

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



ALEX PIRINI

„Mein Opa kaufte
mir meine ersten Messer“

S. 12

Die Magie der Kräuter

KULINARISCHE REISE DURCH DIE WELT DER GESCHMACKSEXPLOSIONEN



*AUSGEFEILTE
REZEPTUREN.*
**KOMPROMISSLOSE
QUALITÄT.**



HYGAN
Innovative Cleaning Products

Unsere Produkte und Lösungen für professionelle Sauberkeit. Maßgeschneidert für höchste Qualitätsansprüche.
In Südtirol entwickelt, produziert und direkt geliefert.

hygan.eu

”

Der Weg zur Gesundheit
führt durch die Küche,
nicht durch die Apotheke.

Sebastian Kneipp

AKTUELL

06 Der Käsehimmel eröffnet
sich über Sand in Taufers

09 Pustra Original –
Auf geht's zur Tipworld

THEMA

12 Alex Pirini
Die leidenschaftliche Reise
eines jungen Pâtissier

16 Das Südtiroler Aromaparadies

18 Fünf verblüffende Fakten
über Kräuter und Gewürze

23 Talkrunde mit Armin Mairhofer

YOUNG CHEFS

26 Ein Erfolg für die Landesberufsschule
für das Gastgewerbe Savoy Meran

BEZIRKE

28 Festlicher Gaumenschmaus im Spuntloch

EVENTS

31 „Let's cook it“
Wo Leidenschaft auf
Köstlichkeit trifft

33 Zeig dein Können beim
„Mountain Chef unplugged 2024“!

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



THEMA

Alex Pirini
Die leidenschaftliche Reise
eines jungen Pâtissier

12

THEMA

Das Südtiroler
Aromaparadies

16



Mit viel Sonne, höchsten Qualitätskriterien
und alpiner Sorgfalt
entstehen einzigartige
Geschmackserlebnisse.



EVENTS

„Let's cook it“
Wo Leidenschaft auf
Köstlichkeit trifft

31



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...Koriander sich in 3.000 bis 4.000 Jahre alten Küchenresten aus dem heutigen Syrien sowie im Ägypten des zweiten Jahrtausends vor Christus wiederfand. Auch Kreuzkümmel wurde schon damals in der Küche verwendet.

KRÄUTER & GEWÜRZE, WETTBEWERBE ALS CHANCE

Genussvolle Reisen durch Aromawelten

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

haben Sie sich schon mal die Frage gestellt, warum wir eigentlich würzen? Warum wir so getrieben vom perfekten Geschmack sind und wieso genau Kräuter einen unschätzbaren Wert für unsere Gesundheit haben? Lassen Sie uns gemeinsam eintauchen in die Kunst, mit Kräutern und Gewürzen zu zaubern, um Gerichte zu kreieren, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele berühren.

Unsere Küchen sind mehr als nur Orte der Zubereitung; sie sind Bühnen für ein einzigartiges Zusammenspiel von Aromen, Texturen und Geschmacksrichtungen.

Wettbewerbe als Chance: Gemeinsam wachsen, gemeinsam glänzen

Wettbewerbe sind nicht nur Herausforderungen, sondern auch Chancen zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung. In diesem Sinne ermutige ich alle, sich aktiv an Wettbewerben zu beteiligen. Diese bieten nicht nur die Möglichkeit, das eigene Können unter Beweis zu stellen, sondern auch von den Erfahrungen anderer zu lernen. Gemeinsam können wir höhere kulinarische Gipfel erklimmen.

Wunderbarer Beruf: Die Leidenschaft für das Kochen entfachen

Abschließend möchte ich die Schönheit und Faszination unseres Berufes hervorheben. Das Kochen ist nicht nur eine handwerkliche Fertigkeit, sondern eine Kunst, die Leidenschaft, Kreativität und Hingabe erfordert. Jeder von uns trägt dazu bei, Momente des Genusses und der Freude zu schaffen. Lassen Sie uns diese wunderbare Berufung in all ihrer Vielfalt und Pracht feiern.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und hoffe, dass diese Ausgabe Ihre kulinarische Reise bereichert.

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)
SKV-Redaktion (red)
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:
Kräutervielfalt

Foto: PIXABAY



JUNGE TALENTE

kochten auf der
Messe Tipworld 2023
unter der Leitung von
Kochfachlehrer
KM **Peter Ennemoser** und
SKV-Vizepräsident
KM **Roland Schöpf**
(Bildmitte)

Foto: ARCHIVFOTO TIPWORLD 2023 / REINER MÜNNICH

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
im MEC – Hotel Four Points by Sheraton, Bozen

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 und
 www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

DAS KÄSEFESTIVAL 2024

Der Käsehimmel eröffnet sich über Sand in Taufers

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, Genießer, Köchinnen und Köche.

An allen drei Festivaltagen gibt es geführte Verkostungen und Geschmacks-Erlebnisse im Laboratorio del gusto. Dort werden geführte Degustationen von einer Dauer von etwa 45 Minuten angeboten. Appetitliche Höhepunkte rund um Käse & Co. bringen beispielsweise Luca Conti,

Bettina Lindner (D), Dominik Flammer (CH) und Andrea Bovo. Mit Schaukochen und Kostproben werden unter anderem Ingrid Mocatti, Rosa Steger, Sabrina Frenzl (D), Manuel Hofer, Johann Lerchner in der Kocharena des Südtiroler Köcheverbandes - SKV dem begeisterten Publikum die Vielfältigkeit

rund um und mit Käse zeigen und für Geschmackserlebnisse sorgen. Das ist die Gelegenheit, der Südtiroler Kochwelt über die Schulter und in die Töpfe zu schauen und Kostproben zu genießen.

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

Der Vorteil einer Mitgliedschaft beim Südtiroler Köcheverband – SKV

- **Freier Eintritt zum Käsefestival**
- **So einfach geht's:** Abschnitt abtrennen und an der Kasse vorzeigen
- Ermäßigte Eintrittspreise für eine Verkostung beim Käsefestival Laboratorio del gusto (Geführte Degustationen. Dauer ca. 45 Min.)

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

Alle weiteren Infos unter:



15° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS • CAMPO TURES

Freie Eintrittskarte exklusiv für SKV-Mitglieder

(Abschnitt abtrennen und an der Kasse vorzeigen)

15.-17.03.2024
10:00-19:00



Preisreduzierung

Für den Eintritt zu einer
geführten Verkostung des

LABORATORIO DEL GUSTO

Mit diesem Gutschein erhalten
SKV-Mitglieder den Eintritt zum
Laboratorio um nur 12 € bzw. 20 €
(statt 17 € bzw. 25 €).
Anmeldung erforderlich.

Zeit für
Auszeit



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

viropa.com

Gastrofresh
REGIO
Select

Wenn morgens die Sonne aufgeht und der Tau auf den Feldern glitzert, dann ist es für den Bauern und die Bäuerin an der Zeit, die Ernte einzufahren. Im Stall warten die Kühe darauf, gemolken zu werden, während auf dem Acker das Gemüse eingesammelt wird. Mit vollem Einsatz geben Mensch, Natur und Tier jeden Tag ihr Bestes, um den Gaumen Ihrer Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen. Genau diese Nähe zu unseren Produzenten macht Regio Select zu einer einzigartigen Marke.

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

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



Schüler:innen der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy Meran begeistern mit ihrer Kochkunst

Foto: ARCHIVFOTO TIPWORLD 2023 / REINER MÜNNICH

Pustra Original – Auf geht's zur Tipworld

Die **44. Ausgabe** der begehrten Messe im Pustertal, die insbesondere als Anlaufstelle für die Tourismuswirtschaft der Region dient, wird traditionell am Stegener Marktplatz veranstaltet.

Ein faszinierendes Wochenende mit vielfältigem Programm und daran anschließend zwei informative Fachbesuchertage machen die Tipworld erneut zu einem einzigartigen Event für Köchinnen, Köche, Hoteliers und Gastronomen der Region. Die Kombination aus einem Messewochenende mit Festzeltcharakter und den

anschließenden Fachbesuchertagen als zentralem Branchentreffpunkt für die Tourismuswirtschaft in der östlichen Landeshälfte unterstreicht die Besonderheit, den Charme und die Beliebtheit der Tipworld im gesamten Pustertal und darüber hinaus. Der Südtiroler Köcheverband - SKV ist als bedeutender Partner der Messe Bozen

und der Tipworld mit einem repräsentativen Stand vor Ort vertreten. Das Programm am Stand spiegelt die Vielfalt der Südtiroler und Pustertaler Küche wider und dient als großer Anziehungspunkt für Mitglieder und Besucher gleichermaßen.

pj

9 // SKV AKTUELL



Tipworld

Die Messe im Pustertal

06-09/04/2024
Stegen / Bruneck

Exklusiv für SKV-Mitglieder: ein Gratisticket!

Einfach QR-Code einscannen oder unseren Online Shop besuchen und den untenstehenden Code eingeben, um die Tipworld kostenlos besuchen zu können.

www.fieramesse.com/tickets

Promocode:

TIP24SKV0700346768F





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

Simon Gietl
Alpinist





ROSMARIN

Das grüne Gold für Körper und Geist

Von den alten Griechen bis zur modernen Wissenschaft

Die vielfältigen Anwendungen und gesundheitlichen Wirkungen
eines der ältesten Heilkräuter der Welt.

Rosmarin, eine der ältesten Heilpflanzen, hat sich von den antiken Griechen bis in die Labore des 21. Jahrhunderts einen festen Platz in der Medizin und Küche erobert. Neben seinem einzigartigen Aroma und Geschmack beeindruckt Rosmarin mit einer Vielzahl von gesundheitlichen Wirkungen, die von der Stärkung des Immunsystems bis zur Steigerung der Gedächtnisleistung reichen.

Gedächtniswunder aus der Antike

Bereits die alten Griechen erkannten die beeindruckende Fähigkeit des Rosmarins, die Gedächtnisleistung zu steigern. Schüler trugen in

Prüfungen Kränze aus den Zweigen dieser aromatischen Pflanze, um ihre geistige Leistungsfähigkeit zu verbessern. Diese alte Überzeugung wurde mittlerweile durch moderne wissenschaftliche Erkenntnisse bestätigt.

Rosmarin ist nicht nur ein Gewürz in der Küche, sondern auch ein Segen für das Immunsystem. Seine ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe wie Rosmarin- und Carnosolsäure tragen dazu bei, den Körper widerstandsfähig zu halten. Darüber hinaus verbessert Rosmarin die Durchblutung und fördert die Gehirnfunktion, indem es den Blutfluss zum Gehirn steigert.

Die gesundheitlichen Wirkungen von Rosmarin sind beeindruckend und

basieren auf einer Vielzahl von bioaktiven Verbindungen in der Pflanze. Dazu gehören antibakterielle, antivirale, antidepressive, antioxidative, antidiabetische, entzündungshemmende, cholesterinsenkende und krebshemmende Eigenschaften. Die Liste setzt sich fort mit harntreibenden und verdauungsfördernden Effekten.

Aufgrund seiner umfassenden Anwendungen und Wirkungen wurde Rosmarin im Jahr 2011 zur Heilpflanze des Jahres gekürt. Dies unterstreicht die Vielseitigkeit des Krauts, das als beliebtes Hausmittel in der Naturheilkunde Verwendung findet. Von rheumatischen Beschwerden über Erkältungen bis hin zu Menstruationsbeschwerden und Migräne – Rosmarin ist ein wahres Multitalent.

Der Duft des mediterranen Rosmarins gilt als konzentrationsfördernd und kann die Gedächtnisleistung anregen. Dies erklärt auch den Einsatz von Rosmarin in Aromatherapie und Naturheilkunde bei Nervosität und Depressionen.

Rosmarin ist somit nicht nur ein einfaches Küchenkraut, sondern ein vielseitiges grünes Gold, das die Brücke zwischen traditionellem Wissen und moderner Wissenschaft schlägt. Ob als kulinarische Verfeinerung oder als Naturheilmittel – Rosmarin erobert die Herzen von Genießern und Gesundheitsbewussten gleichermaßen.

pj



Foto: PIXABAY



Alex Pirini
Jahrgang 1995,
wohnhaft in
Seis am Schlern

ZWISCHEN KOCHLÖFFELN UND SÜSSEN TRÄUMEN

Alex Pirini – Die leidenschaftliche Reise eines jungen Patissier

Von der Großelternküche zur Patisserie: Meine Leidenschaft fürs Kochen begann früh, entwickelte sich aber rasch zur süßen Obsession. Meine persönliche Zukunft? Familie gründen und weiterhin der Patisserie-Leidenschaft folgen.

ALEX PIRINI

Ausbildung:

Fachschule für Kochen BBZ Emma Hellenstainer und ein Zusatzjahr für Patisserie

Praktikum:

Im Sommer während der Schulzeit im **Hotel Alpenflora** (Kastelruth) und im Winter im **Hotel Lamm** (Kastelruth).

In den Zwischensaisons habe ich unter anderem in verschiedenen Sterne-Restaurants meine Erfahrungen sammeln können:

Restaurant Tramin (München),
Restaurant Esszimmer (München),
Restaurant La Vie (Osnabrück)
und **Memories** (Bad Ragaz).

Arbeitsstellen:

- **Demi Chef Patisserie im Hotel Kitzhof******, Kitzbühel (Österreich)
- **Chef Patissier Hotel Gartner******, Dorf Tirol (Italien)
- **Chef Patissier Hotel Goldknopf******, Seiser Alm (Italien)
- **Patissier Seehof Nature Retreat******, Natz/Schabs (Italien)
- **Patissier Feuerstein Nature and Family******, Pflersch (Italien)
- **Patissier Hotel Pfösl******, Deutschnofen (Italien)
- **Chef Patissier Hotel Gartner******, Dorf Tirol (Italien)
- **Patissier Vinothek Ansitz Pillhof**, Eppan an der Weinstraße (Italien)

Meine erste Begegnung mit dem Thema Kochen bzw. Patisserie hatte ich bereits als kleiner Junge in der Küche meiner Großeltern. Mein Opa war selbst Koch und Konditor, daher hatte er sehr große Freude mir vieles beizubringen. Als es dann hieß, dass ich mich für eine Ausbildung zum Koch entscheide, war er sehr glücklich darüber und kaufte mir gleich meine ersten Messer für die Schule. Nach der Ausbildung zum Koch habe ich schnell gemerkt, dass die Patisserie meine Leidenschaft ist. Somit entschied ich mich, das zusätzliche Ausbildungsjahr

für Patisserie am BBZ Emma Hellenstainer in Brixen zu absolvieren. Durch meinen Lehrer, Hubert Oberhollenzer, erhielt ich dann die endgültige Passion für die Patisserie.

Nach meinem Abschluss machte ich meine Erfahrungen in verschiedenen Sterne-Restaurants bzw. Hotels, in denen ich zu meinem Stil gefunden habe. Mein Stil ist ein wenig experimentierfreudig, doch stets mit be-

Fortsetzung auf Seite 14

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Mache das, was du liebst, mit Passion und Freude.

Lieblingsort?

In den Bergen von Südtirol

Beruf – Posten?

Patissier

Lieblingsmenschen?

Meine Frau, Familie und Freunde

Lieblingslebensmittel?

Schokolade

Lieblingsgericht?

Buchten meiner Oma

Was ist für mich Patisserie?

Patisserie ist für mich eine Art Kunst.

Für mich ist wichtig, am Ende des Menüs den Gast noch einmal zu überraschen und mit meinen Kreationen zum Staunen zu bringen.



Weißer Schokolade-Steinpilz-
Schwarzbeere-Thymian

kannten Produkten kombiniert. Ich liebe es, den Gästen mit nicht ganz so typischen Kombinationen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und sie auch mal aus der Komfortzone zu locken, um etwas Neues zu probieren. Meine Ziele für die Zukunft sind, wei-



Jivara
Schokolade-Blutorange-Glühwein



Falscher Trüffel

tere neue Erfahrungen zu sammeln, mich weiterzubilden, meiner Passion, der Patisserie, weiter nachzugehen und vielleicht einmal ein Vorbild für den ein oder anderen jungen Patissier hier in Südtirol zu werden.

Geprägt haben mich die Erfahrungen in den Sterne-Restaurants, da dort viel an Disziplin abverlangt wird, man verschiedene Arbeitstechniken erlernt und man einen Einblick bzw. Umgang mit den besten Produkten der Welt bekommt.



Opalys
Schokolade-Mandarine-Erdnuss-Nelke

Meine Vorbilder im privaten Bereich sind mein Vater und Opa, die mir von klein auf immer viel gezeigt und beigebracht haben. Wenn ich an meinem Beruf denke, gibt es so einige Vorbilder, wie z.B. Rene Frank, Andy Vorbusch, Christian Hümbes, Jordi Roca, Stefan Leitner und David Vidal (der mittlerweile auch ein guter Freund geworden ist). In meiner Freizeit liebe ich es, Zeit mit meiner Frau zu verbringen, um den Kopf vom stressigen Arbeitsalltag freizubekommen und schöne Momente zu erleben. Was sonst nie fehlen darf, ist der Besuch bei meinen Eltern bzw. ein Abstecher auf die Seiser Alm.

Mein Wunsch für die Zukunft ist es, eine Familie zu gründen, aber auch meiner Passion der Patisserie weiterhin nachzugehen.

Alex Pirini / pj



Ananasravioli-Passionsfrucht-Minze

Fotos: ALEX PIRINI



Rhabarber-Tonkabohne-Zitrone



Nougat-Banane-Exotische Früchte-Koriander

Lieblingsrezept

Passionsfrucht-Eis

Zutaten:

- 750 g Sahne
- 750 g Fruchtmarm (Ponthier)
- 330 g Zucker
- 18 St. Eigelb
- 150 g Inspiration-Passionsfrucht-Schokolade (Valrhona)

Zubereitung:

Sahne und das Fruchtmarm aufkochen lassen.
In einer Schüssel das Eigelb und den Zucker verrühren.
Dann alles zusammen verrühren, zur Rose abziehen und zum Schluss die Schokolade unterrühren.
Alles in Pacojet Behälter abfüllen und einfrieren.





KRÄUTER UND GEWÜRZE AUS DER REGION



Das Südtiroler Aromaparadies

Mit viel Sonne, höchsten Qualitätskriterien und alpiner Sorgfalt entstehen einzigartige Geschmackserlebnisse.

Das sonnenverwöhnte Südtirol bietet nicht nur atemberaubende Landschaften, sondern auch optimale Bedingungen für den Anbau von Kräutern

und Gewürzen höchster Qualität. Seit 2007 tragen Produkte, die in unserem Land gedeihen, stolz das Qualitätszeichen Südtirol, welches strengsten Kriterien unterliegt.

gestärkt, sondern auch die Frische und Unverfälschtheit der Aromen gewährleistet.

Anbau in der Höhe und weit entfernt von Städten

Die besondere Lage der Anbauggebiete, hochgelegen und abseits von städtischen Einflüssen, trägt zur Reinheit und Natürlichkeit der Kräuter und Gewürze bei.

Biologische Landwirtschaft oder integrierter Anbau

Die Verwendung von ökologischen An-

Die Grundpfeiler der Qualität

Anbau in der Region

Die räumliche Nähe zur Herkunftsregion ist entscheidend für die Qualität der Produkte. Durch den Anbau vor Ort wird nicht nur die lokale Wirtschaft



Foto: IDM / ALEX FILZ

Südtiroler Kräuter und Gewürze in Zahlen

- Mindestens 500 Meter hoch müssen die Anbaugelände liegen.
- 300 Sonnentage im Jahr garantieren, dass die Pflanzen genügend Licht und Wärme für die volle Entfaltung ihrer Aromen erhalten.
- In den 1980er-Jahren begann in Südtirol der professionelle Anbau von Kräutern und Gewürzen. Für den Eigenbedarf hat er aber eine sehr viel längere Tradition.
- Zehn Betriebe bauen heute Kräuter und Gewürze mit Qualitätszeichen Südtirol an.

baumethoden ist ein weiterer Eckpfeiler. Die Bauern setzen auf nachhaltige Praktiken, die im Einklang mit der Natur stehen.

Ernte zum balsamischen Zeitpunkt

Der Zeitpunkt der Ernte ist von entscheidender Bedeutung. Die sogenannte balsamische Ernte garantiert, dass die Pflanzen zu diesem Zeitpunkt ihre höchste Konzentration an wertvollen Wirkstoffen erreicht haben.

Keine Zusatzstoffe

In den Südtiroler Kräutern und Gewürzen finden sich keine Zusatzstoffe. Die Reinheit der Produkte steht im Vordergrund, um authentische Aromen zu bewahren.

Regelmäßige Kontrollen

Unabhängige Kontrollstellen überwachen regelmäßig den gesamten Produktionsprozess, von der Anbauphase bis zur Verpackung. Dies gewährleistet höchste Standards und Transparenz für die Verbraucher.

Das Geheimnis der Südtiroler Aromen

Die Faktoren, die die Qualität der Südtiroler Kräuter und Gewürze ausmachen, sind vielfältig. Neben der geographischen Lage und den strengen Qualitätskriterien spielt die sorgfältige Pflege der Pflanzen durch erfahrene

Bauern eine entscheidende Rolle. Die Ernte zum balsamischen Zeitpunkt ermöglicht es, dass die Aromen in ihrer vollen Pracht erstrahlen.

Nach der Ernte werden die Blüten, Kräuter und Gewürze behutsam getrocknet und in Aromaschutzpackungen verpackt. Dieser Schutz gewährleistet, dass die wertvollen Geschmacksnuancen optimal erhalten bleiben und sich in jeder Küche entfalten können.

Die Stars der Südtiroler Gewürzvielfalt

Unter den vielen herausragenden Kräutern und Gewürzen, die in Südtirol gedeihen, sind Brotklee, Estragon, Bohnenkraut, Goldmelisse, Liebstöckel, Oregano und Rosmarin besonders hervorzuheben. Diese aromatischen Schätze verleihen den Gerichten nicht nur Geschmack, sondern auch eine unverwechselbare Note, die von der alpinen Natur inspiriert ist.

Tauchen Sie ein in die Welt der Südtiroler Aromen und entdecken Sie,



Foto: IDM / FRIEDER BLICKLE



wie die Sonne, die Bergluft und die Hingabe der Bauern ein einzigartiges Aromaparadies schaffen – eine wahre Bereicherung für jede Küche und jeden Gaumen.

pj

Buchtipps!



Sigrid Thaler Rizzoli
Kräuter-Wirkstoffe
Die wichtigsten Inhaltsstoffe und ihre Anwendungen



Die bekannte Kräuterpädagogin und Biologin Sigrid Thaler Rizzoli beschreibt über 150 Heilschwebstufen und erklärt verständlich und anwendungsorientiert Fachbegriffe wie Polyphenole, Tannine oder Terpenoide. 40 Porträts der heilkräftigsten Wildkräuter geben Aufschluss über Wirkungsweisen, Mythologie und Brauchtum. Zu jedem Kraut sind auch heutige Verwendungen und Rezepte angegeben.

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...Kamille und Pfefferminze, Dill und Estragon, Thymian und Majoran eigentlich gar nicht zusammenpassen?

VIDEO

Südtiroler Qualitätsprodukte
| Südtiroler Kräuter



Scanne mich!

Fünf verblüffende Fakten über Kräuter und Gewürze

- 1. Exotischer Safran:** Safran, auch als „rotes Gold“ bekannt, ist nicht nur das teuerste Gewürz der Welt, sondern auch eine Blume. Die sogenannte Safrankrokusblüte (*Crocus sativus*) gibt nur drei rote Stempelfäden preis, die von Hand geerntet werden müssen. Es bedarf einer riesigen Menge von Blüten, um auch nur ein Pfund Safran zu gewinnen.
- 2. Kurioser Pfeffer:** Tellicherry-Pfeffer, der oft als der beste Pfeffer der Welt gilt, stammt aus Indien. Überraschenderweise wird er erst dann als Tellicherry-Pfeffer bezeichnet, wenn er über 4,25 Millimeter groß ist. Kleinere Körner des gleichen Pfefferstrauchs werden als Schwarzer Pfeffer verkauft.
- 3. Ananas-Salbei-Mysterium:** Ananas-Salbei (*Salvia elegans*) ist nicht nur für seinen fruchtigen Geschmack bekannt, sondern auch dafür, dass er Kolibris anzieht. Die roten Blüten des Ananas-Salbeis haben einen süßen Geschmack und sind eine echte Delikatesse für diese fliegenden Nektarsammler.
- 4. Zitronengras-Überraschung:** Zitronengras, das in vielen asiatischen Gerichten Verwendung findet, ist nicht nur für sein zitrusartiges Aroma bekannt. In einigen Kulturen wird es auch als natürliches Abwehrmittel gegen Mücken verwendet. Sein ätherisches Öl wird oft in Repellents eingesetzt, um unerwünschte Insekten fernzuhalten.
- 5. Vanille-Puzzle:** Vanille ist nicht nur für ihr süßes Aroma bekannt, sondern auch für ihre aufwändige Bestäubung. Die Vanilleorchidee (*Vanilla planifolia*) blüht nur einen Tag im Jahr und muss genau in dieser Zeit von Hand bestäubt werden, da es auf natürliche Bestäuber wie Bienen oder Schmetterlinge nicht angewiesen ist.

pj



☆☆ EDNA ☆☆

LA QUALITÀ

è la nostra

MISSIONE

Art. 793

Art. 201

Art. 1753

Art. 1148

***Für ein köstliches Frühstück
Per una gustosa colazione***



Art. 1722*
FF-Bio Super-Minis
Mischkiste, 4-fach sortiert
Mix di panini super mini BIO,
4 varietà

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

fertig gebacken · Già pronto



Art. 1*
Brötchenkiste,
5-fach sortiert
Confezione assortita
di panini, 5 varietà

Gewicht · Peso: 38 g.
175 St./Kt. · pz./ct.

vorgebacken · Precotto



Art. 1747*
Partymischkiste,
5-fach sortiert
Party Mix, 5 varietà

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

vorgebacken · Precotto



Art. 793*
FF-Körner-
Herzbrötchen „Wake up“
Panino a forma di cuore
con cereali „Wake Up“

Maße · Misure: L 8,0 x B 9,0 x H 4,5 cm

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

fertig gebacken · Già pronto



Art. 118*
FF-Mini-Kaiserbrötchen
Mini Rosetta già pronta

Maße · Misure: Ø 5,5 x H 3,0 cm

Gewicht · Peso: 30 g.
80 St./Kt. · pz./ct.

fertig gebacken · Già pronto



Art. 197*
Frühstücks-Duett
Duetto per colazione

Gewicht · Peso: 54 g.
120 St./Kt. · pz./ct.

vorgebacken · Precotto



Art. 809*
Mini-Brötchen-Mischkiste
Rustikal, 4-fach sortiert
Confezione assortita
di mini-panini rustici

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

vorgebacken · Precotto



Art. 1148*
FF-Bio Gourmet-
Frühstücks-Mix, 6-fach sortiert
Mix-Gourmet bio per la prima
colazione, 6 varietà

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

fertig gebacken · Già pronto



Art. 8220*
Genießer-Mischkiste
Italia, 4-fach sortiert
Confezione assortita
Buongustaio, 4 varietà

Gewicht · Peso: 37,5 g.
120 St./Kt. · pz./ct.

vorgebacken · Precotto



Art. 201*
Knusper-Baguette-Kiste,
4-fach sortiert
Assortimento di baguette
croccanti, 4 varietà

Maße · Misure: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm
 Gewicht · Peso: 280 g, 24 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ vorgebacken · Precotto



Art. 690*
Gastro-Brot Mischbox,
4-fach sortiert
Confezione assortita
di pane gastro, 4 varietà

Maße · Misure: L 37,0 x B 9,0 x H 6,0 cm
 Gewicht · Peso: 500 g,
 8 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1645*
Körnerbaguette
Baguette ai cereali

Maße · Misure: L 54,0 x B 6,5 x H 4,0 cm
 Gewicht · Peso: 310 g,
 22 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ vorgebacken · Precotto



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. 655*
Misch-Brotkorb,
3-fach sortiert, vorgeschnitten
Cestino di pane assortito,
3 varietà

Maße · Misure: L 16,0 x B 8,0 x H 6,8 cm
 Gewicht · Peso: 500 g,
 12 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. 1805*
Mini-Butter-Croissant Bake-up
Mini croissant „Bake Up“

Maße · Misure: L 8,5 x B 3,8 x H 1,6 cm
 Gewicht · Peso: 25 g,
 200 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ Teigling · Crudo



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

Maße · Misure: L 13,5 x B 9,5 x H 3,0 cm
 Gewicht · Peso: 90 g,
 40 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1301*
Pancake

Maße · Misure: Ø 10,0 x H 0,5 cm
 Gewicht · Peso: 40 g,
 120 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1803*
Mini-Butter-
Schokobrötchen Bake-up
Mini panino al cioccolato,
Bake-up

Maße · Misure: L 7,0 x B 3,7 x H 1,3 cm
 Gewicht · Peso: 30 g,
 180 St./Kt. · pz./ct.
 ❄ Teigling · Crudo



Art. 270*
FF-Vegane Mini Blätterteig-
Mischkiste, 3-fach sortiert
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



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. 70253*
Mini-Waffeln
"Basic Line", neutral
Mini cialde con
vassoio a tavolozza

Maße • Misure: Ø 2,5 cm, l 7,5 cm
Gewicht • Peso: 3,8 g, 286 pz. / ct.
286 St. / Kt. • pz. / ct.

Servicewelt • Service-World



Art. 34800*
HUG Mini-Dessert-Tartelettes
"Filigrano", Ø 3,8 cm
Mini tartellette HUG "artigianale"

Maße • Misure: Ø 3,8 cm, h 1,8 cm
Gewicht • Peso: 6,6 g, 200 pz. / ct.

Servicewelt • 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 FOOD SRL

Via Copernico 7
39100 Bolzano

TEL 0471 919415

E-MAIL info@capone-food.com

CAPONE
frozen food delivery

SONN LEONARDO

Viale Fenice 25
38016 Mezzocorona (TN)

TEL 0461 605413

E-MAIL info@sonnleonardo.it

SONN
LEONARDO
— PREMIUM QUALITY FOODS —

SEGATA SPA

Strada per Sopramonte 40
38123 Trento

TEL 0461 866174

E-MAIL info@segata.com

Segata

GELCO SRL

Via Trieste 103
31020 Saccon di San Vendemiano (TV)

TEL 0438 777877

E-MAIL info@gelcosurgelati.it

GELCO
SURGELATI 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

☎ 0800 816 862

☎ +49 1522 179 55 81

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 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.

¹ Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

¹ Controllato dal controllo biologico DE-ÖKO-006.

* 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.

IT_SKV_BL_2401036

TALKRUNDE MIT
ARMIN MAIRHOFER

Flashes of Insight

Tauchen Sie mit uns ein in die faszinierende Welt der Kräuter und Gewürze. Die SKV-Redaktion hat sich mit **Armin Mairhofer**, einem Experten auf diesem Gebiet, ausgetauscht. Dabei vermittelt er uns faszinierenden Einblicke. Lesen Sie weiter und erfahren Sie mehr.

Gibt es spezielle Kräuter oder Gewürze, die wir vielleicht übersehen, die besonders gut mit regionalen Spezialitäten harmonieren?

Spitzwegerich und Pimpinelle wurden vor allem bei Pilzgerichten und gar in Knödeln, schon lange bevor die Petersilie ihren Weg in unsere Gefilde fand, verwendet.

Gibt es bestimmte Kräuter oder Gewürze, die sich besonders gut für die Zubereitung von Desserts eignen?

Die kaum literarisch adäquat zu beschreibenden, in geschmacklicher Hinsicht sinnbildlichen „engelhaften“ Samen der Angelika, ein heimischer Doldenblütler. Ebenso Akazien- und Alpenrosenblüten, aber auch der seit jeher bei uns beheimatete Waldmeister.

Welche Vielfalt an Kräutern empfiehlt du für die optimale Geschmacksentfaltung in einem Gericht, und gibt es dabei ein empfehlenswertes Limit?

Hier gilt die Devise, dass weniger meistens mehr ist. Ich gehe von einem Hauptinterpreten aus, kombiniere einen passenden Geschmacksbegleiter und verwende als dritte Komponente ein fein kontrastierendes Geschmackselement, welches im optimalen Fall für ein harmonisches Miteinander sorgt.

Erfährt man geschmackliche Unterschiede auf dem Teller, wenn man verschiedene Kräuter und Gewürze verwendet, oder gleicht sich am Ende alles aus?

Das kommt auf die Zubereitung des jeweiligen Gerichtes an. In der Regel gilt es, geschmackliche Unterschiede wahrnehmbar zu kombinieren. Aber auch eine ausgleichende Geschmacksharmonie, beispielsweise in einer Kartoffelcremesuppe mit Wiesenkräutern, einem Pesto oder einer Salsa Verde, ist sehr reizvoll.



Armin Mairhofer
SKV-Kräuterexperte

Welche Dinge sollte man beachten, wenn man Kräuter selbst sammelt, um sicherzustellen, dass sie frisch, essbar und qualitativ hochwertig sind?

Grundlegend ist eine fundierte Kenntnis von Kräuterpflanzen unabdingbar, um gesundheitliche Schäden zu vermeiden. Auch geht es darum, die richtige Jahreszeit und den entsprechenden Erntezeitpunkt zu kennen. Zu vermeiden sind ungünstige Orte wie Straßen, Promenaden, die von Hunden besucht werden, gegüllte Wiesen, vor allem jene in unmittelbarer Nähe von Obstplantagen, sowie kranke Waldgebiete.

Welches war das verrückteste Gericht, welches du jemals mit Kräutern oder Gewürzen zubereitet hast?

In einem Glas servierte, zart confierte Salzkabeljauflücken mit einem Angelika-Joghurt, Berberitzenmark und Zirbelnüsschen, ein in höchstem Maße aphrodisierendes Gericht.

Seit wann würdest du dich selbst als Experten für Kräuter und Gewürze betrachten, und was hat dich dazu gebracht, dich in diesem Bereich zu spezialisieren?

Ich bin in meiner Kindheit mit einer ehrenhaften Kräutерhexe aufgewachsen und hatte so die Möglichkeit, kurzerhand vielerlei Kräuterpflanzen kennenzulernen. Diese schärfen den Blick für die Kleinigkeiten am Wegesrand und verwandeln eine einfache Wiese in einen duftend bunten Garten, außerdem bieten sie einer jeden Köchin und jedem Koch die Möglichkeit, unser Terroir und unsere alpinen Traditionen zu manifestieren.

Gefragt und aufgetischt *Eine kulinarische Fragerunde*

Bereit für eine würzige Reise? In dieser Fragerunde öffnen fünf Köche ihre Gewürzschubladen und teilen ihre Ansichten mit euch. Wir haben jeden von ihnen nach ihrem Lieblingskraut und Gewürz gefragt. Lassen Sie sich überraschen.

Egon Heiss



Welches ist dein Lieblingsgewürz/Lieblingskraut?

Mein Lieblingskraut/-gewürz zu benennen, ist schwierig. Wenn ich regional koche, ist es frisch geschnittener Schnittlauch, bei Fisch Fenchelkraut und bei Fleisch sind es Majoran sowie Rosmarin.

Was bedeuten für dich Kräuter und Gewürze in der Küche?

Kräuter und Gewürze spielen eine sehr gewichtige Rolle. Da es sehr viele tolle und spannende Möglichkeiten gibt zu würzen und ich wenig Salz verwende sind Kräuter und Gewürze umso wichtiger, um ein Gericht perfekt abzurunden.

Welches ist dein Lieblingsgericht mit Kräutern und/oder Gewürzen?

Lieblingsgericht an und für sich habe ich keines, wohl aber gibt es viele Gerichte, die nicht ohne ein spezielles Gewürz/ Kraut bei mir serviert werden dürfen! Zum Beispiel darf bei einem Herrengröstel frischer

Lorbeer nicht fehlen, bei Muschelgerichten frisch geschnittene Petersilie, beim Krautsalat römischer Kümmel. In der Patisserie liebe ich die Tonkabohne.

Was fällt dir sonst noch zu Kräutern/Gewürze ein?

Kräuter und Gewürze sind natürlich auch sehr oft gesundheitsfördernd und werden auch sehr oft mit etwas Bestimmten in Verbindung gebracht. Zimt und Gewürznelken schmecken für uns nach Weihnachten und Winter; Basilikum, Minze hingegen erfrischend und können deshalb für Sommer stehen; Rosmarin, Thymian und Zitrusfrüchte sind in der mediterranen Küche zuhause.



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...Kurkuma das gesündeste Gewürz der Welt ist.

Armin Gruber



Welches ist dein Lieblingsgewürz/Lieblingskraut?

Thymian – da er so vielseitig eingesetzt werden kann.

Lieblingsgericht mit Kräutern und Gewürzen?

Kräuterrisotto

Was verbindest du mit Kräutern/Gewürzen?

Kräuter verbinde ich mit Natur, frisch gemähten Wiesen und Bergen!

Martin Dalsass



Welches ist dein Lieblingsgewürz/Lieblingskraut?

Thymian (Zitronenthymian)

Was bedeuten für dich Kräuter und Gewürze in der Küche?

Frische Kräuter und Gewürze geben

jedem Gericht eine Finesse. Es ist wichtig, dass man nur ein Gewürz richtig betont. Heutzutage sind frische Kräuter und spezielle Gewürze sehr wichtig.

Philipp Stohner



Welches ist dein Lieblingsgewürz/Lieblingskraut?

Salz, weil es hier so viele Unterschiede gibt, die man auf den ersten Blick gar nicht vermutet.

Was bedeuten für dich Kräuter und Gewürze in der Küche?

Ohne Kräuter und Gewürze wäre unsere Kulinariklandschaft ziemlich farb und geschmackslos.

Welches ist dein Lieblingsgericht mit Kräutern und/oder Gewürzen?

Ich liebe Gerichte, in denen der pure Geschmack des jeweiligen Gewürzes oder Krauts rauskommt. Simple Schnittlauchbutter mit einem frisch gebackenen Brot ist da schon ein Highlight.

Was fällt dir sonst noch zu Kräutern/Gewürze ein?

Geschmacksbomben oder/und Heilwirkung – Kräuter und Gewürze

sind wahres Superfoods, ohne die weltweit wohl keine Küche auskommt.

Gerhard Wieser



Welches ist dein Lieblingsgewürz/Lieblingskraut?

Piment d'Espelette und Liebstockel

Was bedeuten für dich Kräuter und Gewürze in der Küche?

Würzen ist mehr, als nur zum Salz oder zur Pfeffermühle zu greifen. Gewürze sind das A und O in der Küche. Frische Kräuter geben jeder Speise erst den richtigen Pfiff und eine individuelle Note.

Welches ist dein Lieblingsgericht mit Kräutern und/oder Gewürzen?

Basilikum-Fagottini mit fermentiertem Peperonisud und Burrata.

ml, pj

Die Schüler:innen der 1. Hofa A
unter der Leitung von Kochfachlehrer
KM **Markus Josef Steger** und
den Servicefachlehrern **Stefan Kofler**
und **Stefan Ladurner**



VEGANER GENUSS UND LEHRREICHTUM BEIM BRUNCH

Erfolg für Savoy Meran

Am **18. Januar 2024** präsentierte die **1. Hofa A** unter der Leitung des Fachlehrers für Kochen, KM **Markus Josef Steger**, ein beeindruckendes Projekt im Rahmen der Lehrreignung.

Der ausgebuchte Brunch, der gleichermaßen von der Direktorin Beatrix Kerschbaumer und den stolzen Eltern der Schüler:innen der 1. Hofa A besucht wurde, erwies sich als kulinarisches Highlight.

Die Veranstaltung begann mit einem reichhaltigen Sweet and Salty Buffet, das von den Schüler:innen mit Hingabe und Kreativität zusammengestellt wor-

den war. Die Vielfalt der veganen Leckereien beeindruckte nicht nur die Gaumen der Anwesenden, sondern zeigte auch, dass die Schüler:innen nicht nur kochen lernen, sondern auch eine bewusste Ernährung gefördert wird.

Nach dem genussvollen Start folgte ein aufregendes Vier-Gänge-Menü, das verschiedene Fingerfoods präsentierte.

Das Erfolgsprojekt erhielt auch die tatkräftige Unterstützung von den Fachlehrern Stefan Kofler im Bereich Service und Stefan Ladurner mit der 1. Berufsfachschule am Herd.

Begeistert von der Veranstaltung lobte Direktorin Beatrix Kerschbaumer das Engagement der Schüler:innen und Lehrer gleichermaßen. „Dieses Projekt ist nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch eine Demonstration von Fachkenntnissen und Teamarbeit“, betonte sie.

Die gelungene Veranstaltung wird sicherlich als Inspiration für zukünftige Projekte dienen und zeigt, dass die Schüler:innen nicht nur die Grundla-



Frühlingsrolle; Falafel;
Zwiebelsuppe; Gazpacho

Kochfachlehrer KM **Markus Josef Steger**
mit einer Schülerin beim Anrichten



Fotos: **MARKUS JOSEF STEGER**

gen des Kochens beherrschen, sondern auch in der Lage sind, innovative und ansprechende Events zu gestalten.

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident

Hannahs kulinarische Reise

Vom Sommerpraktikum zur Kämpferin am Herd – Eine Geschichte von Leidenschaft, Willensstärke und kreativem Genuss

Name: Hannah Oberhollenzer

Jahrgang: 2002

Herkunft: Pfalzen

Ausbildung: Köchin

Ausbildungsbetrieb: Seegasthaus Issinger Weiher, Pfalzen/Issing

Mein Lebensmotto ist: Lebe jeden Tag so, als wäre es dein letzter.

Mein Lieblingssort: habe ich eigentlich keinen bestimmten, aber wenn ich mich entscheiden müsste, wäre es entweder mein Zuhause oder auch der Ort, an dem meine Lieblingsmenschen sind.

Meine Lieblingsmenschen: sind vor allem meine Familie und Freunde, aber auch meine Arbeitskollegen, da ich mit allen ein sehr gutes Verhältnis habe.

Mein Lieblingsgericht: Hausgemachte Dinkelbucatini mit Garnelensauce und gerösteten Mandeln.

Für mich ist Kochen: Leidenschaft. Wenn ich es dann noch schaffe meine Ideen auf den Teller zu bringen, macht mich das sehr glücklich!

Zu diesen Beruf bin ich eigentlich über Umwege gekommen. Am Anfang habe ich ganz etwas anderes gemacht. Bereits nach einem halben Jahr bemerkte ich, dass das nichts für mich war. Danach wollte ich die Lehre zur Konditorin machen, aber habe keinen Lehrplatz bekommen – somit habe ich beschlossen, die Kochlehre zu absolvieren. Über diese Entscheidung bin ich sehr glücklich. Am Anfang war es nicht immer leicht für



Foto: PATRICK JAGEREGGER

mich, da ich seit Geburt ein Handicap habe. Zunächst machte ich mir schon Gedanken darüber, ob ich es überhaupt schaffe, in der Küche zu arbeiten, da schwere Töpfe zu heben sind und Maschinen zu bedienen. Aber es hat sich

herausgestellt, dass dies schon funktioniert, man muss es nur wollen. Inzwischen habe ich einige Handgriffe erlernt, mit denen ich den Beruf ausüben kann. Klar gibt es auch oft Situationen, wo ich mir denke, das geht jetzt nicht, aber bevor ich jemanden frage, probiere ich selbst und frage dann auch manchmal um Hilfe. Auch wenn ich für einige Dinge mehr Zeit benötige als andere, ist es kein Problem, da meine Kollegen immer wieder sagen: Egal wie lange es dauert, probiere es erstmal alleine und wenn es nicht funktioniert, helfen wir dir gerne. Prägend für mich war auch mein dreiwöchiges Praktikum in der Schweiz, wo ich viele tolle Erfahrungen sammeln konnte.

Mein Ziel für die Zukunft ist es, nochmal ins Ausland zu gehen und mir noch einige andere Betriebe anzusehen. Mir macht es vor allem Spaß, neue Ideen in ein Gericht einzubringen.

Hannah Oberhollenzer / red

Nachdem Hannah bei uns ein Sommerpraktikum gemacht hatte, und sich dann entschied, eine Kochlehre zu beginnen, war für uns klar, ihr sofort eine Lehrstelle anzubieten.

Hannah ist stets bemüht, ihre Arbeit gut und gewissenhaft zu erledigen. Sie passt sich in allen Bereichen super an und außerdem findet sie immer einen Weg, sich ihren Aufgaben und Herausforderungen zu stellen. Sie war von Tag eins jederzeit ein vollwertiges Mitglied unseres Küchenteams. Es freut uns, dass sie bald ihre Prüfung ablegen kann und wir sind überzeugt, dass sie sich dabei hervorragend schlagen wird! Wir sind alle sehr stolz auf Hannah und bewundern sie für ihre Willensstärke und Ausdauer in diesem nicht immer einfachen Beruf. Weiter so Hannah!!

David Simonetti
Küchenchef



Geschmackvolles Osterfest
mit Degust-Käse

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

SKV-BEZIRK BOZEN

Festlicher Gaumenschmaus im Spuntloch

SKV-Neujahrssessen 2024 begeistert mit exquisiter Kulinarik. Ein Abend voller Gaumenfreuden, geselligem Miteinander und Erinnerungen – Der SKV Bezirk Bozen feiert im Restaurant Spuntloch mit erstklassigem Menü und in unvergesslicher Atmosphäre.

(v.l.n.r.) **Gregor Kröss**, Bezirksvertreter
Markus Tratter, Gastgeber
KM Florian Kritzing mit seinem Team
Riaz Kofler, Küchenchef **Markus Gabor**,
Linda Kofler (vorne)
und **Guliano Frigo**

Fotos: NORBERT OBERHÖLLER

An einem winterlichen Samstagabend im Januar durfte der SKV-Bezirk Bozen einen besonderen Abend im Restaurant Spuntloch bei Florian Kritzing in Kaltern erleben. Ein Abend, der in bester Erinnerung bleiben wird – dank großartiger Gäste, einer angenehmen Atmosphäre, einem herausragenden Chef samt Team und dank köstlicher Speisen.

Über 40 Kolleginnen und Kollegen samt Partnern folgten unserer Einladung, um gemeinsam einen geselligen Abend zu verbringen. Unter den Gästen befanden sich auch bekannte Persönlichkeiten, die ich gerne namentlich erwähnen möchte: **Robert Reichegger**, SKV-Gründungsmitglied (!) und

ehemaliger Chefkoch vom **Schloss Korb** in Missian. **Gustl Senoner** mit **Gattin Gertraud**. **Karl Unterhofer** mit **Gattin Letizia**, SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** mit **Gattin Katrin**. Das Menü startete mit köstlichen Ap-



petithäppchen, darunter auch kleine Puschterer Tirschtlan. Als Begleitung zu einer gemischten Meeresfrüchte-Vorspeise wurde uns der De Silva Sauvignon Blanc 19 von Peter Sölva gereicht. Die warme Vorspeise verwöhnte unsere Gaumen mit Kurkuma-Tortelli, gefüllt mit Gänsekeule, geschmortem Wirsing und Orangen-Balsamicojus. Die Hauptspeise bestand aus Rib-Eye vom heimischen Weiderind, knusprigem Schweinebauch, Kartoffelcannolo und geschmorten Rotweinschalotten. Den krönenden Abschluss bildete ein

Dessert-Highlight: Cheesecake mit Kastanieneis.

Nach diesem kulinarischen Genuss blieb genügend Zeit für angeregte



Gespräche und einen Rückblick auf die guten alten Zeiten – denn wie wir alle wissen, „ofteramol net so leicht worn“.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen, die zum Gelingen dieses Abends beigetragen haben. Der SKV-Ausschuss unseres Bezirks bedankt sich bei allen



Teilnehmern, insbesondere beim Team des Spuntloch unter der Leitung von Chef Florian, für die hervorragende Bewirtung.

Norbert Oberhöller



SKV-BEZIRK SCHLERN

Kulinarische Tradition

Der SKV-Bezirk Schlern führt seine Tradition fort und organisierte für seine Mitglieder ein kulinarisches Highlight.

Auf Vorschlag einiger Kollegen fand das Weihnachtsessen im Restaurant Pitzock in St. Peter/Villnöss bei Oskar Messner statt. Es ist bekannt, dass er in seiner Küche vorwiegend Produkte aus Villnöss und Umgebung verwendet. Messner war auch Mitbegründer des Projektes „Villnösser Brillenschaf“, dessen Ziel es ist, diese Rasse zu erhalten und zu vermarkten. Weiters initiierte er auch das Projekt „Geisler Rind“. Etwa 30 Teilnehmer:innen fuhren nach St. Peter ins Pitzock, wo sie vom Gastgeberpaar mit einem Aperitif empfangen wurden. Bei Tisch begrüßte Bezirksvertreter Michael Gasser die Gesellschaft und wünschte allen frohe Weihnachten und ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr. Im Anschluss servierte Oskar Messner

und seine Frau mit Team ein wunderbares Festmenü. Es gab Lammschinken vom Villnösser Brillenschaf auf Linsensalat, Cappuccino vom Brokkoli di Torbole und Tirtl, Schwarzplentene Kartoffelpraline mit Ahrntaler Graukäse und Lauchcreme, Ochsenrücken vom Geisler Rind mit Gemüse und Kartoffelcreme. Zum Abschluss gab es eine weihnachtliche Dessertvariation. Oskar erklärte uns zu jedem Gang die Herkunft der Produkte und man staunte nicht schlecht darüber, dass es möglich ist, auch mit Produkten aus der nahen Umgebung hochwertige Gerichte zuzubereiten. Nach dem Essen entwickelte sich noch ein schöner Plausch und Erfahrungsaustausch zwischen dem Gastgeber und seinen Gästen. Es gab viele Komplimente für das schöne Lokal, die vor-

zügliche Küche und den guten Service. Am Ende bedankten sich alle für den schönen Abend.

Stephan Mahlkecht

v.l.n.r. **Hubert Kompatscher**, Ehrenobmann
Erich Sander, Gastgeber **Oskar Messner**,
Bezirksvertreter **Michael Gasser**.
Im Hintergrund: **Christoph Baumgartner**
und **Hubert Gostner**.



NIEDERBACHER

GASTROTEC

Wir leben Zukunft



Effizienz vereint mit ästhetischem Design - erlebe die optimale Harmonie!

Individuell angepasste Lösungen, die deine Gastronomie auf eine neue Ebene heben.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



SKV-BEZIRK SCHLERN

Eisstockturnier der Köchinnen und Köche

Im Januar hat wieder das traditionelle Eisstockturnier für Mitglieder und Freunde des Südtiroler Köcheverbandes - SKV am Eisplatz des Eisstockvereins Seiser Alpe in Telfen Kastelruth stattgefunden.

Organisiert wurde dies vom Bezirk Schlern. Bei perfekten Bedingungen konnten die zehn gemeldeten „Moarschaften“ wieder um tolle Sachpreise spielen, die von Förderern und Sponsoren gespendet worden waren.

Bezirksobmann Michael Gasser eröffnete um 22 Uhr mit einem dreifachen „Stock Heil!“ das Turnier. Nach einigen Stunden spannender und unterhaltsamer Spiele stand der Sieger fest. Im Finale siegte auch in diesem

Jahr das Team „Tuff Alm“ mit Fritz Haselrieder, Hannes Haselrieder, Max Vötter und Michael Mahlkecht vor den Teams „Völs“ und „Kastelruth“. Doch auch alle anderen Moarschaften waren mit Begeisterung dabei, denn der Spaß stand im Vordergrund. Anschließend gab es für alle Teilnehmer eine leckere Gulaschsuppe (gesponsert von der Firma Menü). Bei der Preisverleihung konnte jedes Team einen sehr schönen Preis in Empfang nehmen.

Der Bezirk Schlern möchte sich bei allen Sponsoren für die vielen großzügigen Sachpreise sowie bei den Eis schützen des ASV Seiser Alpe für die Unterstützung und Bereitstellung der Anlage und der Eisstöcke bedanken. Ebenfalls ein Dank geht an alle, die mitgeholfen haben.

Stephan Mahlkecht

v.l.n.r. Erstplatzierte **Max Vötter**,
Fritz Haselrieder, **Hannes Haselrieder**,
Bezirksvertreter **Michael Gasser**
und **Michael Mahlkecht**



DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT: HOTEL · RESTAURANT

LET'S COOK IT

Internationaler Wettbewerb für junge Kochtalente

20. APRIL 2024



INTERNATIONALER WETTBEWERB FÜR
AUFSTREBENDE KOCHTALENTE

„Let's cook it“ *Wo Leidenschaft auf Köstlichkeit trifft*

Am **20. April 2024** öffnet das Berufsbildungszentrum „**Emma Hellenstainer**“ die Türen für den **4. internationalen Kochwettbewerb, der jungen Köchinnen und Köchen** eine Bühne für kulinarische Kreativität bietet.

Unter dem Motto „Let's cook it“ treten Zweiertteams von hochtalentierten Nachwuchsköchen in einem leidenschaftlichen Wettkampf um den begehrten „Let's cook it“-Award 2024 an. Dieses inspirierende Event versammelt maximal zwölf Teams, die sich mit innovativen Ideen und geschmacklichen Meisterwerken messen. Unser Ziel ist es, einen internationalen Treffpunkt zu schaffen, an dem junge Talente aus ganz Europa ihre Begeisterung für das Kochen entfachen und sich untereinan-

der austauschen können. Teilnehmen können alle Köchinnen und Köche unter 21 Jahren, die Lust auf einen kulinarischen Wettbewerb haben und sich in Zweiertteams mit Gleichgesinnten messen möchten. Die Herausforderung besteht darin, aus einem Warenkorb nachhaltiger Produkte ein besonderes 3-Gang-Menü für sechs Personen zu zaubern.

„Let's cook it“ ist mehr als nur ein Wettbewerb – es ist eine Plattform, um Talente zu entfalten, die Kreativität

zu feiern und die Freude am Kochen zu teilen. Sei Teil dieser kulinarischen Reise und setze mit uns ein Zeichen für die Zukunft der Kochkunst!

Wie könnt ihr dabei sein?

Meldet euch als Team bis zum 15. März 2024 über das Anmeldeformular auf unserer Webseite an:
www.hellenstainer.berufsschule.it

Dort findet ihr weitere nützliche Infos.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Gran Chef Premium Food ist jetzt offizieller Vertriebspartner von SOSA INGREDIENTS

SOSA INGREDIENTS, ein führendes Unternehmen im Bereich moderner und innovativer Küchenzutaten, hat kürzlich eine strategische Zusammenarbeit mit Wörndle Interservice - Gran Chef Premium Food angefangen. Diese Partnerschaft zielt darauf ab, die Exzellenz der SOSA-Produkte in die Hände der besten Restaurants und Köche weltweit zu bringen.

Mit Sitz in Spanien ist SOSA Ingredients bekannt für die Herstellung hochwertiger Zutaten, die Kreativität und kulinarische Innovation fördern. Ihr Sortiment umfasst Verdickungsmittel, Emulgatoren, natürliche Extrakte und viele andere wesentliche Elemente für die Kreation von hochwertigen Gerichten mit außergewöhnlichem Geschmack.

Wörndle Interservice - Gran Chef Premium Food, mit seiner langjährigen Erfahrung in der Beschaffung und Verteilung von Premium-Gastronomieprodukten, ist der ideale Partner, um sicherzustellen, dass die innovativen Zutaten von Sosa die besten Restaurants erreichen.

Diese Partnerschaft ist ein bedeutender Schritt für beide Unternehmen, da Sosa Modern Ingredients durch das starke Vertriebsnetz von Wörndle



- Gran Chef ihre Präsenz im Gastronomiemarkt ausbauen kann. Auf der anderen Seite erhält Wörndle Gran Chef seinen Kunden direkten Zugang zu innovativen und hochwertigen Zutaten.

Das Hauptziel dieser Zusammenarbeit ist es, professionellen Köchen die Möglichkeit zu bieten, auf eine breite Palette innovativer Zutaten zuzugreifen, die ihnen ermöglichen, neue Grenzen in der modernen Gastronomie

zu erschließen. SOSA Ingredients und Wörndle - Gran Chef verpflichten sich, den Gastronomen und Köchen technischen Support und Beratung zu bieten, um das volle Potenzial dieser hochwertigen Produkte auszuschöpfen.

Beide Unternehmen teilen grundlegende Werte wie Aufmerksamkeit für Qualität, Innovation und Kundenservice. Die Zusammenarbeit zielt darauf ab, diese Philosophien zu festigen, um allen Akteuren in der Lebensmittelkette einen greifbaren Mehrwert zu bieten.

Zusammenfassend repräsentiert die Allianz zwischen SOSA Ingredients und Wörndle Interservice - Gran Chef Premium Food eine gewinnbringende Synergie, die darauf abzielt, der Welt der Gastronomie innovative, qualitativ hochwertige Zutaten zur Verfügung zu stellen.





„ECHT GUAT KOCHEN 8.0“

Zeig dein Können beim *Mountain Chef unplugged 2024!*

Die ultimative Herausforderung für junge Talente: Werde der nächste kulinarische Star und gewinne tolle Preise!

Du träumst davon, in der Welt des Kochens durchzustarten und dich mit den Besten zu messen? Dann ist „Echt guat kochen 8.0“ genau das Richtige für dich! Unter dem Motto „The Mountain Chef unplugged 2024“ bietet dieser Wettbewerb eine einzigartige Bühne für junge Kochtalente, um sich zu beweisen.

Eindrücken, die du während dieses Wettbewerbs sammeln wirst. Nutze die Chance, deine Leidenschaft für das Kochen zu zelebrieren und dich in der Kochwelt zu etablieren. Bewirb dich jetzt, sei mutig und werde Teil eines kulinarischen Spektakels, das für immer in Erinnerung bleiben wird!

Worauf wartest du noch? Die Welt des Kochens ruft – sei dabei und werde der nächste „Mountain Chef“!

pj

Mehr Infos unter:
SKV.org



Zeig der Welt, was in dir steckt, und trete gegen Mitstreiter aus allen Ecken des Landes an. Die Köchejugend hat die Chance, sich den begehrten Titel zu sichern und dabei von erfahrenen Juroren bewertet zu werden. Dies ist deine Gelegenheit, dein Können unter Beweis zu stellen und die Kulinarikwelt zu erobern!

Die Finalisten dürfen sich nicht nur auf den Titel „The Mountain Chef“ freuen, sondern auch auf großartige Preise: Eine kostenfreie SKV-Mitgliedschaft für 2025, eine exklusive Kochjacke und weitere tolle Sachpreise. Doch der eigentliche Gewinn liegt in den unvergesslichen Erfahrungen und



Neuheit!

DIE ECHTE ALTERNATIVE
UNTER DEN FROZEN
FOOD PROCESSORS

Exklusiv-Importeur für Italien

 **Fantini Silvano**

Enzo Ferrari Str. 1 - 39100 Bozen
Tel. 0471/251011 - Fax 0471/251588
Info&Shop: moussechef.com

LESERPERSPEKTIVEN IM RAMPENLICHT

Die Analyse unserer Zeitungsumfrage

Liebe Leserinnen und Leser,

Ihre Meinung ist uns wichtig! In unserer aktuellen Leserumfrage zur SKV-Fachzeitschrift haben wir spannende Einblicke gewonnen. Viele von Ihnen haben sich dafür ausgesprochen, mehr über Rezepte und kulinarische Inspiration zu erfahren. Sie möchten außerdem vertiefende Artikel zu Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien in der Gastronomie sowie wertvolle Kochtechniken und Tipps für die Küche entdecken.

Auch wurde der Wunsch geäußert, mehr über die Herausforderungen der Köchinnen und Köche zu erfahren. Themen wie Mitarbeitergewinnung, Rentenfragen, Arbeitszeitmodelle und die Möglichkeit über verkürzte Arbeitsjahre für Köche wurden dabei besonders hervorgehoben. Wir nehmen Ihre Anregungen ernst und planen, diese

Themen in Zukunft ausführlich zu behandeln.

Ein weiterer Fokus liegt auf Berichten über Kundenwünsche, Sonderwünsche sowie Unverträglichkeiten. Ihre Neugier nach mehr Experteninterviews haben wir ebenfalls registriert und werden verstärkt Fachleute zu Wort kommen lassen.

Wir schätzen Ihre Teilnahme an der Umfrage und freuen uns, die SKV-Fachzeitschrift noch besser an Ihre Bedürfnisse anzupassen. In dieser Ausgabe haben wir bereits begonnen Antworten auf Ihre Anliegen zu bieten, und wir sind gespannt auf weitere Anregungen.

Mit kulinarischen Grüßen,

Das Redaktionsteam der SKV-Fachzeitschrift

Mach mit!

Ihre Stimme zählt!

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

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

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

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

Vielen Dank im Voraus für Ihre Teilnahme!



Scanne mich!

SKV since 1913
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochGS Network Member



*Quando si parla di pesce ...
Wenn's um Fisch geht ...*

65 1959-2024
YEARS



IT BIO 013



ASC-C-02898



MSC-C-38232

Varna/Vahrn · T 0472 835 701
info@denardo.it · www.denardo.it



VON NATUR AUS SPORTLICH FORST 0,0%

DAS BIER MIT DER GOLDMEDAILLE.



f /BirraForstBier
@forstbeer
www.forst.it



| BIRRA UFFICIALE





DIE NEUEN VON AROMICA SIND DA!

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

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



www.aromica.de/redone