FOODS —

SONN LEONARDO

Viale Fenice 25
38016 Mezzocorona (TN)

TEL 0461 605413

E-MAIL info@sonnleonardo.it

Segata

SEGATA SPA

Strada per Sopramonte 40
38123 Trento

TEL 0461 866174

E-MAIL info@segata.com

GELCO
SURGELATI DI QUALITÀ

GELCO SRL

Via Trieste 103
31020 Saccon di San Vendemiano (TV)

TEL 0438 777877

E-MAIL info@gelcosurgelati.it

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

EDNA.it
GEBÜHRENFREI
NUMERO VERDE

800 816 862

E-Mail info@edna.it



EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

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

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

* 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.



Foto: IDM / WWW.TRAMIN.ORG

EIN GESCHMACK VON SÜDTIROL IN JEDEM BISSEN

Die Kunst der Exzellenz

Ein Blick auf Südtiroler Qualitätsprodukte in der Gastronomie



Südtirol ist nicht nur für seine atemberaubende, malerische Landschaft bekannt, sondern auch für seine hochwertigen Lebensmittel, die mit dem begehrten Südtiroler Qualitätszeichen ausgezeichnet sind. In diesem Jahr werden wir mit der SKV-Zeitung in die Welt dieser exquisiten Produkte eintauchen und erkunden, wie sie die kulinarische Szene prägen und die Kreativität in der Küche beflügeln.

„Südtiroler Qualitätszeichen – Garant für Authentizität“

Das Südtiroler Qualitätszeichen steht für höchste Standards in Bezug auf Herkunft, Produktion und Qualität. Es wird nur an Produkte vergeben, die strengen Kriterien gerecht werden und somit die Authentizität und Reinheit der Südtiroler Tradition bewahren. Ob handverlesene Äpfel aus sonnenverwöhnten Obstgärten oder erlesene Weine aus den terrassierten Weinbergen – jedes Produkt mit diesem Gütesiegel trägt die Essenz der Region in sich.

„Vielfalt auf dem Teller – Kulinarische Schätze aus Südtirol“

Die Palette der Südtiroler Qualitätsprodukte ist so vielfältig wie die Landschaft selbst. Von den würzigen Bergkäsen über die saftigen Äpfel bis hin zu den charaktervollen Weinen – Köchinnen und Köche haben die Möglichkeit, mit einer breiten Auswahl an erstklassigen Zutaten zu arbeiten. Die einzigartige Kombination von alpiner Tradition und mediterranem Flair spiegelt sich in jedem einzelnen Produkt wider und ermöglicht es Küchenchefs, ihren Gerichten eine unverkennbare Note zu verleihen. Die enge Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten ist ein wesentlicher Bestandteil der Südtiroler Gastronomieszene. Köchinnen und Köche schätzen nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Beziehung zu den Menschen hinter den Erzeugnissen. Diese Kooperation schafft nicht nur Transparenz, sondern auch eine nachhaltige kulinarische Verbindung zwischen Produzenten und Küchen.

„Innovation durch Tradition – Kulinarische Kreativität in der Südtiroler Küche“

Die Verwendung von Produkten mit dem Südtiroler Qualitätszeichen ist nicht nur eine Hommage an die Tradition, sondern auch eine Inspira-

tionsquelle für innovative Kochkunst. Köchinnen und Köche können ihrer Kreativität freien Lauf lassen und traditionelle Rezepte mit modernen Elementen verfeinern, wodurch Gerichte entstehen, die die Geschichte und die Zukunft Südtirols auf dem Teller vereinen.

Die Südtiroler Qualitätsprodukte sind nicht nur Zutaten in der Küche, sondern Botschafter einer Region, die stolz auf ihre kulinarische Vielfalt ist. Durch die Verwendung dieser Produkte können Köche ihren Gästen nicht nur exzellente Gerichte servieren, sondern auch die reiche Geschichte und die einzigartige Kultur Südtirols erlebbar machen. Es ist Zeit, die Türen zur Welt der Südtiroler Qualitätsprodukte zu öffnen und gemeinsam mit unseren Gästen eine unvergessliche kulinarische Reise zu erleben.

Im 40. Jubiläumjahr der SKV-Zeitung richten wir unseren Fokus auf diese herausragenden Produkte, die als Jahresthema eine besondere Würdigung erfahren. In jeder Ausgabe präsentieren wir sorgfältig ausgewählte Exemplare und beleuchten sie eingehend. Dies geschieht mit dem Ziel, die facettenreiche kulinarische Landschaft Südtirols in all ihren Nuancen zu erforschen.

pj



Foto: IDM / MANUELA TESSARO



Foto: IDM / ARMIN HUBER

DAS GEHEIMNIS DES DÖRRENS

Südtiroler Trockenfrüchte in höchster Qualität

„Genuss fürs ganze Jahr: Gedörrte Früchte aus Südtirol speichern den Geschmack und die Inhaltsstoffe des Obstes auf natürliche Weise. Nach Erfüllung strenger Qualitätskriterien darf Südtiroler Trockenobst seit 2009 das Qualitätszeichen Südtirol tragen.“

Die Trockenfrüchte aus Südtirol repräsentieren eine einzigartige Verbindung von traditionellen Herstellungsmethoden und höchster Qualität. Der schonende und

langsame Dörrprozess, der bei der Produktion angewendet wird, gewährleistet nicht nur die Erhaltung des Geschmacks, sondern auch aller wertvollen Inhaltsstoffe des Obstes auf natürliche Weise.

Ein wesentliches Merkmal dieser Trockenfrüchte ist die strikte Einhaltung qualitativer Standards. Zucker und andere Zusätze sind in der Produktion nicht zugelassen, lediglich die Verwendung von Ascorbinsäure ist erlaubt. Dieser Fokus auf Natürlichkeit und Reinheit hebt das Südtiroler Trockenobst von anderen Produkten ab.



Die Palette an Trockenfrüchten aus Südtirol ist vielfältig

Die Liebe steckt
im DetailNaturbelassen
und aromatisch

Welche sind die wichtigsten Qualitätskriterien?

- Anbau nach strengen Qualitätsvorgaben in der Region
- Schonender und langsamer Dörrprozess
- Zucker und andere Zusätze sind nicht zulässig, nur Ascorbinsäure ist erlaubt
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen

Die Palette an Trockenfrüchten aus Südtirol ist so vielfältig wie die Früchte, die im Sommer großzügig von den Feldern und Obstbäumen geerntet werden. Ob Apfelringe, Kakischeiben, Erdbeeren oder Trockenpflaumen – die Auswahl ist breit gefächert, wobei die getrockneten Äpfel den größten Anteil ausmachen.

ml, pj

Fakten

- **Zehn bis 30 Prozent Wasser** hat Südtiroler Trockenobst noch. Vor dem Dörren beträgt der Wassergehalt von Obst mehr als 80 Prozent.
- **Fünfmal am Tag** Obst zu essen empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung – auch in der kalten Jahreszeit.
- **Null Prozent Schwefel** steckt in Trockenobst mit Südtiroler Qualitätszeichen.
- **Null Prozent Oberflächenbehandlung:** Während manche Hersteller die Trockenfrüchte mit Ölen oder Wachsen behandeln, damit sie nicht verkleben, ist Südtiroler Trockenobst naturbelassen.

Die Trockenfrüchte aus Südtirol sind somit nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Ausdruck höchster Handwerkskunst und regionaler Qualität.

VIDEO

Gesunder Snack ohne Zusatzstoffe
| Trockenobst aus Südtirol



Scanne
mich!

TRADITION, QUALITÄT UND VIELFALT

Das Geheimnis der Grappa-Herstellung in Südtirol

Entdecken Sie die Meisterwerke der **Südtiroler Brennkunst** mit dem **Qualitätszeichen Südtirol**.

„Im Weinbaugebiet Südtirol hat die Veredelung der Trauben zu Tresterbrand eine lange Tradition. Erfüllt sie strenge Qualitätskriterien, so darf Südtiroler Grappa seit 2005 das Qualitätszeichen Südtirol tragen.“

Die Herstellung von Grappa, dem edlen Tresterbrand, ist in Südtirol fest in der Tradition verankert und repräsentiert ein wichtiges Kapitel der regionalen Brennkunst.

Ein Blick auf die Zahlen verdeutlicht die Bedeutung dieser Kunstform:

- Jährlich produzieren zwei renommierte Südtiroler Brennereien stolze **10.000 Flaschen** Grappa mit dem Qualitätszeichen Südtirol.
- Der Weg von **100 Kilogramm** feuchten, frischen Trestern zu etwa **neun bis zehn Litern** Grappa ist ein fein abgestimmter Prozess, der Handwerkskunst und Erfahrung erfordert.
- Die Kunst der Grappa-Herstellung erreicht ihren Höhepunkt bei der Destillation, bei der eine Temperatur von **78° C** eine entscheidende Rolle spielt. Es ist der Moment, in dem die reinen Alkoholdämpfe aufsteigen und das sogenannte „Herz des Brandes“ gebildet wird – der Schlüssel zu Qualität und Aromenvielfalt.

Welche sind die wichtigsten Qualitätskriterien?

- Trester aus der Region
- Herstellung in der Region durch Südtiroler Brennereien
- Zusätze und Veredelungsstoffe sind nicht zulässig
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen





Eleganz auf dem ersten Blick

Die bekannteste Südtiroler Grappasorte präsentiert sich je nach Lagerung in unterschiedlichen Facetten. Grappa, der in Stahl- oder Glasbehältern lagert, bleibt meist kristallklar und betont die Reinheit der Destillation. Hingegen nimmt Grappa, der in Holzfässern ruht, im Laufe der Zeit eine dunklere Farbe an und entwickelt charakteristische Holzaromen. Die Vielfalt zeigt sich auch in der Dauer der Lagerung. Der Junge Grappa verweilt mindestens sechs Monate in Stahl- oder Glasbehältern, während der Vecchia (deutsch „alter Grappa“) für mindestens

zwölf Monate in Holzfässern ruht. Stravecchia (deutsch „extra alter Grappa“) zeichnet sich durch eine Lagerung von mindestens 18 Monaten in Holzfässern aus. Jede Stufe bringt spezifische Geschmacksnuancen und eine feine Balance zwischen Frische und Komplexität hervor.

Die Grappaherstellung in Südtirol ist somit nicht nur eine Kunst, sondern auch ein Ausdruck von Qualität und Vielfalt. Die traditionsreiche Verbindung von Handwerkskunst und modernen Produktionsmethoden macht den Südtiroler Grappa zu einem einzigartigen Genusserlebnis.

ml, pj

VIDEO

Stefan Kapfinger über die Kunst des Destillierens | Grappa aus Südtirol



Scanne mich!

NIEDERBACHER

GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Mit Niederbacher Küchen schlagen nicht nur Herzen höher, sondern auch die Leidenschaft am Kochen erreicht neue kulinarische Höhen!

Unsere innovativen Lösungen verwandeln Ihre Gastronomie in hochmoderne, effiziente Arbeitsbereiche. Steigern Sie Ihre Produktivität und beeindrucken Sie Ihre Gäste. Besuchen Sie uns noch heute!

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT





the best
for your
guests

Genuss lecker glutenfrei.

Qualität und Sicherheit
vom Marktführer

Partner für den Vertrieb in der Gastronomie





SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**, Landeshauptmann **Arno Kompatscher**, **Christian Holzner**, Direktorin des Berufsbildungszentrum Hellenstainer in Brixen **Brigitte Gasser Da Rui**, **Martina Ascher**, Direktorin der Landesberufsschule Savoy in Meran **Beatrix Kerschbaumer Sigmund** (verdeckt), **Peter Tutzer**, **Mara Laimer**, **Matthias Waibl**, **Lukas Mairamtinkhof**, SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** (v.l.)

SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV EHRT SPITZENLEISTUNGEN

Auszeichnung der „Best Young Chefs“ des Jahres

Die **52. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV** erlebte einen glanzvollen Moment, als die herausragenden Leistungen der jungen Talente gewürdigt wurden.

Im Rahmen der 52. Versammlung sind die sechs besten Lehrlinge des Jahres 2022 mit verdienten Auszeichnungen geehrt worden. Der Präsident des Köcheverbandes, Patrick Jageregger, betonte die Bedeutung der Förderung und Anerkennung junger Talente in der Gastronomie. „Die Zukunft unserer kulinarischen Landschaft liegt in den Händen unserer Lehrlinge. Es ist inspirierend zu sehen, wie diese jungen Talente

ihre Kreativität und ihr Engagement entfalten. Wir sind stolz darauf, ihre Leistungen zu würdigen und ihre vielversprechenden Karrieren zu unterstützen“, so Jageregger. Die Auszeichnungen wurden von Landeshauptmann Arno Kompatscher überreicht. „Der Kochberuf genießt hohes Ansehen, und wir haben viele junge Talente, die nachkommen“, sagte er. Der Südtiroler Köcheverband - SKV setzt somit weiterhin auf die Förde-

rung von Talenten und den Austausch von Wissen, um die hohe Qualität der südtiroler Gastronomie zu sichern und zu steigern. Mit dem Blick auf eine vielversprechende Zukunft gratulieren wir den ausgezeichneten Lehrlingen und freuen uns auf ihre weiteren Erfolge in der Welt der Kulinarik.

pj

Landeshauptmann **Arno Kompatscher** bei der Überreichung der Auszeichnung an **Mara Laimer** mit den beiden Schuldirektorinnen **Brigitte Gasser Da Rui** (verdeckt) und **Beatrix Kerschbaumer Sigmund** (r.)



Die jungen Talente mit SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf**



Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV / FABIAN PUTZER

Die stolzen Gewinner des Titels „Bester Lehrling des Jahres 2022“ sind:

- Mara Laimer** (Lehrbetrieb: Restaurant Haselburg, Bozen)
- Martina Ascher** (Lehrbetrieb: Sportler, Restaurant 37, Bozen)
- Matthias Waibl** (Lehrbetrieb: Am Sonnenhang, Dorf Tirol)
- Christian Holzner** (Lehrbetrieb: Hotel Erika, Dorf Tirol)
- Peter Tutzer** (Lehrbetrieb: Hotel Feichter, Bozen)
- Lukas Mairamtinkhof** (Lehrbetrieb: Hotel Schwarzenstein, Luttach)

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Ausflug nach Triest

Unser Herbstausflug 2023 hat uns, eine Gruppe von fast 50 Personen, in die zauberhafte Hafenstadt Triest geführt, die als die „Perle der Adria“ bekannt ist. Es war eine unvergessliche Reise voller Entdeckungen, kulinarischer Höhepunkte und kultureller Einblicke.



Die Teilnehmer:innen bei der Besichtigung der Olivenölmanufaktur Fior Rosso

Fotos: MARTIN PINGGERA

Triest, im Nordosten Italiens gelegen, begeistert mit seiner einzigartigen Mischung aus mediterranem Flair und mitteleuropäischer Eleganz. Unser Abenteuer begann mit einem faszinierenden Halt an der Grotta Gigante, einer beeindruckenden Riesenhöhle in der Ortschaft Borgo Grotta. Diese gigantische Halle ist im Guinness-Buch der Rekorde als die größte ihrer Art verzeichnet und gab uns einen atemberaubenden Einblick in die unterirdische Schönheit des Karsts. Im gemütlichen Bistro Don erwartete uns im Anschluss eine kleine Stärkung, um die erstaunlichen Eindrücke der Höhle zu verarbeiten.

Nach dem Bezug unseres erstklassigen Vier-Sterne-Hotels erlebten wir einen Abend der kulinarischen Extravaganz. Ein gemeinsames Abendessen offenbarte uns die Aromen der typischen Triester Küche. Die regionalen Köstlichkeiten verführten unsere Gaumen und entführten uns in die reiche kulinarische Vielfalt dieser einzigartigen Stadt.

Am zweiten Tag begaben wir uns am frühen Nachmittag zur Olivenölmanufaktur Fior Rosso. Seit 1823 widmet sich dieser Landwirtschaftsbetrieb leidenschaftlich der Herstellung von extra nativem Olivenöl der autochthonen Sorte Bianchera. Die Verkostung dieses hochwertigen und geschmackvollen Biancheraöls ermöglichte uns eine sensorische Reise durch die Welt des Olivenöls.

Mit einem reichen Schatz an neuen Eindrücken und wunderbaren Erinnerungen im Gepäck traten wir schließlich die Heimreise an. Der Herbstausflug nach Triest vom 14. bis zum 15. November 2023 war eine unvergessliche

Reise, die unsere Sinne bereichert und uns mit der Schönheit der Stadt und ihrer kulinarischen Genüsse verbunden hat.

Der SKV bedankt sich bei allen, die dabei waren!

SKV-Vizepräsident
KM **Roland Schöpf**

Unser Abenteuer begann mit dem Besuch der **Grotta Gigante**



Gute Stimmung unter den Teilnehmer:innen

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Törggele-Rundfahrt: Tee, Wein und Gastlichkeit

Im November traf sich der SKV-Bezirk Eisacktal zu seiner Törggele-Rundfahrt. Elf interessierte Köchinnen und Köche sowie Gastronominnen und Gastronomen nahmen daran teil.



Teeverkostung bei der Firma Viropa in Brixen mit Teesommelier **Paul Campestrini**



Geschäftsführer **Armin Gratl** (zweiter v.l.) erzählt von den Anfängen der Kellerei Eisacktal

Der erste Halt war die Tee-Manufaktur Viropa in Brixen. Der Betrieb wird von den Gebrüdern Campestrini geführt. Viktor informierte uns über die Geschichte von der Gründung bis

Er erzählte von den Anfängen in den 60er-Jahren und gab Einblicke in die Entwicklung bis heute. Besonders imponierend war der Rundgang in den Kellern und die Verkostung von mehreren edlen Tropfen.



Regel Austausch unter den Teilnehmer:innen

Den lehrreichen und sehr interessanten Tag ließen wir im „Aichnerhof“ in St. Leonhard bei Theresia und Eugen ausklingen. Sie verwöhnten uns mit einem exzellenten Törggelemenü. Danke an alle, die dabei waren und

den super Gastgebern des Aichnerhofs, den Inhabern der Tee-Manufaktur Viropa und der Kellerei Eisacktal.

KM **Tobias Zanotto**



Die Teilnehmer:innen bei der Besichtigung der Kellerei Eisacktal

Fotos: TOBIAS ZANOTTO

heute. Robert zeigte die einzelnen Arbeitsschritte der Teeabfüllung. Die verschiedenen Teesorten wurden anschließend vom Teesommelier Paul erklärt und durften verkostet werden. Weiter ging es zur Weinkellerei Eisacktal, wo der Geschäftsführer Armin Gratl uns herzlich willkommen hieß.



Wir suchen ab Mitte März

Sous Chef und **Pâtissier**
m/w/s m/w/s

Mehrere **Benefits** sowie **Unterkunft** in Kaltern



Alle Infos und Benefits auf unserer Webseite
www.parchotel.info/de/urlaub-am-see/jobs



SKV-BEZIRK SCHLERN

Besuch bei Kirnig - der Südtiroler Edelpilzproduktion

Im Oktober fuhr eine Gruppe von Köchinnen und Köchen aus dem Schlerngebiet nach Aldein, um diesen interessanten landwirtschaftlichen Betrieb zu besichtigen.



Die Teilnehmer bei der Besichtigung der Edelpilzzucht KIRNIG

Bezirksvertreter
KM **Michael Gasser** (r.)
im Lager der
Edelpilzzucht



Fotos: STEFAN MAHLKNECHT

Zwei junge innovative Landwirte, Josef Obkircher und Andreas Kalser, hatten vor einiger Zeit die Idee, die Edelpilzzucht als zweites Standbein aufzubauen. Der Name „Kirnig“ bedeutet in Regglberger Mundart „standhaft“ und „bodenständig“.

Josef Obkircher hieß die Gruppe herzlich willkommen und führte sie in den adaptierten Stadel des Thalhofes, wo die Edelpilze sprießen. Auf 1.500 m

Höhe werden Kräuterseitlinge, Shiitake und Austernpilze biologisch gezüchtet. Von dort werden sie direkt an den Endverbraucher, wie Gastbetriebe, Supermärkte in Südtirol und ganz Oberitalien ausgefahren. Andreas Kalser erklärte den Köchen den genauen Ablauf im Betrieb und stellte sich ihren Fragen.

In einem Verkostungsraum konnten die auf verschiedene Weise zubereiteten Pilze mit einem Glas Eigenbauwein verkostet werden. Dadurch konnten die Anwesenden neue Impulse gewinnen, um die Pilze in der Küche vermehrt einzusetzen.

Die teilnehmenden Köche bedankten sich herzlich bei Andreas und Josef für die Einladung und Verkostung ihrer hervorragenden Produkte.

Stefan Mahlknecht



Roberts Stube
im Felsenkeller

Umsatzstarkes Restaurant

in bester Lage mit toller Terrasse und romantischen Felsenkeller aus Altersgründen

ZU VERPACHTEN!

Objekt: **Roberts Stube im Felsenkeller**

Objektstatus: **Geöffnet**

Ausstattung: **Vollausstattung gegen Ablöse**

Innensitzplätze: **40**

Außensitzplätze: **20**

Parkplätze: **12**

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

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

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

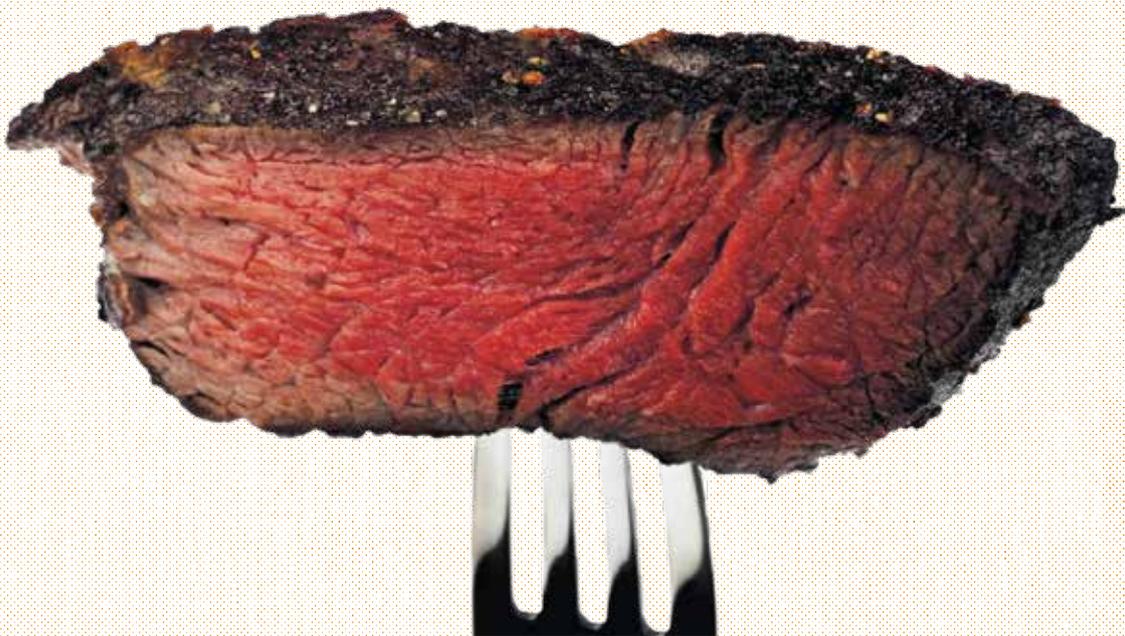
I-39019 Dorf Tirol · Zenobergstraße 14



Vom Zucker-Mythos zum Fleisch-Faktor

**DER SPANNENDE ZUSAMMENHANG ZWISCHEN ROTEM FLEISCHKONSUM
UND DIABETES-RISIKO ENTHÜLLT!**

Diabetes bekommt man nur durch zu viel Zucker? Falsch! Auch Fleischkonsum steht laut neuester Forschung in Zusammenhang mit dem Diabetes-Risiko.



Ein Team von Wissenschaftler:innen der renommierten Harvard T.H. Chan School of Public Health hat in einer aktuellen Studie einen möglichen Zusammenhang zwischen dem regelmäßigen Verzehr von rotem Fleisch und einem erhöhten Risiko für Typ-2-Diabetes identifiziert. Die Forschung basierte auf der Analyse der Ernährungsgewohnheiten und Gesundheitsdaten von beeindruckenden 217.000 Menschen über einen Zeitraum von bis zu 36 Jahren.

Die alarmierenden Zahlen

Über den Untersuchungszeitraum hinweg entwickelten mehr als 22.000 Teilnehmer:innen Typ-2-Diabetes. Die Analysen ergaben, dass Personen, die kontinuierlich die höchsten Mengen an

verarbeitetem rotem Fleisch verzehrten, ein um 62 Prozent höheres Risiko hatten, an Typ-2-Diabetes zu erkranken. Selbst bei Personen, die große Mengen unverarbeiteten roten Fleisches konsumierten, war das Diabetesrisiko immer noch um 40 Prozent erhöht im Vergleich zu den geringsten Verzehrnern.

Handlungsempfehlung: Pflanzliche Alternativen bevorzugen

Die Schlussfolgerung aus dieser wegweisenden Studie ist klar: Um das Risiko für Typ-2-Diabetes zu verringern, wird empfohlen, den Konsum von rotem Fleisch zu reduzieren oder durch pflanzliche Eiweißquellen wie Nüsse und Hülsenfrüchte zu ersetzen. Diese Ernährungsumstellung verspricht nicht nur eine Senkung des Diabetesrisikos,

sondern könnte auch die allgemeine Gesundheit fördern.

Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung

Diese Erkenntnisse betonen die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung und tragen dazu bei, das Bewusstsein für die gesundheitlichen Auswirkungen des Fleischkonsums zu schärfen. Diabetes, eine weit verbreitete und oft vermeidbare Krankheit, kann durch die richtige Ernährung maßgeblich beeinflusst werden. Eine bewusste Reduktion von rotem Fleisch zugunsten pflanzlicher Alternativen könnte somit einen wichtigen Beitrag zur Prävention leisten.

pj



Macarons leicht gemacht mit Thomas Kostner

Ziel: Sie erlernen die Herstellung von Macarons in verschiedene Größen, Formen, Farben und Füllungen. Sie lernen, wie Macarons, ob süß oder salzig, kreativ garniert und präsentiert werden.

Programm: Vor- und Zubereitung von Macarons in verschiedenen Größen und Formen; Herstellung von verschiedenen Füllungen wie z.B. Cremes, Ganaches und salzigen Füllungen; Möglichkeiten optimaler Präsentation; Herstellung folgender Macarons:

- Himbeermacarons
- Kaffeemacarons
- Pistazienmacarons
- Frischkäse, Avocado oder Lachs Macarons
- Gorgonzola-Birnen Fülle

... und weitere mehr

Referent: Thomas Kostner

Ort: LBS Savoy Meran

Datum: Donnerstag 1. Februar 2024 und Freitag 2. Februar 2024

Dauer: 17.30 - 21.30 Uhr (8 Stunden)

Gebühr: 60 Euro + 20 Euro Kursmaterial

Anmeldung: www.savoy.berufsschule.it/de/weiterbildung



Mission Brot mit Peter Kapp - Artisan Boulanger

Ziel: Die Teilnehmer lernen von Deutschlands kreativsten Bäckermeister, außergewöhnliche Brotkompositionen kennen, stellen verschiedene Sauerteige selbst her und backen klassische Südtiroler Brote nach Rezepten von P. Kapp.

Programm: Brotkreationen mit Pecorino / Lardo / geröstete Tomaten / Chili / Jalapeno / Cranberry / karamellisiertem Sesam; Herstellen von verschiedenen Sauerteigen; Backen von Südtiroler Brot „neu inspiriert“; Einblicke in die Welt der „Rivoluzione del pane“ des Peter Kapp

Referent: Peter Kapp

Ort: LBS Savoy Meran

Datum: 07. Februar 2024

Dauer: 08.30 - 17.30 Uhr

Gebühr: 60 Euro + 50 Euro Kursmaterial

Anmeldung: www.savoy.berufsschule.it/de/weiterbildung



Die Preisträger, der Ehrenpräsident des SKV **KM Reinhard Steger** und **Christine Mayr** bei der Überreichung der HGV-Sterne 2023 für besondere Verdienste in der Gastronomie und im Tourismus.

SKV-EHRENPRÄSIDENT KM REINHARD STEGER

Foto: HGV

Ein Stern für 23 Jahre herausragenden Einsatz für den Kochberuf in Südtirol

Der Südtiroler Köcheverband - SKV erhebt seine Kochmützen, um einem außergewöhnlichen Wegbereiter und langjährigen Präsidenten zu gratulieren: Ehrenpräsident **KM Reinhard Steger**.

Nach 23 Jahren bahnbrechender Führung, die von 1999 bis 2022 reichte, wurde er nicht nur für seine unermüdlichen Verdienste, sondern auch für seine außergewöhnlichen Beiträge

”

Der SKV gratuliert seinem Ehrenpräsidenten Küchenmeister Reinhard Steger herzlich zum Erhalt des HGV-Sterns. Diese Auszeichnung ist mehr als verdient und wir möchten uns aufrichtig für seine herausragenden Verdienste um die Südtiroler Küche bedanken.

zum Kochberuf mit dem renommierten HGV-Stern ausgezeichnet. Reinhard Steger hinterlässt ein kulinarisches Erbe in Südtirol, das nicht nur in den Kochtöpfen, sondern auch in den Herzen der Menschen weiterlebt.

Als Präsident des SKV setzte er nicht nur Standards, sondern brach auch Barrieren nieder, um die Exzellenz in der Kochkunst zu fördern. Sein Engagement für Aus- und Weiterbildung hat nicht nur die nächsten Generationen von Köchen inspiriert, sondern auch die kulinarische Landschaft in Südtirol auf ein neues Niveau gehoben. Seine Vision schuf eine Plattform für den Austausch von Wissen und Erfahrungen, die den Kochberuf in unserer Region aufblühen ließ. Die Verleihung des HGV-Sterns ist nicht nur eine Anerkennung für herausragende Leistungen, sondern auch ein Tribut an einen Mann, der sein Herz und seine Seele in die Förderung der Kochkunst gesteckt hat. Diese Auszeichnung steht stellvertretend für die Liebe, die er in jeden Kochtopf und in jeden Verbandsbeschluss einfließen ließ. Der Südtiroler Köcheverband - SKV dankt Ehrenpräsident **KM Reinhard**

Steger von Herzen für seine unermüdliche Hingabe, sein Engagement und seine unübertroffene Führung. Wir gratulieren zu dieser wohlverdienten Auszeichnung und freuen uns darauf, sein kulinarisches Erbe in den kommenden Jahren weiterzuführen.

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

”

In seiner Funktion als Präsident lag ihm die Meisterausbildung, die Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch, die Aufwertung des Kochberufes, die Förderung der Kochlehrlinge und schließlich das starke Bekenntnis zur Regionalität und Authentizität der Südtiroler Küche am Herzen. Reinhard Steger ließ nicht locker, wenn er von einer Idee überzeugt war.

Judith Rainer,
HG-Vizepräsidentin

Zusammen mit unseren Partnern in das Jahr 2024



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

Premiumpartner



*** Sterne Partner



** Sterne Partner



Projektpartner



Inserenten & Werbepartner 2023



Die SKV-FÖRDER-Mitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Metzgerei Galloni, Meran
- GastroFresh, Ritten
- Hogast, Bozen
- Hollu International, Leifers
- Langebner Gastrossystem OHG, Siebeneich
- MiG, Sand in Taufers
- Minus, Kurtatsch
- Morocutti Paolo, Brixen
- Papyrex, Bruneck
- Pustertaler Saatbau Gen., Bruneck
- Seppi Gebhard, Natz-Schabs
- Workshop d. Staffler G. & Co KG, Schlanders

Price benefits for members

SKV-Mitgliedern gewähren nachstehende Firmen wesentliche Vergünstigungen!



Euro Vorteile für Mitglieder.
Alle wichtigen Informationen zum Abrufen



Preisvorteile in sechs Ländern & 33 Hotels
Mitgliedervorteil auch für den/die Partner*in gültig



Ski & Fahrrad. Preisvorteile auf Skiverleih, Skiservice, E-Bike und Fahrradverleih an 70 Verleihpunkten und in 40 Skiresorts in Italien



Preisvorteile auf viele medizinische Leistungen



Preisvorteile auf Fachzeitschriften Feinschmecker, Falstaff, Lust auf Genuss, Essen & Trinken & Beef



Preisvorteile auf Videoseminare – Zuschnitte (CUTS), Fleischwissen & -kompetenz



Kommunikation & Design Preisvorteile auf alle Dienstleistungen von Mediamacs



„ZU GAST BEI PIONIEREN“

Wer sich austauscht, hat mehr Erfolg

Die neue Veranstaltungsreihe von IDM Südtirol, HGV und SSB, wird 2024 auch den Südtiroler Köcheverband - SKV als Partner haben. Der SKV freut sich darauf, einen regen Austausch zwischen Landwirtschaft, Produzenten, Gastronomen und Köch:innen zu fördern, um heimischen Produkten einen Mehrwert zu verleihen.



Gastgeber und Küchenchef vom Restaurant Flurin **Thomas Ortler**, Geschäftsführer der Bürgergenossenschaft Obervinschgau **Michael Oberhofer** und Landwirt und Produzent vom Ausserglieshof **Stefan Weisenhorn** (v.l.)

Foto: IDM

Am 29. November führte die Innovationsplattform TourisMUT 30 Vertreter aus Gastronomie, Landwirtschaft und Logistik nach Prad, Matsch und Glurns. Die Teilnehmenden erlebten nicht nur Inspiration und neues Wissen, sondern auch intensiven Austausch und Networking.

Der Besuch der Bio-Dorfsennerei Prad zeigte die Bedeutung des Austauschs. Die Bürgergenossenschaft Obervinschgau rettete 2018 die traditionelle Struktur und sicherte lokale Wertschöpfung. Der Geschäftsführer, Michael Oberhofer, erläuterte, dass

der hochwertige Käse nicht nur auf Märkten und im Einzelhandel, sondern auch in der Gastronomie verkauft wird. Die Genossenschaft vertreibt auch Produkte von 20 Bauernhöfen über eine B2B-Plattform.

Stefan Weisenhorn, der zweite Pionier, betreibt auf dem Ausserglieshof die erste bäuerliche Fischzucht Südtirols. Seine Saiblinge wachsen in reinem Bergquellwasser auf 1.800 Metern heran. Der Besuch im Restaurant Flurin in Glurns, Eigentümer Thomas Ortler, Gault Millau-Newcomer des Jahres 2023, beeindruckte mit regionaler Küche im historischen Gefängnisturm.

Thomas Ortlers Werdegang führte vom Studium in Wien über Ferialjobs in Berlin zur Eröffnung seines eigenen Restaurants. Seine lokale Gourmetküche, geprägt von Wertschätzung für Produzenten und regionalen Zutaten, begeisterte die Teilnehmenden.



Foto: REINER MÜNNICH

Die Teilnehmer:innen im Restaurant Flurin, ehemals ein Gefängnisturm

v.l.n.r. **Simon Burger,**
Noah Nitz,
Nicol Insam,
Manuel Wendlinger
und **Jonas Oberhofer**



Liebe Leserinnen und Leser,

im Namen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV möchte ich Ihnen herzlich einen vielversprechenden Start in das Jahr 2024 wünschen. Das vergangene Jahr war zweifellos von Herausforderungen geprägt, doch mit Optimismus und Zusammenhalt haben wir als gastronomische Gemeinschaft gemeinsam gestärkt hervorgehen können.

Die kulinarische Vielfalt Südtirols ist unsere Quelle der Inspiration und unser Stolz. In diesem neuen Jahr möchten wir diese Reichtümer weiterhin zelebrieren und die Welt mit den einzigartigen Aromen und Traditionen unserer Region verführen.

Unser Verband bleibt bestrebt, die professionelle Entwicklung unserer Köchinnen und Köche zu fördern, um das hohe Niveau der Südtiroler Gastronomie aufrechtzuerhalten. Gemeinsam werden wir die kommenden Monate nutzen, um kreative Ideen auszutauschen, innovative Techniken zu erforschen und die Liebe zur Kochkunst zu vertiefen.

Ich danke jedem Einzelnen von Ihnen für Ihr Engagement und Ihre Hingabe zum kulinarischen Erbe Südtirols. Möge das Jahr 2024 Ihnen persönlichen und beruflichen Erfolg bringen, gefüllt mit kulinarischen Höhepunkten und inspirierenden Entwicklungen.

Auf ein erfolgreiches Jahr
voller Geschmack und Freude!

Mit kulinarischen Grüßen,
KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Buchtipp!



Südtirol Fine & Fancy

GERICHTE & GESCHICHTEN
VON BERG, TAL UND WELT

Thomas Ortler
Fotografie: *Udo Bernhart*



International ausgebildet, in Südtirol daheim, kocht er im Restaurant Flurin eine regional-weltläufige Küche vom Feinsten. Aus den typischen Produkten entstehen köstliche Kreationen, dazu erzählt er ganz persönlich und unverstellt, wie er seinen Weg gefunden hat.



DIE VERSUCHS- KÜCHE

1	begleitete Prototypenentwicklung
27	Rezepte
3	Workshops
9	Nährwertanalysen
31	Haltbarkeitsuntersuchungen
1	rechtliche Beratung
65	Prozent Lab Bonus Förderung

Wer im Cateringbereich arbeitet, kennt das Problem: Was tun mit hochwertigen Essensresten wie Brot, Parmesan oder Speck? Condito entwickelt daraus neue, gesundheitsfördernde Lebensmittel. Die begleitete Produktentwicklung im Kitchen Lab umfasste die Optimierung des Fermentationsprozesses, Haltbarkeitsanalysen und rechtliche Aspekte. Das Ergebnis: zehn fermentierte Produkte wie Garum, Miso oder Essig.

kitchenlab.noi.bz.it

In Kooperation mit



FORST 0,0% VON NATUR AUS SPORTLICH

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



@forstbeer
/BirraForstBier
www.forst.it

