

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche



**CHRISTOPH HUBER**

Von Sydney bis  
zur blauen Traube.

S. 10

## Panes et Culinam

INSPIRIERENDE BROTKUNST UND INNOVATIVE WEITERBILDUNG

# Natur pur!

Trinkgenuss aus bekannten Händen.



  
EGGEMOA

Alpium, die Neuheit in unserem Sortiment: Eggemoa beweist mit seinem fruchtig frischen Molke-Drink seine Kreativität und Handwerkskunst. Die aromatischen Früchte aus Südtirol werden mit hochwertiger, hofeigener Molke aus bester Rohmilch verfeinert. Fruchtig und zart, der exklusive Südtiroler Hochgenuss.

  
frisch, regional, erste Wahl

# 231

Küchenmeisterinnen und  
Küchenmeister  
gibt es in Südtirol.

## AKTUELL

- 06** **Im Blick**  
Die Küchenmeisterausbildung
- 09** „The Mountain Chef unplugged 2024“
- 10** Wohlverdienter Ruhestand  
**Brigitte Gasser da Rui**

## THEMA

- 12** **Christoph Huber**  
Reise zur radikal lokalen Küche
- 16** **Getreide aus Südtirol**  
Qualität, die man schmeckt
- 18** **Das Südtiroler Brot**  
Ein unvergesslicher Geschmack
- 23** **Bäckermeister Martin Hecher**  
Der Duft der Tradition  
und innovative Brotkurse

## YOUNG CHEFS

- 26** Faszination Küche
- 27** Der Herzschlag unserer Kulinariik

## BEZIRKE

- 29** Keksebacken im Jesuheim in Girlan

## EVENTS

- 30** Genussevent in Sand in Taufers

## SZENE

- 33** Erfolgreicher Lehrgang  
zum/zur Diplomierten  
Diätkoch/Diätköchin

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift  
ONLINE!**



Christoph Huber  
und Vivien Pixner



## THEMA

**Christoph Huber**  
Reise zur radikal lokalen Küche

**12**

## THEMA

**Getreide aus Südtirol**  
Qualität, die man schmeckt

**16**



Bäckermeister **Martin Hecher**



## THEMA

**Bäckermeister Martin Hecher**  
Der Duft der Tradition  
und innovative Brotkurse

**23**



## WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... in Jordanien Brotreste gefunden wurden, welche knapp 14.400 Jahre alt sind?

## GESCHMACKVOLLE TRADITIONEN UND KULINARISCHE ZUKUNFT

# Die Faszination des Brotbackens

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

Brot, dieses uralte Lebensmittel, verbindet uns auf eine einzigartige Weise. Es ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern ein Symbol für Gemeinschaft und Tradition. Die Bäckerkunst hat in Südtirol eine lange Geschichte und wir sind stolz darauf, dass unser Brot nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch eine Geschichte erzählt. Wir werfen einen Blick auf die Vielfalt von Brot in unserer Küche und unseren traditionellen Gerichten.

Ein weiterer Fokus liegt auf der Aus- und Weiterbildung. Die persönliche Entwicklung erfordert nicht nur Leidenschaft und Talent, sondern auch eine fundierte Ausbildung. Wir setzen uns dafür ein, dass unsere Köchinnen und Köche die Möglichkeit haben, ihr Handwerk auf höchstem Niveau zu erlernen und weiterzuentwickeln. Die Zukunft unserer kulinarischen Landschaft hängt von der Qualität der Ausbildung ab und wir sind bestrebt, die Standards stetig zu verbessern.

Die Lehrlingsausbildung ist ein weiterer essenzieller Aspekt unserer Verpflichtung gegenüber kommenden Generationen. Die Bedeutung der Lehrlingsausbildung in der Gastronomie kann nicht genug betont werden. Wir müssen sicherstellen, dass unsere Lehrlinge nicht nur die technischen Fertigkeiten erwerben, sondern auch die Werte und die Leidenschaft, die unsere Branche auszeichnen.

Ich möchte mich herzlich bei allen Köchinnen und Köchen, Bäckern und Bäckerinnen, Ausbilderinnen und Ausbildern und Partnern bedanken, die durch ihre Hingabe und Expertise dazu beitragen, unsere kulinarische Tradition zu bewahren und gleichzeitig neue Wege zu beschreiten.

Genießen Sie die Lektüre dieser Ausgabe und lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft unserer Südtiroler Küche gestalten.

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:**

Mehrkornbrötchen

Foto: PIXABAY



Archivfoto SKV: PETER NISCHLER

## MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2024

Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2024“

Lesen Sie weiter auf Seite 9

Im Bild der Wettbewerb 2023, v.l.n.r. Drittplatzierter **Aphisith Kiriuangchai**, die Erstplatzierten ex aequo **Lisa Taxer**, **Max Oberprantacher**

## TERMINE



**15. - 17. MÄRZ 2024**

**Käsefestival**  
in Sand in Taufers

**06. - 09. APRIL 2024**

**TipWorld** in Bruneck

**23. JUNI 2024**

**Mountain Chefs unplugged 2024**

**20. OKTOBER 2024**

**International Chefs Day**

**21. - 24. OKTOBER 2024**

**Messe Hotel**

**16. NOVEMBER 2024**

**SKV-Mitgliederversammlung**

## INTERNATIONAL

### WWW.SKV.ORG

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

## SKV-ONLINE MEETING

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

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS).

Und haben direkten Zugang zu internationalen Seminaren, Podcasts, Webcasts, Worldchefs Magazinen und Webinaren:



Scanne mich!

**INFOS:** über [skv.org/online-meetings/](https://www.skv.org/online-meetings/) oder über [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband) und [www.instagram.com/suedtiroler\\_koecheverband](https://www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband)



Besuch der Küchenmeisterteilnehmer  
im Tantris in München

Fotos: PATRICK JAGREGER

# Im Blick Die Küchenmeisterausbildung

Fachtheoretischer und fachpraktischer Teil – **Start Oktober 2024**

6 // SKV AKTUELL

Die Küchenmeisterausbildung ist ein bedeutender Meilenstein und die höchste Ausbildung für Köchinnen und Köche, die ihre kulinarischen Fähigkeiten auf ein höheres Niveau heben möchten. Im Oktober 2024 startet eine neue Runde dieser anspruchsvollen Ausbildung am BBZ „Emma Hellenstainer“ in Brixen, bestehend aus einem fachpraktischen und fachtheoretischen Teil.

Der fachpraktische Teil bietet den angehenden Küchenmeisterinnen und Küchenmeistern die Gelegenheit, ihre Kochkünste unter Anleitung erfahrener Referenten weiter zu verfeinern. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wer-

den praxisnahe Erfahrungen sammeln und lernen, wie sie kulinarische Innovationen in einem anspruchsvollen Umfeld umsetzen können.

Der fachtheoretische Teil konzentriert sich auf das notwendige Hintergrundwissen, das ein angehender Küchenmeister bzw. eine angehende Küchenmeisterin benötigt. Themen wie Ernährungswissenschaft, Lebensmittelhygiene, Küchenmanagement und kulinarische Trends stehen auf dem Lehrplan. Diese fundierte theoretische Basis bildet das Rückgrat für die praktische Umsetzung und ermöglicht es den Teilnehmerinnen

und Teilnehmern, ihre kulinarischen Fähigkeiten auf eine professionelle Ebene zu bringen.

Um allen Interessierten die Möglichkeit zu geben, mehr über die Küchenmeisterausbildung zu erfahren, wird im Februar 2024 eine Informationsveranstaltung stattfinden. Hier wird die Gelegenheit geboten, sich mit den Organisatoren der Ausbildung auszutauschen, offene Fragen zu klären und einen detaillierten Einblick in den Ablauf der Ausbildung zu erhalten.

Für weitere Informationen zur Küchenmeisterausbildung und zum Infotreffen können Interessierte sich an das Amt für Lehrlings- und Meisterausbildung wenden. Die Anmeldung zur Ausbildung ist ebenfalls über das Amt möglich.

pj



Amuse Bouche  
eines Kandidaten



Meisterlogo  
Land Südtirol

# Zeit für Gespräche

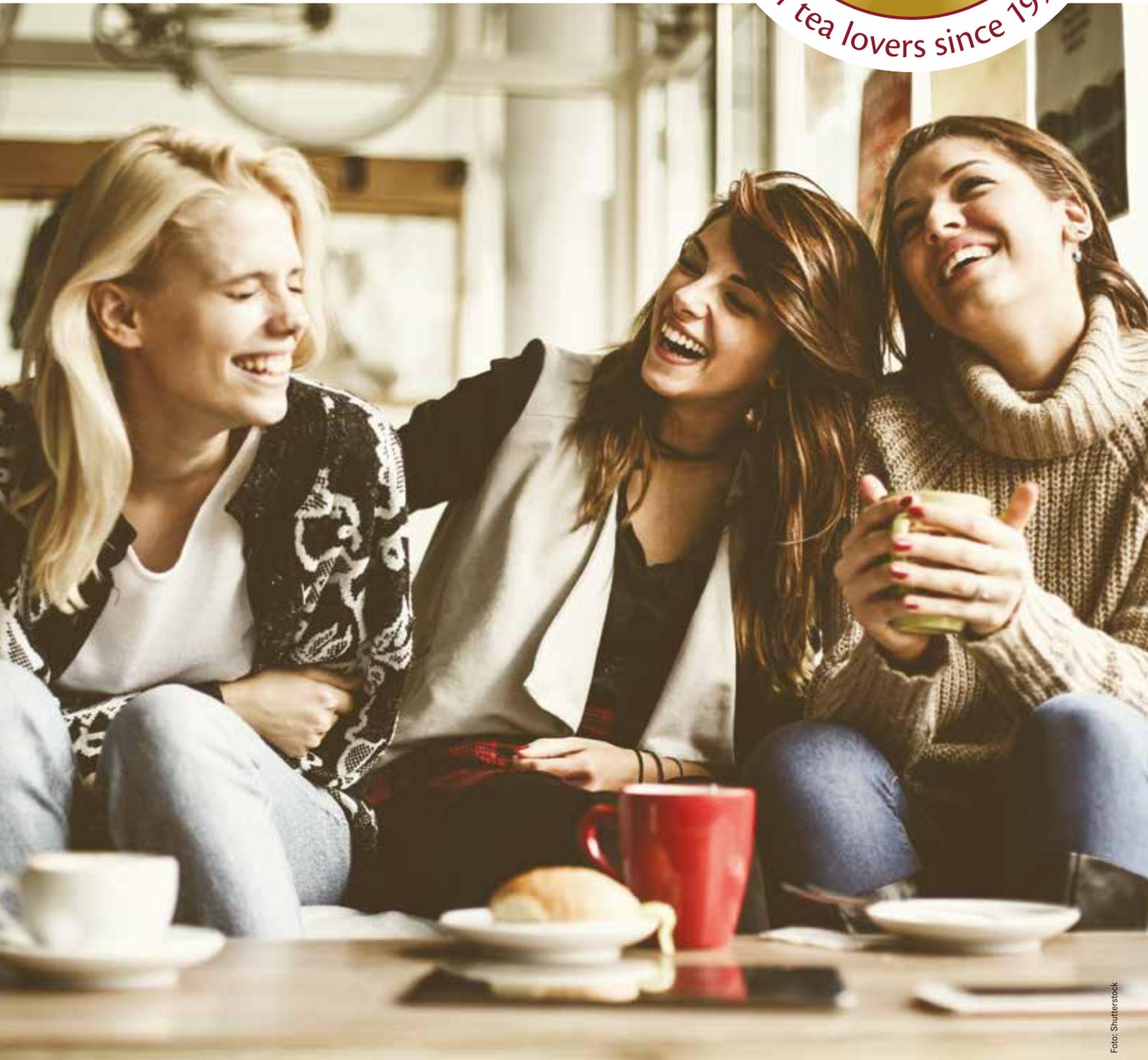


Foto: Shutterstock

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

[viropa.com](http://viropa.com)



**Weil ich  
*Qualität*  
will.**

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

[qualitaetsuedtirol.com](http://qualitaetsuedtirol.com)

**Simon Gietl**  
Alpinist



Für Fragen rund um den Wettbewerb meldet euch bei **Philip Hafner** unter 335 7350913 oder per Mail an philip.hafner79@gmail.com.

Archivfoto SKV: PETER NISCHLER



**ECHT GUAT KOCHEN 8.0**

# The Mountain Chef unplugged 2024

Der Wettbewerb mit seinem besonderen Charakter wird dieses Jahr zum achten Mal ausgetragen.

Alleine die Begegnung von Jungköchinnen, Jungköchen und Lehrlingen, die sich in ihrem Können und ihrer Kreativität messen, ist schon eine aufregende Sache. Beim „The Mountain Chef unplugged“ geschieht dies auf über 2.000 Metern Meereshöhe vor einer märchenhaften Kulisse. Die Herausforderung für die Kandidaten besteht speziell darin, aus zwei Taschen voll mit Lebensmitteln ein Gericht zu kreieren und auf Holzherden zu kochen. Keine elektrischen Hilfsmittel oder hochmodernen Geräte dürfen dabei verwendet werden. All dies macht diese Kochchallenge in Europa einzigartig.

**Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2024“**

**Wann?**

Am Sonntag, 23. Juni 2024 werden die Almwiesen des Ski- und Wander-

gebietes Schwemmalm zur Wettbewerbsküche.

**Wer kann sich daran beteiligen?**

Jungköchinnen, Jungköche und Lehrlinge des Jahrgangs 2003 und jünger

**Worum geht es?**

Die Kandidaten senden ein kreatives Gericht mit dazugehörigem Rezept und Foto ein. Das Hauptthema in diesem Jahr ist die Regionalität und Nach-

haltigkeit. Aus allen Einsendungen ermittelt eine Kommission die Finalisten. Diese kochen dann auf der Schwemmalm auf Holzherden ein Gericht aus einem Warenkorb und präsentieren es der Fachjury. Der Sieger wird zum „Mountain Chef unplugged 2024“ gekürt.

Veranstalter ist das Ski- und Wanderggebiet Schwemmalm in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV und dem Tourismusverein Ulten.

Weitere Details findet ihr in der nächsten Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift.

# Wohlverdienter Ruhestand Brigitte Gasser da Rui

Eine Ära des Engagements geht zu Ende – Dank und Anerkennung für die prägende Rolle in der Südtiroler Kochausbildung.



Die kulinarische Bildungslandschaft Südtirols verändert sich, denn nach einer Ära des Engagements und der Hingabe tritt Brigitte Gasser da Rui, die geschätzte Direktorin des Berufsbildungszentrums „Emma Hellenstainer“ in Brixen, in den wohlverdienten Ruhestand.

Brigitte Gasser da Rui hat zusammen mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV die Kochausbildung in Südtirol maßgeblich geprägt.

Ihre Vision, Leidenschaft und ihr Engagement haben nicht nur ihre Kolleginnen und Kollegen, sondern auch die jungen Schülerinnen und Schüler inspiriert. Während ihrer Amtszeit hat sie die Schule zu einem Ort der Freude, des Lernens und der Exzellenz gemacht, an dem angehende Köchinnen und Köche nicht nur ihre handwerklichen Fähigkeiten perfektionieren, sondern auch eine tiefe Leidenschaft für die kulinarische Kunst entwickeln konnten.

## Dank und Anerkennung

Der Südtiroler Köcheverband - SKV möchte sich herzlich bei Brigitte Gasser da Rui für ihre unermüdliche Hingabe und ihre herausragenden Beiträge zur Kochausbildung bedanken. Unter ihrer Leitung hat das Berufsbildungszentrum zahlreiche Talente hervorgebracht, die heute in renommierten Küchen im In- und Ausland erfolgreich tätig sind.

Der Abschied von Brigitte Gasser da Rui markiert nicht nur das Ende einer Ära, sondern auch den Beginn eines neuen Kapitels. Die Suche nach einer würdigen Nachfolge ist im Gange, und der Südtiroler Köcheverband - SKV ist zuversichtlich, dass die kommende Schulleitung die Erfolgsgeschichte des Berufsbildungszentrums fortschreiben wird.

Gemeinsam möchten wir Danke sagen. Ihr Beitrag zur kulinarischen Bildung wird auch in Zukunft spürbar sein und wir wünschen ihr alles Gute für den wohlverdienten Ruhestand.

pj



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



WUSSTEST DU, DASS ...

# Die Mutter des Geschmacks ist die Maillard-Reaktion!

Die Welt der Aromen und Geschmäcker offenbart sich in den kulinarischen Werken unserer Küchen. Wenn der Genuss im Vordergrund steht, steht eine unscheinbare Reaktion im Rampenlicht: die Maillard-Reaktion.

Der Name mag zwar wissenschaftlich klingen, doch es geht dabei nicht nur um chemische Verbindungen. Dieses Zusammenspiel aus reduzierten Kohlenhydraten und Proteinen ist die Mutter des Umami-Geschmacks, die unsere Speisen in Kulinarik verwandelt.

Ein kurzer Einblick: In den Tiefen eines Kochtopfs spielen Aminosäuren (in Form von Fleisch, Fisch oder Hülsenfrüchten) und Zucker eine Melodie. Diese schließen sich harmonisch mit dem Wassergehalt der Lebensmittel zusammen. Wenn dann noch Lösungsmittel wie Ethanol (in Form von Wein oder Bier) und Fette dazukommen, entsteht die Quadratur des Kreises für die Kulinarik. Das Resultat? Ein Mix aus angenehmem Aroma und verlockenden dunklen Farben, der die Sinne betört und Gäste zum Essen animiert.

Für die „Magie“ auf molekularer Ebene braucht es aber noch einen weiteren wichtigen Spieler. Die dunkle Färbung entfaltet sich optimal zwischen 120 und 140 Grad, erreicht dabei ihr Maximum bei 180 Grad Celsius. Die meisten Backrezepte sind aus gutem Grund auf diese Temperatur abgestimmt, da sie die charakteristische

Braun- bzw. Dunkelfärbung unterstützen. Neben dem Geschmack trägt die Maillard-Reaktion auch dazu bei, Lebensmittel zu konservieren – ein weiterer faszinierender Aspekt.

Es gibt jedoch einen Nachteil: Bei zu hohen Temperaturen entstehen unerwünschte Begleiter, nämlich Bitterstoffe, die schädlich für unseren Körper sein können. Daher ist es wichtig, das geeignete Temperaturfenster im Auge zu behalten. Die Anwendungsbeispiele der Maillard-Reaktion sind breit gefächert und reichen von gebratenem, gegrilltem oder geschmortem Fleisch bis hin zu Fisch. Auch Getreideprodukte wie Brot, Kartoffelerzeugnisse wie Röstkartoffeln und Pommes frites, geröstetes Gemüse, Kaffee, Schokolade sowie Kuchen zählen dazu. Die Liste lässt sich endlos erweitern: Überall dort, wo reduzierte Kohlenhydrate und Proteine gemeinsam agieren, entfaltet sich das faszinierende Zusammenspiel dieser Reaktion.

KM **Martin Leitner**  
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal







## VON SYDNEY BIS ZUR BLAUEN TRAUBE

# Christoph Huber

## Reise zur radikal lokalen Küche

Vom Pizzaiolo in Australien zum Küchenchef im Herzen Südtirols: Wie Christoph Huber seine kulinarische Odyssee gestaltete und sein Wirtshaus mit radikal lokalem Konzept in Algend verwirklichte.

Nach seiner Zeit unter der Anleitung von Norbert Niederkofler wagte Christoph Huber den Schritt hinaus in die weite Welt. Mit lediglich 50 Euro in der Tasche landete er in Australien, wo er sich bereits am zweiten Tag auf die Suche nach einer Anstellung machen musste. So fand er sich für drei Wochen in Sydney wieder, wo er als Pizzaiolo arbeitete. Diese Zeit nutzte er, um sich mehrmals unangemeldet im Restaurant Quay vorzustellen. Zunächst wurde er zweimal abgewiesen, doch beim dritten Versuch erhielt er die Möglichkeit, sein Können bei einem Probekochen zu zeigen. Dies führte unmittelbar zu einem Arbeitsvertrag.

Im Laufe der folgenden Jahre sammelte Christoph Huber wertvolle Erfahrungen unter renommierten Küchenchefs wie Christian Jürgens,

*Fortsetzung auf Seite 14*

## CHRISTOPH HUBER

### Ausbildung und Werdegang:

- Landesberufsschule Savoy in Meran
- Hotel Hohenwart in Schenna
- Hotel Palace in Meran
- Rosa Alpina in St. Kassian
- Quay Restaurant – Greg Doyle in Sydney
- Hotel Castel in Dorf Tirol
- Hotel Obauer in Werfen
- Castel Fragsburg in Meran
- Restaurant Überfahrt – Christian Jürgens am Tegernsee
- De Librije Zwolle in den Niederlanden



„Ich lebe meinen Traumberuf als Koch und Gastronom“

## IM KURZPORTRAIT

### Lebensmotto?

Es gibt für alles eine Lösung. Glück ist... zufrieden zu sein mit dem, was man hat.

### Was bedeutet Erfolg für dich?

Harte Arbeit und Durchhaltevermögen

### Was hat dich schon immer fasziniert?

Wie glücklich und zufrieden viele Menschen, die nichts haben, in sehr armen Ländern sind.

### Was war dein Schlüsselerlebnis, das dich dazu veranlasste, Koch zu werden?

Ich wollte schon immer Koch werden. Ich kann mich nicht erinnern, dass ich jemals einen anderen Wunschberuf gehabt hätte. Beeinflusst hat mich sicherlich auch die Passion meiner Mutter und meines Vaters für ihren Beruf als Gastronomen.

### Was kannst du jungen Nachwuchsköchinnen und Köchen empfehlen?

Macht eure Erfahrungen im Ausland.

### Wo findet man dich aktuell?

Im Wirtshaus zur blauen Traube in Algend.

den Brüdern Karl und Rudolf Obauer, dem Feinbäcker Arnd Erbel und Jonny Boer. Doch keiner von ihnen formte Huber zum Küchenchef. Diese Rolle übernahm schließlich Gerhard Wieser, bei dem Huber mehrere Jahre als Souschef tätig war, mit großem Engagement.

Während seiner kulinarischen Reisen versuchte Huber stets, sich in die Lebensweise der jeweiligen Kulturen einzufühlen. Dies führte ihn Schritt für Schritt zu seinem heutigen Konzept: radikal lokal. Die Verwirklichung seines lang gehegten Traums, ein eigenes Wirtshaus zu eröffnen, in dem er radikal lokal kochen kann, steht für ihn im Mittelpunkt. Dabei bedeutet radikal lokal für ihn, eine offene Küche anzubieten, die ausschließlich auf Produkte aus



**Kalbsbries**, Kapern  
Sultanienensauce, Trüffeljus



**Sauerteigbrot** von der  
Bäckerei Forno in Meran.  
Hausgeschlagenen  
Butter



**Saibling**, Tomaten Beurre Blanc,  
Saiblingseier

Zander, Marinierte Zucchini,  
Safranfond



einem Umkreis von 200 Kilometern setzt. In seiner Küche sucht man vergebens nach Vanille, Zimt und Nelken. Selbst Pfeffer bezieht er von einem Bauer aus Südtirol. Die konsequente Umsetzung dieses radikal ehrlichen Konzepts, die Suche nach einheimischen Produzenten und Lieferanten, stellt eine bedeutende Herausforderung dar, der er sich mit voller Hingabe im Wirtshaus zur blauen Traube in Algend stellt.

SKV-Redaktion / pj



Rindertatar in  
Buchweizenschale



Lachsforelle, Alpendaashi

## REGIOKORN

# Getreide aus Südtirol Qualität, die man schmeckt

**Regiokorn:** Qualität, die man schmeckt und eine Initiative, die die Identität und Tradition der Südtiroler Landwirtschaft bewahrt und gleichzeitig in die Zukunft führt.

Goldene Getreidefelder, majestätische Bergkulissen und strahlend blauer Himmel – in Südtirol setzen fünf verschiedene Getreidesorten landwirtschaftliche Akzente zwischen Weinhängen und Apfelwiesen. Die größten Regiokorn-Anbauflächen erstrecken sich im Vinschgau und im Pustertal, aber auch im Eisacktal und am Tschöggberg wird heimisches Getreide kultiviert.

Das Regiokorn-Projekt, ins Leben gerufen im Jahr 2011 in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol, dem Versuchszentrum Laimburg, dem Südtiroler Bauernbund und der Meraner Mühle, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die traditionsreiche Kulturlandschaft Südtirols wieder mit heimischem Getreide zu beleben. Derzeit beteiligen sich 60 Bauern und Bäuerinnen an diesem Projekt, bewirtschaften etwa 100 Hektar und ernten jährlich rund 340 Tonnen Regiokorn.

## Die wichtigsten Qualitätskriterien des Regiokorns sind von Anfang an festgelegt:

- Der Anbau erfolgt nach lokalen Traditionen, ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder Mineraldüngern.
- Die Landwirtschaft basiert entweder auf biologischer Landwirtschaft oder integriertem Anbau.
- Das geerntete Getreide wird regional in der Meraner Mühle in Lana vermahlen.
- Um die Qualität zu sichern, unterliegt der gesamte Prozess regelmäßigen Kontrollen durch eine unabhängige Kontrollstelle (SQK).

Regiokorn, das sind fünf verschiedene Getreidesorten: **Roggen, Dinkel, Gerste, Buchweizen** und **Hafer**. Diese Vielfalt spiegelt sich nicht nur in den goldenen Feldern wider, sondern auch in den duftenden Backwaren, die von 20 teilnehmenden Bäckereien und Konditoreien mit dem Qualitätszeichen Südtirol hergestellt werden.

Das Regiokorn ist nicht nur eine landwirtschaftliche Initiative, sondern eine Verbindung von Bauern, Mühlen und Bäckern, die die regionale Wertschöpfungskette stärkt. In der Küche wird Regiokorn zu einer einzigartigen Zutat, die den charakteristischen Geschmack zahlreicher Südtiroler Spezialitäten trägt. Das Qualitätszeichen Südtirol auf diesen Produkten garantiert, dass mindestens 75 Prozent des verwendeten Mehls aus Regiokorn stammen, und signalisiert zugleich, dass diese Gerichte höchsten Qualitätsstandards entsprechen – ohne den Einsatz von Zusatzstoffen wie Konservierungsmitteln oder Emulgatoren.

Quelle: [www.qualitaetsuedtirol.com/regiokorn](http://www.qualitaetsuedtirol.com/regiokorn)  
pj

## WUSSTEST DU DASS...

...das berühmte Zitat „Wenn sie kein Brot haben, dann sollen sie doch Kuchen essen!“ eigentlich gar nicht von der französischen Königin Marie Antoinette (\*1755 – †1793) stammt und ihr nur böswillig in den Mund gelegt wurde.



**VIDEO**

Mit Regiokorn zurück zum Ursprung  
| Mehl aus Südtirol



Scanne  
mich!

# Das Südtiroler Brot Ein unvergesslicher Geschmack

Krosse Kruste, weiche Krume und dieser unvergleichliche Geschmack von frisch gebackenem Brot. Unsere Bäckerinnen und Bäcker geben jeden Tag beim Backen des typischen Südtiroler Brotes ihr Bestes.

Foto: PIXABAY

Verheißungsvoll in seinem Duft und beeindruckend in seiner Vielfalt präsentiert sich die Brotlandschaft in Südtirol. Beim Betreten einer Bäckerei offenbart sich eine reiche Auswahl verschiedener Brotsorten, geprägt von unterschiedlichsten Mehlsorten und kreativen Herstellungsweisen,

die auf eine tiefe Verwurzelung in den traditionsreichen bäuerlichen Lebensweisen hindeuten.

Die Brotkultur Südtirols hat eine lange Geschichte, die bis zu den Anfängen des Brotbackens zurückreicht. Archäologische Funde aus der Zeit Ötzi bezeugen die Existenz von jungsteinzeitlichem Fladenbrot, das mittels spontaner Gärung und der Verwendung von Sauerteig hergestellt wurde – ein Prozess, der sich bis heute in der traditionellen Herstellung des klassischen Sauerteigs bei den Bauern fortsetzt.

Südtiroler Brot darf seit 2005 das Qualitätszeichen Südtirol tragen. Dafür müssen die Bäckereien strenge Qualitätskriterien erfüllen. Das Brot mit Qualitätszeichen Südtirol wird auch heute noch nach alten Rezepten und traditionellen natürlichen Verfahren hergestellt. Jede Bäckerei hat ihre eigenen Rezepturen und kleinen Familiengeheimnisse.

Nach den Richtlinien und Kriterien des Qualitätszeichens Südtirols dürfen beim Backen von Südtiroler Brot ausschließlich natürliche Lockerungsmittel wie Hefe oder Natursauerteig verwendet werden. Der Sauerteig stammt natürlich aus der eigenen Bäckerei. Das Ergebnis: ein aromatischer, kräftiger Brotgeschmack und eine saftige Krume. Zudem gilt Brot, das mit Sauerteig zubereitet wird, als leichter verdaulich und länger haltbar.

Besonders beliebt unter den Südtiroler Brotsorten ist das „Vinschgerle“. Es wird traditionell aus Sauerteig gebacken und mit Kümmel, Brotklee (auch Zigeunerkraut genannt) und Fenchel gewürzt. 70 Prozent des Teiges bestehen aus Roggenmehl, dem dann Weizenvollkornmehl und Dinkelmehl beigemischt werden. Das originale „Vinschger Ur-Paarl“ wird auch heute noch nach alter Tradition aus 100 Prozent Roggenmehl zubereitet. Es wird zum Frühstück mit Butter und Südtiroler Konfitüre oder zur Marende gegessen.

Quelle: [www.qualitaetsuedtirol.com](http://www.qualitaetsuedtirol.com)  
pj



Altbewährt:  
Unser Roggenbrot

## Buchtipp!



Marcel Paa

### Bessere Brote backen



Das eigene Brot zu backen und seinen Gästen zu servieren, ist schon länger im Trend! Die Aussage: „Das ist hausgemacht“, beeindruckt und erntet immer große Wertschätzung. Marcel Paa ist ein Meister seines Fachs und in diesem Backbuch verrät der Bäcker-Konditor-Meister wieder einige seiner genialen Tricks und präsentiert alternative Herstellungsprozesse.

### Südtiroler Brot in Zahlen

- Ca. **60 Landwirte** bauen auf mehr als **85 Hektar** rund **350 Tonnen** Südtiroler Getreide an.
- Ca. **20 Bäckereien** und **Konditoreien** backen Brot und Backspezialitäten mit Südtiroler Qualitätszeichen.
- Ca. **85.000 Kilogramm Apfelstrudel** mit Qualitätszeichen Südtirol kaufen Konsumenten jährlich.



☆☆ EDNA ☆☆  
**LA QUALITÀ**  
è la nostra  
**MISSIONE**



**VARIETÀ**  
**COLORATE!**



**BUNTE**  
**VIELFALT!**

PRODOTTO  
TOP



Art. 3040\*

**SG-Mini-Apfelschnecke**  
**SG-Mini girella alle mele**

Maße · Misure: Ø 5,0 x H 3,0 cm

Gewicht · Peso: 40 g, 69 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·

PRODOTTO  
TOP



Art. 270\*

**FF-Vegane Mini Blätterteig-**  
**Mischkiste, 3-fach**  
**Mix di mini sfoglie, 3 varietà**

Maße · Misure: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm

Gewicht · Peso: 40 g, 72 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·

PRODOTTO  
TOP



Art. 1319\*

**Mikro Brownie- und Blondie-Box**  
**Micro Brownie- e Blondie-Box**

Maße · Misure: L 36,0 x B 27,0

Gewicht · Peso: 1.900 g, 2 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



PRODOTTO  
TOP

3-5 min

Art. 2416\*

**SG-Quarkbällchen**  
**SG-Palline al formaggio „quark“**

Maße · Misure: L 6,0 x B 4,0 x H 4,0 cm

Gewicht · Peso: 25 g, 90 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·

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. 2345\*

**Vegane Mini Muffin Box,**  
**2-fach sortiert**  
**Assortimento mini muffin vegani,**  
**2 varietà**

Maße · Misure: Ø 4,0 x H 4,0 cm

Gewicht · Peso: 19 g, 84 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



PRODOTTO  
TOP

Art. 1753\*

**Mini-Muffin Box, 3-fach sortiert**  
**Assortimento di mini muffin,**  
**3 varietà**

Maße · Misure: Ø 4,2 x H 4,0 cm

Gewicht · Peso: 20 g, 60 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



**Art. 2622\***  
**SG-Mini-Donut-Box ungefüllt,**  
**4-fach sortiert**  
**SG-Assortimento di mini donut,**  
**4 varietà**

Maße · Misure: Ø 7,0 x H 3,0 cm  
 Gewicht · Peso: 31 g, 36 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·

**EDNA**  
**Service**  
**WELT**  
**QUALITÄT**  
 IST UNSERE MISSION  
**EDNA**  
**Service**  
**WORLD**  
**LA QUALITÀ**  
 È LA NOSTRA MISSION

**GRATIS**  
 Versand  
**OHNE**  
 Mindest-  
 bestellwert

**GRATIS**  
 Spedizione  
**SENZA**  
 ordine  
 minimo

*Unser Tipp*  
*Il nostro consiglio*



**Art. 57762\***  
**Mischkarton Macarons**  
**"Spicy & Curry"**  
**Confezione mista Macarons**  
**"Spicy & Curry"**

Maße · Misure: Ø 3,5 cm  
 Gewicht · Peso: 2,4 g, 192 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·  
 📦 Service-Welt



**Art. 2820\***  
**Micro Berliner Mischkiste,**  
**3-fach sortiert**  
**Mini krapfen, 3 varietà**

Maße · Misure: Ø 5,5 x H 3,5 cm  
 Gewicht · Peso: 25 g, 105 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



**Art. 275\***  
**SG-Mini-Berliner Mischkiste,**  
**4-fach sortiert**  
**SG-Assortimento mini-krapfen,**  
**4 varietà**

Maße · Misure: Ø 6,3 x H 4,7 cm  
 Gewicht · Peso: 38 g, 80 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



**Art. 1973\***  
**SG-Mini-Berliner mit Himbeer-**  
**Johannisbeerfüllung**  
**SG-Mini krapfen ai lamponi e**  
**ribes**

Maße · Misure: Ø 6,3 x H 4,7 cm  
 Gewicht · Peso: 36 g, 100 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



**Art. 224\***  
**SG-Mini-Spritzring-Mischkarton,**  
**3-fach sortiert**  
**SG-Mix di mini ciambelline,**  
**3 varietà**

Maße · Misure: Ø 6,0 x H 3,0 cm  
 Gewicht · Peso: 17 g, 168 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



**Art. 4100\***  
**SG-Mini-Spritzringe mit**  
**Zimt-Zucker**  
**SG-Ciambelline con zucchero e**  
**cannella**

Maße · Misure: Ø 6,0 x H 3,0 cm  
 Gewicht · Peso: 15 g, 84 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·

**Art. 283\***  
**FF-Süße Mini-Mischkiste,**  
**4-fach sortiert**  
**Mix snack dolci, 4 varietà**  
 Gewicht · Peso: 25 g, 125 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



Art. 1988\*

Dip Mix Minis, 6-fach sortiert

Mini Dip-Mix, 6 varietà

Gewicht · Peso: 19,2 g, 360 St./Kt. · pz./ct.

❄️ fertig gebacken · Già pronto ·



Art. 1070\*

Laugenkonfekt, 4-fach sortiert

Mini confetti „Laugen“, 4 varietà

Maße · Misure: L 6,0 x B 3,5 x H 1,5 cm

Gewicht · Peso: 35 g, 150 St./Kt. · pz./ct.

❄️ vorgegart · Prelievitato ·



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 ·

# 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 FOOD SRL**

Via Copernico 7

39100 Bolzano

TEL 0471 919415

E-MAIL [info@capone-food.com](mailto:info@capone-food.com)

**CAPONE**  
frozen food delivery

**SONN LEONARDO**

Viale Fenice 25

38016 Mezzocorona (TN)

TEL 0461 605413

E-MAIL [info@sonnleonardo.it](mailto:info@sonnleonardo.it)

**SONN LEONARDO**  
— PREMIUM QUALITY FOODS —

**SEGATA SPA**

Strada per Sopramonte 40

38123 Trento

TEL 0461 866174

E-MAIL [info@segata.com](mailto:info@segata.com)

**Segata**

**GELCO SRL**

Via Trieste 103

31020 Saccon di San Vendemiano (TV)

TEL 0438 777877

E-MAIL [info@gelcosurgelati.it](mailto:info@gelcosurgelati.it)

**GELCO**  
SURGELATE DI QUALITÀ

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

**EDNA.it**



E-Mail [info@edna.it](mailto:info@edna.it)

☎ 0800 816 862

☎ +49 1522 179 55 81

**EDNA International GmbH**

Gollenhoferstraße 3  
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](http://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](http://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.

## BÄCKERMEISTER MARTIN HECHER

# Der Duft der Tradition und innovative Brotkurse

Hecher ist mehr als nur ein Bäcker – er ist ein Geschichtenerzähler. Jedes Brot hat eine eigene Geschichte, sei es das rustikale Bauernbrot, das an die idyllischen Landschaften seiner Kindheit erinnert, oder das aromatische Vollkornbrot, das von seiner Liebe zur Natur zeugt.

Martin Hecher, einem Bäckermeister, dessen beruflicher Weg wie ein aromatischer Teig aus Leidenschaft und Tradition geformt wurde. Angefangen in der Bäckerei Seeber in Antholz bis hin zur leitenden Position in der Pardeller Brot Manufaktur in Sterzing, hat Hecher das Bäckerhandwerk in all seinen Facetten erlebt.

Besonders hervorzuheben ist seine Zeit als Fachlehrer an der LBS „Emma Hellenstainer“ von 2013 bis 2023, wo er nicht nur Fachwissen weitergab, sondern auch die Liebe zum Handwerk zelebrierte.

Heute findet man ihn als Bäckermeister im Hotel Lodenwirt, wo er köstliche Backwaren kreiert, aber nicht nur, er gibt auch sein Know-how in innovativen Brotkursen im Backatelier 100 Grad in Bruneck weiter.

Lassen Sie sich von seinen Rezepten beflügeln und wagen Sie den Schritt des Brotherstellens.

*Fortsetzung auf Seite 24*

## STECKBRIEF

**Name:** Martin Hecher

**Jahrgang:** 1987

**Herkunft:** Pustertal

**Beruf:** Bäcker, ehemals Fachlehrer für Bäckerei (2013–2023)

**Ausbildung:** Diplomierter Bäckermeister und Pizzabäcker

**Kursangebote:** Pizzabäckerlehrgang BBZ Emma Hellenstainer, Kurse bei „100 Grad“ in Bruneck

„Das theoretische und aktuelle Hintergrundfachwissen ist die Basis für eine hohe Qualität von Produkten.“



Bäckermeister **Martin Hecher**

HIER DREI REZEPTE VON  
MARTIN HECHER

# Sauerteig

## Möglichkeit 1

- 1. Tag:** In einer großen Schüssel werden 100 g Roggenvollkornmehl mit 100 g lauwarmer Buttermilch leicht vermischt und das Ganze abgedeckt an einem warmen Ort gestellt (ca. 20 Grad).
- 2. Tag:** Man fügt zum obigen Ansatz 100 g Roggenvollkornmehl und 100 g lauwarme Buttermilch hinzu und lässt den Ansatz nochmals 24 Stunden an einem warmen Ort stehen.
- 3. Tag:** Der Ansatz riecht nun deutlich sauer und ist bläsigt. Jetzt werden 200 g Roggenvollkornmehl und 200 g warme Buttermilch hinzugefügt, gut umrühren und den Teig 24 Stunden abgedeckt ruhen lassen.
- 4. Tag:** Der Sauerteig ist nun fertig. Wir haben insgesamt 400 g Mehl mit 400 g Buttermilch vermischt und 800 g Sauerteig erhalten.

## Möglichkeit 2

### Rezept

350 g Roggenvollkornmehl  
350 g Wasser (ca. 45 °C)  
5 g Trockensauer

**Stehzeit:** 4 Stunden  
**Teigtemperatur:** 35 °C

### Rezept

350 g Roggenvollkornmehl  
280 g Wasser (ca. 40 °C)  
18 g Anstellgut (reifer Sauerteig)

**Stehzeit:** 18 – 24 Stunden  
**Teigtemperatur:** 30 °C

### Rezept

350 g Roggenvollkornmehl  
350 g Wasser (ca. 45 °C)  
70 g Anstellgut (reifer Sauerteig)

**Stehzeit:** 4 Stunden  
**Teigtemperatur:** 35 °C





## Vinschger Paarln mit Vollkornanteil

### Rezept

580 g Roggenvollkorn Regio Korn  
 275 g Dinkelmehl Regio Korn  
 220 g Sauerteig  
 870 g Wasser  
 50 g Hefe  
 20 g Salz  
 4 g Fenchel, geschrotet  
 4 g Kümmel, geschrotet  
 4 g Koriander, geschrotet  
 6 g Brotklee

**Teigtemperatur:** 30 °C

**Mischzeit:** 2 Min.

**Teigeinlage:** 80 pro Stück

**Knetzeit:** 3 Min.

### Herstellung

- Hefe und Wasser (45 °C) in einen Rührkessel geben und mit einem Schneebesen gut vermischen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben, 2 Min. langsam mischen und 3 Min. kneten (K-Haken).
- Sobald ein schöner Teig entstanden ist, auf die Arbeitsplatte geben, mit Wasser glattstreichen und mit Roggenvollkorn 0 Regio Korn leicht bemehlen.
- Ca. 10 Min. Teigruhe geben.
- Sobald Risse entstehen, den Teig mit Hilfe der Hand portionieren. Damit der Teig nicht klebt, mit Roggenvollkorn 0 kräftig bestauben.
- Zwei portionierte Teiglinge zusammensetzen, auf ein Backblech geben und für ca. 30 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, bis schöne Risse entstehen.

**Backzeit:**

ca. 25 Min.

**Backtemperatur:**

250 °C kein Schwaden – fallend auf 230 °C



## Vorschlagbrote

### Rezept

825 g Roggenvollkorn Typ 0 Regio Korn  
 300 g Dinkelmehl Regio Korn  
 20 g Salz  
 45 g Hefe  
 12 g Malzmehl  
 18 g Kümmel, geschrotet  
 800 g Wasser

**Teigtemperatur:** 30 °C

**Mischzeit:** 2 Min.

**Teigeinlage:** 150 g pro Stück

**Knetzeit:** 3 Min.

### Herstellung

- Hefe und Wasser (45 °C) in einen Rührkessel geben und mit einem Schneebesen gut vermischen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben, 2 Min. langsam mischen und 3 Min. kneten (K-Haken).
- Sobald ein schöner Teig entstanden ist, auf die Arbeitsplatte geben, mit Wasser glattstreichen und mit Roggenvollkorn 0 Regio Korn leicht bemehlen.
- Ca. 10 Min. Teigruhe geben.
- Sobald Risse entstehen, den Teig mit Hilfe der Hand portionieren. Damit der Teig nicht klebt, mit Roggenvollkorn 0 kräftig bestauben.
- Die portionierten Teiglinge auf ein Backblech geben und für ca. 20 – 30 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen, das Volumen der Teiglinge muss sich verdoppeln.

**Backzeit:**

ca. 25 Min.

**Backtemperatur:**

250 °C kräftig Dampf – fallend  
 auf 230 °C (nach 5 Min.)

# Faszination Küche

Die kulinarische Reise einer 17-jährigen Auszubildenden aus Meran im renommierten Hotel Schweizerhof Lenzerheide – von beeindruckender Küchenarbeit bis zu einer unvergesslichen Woche im Gourmetrestaurant Scalottas Terroir.

**Name:** Karen Pardeller Arias

**Alter:** 17

**Ausbildung:** BBZ Savoy, Kaiserhof Meran

**Warum Gastro:** Ich entschied mich für den Weg in die Gastronomie, inspiriert durch die Erfahrungen im elterlichen Betrieb, die meine Begeisterung für diesen Beruf weckten. Ich arbeite gerne im Service, da mir besonders der Umgang mit Menschen gefällt.

Während meiner achtwöchigen Erfahrung in der Schweizer Küche im Vier-Sterne-Hotel Schweizerhof Lenzerheide wurde mir deutlich bewusst, dass meine Leidenschaft nicht nur dem Service gilt, sondern auch die Küche eine ebenso faszinierende Welt für mich darstellt. Während dieser Phase öffneten sich mir vollkommen neue Welten, die meine Neugier weckten.

Ich entschied mich für ein Auslandspraktikum in der Küche und bewarb mich bei verschiedenen Hotels. Das Hotel Schweizerhof Lenzerheide ermöglichte mir einen Schnuppertag, bei dem ich von der Freundlichkeit der Mitarbeiter und der beeindruckenden Küchenarbeit beeindruckt war. Daher wählte ich dieses Hotel für mein Kochpraktikum, erhielt eine großartige Unterkunft und verbrachte acht Wochen in verschiedenen Küchenbereichen. Ich erhielt Einblicke in die Zubereitung von Süßspeisen, dem Braten von Gerichten, der Zubereitung von Beilagen und dem Herstellen von Saucen. Dabei habe ich viele neue Dinge gelernt und meine Fähigkeiten verbessert. Es war eine Zeit des intensiven Lernens und Wachsens.

Der Höhepunkt meines Praktikums war definitiv die letzte Woche, in der ich die Gelegenheit hatte, im Gourmetrestaurant Scalottas Terroir mit Chefkoch Hansjörg Ladurner zu arbeiten. Diese Woche war ein kulinarisches Abenteuer, das meinen Blick auf die Gastronomie und die Lebensmittelwelt nachhaltig verändert hat.

Die Woche begann mit Besuchen bei lokalen Lieferanten, darunter die beeindruckende Sennerei Andeer. Der intensive Einblick in die regio-



Karen Pardeller Arias mit Hansjörg Ladurner, Chefkoch im Gourmetrestaurant Scalottas Terroir

nale Beschaffung und die Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten war faszinierend.

Das Restaurant Scalottas Terroir betont die Verwendung frischer regionaler Zutaten, unterstützt lokale Bauern und Produzenten, legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und authentische Zubereitung sowie die Bewahrung des natürlichen Geschmacks der Zutaten.

In der Küche habe ich nicht nur Kochtechniken gelernt, sondern auch wichtige Fähigkeiten entwickelt. Teamarbeit war entscheidend, um Gerichte effizient zuzubereiten. Genauigkeit und Sorgfalt waren gefragt, um gute Ergebnisse zu erzielen.

Meine Liebe zum Kochen und zur Gastronomie ist gewachsen. Dieses Praktikum war eine unvergessliche und lehrreiche Erfahrung, die meine kulinarischen Fähigkeiten und meine Leidenschaft fürs Kochen auf ein neues Level gehoben hat.

Karen Pardeller Arias



Karen Pardeller Arias mit dem Kochteam des Hotels Schweizerhof Lenzerheide



Foto: ISTOCK, MEDIAPHOTOS

## LEHRLINGSAUSBILDUNG

# Der Herzschlag unserer Kulinarik

Heute wichtiger denn je! In unserer leidenschaftlichen Welt der kulinarischen Künste ist es unabdingbar, die Flamme des Wissens und der Inspiration stets am Lodern zu halten. Und welcher Ort könnte besser dazu dienen als die Werkstatt der Lehrlingsausbildung? Hier, in diesem Schmelztiegel von Talenten, Traditionen und frischen Ideen, formt sich die Zukunft unserer geliebten Südtiroler Küche.

Die Lehrlingsausbildung ist nicht nur ein schulischer Pflichtteil für angehende Köchinnen und Köche – sie ist das Herzstück unserer gastronomischen Evolution. Hier nehmen junge Talente ihre ersten Schritte auf dem Weg zu Meisterköchinnen und -köchen und bewaffnen sich mit den Werkzeugen, die nicht nur Töpfe und Pfannen umfassen, sondern auch Werte, Leidenschaft und eine unerschütterliche Hingabe zum Handwerk.

Jeder von uns erinnert sich an die aufregenden Tage der Lehrzeit, als jeder Schnitt, jeder Geschmack und jeder Handgriff eine Welt voller Entdeckungen darstellte. Diese Erlebnisse formten nicht nur unsere Fähigkeiten, sondern prägten auch unsere Identität als Köchinnen und Köche. Es ist an der Zeit, dieses wertvolle Erbe weiterzugeben und die Fackel der kulinarischen Unermesslichkeit hochzuhalten. Die

Lehrlingsausbildung ist mehr als nur das Erlernen von Techniken. Sie ist eine Brücke zwischen den Generationen, ein Versprechen an die Zukunft unserer Gastronomie. Als erfahrene Köchinnen und Köche tragen wir die Verantwortung, nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern auch die Leidenschaft, die unsere Branche so einzigartig macht. Wir sollten Mentoren sein, die nicht nur Rezepte teilen, sondern auch Geschichten, Weisheit und den unerschütterlichen Glauben an die Magie der Küche.

Jeder Lehrling, der durch unsere Küchen geht, ist ein Hoffnungsträger, eine Hoffnungsträgerin für die Zukunft. Lassen Sie uns ihnen nicht nur das Handwerk beibringen, sondern auch den Geist unserer kulinarischen Gemeinschaft. Jede Frage, jedes Interesse, jedes Scheitern ist eine Gelegenheit zur Inspiration und zum Wachstum. Lassen Sie uns gemeinsam eine At-

mosphäre schaffen, in der das Lernen nicht nur eine Pflicht, sondern eine Leidenschaft ist.

Die Lehrlingsausbildung ist die lebendige Essenz unserer Südtiroler Küche. Lassen Sie uns gemeinsam das Erbe weitertragen, die Flamme entfachen und die nächste Generation von Köchen aufblühen sehen.

Gemeinsam bauen wir Brücken, schaffen Legenden und bewahren die Seele unserer Küche. Lassen Sie uns stolz darauf sein, Ausbilderinnen und Ausbilder zu sein, denn in jedem Lehrling liegt das Versprechen einer kulinarischen Revolution.

Also seien auch Sie ein Teil der Zukunft und bilden auch Sie Lehrlinge aus, um unseren Beruf sicher in die Zukunft zu führen.

KM **Patrick Jageregger**  
SKV-Präsident



## Gerichte mit dem Kugelgrill mit KM Reinhold Kerschbaumer

**Ziel:** Sie wissen worauf zu achten ist, damit Fleisch und Fisch á la minute gegrillt werden können. Sie kennen dessen Besonderheiten in Bezug auf das Veredeln verschiedener Speisen. Sie wissen, worauf es im Umgang mit diesem Holzkohlegrill im Küchenbetrieb ankommt. Sie lernen die Vorzüge der Indoor-Grilltechnik zu schätzen und können diese entsprechend anwenden.

**Programm:** Einführung in den Aufbau, die Sicherheitsaspekte, Inbetriebnahme und Reinigung des Keramikgrills. Direktes und indirektes Grillen (Nieder- und Hochtemperatur) von Fleisch und Fisch. Vorbereiten und Marinieren des Gargutes. Erstellen und Abstimmen von Grill-Beilagen. Verkostung und Bewertung der Gerichte.

**Referent:** Reinhold Kerschbaumer, Küchenmeister und Fachlehrer

**Ort:** BBZ Emma Hellenstainer, Brixen

**Datum:** Montag, 18. März 2024 und Dienstag, 19. März 2024

**Dauer:** 17.30 bis 21.30 Uhr (8 Stunden)

**Gebühr:** 85,00 Euro (inkl. 25,00 Euro Materialspesen)

**Teilnahmebestätigung:**

Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird eine Stempelmarke zu 16,00 Euro benötigt.

**Anmeldung:** [www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung](http://www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung)

## Einführung in die Welt der Sensorik mit KM Martin Leitner

**Ziel:** Sie lernen die Grundlagen der Sensorik kennen, deren Sprache; Sie können ihre eigenen Sinne trainieren und machen sich mit der sensorischen Wahrnehmung vertraut.

**Programm:** Was ist Sensorik? Welche Methoden werden angewandt? Wie werden die Sinne bzw. Sinneswahrnehmungen trainiert? Einführung in das professionelle sensorische Prüfen, sich mit der sensorischen Wahrnehmung vertraut machen. Veranschaulichung der gängigen sensorischen Testmethoden (hedonisch/analytisch). Anwendungen der Sprache in der Sensorik: welche Wörter beschreiben die Produkte treffend? Übungen in Theorie und Praxis.

**Referent:** Martin Leitner, Küchenmeister, Diätkoch, Lebensmitteltechniker, Spezialisierung in Qualitätsmanagement und Audits

**Ort:** BBZ Emma Hellenstainer, Brixen

**Datum:** Montag, 04. März 2024

**Dauer:** 17:30 bis 20:30 Uhr (3 Stunden)

**Gebühr:** 50,00 Euro (inkl. 15,00 Euro Materialspesen)

**Teilnahmebestätigung:**

Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird eine Stempelmarke zu 16,00 Euro benötigt.

**Anmeldung:**

[www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung](http://www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung)



SKV-BEZIRK BOZEN

## Keksebacken im Jesuheim in Girlan

Endlich lassen wir die Pandemie hinter uns,  
können uns wieder frei bewegen, ohne Einschränkungen.

Für das Jesuheim in Girlan und für alle anderen  
Heime war es eine Herausforderung, Besuche,

Veranstaltungen, Ausflüge oder nur gemütliches Beisammensein  
fanden kaum oder gar nicht statt.



Der Nikolaus mit **Erich Amort,**  
**Gottfried Maschler, Sepp Raifer,**  
**Paul Tröbinger** mit **Gattin Elisabeth**  
und der Verwaltungsleiter  
des Jesuheimes  
**Christian Januth, (v.l.)**

### Umso mehr dann heuer

Vorausgeschickt, es hat uns viel Spaß gemacht. Paul Tröbinger mit Gattin Elisabeth, Sepp Raifer und Erich Amort trafen sich Anfang Dezember an drei Nachmittagen im Jesuheim in Girlan um die Tradition des Keksebackens für die Heimbewohner wieder zum Leben zu erwecken. So kamen gar einige viele Kilogramm Kekse zusammen, insgesamt zwölf verschiedene Sorten. Als dann noch der Heilige St. Nikolaus die Heimbewohner besuchte, Mandarinen und Kekse verteilte, sah man Augen leuchten. Einfach wunderbar.

Die Heimleitung bedankte sich herzlich für diese tolle Aktion in der Adventszeit. Wir, die fleißigen Helfer, erhielten eine Tasche mit Sachen, die eine Gruppe von Heimbewohnern selbst angefertigt hatten. Allen Kollegen ein gutes neues Jahr!

**Erich Amort**

ROTER HAHN & MERANO WINEFESTIVAL

# FARMFOOD FESTIVAL

DAS BESTE VON SÜDTIROLS BAUERNHÖFEN

AM 09.03.2024 10-17 UHR

KURHAUS MERAN

867 Produkte zum Kennenlernen und Verkosten.  
Hier geht's zur Anmeldung:

[farmfoodfestival.it](http://farmfoodfestival.it)



# Genussevent in Sand in Taufers

Das Käsefestival ist vieles: ein **Käse-** und **Feinschmecker-Markt**, eine **Fachmesse**, ein **Treffen von Gleichgesinnten**. Und es ist zweifelsohne ein Branchenhighlight. Aber all das beschreibt es noch nicht ausreichend. Es ist nämlich vielmehr ein Gefühl.

Am dritten Wochenende im März öffnet sich in Sand in Taufers wieder der Käsehimmel. Drei Tage lang wird im Hauptort des Ahrntals Käse in allen Variationen verkostet, genossen und verkauft. Die Liebe zum Käse und die

kulinarischen Leckerbissen machen das Festival zu einem Pflichttermin für Kenner und Genießer. Eine Vielzahl von Ausstellern aus halb Europa machen die Veranstaltung immer wieder zu einem besonderen Erlebnis. So erfreut sich auch die Kocharena beim Besucherpublikum stets großer Beliebtheit. An den Töpfen stehen bekannte Köche und junge Talente der Südtiroler Kochwelt. Ebenso fixer Bestandteil der Veranstaltung sind die Genusslaboratorien. Gemeinsam mit Slow Food wird ein hochwertiges und abwechslungsreiches Verkostungsprogramm angeboten.

## Schaukochen in der Kocharena

An allen drei Tagen lädt der Südtiroler Köcheverband - SKV unter der Regie von Haubenköchin und Mitglied im SKV-



**15° KÄSE  
FESTIVAL  
DEL FORMAGGIO**  
SAND IN TAUFERS • CAMPO TURES

**15 - 17/03/2024  
10:00 - 19:00**

[www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)





**Martin Pircher,**  
Organisator des Käsefestival

Landesvorstand Tina Marcelli zum Schaukochen in der Kocharena ein. Ihre Gerichte - eine Hommage an den Käse und natürlich an die heimische Küche. Weitere Haubenköche haben ihr Kommen bereits zugesagt, und was sie zaubern, verzaubert alles was Käse isst! Dabei

darf man ihnen über die Schulter schauen, denn sie tun es öffentlich, und zwar an allen drei Tagen von 10 Uhr bis 18 Uhr. Manche Zauberformel ist da zu ergattern, manch deftige Einzelheit und „gschmackige“ Kleinigkeit zu erfahren ... dabei wird verkostet, philosophiert, und man tauscht Erfahrungen aus.

Aber auch Spitzenköche sind da, Studenten und Köche von den Hotelfachschulen Meran und Bruneck: Jede/r einzelne von ihnen kocht aus purer Leidenschaft. Haubenköchin Tina Marcelli wird an einem der drei Tagen gemeinsam mit dem Nachwuchs auf der Kocharena kochen.

Quelle: [www.ahrntal.com](http://www.ahrntal.com)

**15. Käsefestival**  
**vom 15. bis 17. März 2024**

Alle weiteren Infos unter:



# DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

[www.giacomuzzi.it](http://www.giacomuzzi.it)

**enri**  
**giacomuzzi**  
IT: HOTEL · RESTAURANT

# Faszinierende Reise in der Welt der Vanille

Norohy, eine Vereinigung von Vanilleproduzenten und Konditoreifachleuten, hebt die faszinierende Reise in der Welt der Vanille der Welt bis zu exquisiten Verkostungen und inspirierenden Kreationen hervor. Ihr Ziel geht über die Bereitstellung hochwertiger Vanille für Spitzenköche und Pâtisiers hinaus – sie setzen sich für eine bessere Vanillewelt ein.

Die Wortkombination „Norohy“ bedeutet „Licht“ und „Verbindung“ in Malagasy. Dies spiegelt ihren Wunsch wider, eine Verbindung zwischen Produzenten und Chef-Pâtisiers herzustellen, um die Königin der Gewürze ins Rampenlicht zu rücken. Norohy engagiert sich vor Ort, um die Qualität und Rückverfolgbarkeit der Vanilleproduktion sicherzustellen, betont Nachhaltigkeit und trägt zur positiven Entwicklung lokaler Gemeinschaften bei.

Die enge Beziehung zu den Experten der École Valrhona ermöglicht es Norohy, nicht nur die Produktion, sondern auch die Verarbeitung der Vanille in der Küche und Backstube zu begleiten. Die Norohy-Vanille, für Fachleute bestimmt, zeichnet sich durch Qualität und Zuverlässigkeit aus. Sie inspiriert renommierte Pâtisiers mit ihrem komplexen Aromaprofil und

wird als die beste unter den Gourmet-Vanilleschoten betrachtet.

Norohy betont eine präzise Dosierung von Vanille in Rezepten, um ihre einzigartigen Eigenschaften optimal zur Geltung zu bringen. Für die



Zukunft strebt Norohy an, die Vanillebranche ethischer und verantwortungsbewusster zu gestalten, indem sie Produzenten und Verarbeiter vor Ort schult und begleitet.

Die Essenz von Norohy liegt in der Schaffung von Beziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Produzenten bis zum Chef-Pâtisier. Durch Partnerschaften mit Valrhona Sélection verpflichten sie sich zur optimalen Rückverfolgbarkeit und zur verantwortungsbewussten Erzeugung von Vanille. Norohy setzt sich für eine transparentere und geförderte Vanillebranche ein, getragen vom Engagement und Know-how der Menschen in dieser Branche.

Sämtliche Produkte sind bei unserem Vertriebspartner **Wörndle Interservice** für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich.



**NOROHY**  
- VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT -

Wir bei Norohy haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Menschen, die mit Vanille arbeiten, in den Mittelpunkt zu rücken. Wir setzen uns tagtäglich für eine gerechtere und aufgeklärtere Nutzung der Vanille sowie für eine transparentere Branche ein.

Unsere Überzeugung: Wenn wir heute unsere Anforderungen und Standards ändern, können wir zum Fortbestand der Branche beitragen!

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

**WÖRNDLE** **Inter SERVICE** **GranChef**  
PREMIUM FOOD



Von links nach rechts: DDK **Lukas Oberhofer**,  
DDK **Liuba Comploi**, **Gertrud Crazzolaro**,  
DDK **Erwin Trienbacher**, DDK **Melanie Hofer**,  
DDK **Matthias Hell**, DDK **Viktoria Frener**,  
DDK **Daniel Theiner**, DDK **Ulrike Larcher**,  
Koordinator und Referent  
KM **Andreas Köhne**

**LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF, MERAN**

Foto: ANDREAS KÖHNE

# Erfolgreicher Lehrgang zum/zur Diplomierten Diätkoch/Diätköchin

Die Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran ist seit vielen Jahren das Kompetenzzentrum für Ernährung und Diätetik. Dort wird bereits seit mehr als **20 Jahren** sehr erfolgreich diese Ausbildung abgehalten.

Im Dezember 2023 fanden die letzten Diplomprüfungen zum/zur Diplomierten Diätkoch/Diätköchin statt, an denen neun junge diätetisch geschulte

Köche und Köchinnen teilnahmen. Die Inhalte beschränkten sich nicht nur auf einfache, sondern vor allem auf kombinierte Diätformen. Zusätzlich wurden

die verschiedenen Diätformen auf Erkrankungen von Organen angepasst. Neu aufgenommen wurden Foodmap, Kost bei Schluckbeschwerden und Demenzkranken. Die größte Herausforderung galt aber der praktischen Umsetzung. Es war notwendig, dass das erlernte Wissen richtig kombiniert wurde und dass die Gerichte, welche unterschiedliche Konsistenzen aufwiesen, kreativ, geschmacklich als auch optisch ansprechend auf den Tellern angerichtet wurden.

Ein großer Dank gilt allen Referentinnen und Referenten sowie Gertrud Duregger für ihre professionelle Unterstützung. Somit konnte wiederum ein Lehrgang erfolgreich abgewickelt werden.

**KM Andreas Köhne**  
Verantwortlicher Koordinator  
der Diätausbildung  
im Auftrage der DGE



**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

# Abschied vom Meisterbäcker *Der Förderer der Kulinarik*

Die Trauer sitzt tief. Der herausragende Ultner Bäckermeister, **Richard Schwienbacher** ist im Januar von uns gegangen. Sein Tod hinterlässt eine schmerzliche Lücke in unserer Gemeinschaft und in unseren Herzen.

Richard Schwienbacher war nicht nur ein Meister seines Handwerks, sondern auch eine außergewöhnliche Persönlichkeit. Sein Denken und Handeln zeugten von einem unermüdlichen Engagement und einer Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. Als Förderer der Südtiroler Küche und des Südtiroler Köcheverbandes - SKV hat er sich einen festen Platz in unseren Herzen verdient. Der Südtiroler Köcheverband - SKV nimmt Abschied von einem Ehrenmitglied, einem Freund und einem großartigen Unterstützer. Richard Schwienbacher wird nicht nur als Bäcker, sondern



auch als Mensch schmerzlich vermisst werden. Seine Hingabe und seine kreativen Ideen werden in unserer Gemeinschaft und darüber hinaus weiterleben.

In dieser schweren Zeit sind unsere Gedanken bei seiner Familie und seinen Freunden. Möge Richard Schwienbacher in Frieden ruhen. Sein Erbe wird in den Köstlichkeiten, die er schuf, und in den Herzen derjenigen, die ihn kannten, weiterleben.

SKV-Redaktion / pj



winterhalter®

WINTERHALTER mit mehr als 75 Jahren Erfahrung und Kompetenz als Spezialist für gewerbliches Spülen garantiert das perfekte Spülergebnis.



# 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



**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

Entdecken Sie die neuesten Trends in der Gastronomie-küchenwelt mit Niederbacher!

## Warum Niederbacher wählen?

**INDIVIDUELLES DESIGN:** Unsere Experten entwerfen Küchen, die perfekt zu Ihrem Stil und Ihren Bedürfnissen passen.

**HÖCHSTE QUALITÄT:** Wir setzen auf langlebige Materialien und modernste Technologien für maximale Effizienz.

**NACHHALTIGKEIT:** Niederbacher engagiert sich für umweltfreundliche Lösungen, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen.

**Vertrauen Sie auf Niederbacher –  
Ihr Partner für exzellentes Küchendesign!**

Besuchen Sie uns auf [www.niederbacher.com](http://www.niederbacher.com) oder kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch. Tel. 0471 96 86 00 | [info@niederbacher.it](mailto:info@niederbacher.it)



PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT