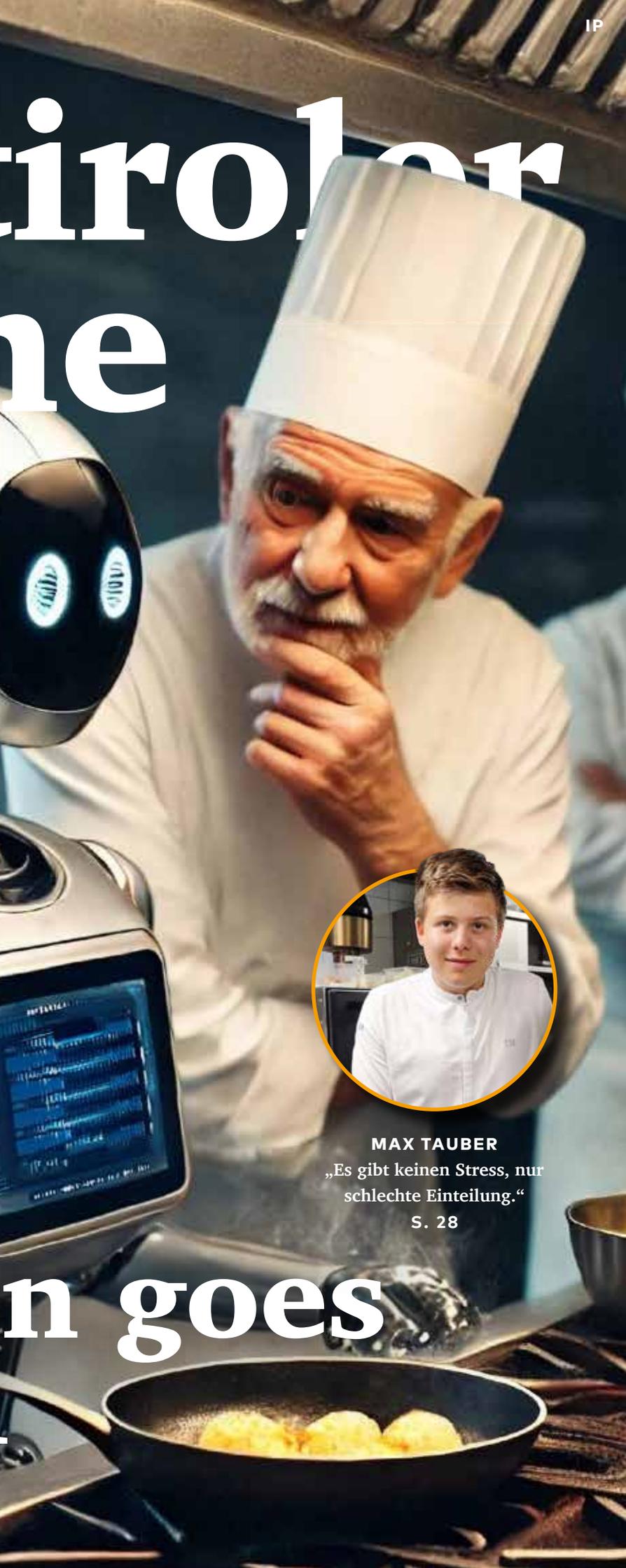


SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Küche

verband

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



MAX TAUBER

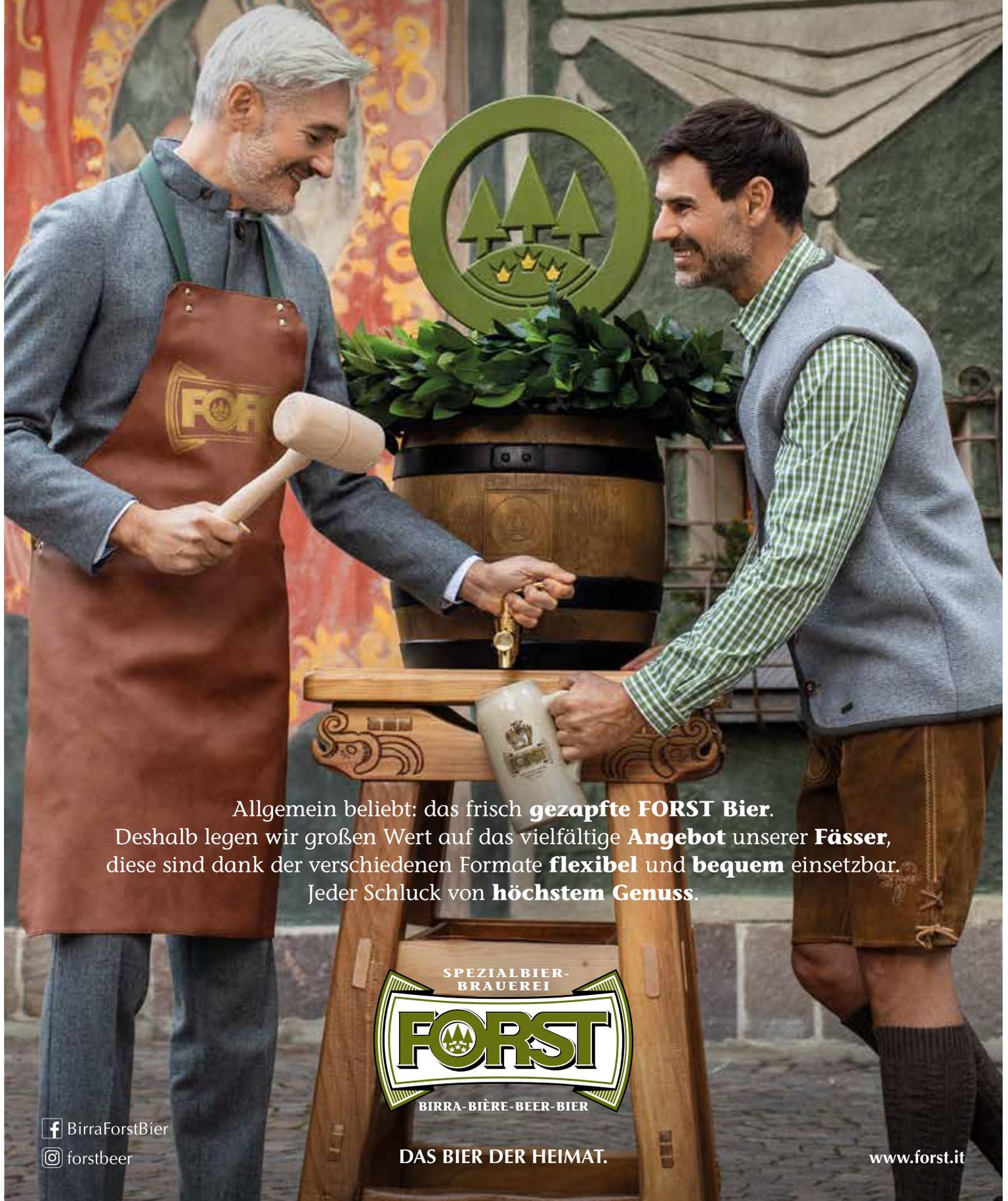
„Es gibt keinen Stress, nur schlechte Einteilung.“

S. 28

# Kitchen goes digital

DIE KÜCHE IM WANDEL

EIN FASS FÜR JEDEN BEDARF.  
DAS IST **FORST**.



Allgemein beliebt: das frisch **gezapfte FORST Bier**.  
Deshalb legen wir großen Wert auf das vielfältige **Angebot** unserer **Fässer**,  
diese sind dank der verschiedenen Formate **flexibel** und **bequem** einsetzbar.  
Jeder Schluck von **höchstem Genuss**.

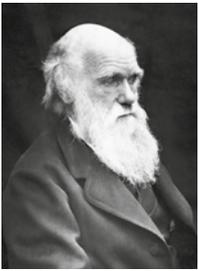


 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER DER HEIMAT.

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



”

„Es ist nicht die stärkste Spezies, die überlebt, auch nicht die intelligenteste, es ist diejenige, die sich am ehesten dem Wandel anpassen kann.“

Charles Darwin

## AKTUELL

- 06** Einladung zur diesjährigen Mitgliederversammlung
- 09** Gesundheitsfonds my Sanitour+ für Beschäftigte im Tourismus in Südtirol

## MARKTPLATZ TECHNIK

- 13** Niederbacher goes to future mit IoT und Cloud-Lösungen

## THEMA

- 20** Der Pirchhof am Nördersberg

## YOUNG CHEFS

- 28** Max Tauber  
„Es gibt keinen Stress, nur schlechte Einteilung.“

## BEZIRKE

- 31** Wanderfreude auf der Mendel  
Ein Tag in der Natur
- 32** Essbares Antholzertal. Ein grünes Paradies für die Gemeinschaft.

## EVENTS

- 40** Treffpunkt für neue regionale Partnerschaften

## NACHLESE

- 42** Gottfried Maschler  
Ruhestand für eine SKV-Ikone

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift  
ONLINE!**



## THEMA

Der Einsatz von KI und Robotik in der Gastronomieküche  
Fluch oder Segen?

10

## THEMA

Firma Giacomuzzi:  
Lange Tradition im Bereich Gastronomie- und Hotellerielösungen

18

Sascha  
Giacomuzzi



## SZENE

Start der Küchenmeisterausbildung am BBZ Emma Hellenstainer

38



**HAST DU ERKANNT, DASS...**

... das Titelbild dieser Ausgabe von einer KI erstellt wurde?

## KÜCHE 4.0

# Roboter am Herd – Fluch oder Segen?

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

die Gastronomie befindet sich im Wandel. Die Digitalisierung und der Einsatz von Robotik in der Küche schreiten in rasantem Tempo voran. Was vor wenigen Jahren noch wie Science-Fiction klang, ist heute Realität: Roboter, die Gerichte zubereiten, künstliche Intelligenz (KI), die Menüs plant, und digitale Systeme, die Arbeitsabläufe optimieren. Diese Entwicklungen werfen die Frage auf: Sind diese Technologien eine sinnvolle Ergänzung in der Küche oder riskieren wir, den Kern unserer Handwerkskunst zu verlieren?

Nun stellt sich die Frage: Wie weit soll dieser Wandel gehen? Ist es sinnvoll, dass Maschinen in unseren Küchen übernehmen? Auf der einen Seite bieten Digitalisierung und Robotik unbestreitbare Vorteile: gleichbleibende Qualität, Effizienz und Entlastung bei monotonen Aufgaben. Auf der anderen Seite besteht die Gefahr, dass wir die Seele unseres Berufs verlieren – die Kreativität, das Gespür für Geschmack und die Leidenschaft für das Handwerk.

Es liegt an uns, diese Technologien mit Bedacht einzusetzen. Wir müssen die Chancen nutzen, die sie uns bieten, ohne jedoch unsere Identität als Köche zu verlieren.

Lassen Sie uns diesen Wandel gemeinsam gestalten mit dem Bewusstsein, dass unsere Leidenschaft und unser Können durch keine Maschine ersetzt werden können.

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:**

Bild generiert mit der kommerziellen

Version von DELL-E.

Foto: **MEDIAMACS.DESIGN**



# Hotel

21-24/10/2024

Bozen

## Dein Vorteil als Mitglied beim Südtiroler Köcheverband - SKV

Kostenloser Eintritt für die Messe Hotel

Und so geht's:

1. Öffne die Webseite der Fachmesse Hotel
2. Oben Rechts (1) oder zentral (2) befindet sich der Button zum Ticketerwerb: Hier anklicken



3. Direkter Link zum Ticketing von **Fachmesse Hotel**
4. Füge in der für den Coupon Kodex vorgesehenen Leiste den Kodex **HOT24SKV** ein.
5. Folge den Anweisungen zum Erwerb des kostenlosen Tickets für die Messe
6. Verwende dein Ticket, um kostenlos mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln zur Messe und wieder nach Hause zu fahren
7. Zeige dein Ticket an den Drehkreuzen vor, um in die Messehallen zu gelangen



## TERMINE



**14. OKTOBER 2024**

Beginn des Küchenmeisterlehrgangs

**20. OKTOBER 2024**

International Chefs Day

**21. - 24. OKTOBER 2024**

Messe Hotel

**23. 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](https://facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband) und [www.instagram.com/suedtiroler\\_koecheverband](https://www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband)

SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

# Einladung zur diesjährigen Mitgliederversammlung



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

tragt euch diesen wichtigen Termin in euren Kalender ein: Wir laden euch herzlich zur **jährlichen Mitgliederversammlung** ein, die am **23. November 2024** im **Meeting und Eventcenter – MEC / Hotel Four Points by Sheraton** in **Bozen** stattfinden wird.

Es liegt Spannung in der Luft, wenn wir uns zum Jahreshöhepunkt des Südtiroler Köcheverbandes - SKV treffen. Euch erwarten nicht nur ein Rückblick auf ein bewegtes Jahr, eine mitreißende Podiumsdiskussion sowie Impulsreferate, sondern auch ein spannender Ausblick auf die Zukunft unserer geliebten Südtiroler Küche.

Ein besonderes Highlight wird die Ehrung der aufstrebenden Sterne am Kochhimmel: „The Best Young Chefs 2024“.

Zudem werden wir den **Ausbildungsbetrieb** und den **Ausbilder des Jahres 2024** auszeichnen, um die Pioniere der Ausbildung gebührend zu würdigen.

Lasst uns gemeinsam den Kochberuf hochleben, Netzwerke knüpfen und unsere Leidenschaft für die Kulinarik feiern. Diese Versammlung wird ein Fest für die Sinne – und ein wichtiger Moment für den Austausch unter uns Südtiroler Köchinnen und Köchen.

Seid dabei und lasst uns gemeinsam die Zukunft gestalten!

*Seid dabei und lasst uns  
gemeinsam die Zukunft gestalten!*

PR-INFO

**VIROPA® - Die Südtiroler Teemanufaktur**

## Neuer Showroom am Hauptsitz in Brixen

In der gehobenen Gastronomie zählt ein umfangreiches Teeangebot heutzutage zum Standard. Besonders im Frühstücksbereich wird ein ausgewogenes Teeangebot von den Gästen gerne angenommen und sehr geschätzt.

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehören kalorienfreie Getränke, verschiedene Tees in allen Variationen sind dafür besonders geeignet. Die Gäste freuen sich über herzhaft, naturreine und gesunde Produkte, die zudem in der Region hergestellt werden. Die Südtiroler Teemanufaktur VIROPA® produziert in ihrem eigenen Betrieb in Brixen eine Vielzahl hochwertiger Teeprodukte. Dabei wird besonders auf die Qualität und Herkunft der Rohstoffe geachtet. Unter anderem werden hochwertige Kräutertees aus dem oberen Vinschgau und dem benachbarten Österreich verarbeitet, und wo immer möglich, werden BIO-Roh-

produkte eingekauft und schonend verarbeitet. Eine zeitgemäße Präsentation ist ebenso von großer Bedeutung wie die außergewöhnliche Qualität der Teeprodukte. Die verschiedenen Sorten sollten übersichtlich und klar erkennbar präsentiert werden, damit sich die Gäste schnell orientieren kön-

nen. Zudem sollte die Handhabung möglichst einfach sein, um die Mitarbeiter zu entlasten.

Um Hoteliers und Gastwirten einen Überblick zu verschaffen, hat die Firma VIROPA® einen neuen Showroom eingerichtet. Hier werden die verschiedenen Möglichkeiten der

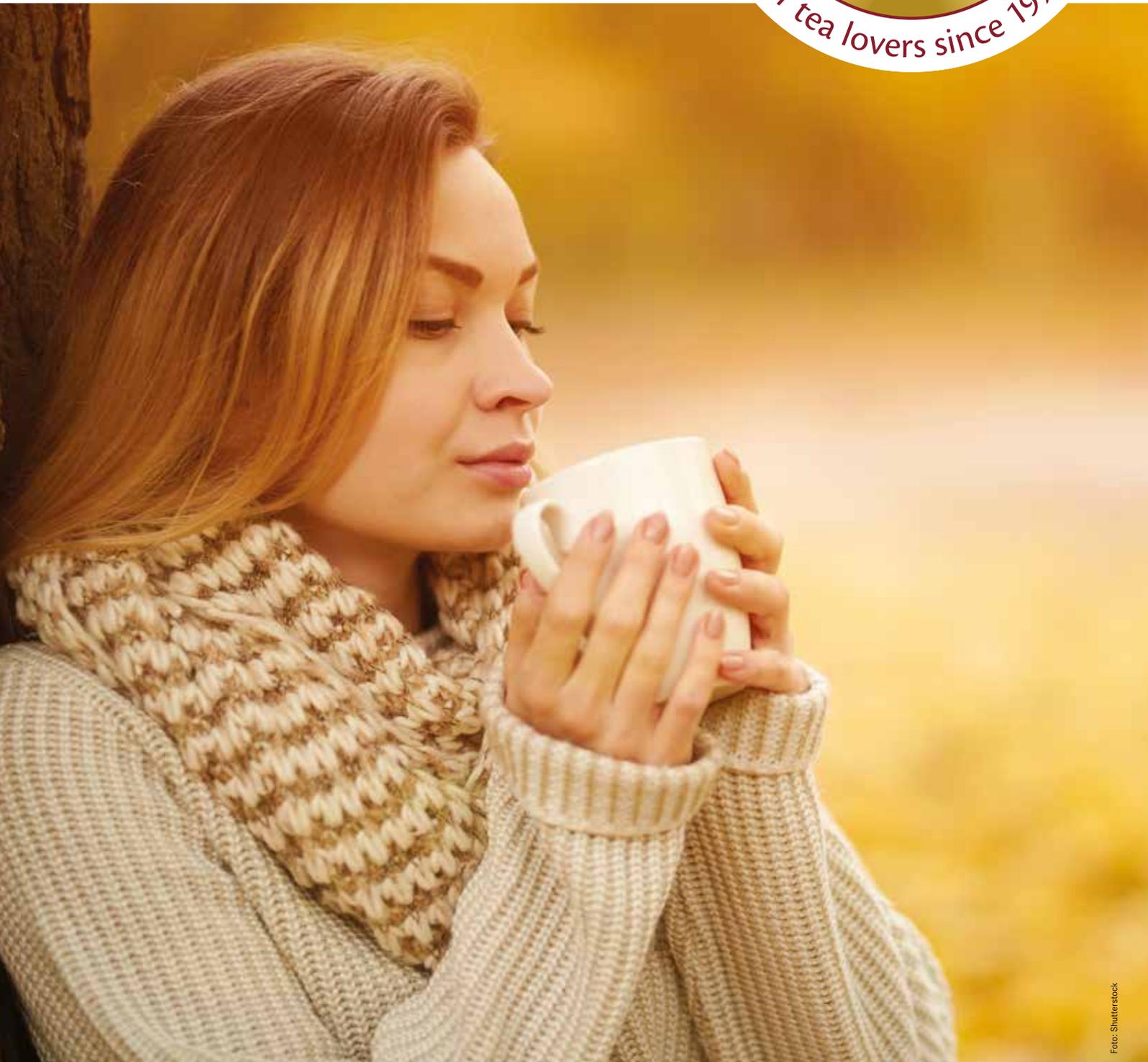
Tee-Stationen praxisnah präsentiert, und es können maßgeschneiderte Lösungen für den jeweiligen Betrieb zusammengestellt werden.



Das **VIROPA®-Team** freut sich darauf, alle Interessierten am Firmensitz willkommen zu heißen und das umfangreiche Angebot vorzustellen.

Bei Interesse bitten wir um telefonische Voranmeldung unter **0472 – 836527** oder per E-Mail an **info@viropa.it**.

# Zeit zum Innehalten



*... aus Südtiroler Tee-Manufaktur*

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

# Bio Fair Südtirol auf der Hotel Messe in Bozen

Erstmals wird es auf der Hotel Messe 2024 in Bozen eine „Bio Meile“ geben, die vom 21. bis 24. Oktober 2024 stattfindet. Diese neue Initiative ist eine Kooperation zwischen Bioland Südtirol und der Messe Bozen und bietet den Besucherinnen und Besuchern eine einzigartige Gelegenheit, sich über biologische Produkte und nachhaltige Ernährung zu informieren.

In der Bio Meile präsentieren sich insgesamt knapp zehn Aussteller im Mittelgang der Messe. Zu den Teilnehmern gehören sowohl biologische



Erzeuger und Verarbeiter als auch verschiedene Bio-Verbände und Bio Fair Südtirol selbst. Dieses Gastronomiekonzept hat sich zum Ziel gesetzt, mehr regionale biologische Lebensmittel auf den Teller zu bringen, damit diese in den Südtiroler Gastbetrieben, von der Alm bis zur Sternegastronomie und von der Schulmensa bis zur Firmen-Kantine, verstärkt zum Einsatz kommen. Dabei müssen die Produkte aus der Region stammen und vernetzen so die Bereiche Tourismus und Landwirtschaft optimal miteinander. So schaffen wir eine Win-Win Situation für die Südtiroler Gastronomie, aber auch für die lokalen Erzeuger und Produzenten.

Die Angebote der Bio Meile reichen von einem gesunden Frühstück über innovative, speziell für die Gastronomie entwickelte Produkte bis hin zu

Anbietern von Bio-Fleisch. Ein besonderes Highlight der Messe wird die Podiumsdiskussion am Dienstagnachmittag, 22. Oktober um 14 Uhr sein. Hier werden Praxisbeispiele vorgestellt, wie „mehr Bio auf dem Teller“ umgesetzt werden kann – eine spannende Gelegenheit für alle, die sich für nachhaltige Ernährung und die Zukunft der Bio-Lebensmittel interessieren.

Mehr Informationen zu **Bio Fair Südtirol** und den teilnehmenden Partnern und Partnerinnen finden Sie über den QR Code.

Bio Fair Südtirol ist Teil des mehrjährigen EU Projekts „**Grenzenlos Regional Bio in Europa**“ und wird von der Europäischen Union co-finanziert.



## REGIONAL BIO IN DER GASTRONOMIE

Besuchen  
Sie uns auf  
der Hotel  
Stand G-1/06  
(Mittelgang)

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



GRENZENLOS **REGIONAL BIO** IN EUROPA



# Gesundheitsfonds my Sanitour+

## für Beschäftigte im Tourismus in Südtirol



### Lachen reinigt die Zähne

Lachen reinigt die Zähne. Dieses Sprichwort stammt aus Afrika. Andere Redewendungen wie „ins Gras beißen“, „auf dem Zahnfleisch gehen“ oder „die Zähne zusammenbeißen“ sind uns wohl vertrauter.

#### Zahnheilkunde – Welche Leistungen sieht der Gesundheitsfonds im Tourismus vor?

Auf der Internetseite von my sanitour+ findet man unter „Informationsbroschüren zum Downloaden“ die Anlage A, Bereich B – Zahnärztliche Leistungen. Dort kann man sich einen Überblick über die einzelnen Leistungen verschaffen, die Anrecht auf eine teilweise Rückerstattung der Kosten geben.

#### Wieviel kann man für Zahnarztspesen vom Gesundheitsfonds zurückbekommen?

Für jede Leistung ist ein gewisser Höchstbetrag vorgesehen (Anlage A, Bereich B) der bei befristet Beschäftigten 85 Prozent beträgt. Die jährliche Gesamtsumme, die rückerstattet wird, beträgt für unbefristet Beschäftigte 2.600 Euro jährlich, für saisonal oder befristet Beschäftigte max. 2.210 Euro (= 85 Prozent) jährlich.

#### Sonderaktion 2024

Bereits in der letzten Ausgabe wurde die Sonderaktion des Gesundheitsfonds für 2024 erwähnt, die vorsieht, dass eine Zahnsteinentfernung bis zu maximal 100 Euro rückerstattet wird. Dies ist als Beitrag zur Vorsorge gedacht und gilt nur für Rechnungen, die im Jahr 2024 ausgestellt worden sind bzw. werden.

#### Anrecht auf Rückerstattung nur bei konventionierten Zahnarztpraxen oder beim öffentlichen Gesundheitsdienst!

Im Gegensatz zu anderen Leistungen im Gesundheitsbereich gilt für die Zahnbehandlungen folgendes: Es werden nur jene Rechnungen rückerstattet, die von einer der 145 konventionierten Zahnarztpraxen in Südtirol stammen. Die Liste der vertragsgebundenen Praxen findet man unter „Informationsbroschüren zum Downloaden“.

#### Ausnahmen

1. Es werden auch Rechnungen (Tickets) des öffentlichen Gesundheitsdienstes rückerstattet.
2. An eine nicht konventionierte Zahnarztpraxis kann man sich wenden, wenn auf Grund eines Unfalls Zahnelemente verletzt worden sind. Dabei ist das Protokoll der Ersten Hilfe mit Angabe der notwendigen Zahnbehandlung und ein ärztliches Zeugnis, ebenfalls mit Angabe der durchzuführenden Leistung, dem Antrag um Rückerstattung beizulegen.

#### Was zu tun ist

Eine Zahnarztpraxis aus der Liste wählen, Termin vereinbaren, dem Zahnarzt mitteilen, dass man bei my sanitour+ eingeschrieben ist, bzw. die Einschreibebestätigung vorlegen, die nach der Erstregistrierung auf der Internetseite des Fonds heruntergeladen werden kann, Rechnung bezahlen, auf der Internetseite [www.mysanitour.it](http://www.mysanitour.it) unter „Antrag stellen“ die Rechnung und die Zahlungsquittung hochladen und abschicken.

#### Warum muss dem Zahnarzt/der Zahnärztin mitgeteilt werden, dass man beim Gesundheitsfonds eingeschrieben ist?

Auf der Rechnung muss **immer** die Art der durchgeführten Leistung, der Betrag und der zugewiesene Kodex (z.B. Zahnsteinentfernung – B01) stehen. So kann der Rückerstattungsantrag problemlos bearbeitet werden kann.

#### Und wenn der Kodex für die durchgeführte Leistung auf der Rechnung nicht aufscheint?

In diesem Fall muss das zahnärztliche Datenblatt vom Zahnarzt mit Angabe des Kodex, dem bezahlten Betrag und der durchgeführten Leistung ausgefüllt werden.

#### Implantologie und Kieferorthopädie

Bei Implantologie und fixen Prothesen muss zusätzlich die Dokumentation vom Ende der Behandlung beigefügt werden und daher kann die Rückerstattung erst nach Beendigung der Behandlungen gestellt werden.

Bei Kieferorthopädie kann auch um die Rückerstattung von geleisteten Anzahlungen angesucht werden. Dafür ist die Erklärung des Zahnarztes über den Beginn der Behandlung beizulegen. Wird am Ende angesucht, ist die Erklärung über das Datum des Beginns und des Endes beizulegen.



Ulrike Egger, Gewerkschafterin des SGBCISL und Mitglied des Verwaltungsrates von My Sanitour+



# De Nardo

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

STAND D22/42

 **Hotel**

Noi ci siamo!  
Wir sind dabei!  
21-24/10/2024

**65** 1959-2024  
YEARS



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



**Unsere Lieferzonen:** Meran/Burggrafenamt | Bozen/Unterland  
Eisacktal/Wipptal | Gröden/Schlerngebiet | Gadertal | Pustertal

A company from  
**SÜDTIROL**

# Über 5.000 Kunden vertrauen auf unsere digitalen Lösungen

Unsere Geschichte beginnt vor 91 Jahren, als unser Familienunternehmen in der Schreibmaschinenbranche Fuß fasste. Damals wie heute war es unser Ziel, die Effizienz und den Service zu verbessern.

## Perfekt aufeinander abgestimmt

Wir begleiten Sie in jedem Schritt bei der Digitalisierung Ihres Restaurants und Hotels. Wir lieben es die Herausforderung anzunehmen, die perfekte Komplettlösung für Ihren Betrieb zu finden und ad hoc zusammenzustellen.

Mit einem Team von über 50 Mitarbeitern arbeiten wir tagtäglich an Software- und Hardwarelösungen für die Gastronomie und Ferienhotellerie. Dabei bieten wir ausschließlich Qualitätsprodukte auf dem neuesten Stand der Technik, die auch unter extremer Belastung einwandfrei funktionieren. Wir sind Ihre Experten, wenn es um Kassensysteme und Hoteldienstleistungen geht.

### Der Spezialist für Kassensysteme, Software und IT für Hotel und Gastronomie

- Familienunternehmen seit 1933
- Spezialisierung auf Gastronomie und Ferienhotellerie
- Über **50 Mitarbeiter**
- Über **5000 zufriedene Kunden**
- Support **365 Tage im Jahr**

Mit jedem Jahr, das vergangen ist, haben wir unsere Expertise vertieft und unser Angebot erweitert. Aus einem kleinen, engagierten Team ist im Laufe der Zeit ein **Unternehmen mit über 50 hochqualifizierten Mitarbeitern** gewachsen, die sich leidenschaftlich der Entwicklung und dem Support unserer Produkte widmen. Heute bieten wir ein **Komplettpaket an Hard- und**

**Software für Gastronomie und Hotellerie** an, das punktgenau auf die **Bedürfnisse von Restaurants und Hotels zugeschnitten** ist. Wir sind spezialisiert auf Kassensysteme für die Gastronomie sowie Gesamtlösungen für die Ferienhotellerie.

Mit unserer jahrelangen Erfahrung sind wir Vorreiter in gastronomischer Technologie, die den Service digi-

talisiert, optimiert und vereinfacht. **Über 5.000 Kunden vertrauen auf unsere digitalen Lösungen** wie die Naramis-Restaurantsoftware, den innovativen Küchenmonitor, kontaktlose Zahlungsmethoden, die Self-Ordering-App und das digitale Tischreservierungsmodul.

Bekannt ist unsere Firma auch wegen der **Bestell-Handterminals mit Funktechnologie und Wifi aus dem Hause der Orderman GmbH, welche seit 2023 in Besitz der Firma Giacomuzzi ist**. Zudem decken wir die gesamte Hotel Guest Journey ab – mit der ASA-Hotelsoftware, verschiedenen Korrespondenztools, Wellness- und Spa-Verwaltung, Online-Check-in, Gäste-App, dem digitalen Zimmerverkäufer (KI-gesteuert), dem Housekeeping-Management, der Hotelplattform für interne Kommunikation und Aufgabenverwaltung und vielem mehr. Dabei bieten wir ausschließlich **Qualitätsprodukte auf dem neuesten Stand der Technik**, die auch unter extremer Belastung einwandfrei funktionieren. Und das Beste: Restaurant und Hotel verschmelzen bei Bedarf zu einer effizient organisierten Einheit. So sparen Sie Zeit und Kosten in der Anschaffung und im laufenden Betrieb und erhöhen zudem die Zufriedenheit Ihrer Kunden.

Mit unserem Team kümmern wir uns um die **stetige Weiterentwicklung unseres Angebotes und den Kundenservice, der an 365 Tagen im Jahr erreichbar ist**.



Küchenmonitor



**ENRICO GIACOMUZZI GMBH**  
Toni-Ebner-Str. 7/b, 39100 Bozen  
Tel. +39 0471 975 728  
e-mail: info@giacomuzzi.it  
www.giacomuzzi.it



Weltweit ausgesucht.  
Für den perfekten  
Kaffeemoment.



# Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN



## REVOLUTION IN DER GROSSKÜCHE

### Niederbacher goes to future mit IoT und Cloud-Lösungen

Energieeffizienz und Benutzerfreundlichkeit neu definiert: Innovatives System für vernetzte Küchenlösungen startet durch.

Seit über einem Jahrzehnt existieren verschiedene Cloud-Lösungen, die jedoch oft nur von großen Ketten genutzt werden, da jeder Hersteller eigene Systeme entwickelt. Paul Schöpfer, ein erfahrener Mechatroniker, hat erkannt, dass **echter Kundennutzen** erst durch die **Vernetzung dieser Systeme** entsteht. Die Förderung von Industrie 4.0 durch einen Steuerbonus von 50 Prozent bot die ideale Gelegenheit, seine Vision umzusetzen. Auf Basis eines bestehenden Energieoptimierungssystems wurde ein neues System entwickelt, das **Energieoptimierung, Temperaturüberwachung, Fehlermeldungen und Fernsteuerung** vereint. Über 50 Anlagen funktionieren bereits mit diesem System. Michael Mauracher, Eigentümer des Mandelhofs in Girlan, hat das System von Niederbacher bezogen und angeregt, es cloudbasiert und skalierbar zu gestalten.

Die Entscheidung, das System direkt an Endkunden zu verkaufen, wurde aufgrund des hohen Installationsaufwands und der komplexen Verkabelung getroffen. Gemeinsam mit Programmierer Roman



Stimpfl, der Erfahrung im Seilbahnsektor hat, wurde das System vollständig neu programmiert und nutzt moderne Technologien. Nach einem Jahr intensiver Programmierung ist das neue System nun einsatzbereit. Geplant sind **erste Installationen** und ein anschließender Fieldtest, gefolgt von der internationalen Vermarktung unter dem Brand **Creatus.cloud**.

Niederbacher setzt damit neue Standards in der Digitalisierung und Vernetzung von Großküchen und prägt die Zukunft der Gastronomie auf diese Weise entscheidend.

red / pj

#### Kundenvorteile

- Integrierte Energieoptimierung und HACCP-Überwachung
- Zugriff über alle Geräte (Handy, Tablet, PC)
- Geringe Installationskosten dank dezentraler APIs und Plug-&-Play-Funktionalitäten
- Tägliche Reports über Verbrauch und Betriebskosten
- Zentrale Fehlermeldungen mit automatischen Serviceanfragen
- Intuitive Zeitsteuerung für Kühlstellen, Geräte und Lüftungssysteme
- Zeitgesteuerte oder manuelle Steuerung der Küchengeräte



Weitere  
Informationen  
unter



*Der Einsatz von*  
**KI und Robotik**  
*in der Gastronomieküche*

**Fluch oder Segen?**

Die Gastronomie steht vor einem tiefgreifenden Wandel, der durch den Einsatz von **Künstlicher Intelligenz (KI)** und **Robotik** geprägt ist. Diese Technologien versprechen nicht nur eine Steigerung der Effizienz und Qualität in der Küche, sondern auch eine Revolutionierung des Gästelerlebnisses. Doch während die Vorteile offensichtlich sind, gibt es auch erhebliche Herausforderungen und Bedenken, die nicht ignoriert werden dürfen. In diesem Artikel werden sowohl die **positiven Aspekte** als auch die potenziellen **Nachteile** dieser Entwicklungen beleuchtet.



## Vorteile der Technologie

### Effizienz und Präzision

Der Einsatz von Robotern in der Küche ermöglicht eine Automatisierung von Routineaufgaben wie dem Schneiden, Mischen und Kochen. Die entsprechenden Maschinen arbeiten mit einer Präzision, die menschliche Fehler minimiert und die Konsistenz der Gerichte erhöht. KI-gestützte Systeme können zudem Daten analysieren, um optimale Menüvorschläge zu erstellen und den Personaleinsatz effizient zu planen. Dies führt zu einer Reduzierung der Betriebskosten und einer Verbesserung der Gästezufriedenheit.

### Verbesserung des Gästelerlebnisses

Durch den Einsatz von KI können Restaurants personalisierte Empfehlungen für ihre Gäste anbieten, basierend auf deren Vorlieben und bisherigen Bestellungen. Interaktive Menüs und smarte Bestellsysteme tragen dazu bei, dass der Bestellprozess schneller und angenehmer wird. Roboter, die Speisen servieren oder Getränke mixen, schaffen zudem ein einzigartiges Ambiente, das das Interesse der Gäste weckt.

Fortsetzung auf Seite 17





TASTE SUPPORTER

We  
**STAND**



for  
**JOY**

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



## Nachteile und Herausforderungen

Foto: MOLEY-ROBOT-SMART-KITCHEN © BLACK-EDGE-PRODUCTIONS

### Verlust der Menschlichkeit

Eine zentrale Befürchtung beim Einsatz von KI und Robotik in der Gastronomie ist der Verlust der menschlichen Note. Die Gastronomie ist nicht nur ein Geschäft, sondern auch ein Ort der Begegnung und des Austauschs. Menschliche Interaktionen wie das Lächeln eines Kellners oder die persönliche Empfehlung eines Küchenchefs tragen entscheidend zur Atmosphäre eines Restaurants bei. Der Einsatz von Maschinen könnte diese zwischenmenschlichen Beziehungen gefährden und das Erlebnis für die Gäste weniger persönlich machen.

### Arbeitsplatzsicherheit

Die Automatisierung von Küchenprozessen wirft auch Fragen zur Arbeitsplatzsicherheit auf. Während einige Tätigkeiten durch Roboter effizienter erledigt werden können, besteht die Gefahr, dass Arbeitsplätze verloren gehen. Dies könnte insbesondere in einem Sektor, der bereits mit Fachkräftemangel zu kämpfen hat, zu weiteren Herausforderungen führen. Die Balance zwischen Technologie und menschlicher Arbeitskraft muss sorgfältig abgewogen werden, um die Integrität der Branche zu wahren.

### Hohe Investitionskosten

Die Implementierung von KI- und Robotiklösungen erfordert erhebliche Investitionen. Viele kleine und mittelständische Betriebe könnten Schwierigkeiten haben, die notwendigen finanziellen Mittel aufzubringen, um mit größeren Wettbewerbern Schritt zu halten. Dies könnte

zu einer weiteren Konzentration der Branche führen, in der nur die finanziell stärkeren Unternehmen überleben.

### Fazit: Ein ausgewogenes Verhältnis finden

Die Digitalisierung in der Küche bringt sowohl Chancen als auch Herausforderungen mit sich. Es ist entscheidend, ein ausgewogenes Verhältnis zu finden, in dem die Vorteile der Technologie genutzt werden, ohne die traditionelle Kochkunst und das handwerkliche Geschick aus den Augen zu verlieren. Der Schlüssel liegt in der Integration digitaler Lösungen, die den Koch unterstützen, anstatt ihn zu ersetzen. In Südtirol, wo Tradition und Innovation Hand in Hand gehen, können Köche die Digitalisierung als Werkzeug nutzen, um ihre kreative Vision zu verwirklichen und gleichzeitig den hohen Qualitätsstandard der regionalen Küche zu wahren. Letztendlich hängt der Erfolg der Digitalisierung in der Gastronomie davon ab, wie gut es gelingt, die Balance zwischen Fortschritt und Tradition zu halten.

pj

## WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... die Künstliche Intelligenz (KI) die Fähigkeit einer Maschine ist, menschliche Fähigkeiten wie logisches Denken, Lernen, Planen und Kreativität zu imitieren. KI ermöglicht es technischen Systemen, ihre Umwelt wahrzunehmen, mit dem Wahrgenommenen umzugehen und Probleme zu lösen, um ein bestimmtes Ziel zu erreichen. Besonders faszinierend ist, dass KI-Systeme in der Lage sind, ihr Handeln anzupassen, indem sie die Folgen früherer Aktionen analysieren und autonom arbeiten.



FIRMA GIACOMUZZI

# Lange Tradition im Bereich Gastronomie- und Hotellerielösungen

Der Südtiroler Köcheverband - SKV hat mit der **Firma Giacomuzzi** einen neuen **starken Partner** gewonnen. Im Interview stand uns **Sascha Giacomuzzi**, Mitglied der Geschäftsleitung, Rede und Antwort und gab spannende Einblicke in seine Arbeit.



Sascha  
Giacomuzzi

**Die Firma Giacomuzzi hat eine lange Tradition im Bereich Gastronomie- und Hotellerielösungen. Wie hat sich Ihr Angebot durch die Digitalisierung in den letzten Jahren verändert?**

Kassen sind dafür da, Arbeitsprozesse zu erleichtern. Die Kasse ersetzt das

sogenannte „Tat“, sprich die Geldschublade, und erleichterte die Abrechnung, seit den 70er Jahren halfen sogenannte „Buchungskassen“ das Abrechnen und druckten schon Bestellungen in der Küche und an der Bar aus, seit Mitte der 90er Jahren hilft das mobile Funkbionieren mit Orderman viele Wege zu ersparen. In den letzten Jahren haben wir verstärkt den Fokus auf die Arbeitsläufe in der Küche gesetzt (Stichwort Küchenmonitor) und die Zusammenarbeit mit Küche und Service. Auch ganz neu ist die Integration der Zahlungen in den Orderman Geräten, zwei von drei

Zahlungen sind heute elektronisch und es ist sehr effizient, wenn ich diese am Tisch kontaktlos machen kann.

**Welche neuen digitalen Trends sehen Sie derzeit im Bereich Gastronomie, und wie passt sich Giacomuzzi diesen Entwicklungen an?**

Die aktuellen Trends wie kontaktloses Zahlen sind bereits umgesetzt, Richtung Tischreservierung im Internet haben wir auch mehrere Produkte gemacht und das Thema Selbst-Bestellen am Tisch haben wir durch Beteili-

gung an der Start-Up Nanea gedeckt. Das Tempo hat sich erhöht aber wir haben einfach die kritische Größe um da mithalten zu können.

**Können Sie uns einen Einblick geben, wie digitale Systeme den Küchenbetrieb heute optimieren, vom Bestellprozess bis zur Zubereitung?**

Es fängt an dass ich die Bestellung direkt am Tisch aufnehme, mit allen erdenklichen Zusatzinfos, wenn ein Produkt nicht verfügbar ist kann es nicht bestellt werden und dann vom Service aus die Gänge in der Küche abrufe. In der Küche sieht jede Position sofort was zuzubereiten ist, ob es mit einer anderen Speise einer anderen Station zusammen raus muss, ob der Kollege schon mit der Zubereitung angefangen hat... kurzum das An-

noncieren fällt komplett weg. Sobald die Speisen abholbereit sind kann der Service diskret mit einem Pager durch Vibration gerufen werden. Und der Service sieht am Pick-Up Monitor was wohin zu liefern ist, ob alle Speisen der Bestellung schon am Pass sind und kann dann einfach die Gerichte abtippen. Der Service ist jederzeit vom Status der Bestellung informiert (wann wurde es abgerufen, ist es in Zubereitung, ist es schon geliefert).

**Was inspiriert Sie persönlich, immer wieder nach neuen digitalen Lösungen für die Gastronomie zu suchen?**

Gastronomie ist ein Bereich der mich persönlich sehr anspricht und ich bin gerne in Kontakt mit unseren Kunden. Es ist schön zu sehen, wie aus einer Rückfrage oder Schwierigkeit, die ein

Kunde hat, eben entsprechende digitale Lösungen entstehen und diese umgesetzt werden.

**Wenn Sie an die Küche der Zukunft denken, welches Bild haben Sie vor Augen?**

**Wie sieht Ihre perfekte digitale Küche aus?**

Mit dem Küchenmonitor System haben wir einen entscheidenden Schritt schon gesetzt: jede Position weiß was zu tun ist, weiß was die anderen Stationen machen, es ist ruhig und jeder kann sich auf seine Arbeit konzentrieren. Wir bauen das laufend aus. Natürlich sind auch in unserem Bereich künstliche Intelligenz und Robotik im Vormarsch und sind auch weiterhin im Auge zu behalten.

red



 **Hotel**  
WIR FREUEN UNS AUF SIE  
21-24/10  
HALLE CD - STAND D24/50

**winterhalter**<sup>®</sup>



**WINTERHALTER**, mit mehr als 75 Jahren Erfahrung und Fachwissen, als Spezialist für gewerbliches Spülen garantiert perfekte Spülergebnisse.



## EIN PARADIES FÜR FEINSCHMECKER

# Der Pirchhof am Nördersberg

Der **Pirchhof in Schlanders**, gelegen auf dem malerischen Nördersberg auf 1.020 Metern Höhe, ist ein wahrer Genussort. Seit drei Generationen bewirtschaftet die **Familie Kuppelwieser** diesen idyllischen Hof und bietet eine beeindruckende Vielfalt an Produkten von **Freilandhühnern** und **Wagyu-Rindern** bis hin zu **Iberico-Schweinen** und den berühmten **Vinschger Marillen**.



Der Pirchhof ein Paradies für Feinschmecker

Fotos: MARTIN RECHENMACHER

20 // SKV THEMA

Mit einem klaren Fokus auf Qualität und naturnahe Haltung ist der Pirchhof ein Paradies für Feinschmecker. Der Kopf der Familie, Martin Matthias Kuppelwieser, wurde am 16. November 1985 in Meran geboren. Gemeinsam mit seiner Frau Sonya Dorfmann und den beiden Kindern Alex und Chris führt er den Hof mit Leidenschaft und innovativen Ideen. Der Pirchhof der Familie Kuppelwieser ist ein junges, zielstrebiges Unternehmen mit großen Zukunftsplänen. Ihr Motto: „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.“

Der Pirchhof hebt sich durch seine Philosophie von der Masse ab. „Wir möchten neue Kreationen für jeden Koch und jede Person schaffen. Jeder Koch hat die Freude, mit neuen Produkten zu arbeiten, um neue Gerichte zu kreieren und Neues zu entdecken“, sagt Martin Matthias Kuppelwieser. Die Produkte des Pirchhofs sind echte Raritäten von höchster Qualität,

die darauf warten, von Köchen entdeckt zu werden, um die Teller der Gäste zum Strahlen zu bringen.

### **VINSCHGER MARILLE:** **Eine regionale Köstlichkeit**

Die Vinschger Marille ist eine besondere Frucht, die sich durch ihre weiche Schale und den harten Kern auszeichnet. Sie gedeiht prächtig im milden und trockenen Klima der Vinschger Höhen und entfaltet dort ihr einzigartiges Aroma. Auf den 1,5 Hektar Plantagen des Pirchhofs wachsen etwa 560 Bäume, die diese delikatsten Früchte tragen.

### **FREILANDHÜHNER:** **Naturnahe Haltung für besten Geschmack**

Vor mehr als 35 Jahren begann Alois Kuppelwieser mit der Aufzucht von Hühnern und der Vermarktung von Freilandeiern. Heute leben rund 3.000 Hühner auf dem Pirchhof.



Marillen vom Pirchhof

Fortsetzung auf Seite 22

Martin Matthias Kuppelwieser,  
Frau Sonya Dorfmann  
und den beiden Kindern  
Alex und Chris





Sie haben tagsüber uneingeschränkten Zugang zu einem 12.000 Quadratmeter großen Freigehege und einem Stall mit einer Fläche von 350 Quadratmetern. Diese artgerechte Haltung spiegelt sich im Geschmack der Eier wider, die bei Feinschmeckern sehr beliebt sind.

### WAGYU-RINDER: Das beste Fleisch der Welt?



„Das Wagyu-Fleisch ist das beste Fleisch der Welt“, sagen viele, und es gibt gute Gründe dafür. Original Wagyu-Rinder sind für ihren hohen Marmorierungsgrad bekannt. Ihr Fleisch ist cholesterinarm, nährstoffreich und besticht durch ein herrlich aromatisches Aroma, das auf der Zunge zergeht. Auf dem Pirchhof dürfen die Rinder das ganze Jahr über ins Freie, und die Kälber wachsen mit den Mutterkühen auf. Diese naturnahe Haltung trägt zur hervorragenden Fleischqualität bei.

### IBERICO-SCHWEINE: Pata Negra auf dem Nördersberg

Die Zucht von Iberico-Schweinen begann auf dem Pirchhof im Jahr 2022. Bekannt für ihr charakteristisches schwarzes oder dunkelgraues Fell, genießen diese Schweine ein freies und natürliches Leben auf den Weideflächen des Hofes. Die einzigartige

Fähigkeit der Iberico-Schweine, Fett in den Muskel zu infiltrieren, verleiht dem Fleisch seinen unverwechselbaren Geschmack. Dieser Prozess führt dazu, dass der iberische Schinken förmlich im Mund schmilzt und einen exquisiten Geschmack hinterlässt. Martin Matthias Kuppelwieser sagt: „Das Iberico-Schweinefleisch war lange Zeit nur der Spitzengastronomie vorbehalten, deshalb möchten wir dieses besondere Fleisch nun auch in Südtirol zu fairen Preisen vermarkten.“



Iberico-Schweine

Ein Besuch auf dem Pirchhof lohnt sich nicht nur für Feinschmecker, sondern auch für alle, die die naturnahe Landwirtschaft und die besondere Pflege der Tiere schätzen. Die Familie Kuppelwieser heißt Besucher herzlich willkommen und bietet einen Einblick in ihre nachhaltige und traditionelle Bewirtschaftung des Hofes. Der Pirchhof ist ein Beispiel dafür, wie Tradition und Innovation in der Landwirtschaft Hand in Hand gehen können, um Produkte von höchster Qualität zu erzeugen. Ein wahrer Genussort für alle, die das Besondere suchen.

red / pj

## Küchencommis Mattia Tassiello

vom Hotel Jagdhof  
in Latsch kreiert  
Lieblingsgericht  
aus Pirchhof-Produkten



Küchencommis Mattia Tassiello vom renommierten Hotel Jagdhof in Latsch hat aus den hochwertigen Produkten des Pirchhofes ein wahres Meisterwerk und sein persönliches Lieblingsgericht kreiert. Seit zwei Jahren ist Mattia ein unverzichtbares Mitglied des Küchenteams unter der Leitung von Roland Hanny. Kürzlich wurde er zudem Mitglied im SKV. Das Hotel Jagdhof ist bekannt für seine exquisite Küche, die Tradition und Innovation auf höchstem Niveau vereint. Mattia Tassiello trägt maßgeblich dazu bei, diese kulinarischen Erlebnisse zu gestalten. Seine Kreativität und Leidenschaft spiegeln sich in jedem seiner Gerichte wider, und sein neues Lieblingsgericht, inspiriert von den frischen und natürlichen Zutaten des Pirchhofes, ist ein weiteres Beispiel für sein Talent. Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten wie dem Pirchhof liegt dem Hotel Jagdhof besonders am Herzen. Durch die Verwendung lokaler und saisonaler Produkte wird nicht nur die Qualität der Speisen gesichert, sondern auch die Nachhaltigkeit gefördert. Mattia Tassiello zeigt eindrucksvoll, wie man mit solchen Zutaten einzigartige Geschmackserlebnisse schaffen kann.

red / pj

Ein Rezept finden  
Sie auf der **Webseite**  
des SKV



☆☆ EDNA ☆☆

LA QUALITÀ

è la nostra

MISSIONE

Art. 3907

Art. 2125

Art. 690

Die neuesten  
Trends  
Le ultime  
tendenze

Art. 1753

Art. 323

ASSOLUTA  
NOVITÀ



**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. 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. 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. 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



**Art. 2532\***  
**Midi Pancake**  
**Midi Pancake**  
 Maße · Misure: Ø 8,0 x H 0,5 cm  
 Gewicht · Peso: 20 g, 120 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto

*Una svolta per  
 la colazione!*



**ASSOLUTA**

**NOVITA**



**Art. 323\***  
**Mini**  
**Cappuccinocrema-Schnecke**  
**Mini Girella**  
**con crema al cappuccino**  
 Maße · Misure: Ø 5,0 x H 2,5 cm  
 Gewicht · Peso: 40 g, 90 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ vorgegart · Prelievitato



**Art. 1978\***  
**Glutenfreie Kuchenbox**  
**geschnitten, 3-fach sortiert**  
**Mix di torte pretagliate senza**  
**glutine, 3 varietà**  
 Maße · Misure: L 2,0 x B 7,5 x H 9,0 cm  
 Gewicht · Peso: 60 g, 24 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



**Art. 1319\***  
**Mikro Brownie-**  
**und Blondie-Box**  
**Micro Brownie- e Blondie-Box**  
 Maße · Misure: L 36,0 x B 27,0 cm  
 Gewicht · Peso: 1.900 g, 2 St./Kt. · pz./ct.  
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



**Art. 1805\***  
**Mini-Butter-Croissant Bake-up**  
**Mini croissant „Bake Up“, 25 g**

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. 1687\***  
**Rosenbrötchen**  
**Panino „Rosetta“**

Maße · Misure: Ø 8,0 x H 5,0 cm  
Gewicht · Peso: 65 g, 40 St./Kt. · pz./ct.  
❄️ vorgebacken · Precotto



**Art. 197\***  
**Frühstücks-Duett**  
**Duett per colazione**

Gewicht · Peso: 54 g, 120 St./Kt. · pz./ct.  
❄️ vorgebacken · Precotto



**Art. 1722\*1**  
**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. 8220\***  
**Genießer-Mischkiste, 4-fach sortiert**  
**Confezione assortita**  
**Buongustaio, 4 varietà**

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



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

Gewicht · Peso: 38 g, 175 St./Kt. · pz./ct.  
❄️ vorgebacken · Precotto



**Art. 3907\***  
**Mini-Bagel-Mischkiste, 3-fach sortiert**  
**Assortimento di mini bagel**

Maße · Misure: Ø 9,5 x H 3,0 cm  
Gewicht · Peso: 60 g, 72 St./Kt. · pz./ct.  
❄️ fertig gebacken · Già pronto



**Art. 2125\***  
**Glutenfreie**  
**Mischbox, 6-fach sortiert**  
**Mix di pane senza glutine, 6 varietà**

Gewicht · Peso: 55,8 g, 60 St./Kt. · pz./ct.  
❄️ fertig gebacken · Già pronto



**Art. 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. 2403\***  
**Better Life Well**  
**Fit-Mischkiste, 3-fach sortiert**  
**Better Life Mix Well Fit, 3 varietà**

Gewicht · Peso: 60 g, 105 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 St. /Kt. · pz. / ct.  
 Service-Welt · Service-World



**Art. 34800\***  
**Mini tartellette HUG**  
**"artigianale", Ø 3,8 cm**

Maße · Misure: Ø 3,8 cm, h 1,8 cm  
 Gewicht Peso: 6,6 g, 200 St. /Kt. · pz. / ct.  
 Service-Welt · Service-World



LA QUALITÀ  
 È LA NOSTRA MISSIONE

Spedizione  
**GRATIS**

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

**EDNA** *in Italia*

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

- Innovazione & tradizione
- Tempestività
- Affidabilità
- Flessibilità

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

**CAPONE FOOD SRL**

Via Copernico 7  
 39100 Bolzano

TEL 0471 919415  
 E-MAIL info@capone-food.com

**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

**EDNA.it**

**EDNA International GmbH**  
 Collenhofstraße 3 · D-86441 Zusmarshausen

☎ 800 816 862 Numero verde

E-Mail **info@edna.it**



❄ La consegna avviene con camion dei surgelati. <sup>1</sup> Controllato dal controllo biologico DE-ÖKO-006.

\* 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.



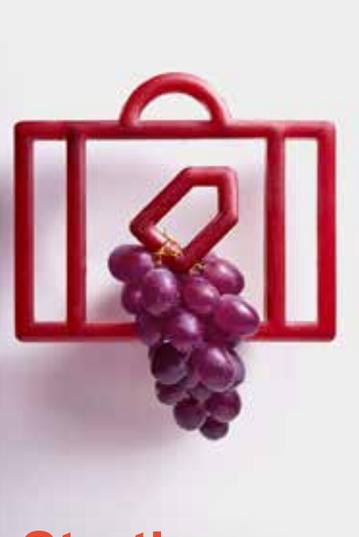
La Crème  
de la crème



Willst du  
das perfekte  
Dinner?



Voulez-vous  
coucher  
avec moi?



Starting  
my grape  
juice diet



# Hotel

21-24/10/2024

Bozen

Die Essenz  
nachhaltiger  
Gastlichkeit

Fachmesse  
für Hotellerie  
und Gastronomie





Max Tauber

## MAX TAUBER

# Mountain Chef 2024

Wie ein Nachwuchstalent die Kochwelt aufmischt und von großen Abenteuern träumt.

## MAX TAUBER

**Jahrgang:** 2007

**Herkunft:** Afers/Brixen

### Ausbildung:

- Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer, Gastronomie und Kulinarik (Abschluss im Mai 2025);
- 1. Lehrjahr im Gasserhof in St. Andrä in Brixen;
- 2. und 3. Lehrjahr im Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran



## IM KURZPORTRAIT

### Lebensmotto?

„Olm dai dai“ (immer weiter)

### Lieblingssort?

Eigentlich überall, wo etwas los ist. Aber ganz besonders liebe ich den Dolomitengipfel Peitlerkofel.

### Beruf – Posten?

Commis-Tournant

### Lieblingsmensen?

Familie und Freunde

### Lieblingslebensmittel?

Der Ultner Flusskreb

### Kochen ist für mich?

Leidenschaft und „a Gaudi“

### Persönliches Zitat?

„Es gibt keinen Stress, nur schlechte Einteilung.“ Dies habe ich vom Sternekoch der Fragsburg, KM **Egon Heiss**, gelernt.

Die Terrasse des Relais & Châteaux  
Castel Fragsburg mit Blick auf das Meranerland



Fotos: CASTEL FRAGSBURG

## Über mich

In meiner Kindheit bin ich das erste Mal in Berührung mit der Arbeit in einer Großküche gekommen. Damals habe ich meinem Vater im hoteleigenen Betrieb bei der Zubereitung regionaler Gerichte über die Schultern geschaut. Im täglichen Trubel der Küche bin ich aufgewachsen und habe mich anschließend für meinen Bildungsweg entschieden.

Mein Ziel ist es, ein guter und erfolgreicher Koch mit einem aufgeschlossenen Blick für das Neue zu werden. Als Vorbild dient mir dafür Jan Hartwig, einer von zehn Drei-Sterne-Köchen in Deutschland. Ihn und sein Küchenteam durften wir vor Kurzem persönlich auf der Fragsburg bekochen; ein ganz besonderes Erlebnis. So ist auch der Sternekoch der Fragsburg, KM Egon Heiss, eine Inspiration für mich: Dazu gehört seine Kreativität sowie sein ausgeglichener Führungsstil.

Mit großer Freude und Stolz habe ich Ende Juli die Auszeichnung zum Mountainchef Unplugged auf der Schwemmalm im Ultental entgegengenommen.

Mein Wunsch oder Traum für die Zukunft? Ich möchte an den nächsten World-Skills-Berufsweltmeisterschaften teilnehmen, einmal mit Jan Hartwig hinterm Herd stehen und Egon Heiss auf eines seiner berühmten Red-Bull-Events begleiten. Außerhalb der Küche zieht es mich in die Berge, ob zu Fuß oder mit dem Mountainbike. Im Winter hole ich die Skier aus dem Keller. Ab auf die Bretter geht es auf die Plose, meinen Hausberg, und mit den Tourenskiern auf den Peitlerkofel, eine schweißtreibende, aber besonders lohnende Tour. Das Feiern mit Freunden darf natürlich nicht zu kurz kommen. Dazu gehört ein Feierabendratscher unter Arbeitskollegen und ganz besonders das Altstadtfest in Brixen.

## Was sagt dein Betrieb/oder der Küchenchef über dich?

Da das Castel Fragsburg, ein kleines Refugium oberhalb von Meran, nur durchschnittlich 40 bis 50 Gäste beherbergt, haben wir die Möglichkeit hochwertig zu arbeiten. Präzision und genaues Arbeiten sind deshalb Tugenden, die Max tagtäglich umsetzen kann und muss. Max hat sich in den letzten beiden Jahren sehr stark entwickelt, vom Spitzbuben zu einer jungen Persönlichkeit. Vor

Das Sterne-Restaurant **Prezioso**



allem in Stresssituationen behält er einen kühlen Kopf und die Übersicht. Zu erwähnen ist, dass er heuer mit und neben Tobias Parth, einem Jan-Hartwig-Schüler arbeiten darf. Jeder, der einmal in einer Drei-Sterne-Küche gearbeitet hat, weiß, was Hygiene, Organisation, Disziplin und Demut bedeuten. Max und alle anderen jungen Menschen im Team haben sich in dieser Hinsicht extrem gut entwickelt. Ich bin mir sicher, wenn Max weiterhin die Freude am Kochen behält und sich so strebsam weiterentwickelt wie bisher, hat er eine große Zukunft vor sich.

KM **Egon Heiss**,  
Küchenchef Castel Fragsburg

## Kurze Vorstellung des Betriebes

Das Relais & Châteaux Castel Fragsburg liegt auf einem privaten Hügel hoch über der Stadt Meran. Das exklusive Fünf-Sterne-Hotel thront hier seit dem 17. Jahrhundert und liegt gleich unterhalb der eigenen mittelalterlichen Burg. Die Fragsburg verfügt über insgesamt nur 20 einzigartige Suiten für bis zu 50 Gäste aus aller Welt.

Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche setzt auf Regionalität, Qualität, Gesundheit und exzellenten Service. Geführt wird diese vom Sarner Sternekoch und Gault&Millau Koch des Jahres 2024 KM Egon Heiss. Im alchemistischen Heilspa, dem ersten seiner Art auf der Welt, verwöhnt die Fragsburg mit einzigartigen Anwendungen und hausgemachten Produkten.

red



**KÜHLANLAGEN**

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE**

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.



Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | [www.ungerer.it](http://www.ungerer.it)

STAND  
C21/62

 **Hotel**

Wir sind dabei!  
21-24/10/2024

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**

SKV-BEZIRK SCHLERN

# Wanderfreude auf der Mendel

## Ein Tag in der Natur

Traditionelle Wanderung des SKV-Bezirks Schlern durch blühende Wiesen und mit kulinarischen Genüssen

Am 17. Juni organisierte der SKV-Bezirk Schlern wieder die traditionelle Wanderung für seine Mitglieder und Freunde. Dieses Jahr führte die Wanderung auf die Mendel. So trafen sich 19 Wanderfreunde am Mendelpass. Mit dabei waren auch der ehemalige Bezirksobmann des Unterlandes, Franz De Pauli, mit Gattin, sowie auch unser geschätzter Altbezirksobmann Erich Sander. Die Wanderung führte durch die herrliche Almlandschaft der Regelewiesen, auf der wir viele, auch seltene

Blumenarten wie Paradieslilie oder Arnika bestaunen konnten. Auf halber Strecke wurde „Halbmittag“ gehalten, welchen Erich wie immer mitgebracht



hatte. Gestärkt ging es weiter bis zum Restaurant „Vancchetto“, wo man ein schmackhaftes Mittagessen genoss. Nach kurzer Rast ging es wieder zum Ausgangspunkt zurück. Dort nutzte man die Gelegenheit, um Käse von der Nonsberger Käserei zu kaufen. Zum Schluss gönnten sich die Teilnehmer noch ein Eis, bevor nach einem gelungenen Wandertag die Heimfahrt angetreten wurde.

**Stephan Mahlknecht**  
SKV-Bezirksausschussmitglied

PR-INFO

Kulinarium 2024

## Die Kunst des guten Geschmacks in Bruneck

Am 14. November 2024 lädt Wörndle Interservice zur 10. Jubiläumsausgabe des Kulinarium in den Stadl des historischen Schönhuber Hof in Bruneck ein. Von 9.30 bis 18.00 Uhr erwartet die Gäste ein exklusives Event mit erlesenen Verkostungen und kulinarischen Höhepunkten.

Mehr als 38 ausgesuchte Aussteller präsentieren ihre Produkte, die speziell für die gehobene Gastronomie und Hotellerie konzipiert sind. Besonders hervorzuheben sind die Fischspezialitäten von Fish for Chef, welche eine breite Palette hochwertiger Fischarten bieten, sowie die exklusiven Fleischspezialitäten unserer Produzenten. Das Angebot wird durch die renommierte Monogranano-Pasta von Pastificio Felicetti ergänzt. Namhafte Partnerunternehmen wie Sosa werden ihre Produkte vorstellen und deren vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Küche demonstrieren. Zudem wird es spezielle Schulungen geben, da-



runter eine exklusive Cooking Class zur japanischen Küche mit dem renommierten Chef Okada Masaki, welche wertvolle Einblicke und Techniken für Branchenprofis vermittelt. Das Kulinarium bietet eine hervor-

ragende Gelegenheit, sich mit den Ausstellern auszutauschen und neue Einblicke in aktuelle kulinarische Trends zu gewinnen. Diese Plattform fördert den Dialog zwischen Experten und Produzenten, die bereitwillig ihr Wissen und ihre Expertise teilen.

Merken Sie sich den Termin vor: Am 14. November 2024 lädt Wörndle Interservice in den Schönhuber Hof in Bruneck ein, um einen Tag voller kulinarischer

Entdeckungen und professionellem Austausch zu erleben.

**Die Kunst des guten Geschmacks**

**14. November 2024**

Von 9.30 bis 18.00 Uhr

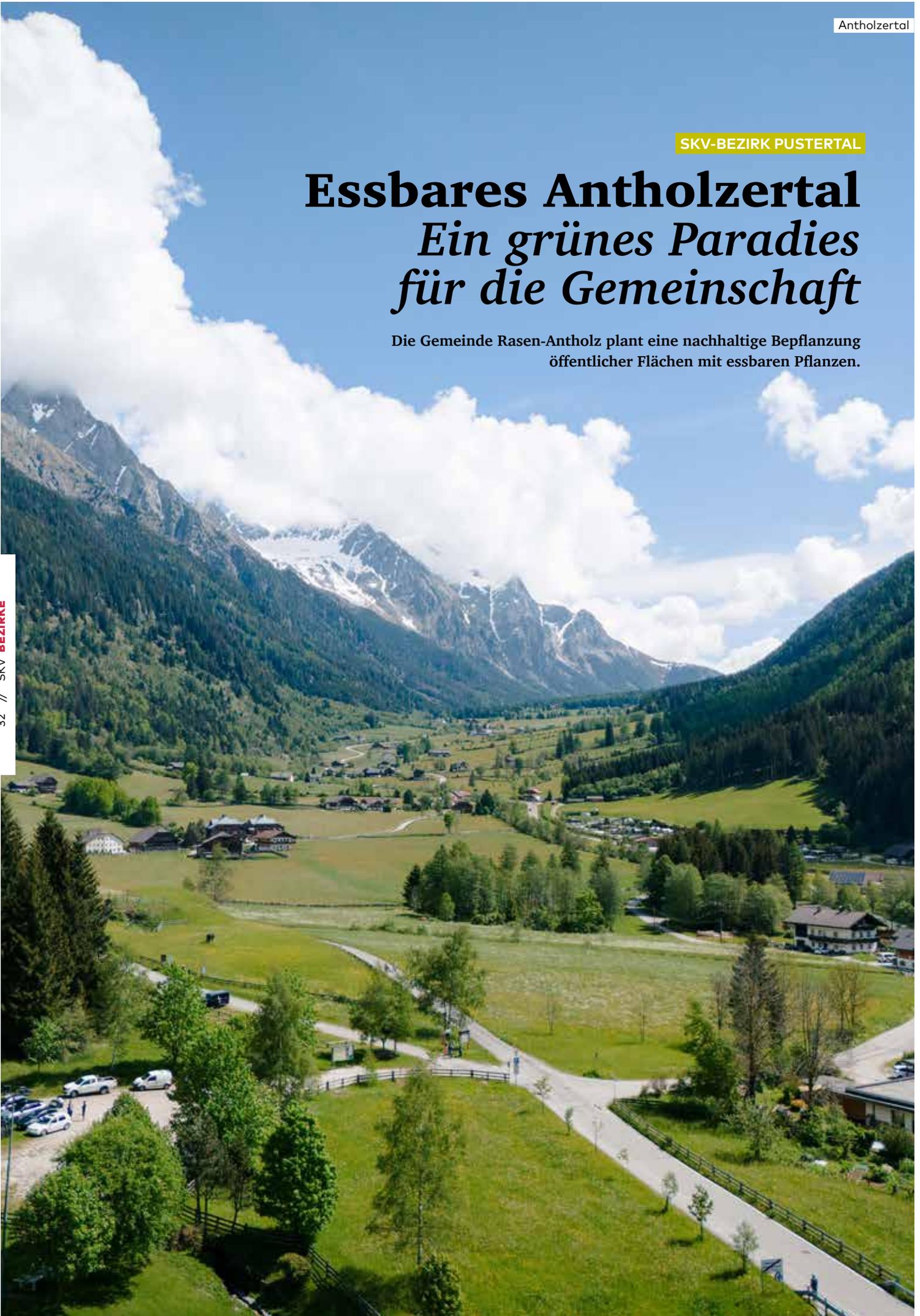
Schönhuber Hof, Bruneck

SKV-BEZIRK PUSTERTAL

# Essbares Antholzertal

## *Ein grünes Paradies für die Gemeinschaft*

Die Gemeinde Rasen-Antholz plant eine nachhaltige Bepflanzung öffentlicher Flächen mit essbaren Pflanzen.





Projektinitiator  
Christof Niederkofler



Die Gemeinde Rasen-Antholz hat in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Antholztal ein spannendes Projekt ins Leben gerufen: das „Essbare Antholztal“. Ziel dieser Initiative ist es, öffentliche Flächen im Gemeindegebiet attraktiver zu gestalten und den Bürgern sowie Gästen die Möglichkeit zu bieten, an neun Standorten essbare Bäume und Sträucher zu pflanzen und deren essbare Teile zu ernten.

SKV-Mitglied Christoph Niederkofler ist der Projektinitiator und bringt seine Expertise in dieses Vorhaben ein.

Inspiriert von erfolgreichen Projekten, wie dem von Siegfried Tatschl in Wagram am Kirchberg, wird die Umsetzung im Frühjahr 2024 erfolgen. Tatschl hat bereits die Standorte im Tal bewertet und ein Grobkonzept entwickelt, während er nun an einem detaillierten Feinkonzept arbeitet, das die Pflanzenauswahl an die besonderen klimatischen Bedingungen der Höhenlagen anpasst. Die Auswahl der Pflanzen erfolgt in enger Zusammenarbeit mit dem Forschungszentrum Laimburg, welches einen Leitfaden zur nachhaltigen Gar-



Jeder packt  
mit an



Die kleinen Bäume auf dem Weg zum Ziel



# Die Kunst des guten Geschmacks

14.11.2024

**KULINARIUM**  
im Stadl in Bruneck

Unsere Partner erwarten Sie  
von 9.30 bis 18.00 Uhr  
für eine Verkostung ihrer Produkte.

Für weitere Informationen wenden  
Sie sich bitte an [info@woerndle.it](mailto:info@woerndle.it)

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



  
**GranChef**  
PREMIUM FOOD

Fotos: TOURISMUSVEREIN ANTHOLZERTAL/JOSEF PLAICKNER



Gemeinsames  
einpflanzen



Die Liebe steckt  
im Detail



Schulen und geschützte Werkstätten einbezogen werden, um die Thematik aktiv zu behandeln. Ein Fachangestellter des Tourismusvereins wird die Pflanzenpflege übernehmen und Schulungen für die lokale Bevölkerung anbieten. Geplante Veranstaltungen fördern den Austausch und bieten

Lernmöglichkeiten, etwa beim Baumschnitt. Das Projekt wird in den kommenden Jahren wachsen und soll die Gemeinschaft zum gemeinsamen Ernten und zur Verarbeitung der Produkte in der Küche anregen. Es fördert nicht nur ein authentisches Reiseerlebnis, sondern auch das Umweltbewusstsein. Zudem wird der Verschnitt der Pflanzen nachhaltig genutzt und in die Pflege der essbaren Pflanzen integriert. Finanziert wird das Projekt über den Raiffeisenkassenbeitrag Bruneck zum 50-jährigen Jubiläum. Langfristig soll das Projekt auch auf andere Regionen ausgeweitet werden, um das Bewusstsein für lokale Lebensmittel zu stärken und die Gemeinschaft zu fördern.

red / pj

Das Ergebnis  
kann sich  
sehen lassen



# Nachhaltig, praktisch, langlebig

## Mehrweg statt Einweg bei Gastrofresh



### Gastrofresh Mehrwegkisten – Nachhaltig, praktisch, langlebig!

Mehrwegkisten reduzieren Verpackungsmüll, schonen die Umwelt und schützen die Produkte zuverlässig über den gesamten Transport hinweg. Gemeinsam mit unseren Produzent:innen und Kund:innen optimieren wir die Lieferkette, steigern die Energieeffizienz und fördern nachhaltige Ressourcennutzung. So kommt die Ware nachhaltig und frisch bei Ihnen an! Entdecken Sie jetzt unsere neue Transportlösung für frisches Obst und Gemüse!

Link zum Video: [gastrofresh.it/leergut](https://gastrofresh.it/leergut)



**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl

SKV-BEZIRK EISACKTAL

## Besichtigung des Boutique Hotels Pachers in Neustift

Am 4. September organisierte der SKV-Bezirk Eisacktal eine Hotelbesichtigung im neu renovierten Hotel Pacher in Neustift bei Brixen.

Bei dieser Veranstaltung nahmen 25 interessierte Köch:innen und Gastronom:innen aus dem Eisacktal teil. Familie Huber begrüßte alle Teilnehmenden des SKV und freute sich über



die rege Teilnahme. Wir durften das Haus besichtigen und erhielten Einblick über den Umbau.

Die Familie Huber hat versucht, nachhaltig zu renovieren und die bereits vorhandene Einrichtung sowie weitere Gegenstände in das neue Konzept mit einzubauen. Es ist ihnen sehr gut gelungen, zum Beispiel die alte Holzdecke und den Kachelofen im neuen Speisesaal zu integrieren. Auch die neuen Zimmer, von denen man einen schönen Ausblick auf den Brixner Dom hat, durften wir besichtigen. An der Bar nahmen wir ein Getränk zu uns



Das Pachers Boutique Hotel in Neustift

und die Küche servierte dazu kleine Köstlichkeiten. Familie Huber bedankte sich für den Besuch und das Interesse an ihrem Haus. Es machte ihnen sichtlich Freude, den Betrieb zu präsentieren. KM Martin Leitner bedankte sich für die tolle Führung und übergab ein kleines Geschenk. Es war eine großartige und interessante Veranstaltung.

KM Tobias Zanotto  
SKV-Landesvorstandsmitglied

PR-INFO

### Neue Maßstäbe in der Abfallvermeidung

## Erfolgreicher Start der Mehrwegkisten bei Gastrofresh

**Testphase erfolgreich abgeschlossen: In vier Monaten wurden ca. 70 Tonnen Verpackungsmüll reduziert. Mit dem Einsatz von über 150.000 Mehrwegkisten wurde aber nicht nur Abfall reduziert, sondern auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß entlang der gesamten Lieferkette reduziert. Das neue Mehrwegsystem bei Gastrofresh soll nun ausgeweitet werden.**

Gastrofresh, der führende Partner der Hotellerie und Gastronomie in Südtirol, hat im Frühjahr 2024 eine zukunftsweisende Veränderung in seinem Lieferprozess eingeleitet: den schrittweisen Umstieg auf Mehrwegkisten für den Transport frischer Lebensmittel.

Diese Initiative ist für die Frischespezialisten aus Atzwang ein bedeutender Schritt hin zu einer echten Kreislaufwirtschaft und bekräftigt das jahrelange Engagement für nachhaltige Lösungen im eigenen Vertriebsnetz. Frisches Obst und Gemüse wird ab sofort in wiederverwendbaren Kisten geliefert. So wird Verpackungsmüll praktisch vermieden und die Umwelt geschont.

Der Prozess wurde von Anfang an kundenfreundlich gedacht und dementsprechend gestaltet: Nach der Lieferung werden die Kisten im Betrieb

zusammengeklappt, gestapelt und bei der nächsten Fahrt wieder abgeholt. Die Rückgabe erfolgt digital, und das Pfandsystem gewährleistet eine automatische Gutschrift.

„Das neue Mehrwegsystem ist ein Erfolg. Dies können wir nach 4 Monaten behaupten. Es ist mehr wie ein sichtbarer Beitrag zum Umweltschutz, denn wir konnten auch die Effizienz in unserem Prozess steigern“, so Huber Lukas, Projektverantwortlicher bei



Gastrofresh. Das Mehrwegsystem wurde nahtlos in den Logistikprozess integriert, und die Zusammenarbeit mit Bäuerinnen und Bauern und anderen Produzent:innen, die ihre Waren direkt in den umweltfreundlichen Kisten verpacken, funktioniert hervorragend.

Die positiven Effekte gehen jedoch über die Müllvermeidung hinaus. Durch die Umstellung auf Mehrwegkisten wird auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß entlang der gesamten Produktions- und Transportkette verringert. „Durch die vielen positiven Rückmeldungen möchten wir das Mehrwegsystem nun auf weitere Warengruppen ausdehnen und arbeiten aktuell an konkreten Lösungen“, so Eva Huber, Verkaufsleitung bei Gastrofresh.

Mehr Informationen unter:  
[gastrofresh.it/leergut](https://gastrofresh.it/leergut)



Foto: HANNES NIEDERKOFLER

# Start der Küchenmeisterausbildung am BBZ Emma Hellenstainer

Umfassende Ausbildung für angehende Küchenmeister – mit hochkarätigen Referenten  
und spannenden Inhalten von Sensorik bis Küchenplanung

Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, den Start der Küchenmeisterausbildung Südtirol ankündigen zu können, die am 14. Oktober am BBZ Emma Hellenstainer in Brixen beginnt. Diese umfassende Ausbildung kombiniert theoretische Grundlagen mit praktischen Anwendungen und bietet angehenden Küchenmeisterinnen und -meistern die Möglichkeit, von einigen der besten Praxisreferenten der Branche zu lernen. Die Teilnehmenden können sich auf spannende Inhalte freuen, die von Senso-

rik über Lebensmitteltechnologie und Ernährungslehre bis hin zu Ökologie und Küchenplanung reichen. Unsere Referenten, darunter hochkarätige Namen wie **Norbert Niederkofler, Herbert Hintner, Chris Oberhammer, Stephan Zippl, Egon Heiss, Martin Klein** und viele mehr, bringen nicht nur umfangreiche Fachkenntnisse mit, sondern auch eine Leidenschaft für die Kulinarik, die sie mit den Kursteilnehmenden teilen werden.

Nun möchten wir Ihnen die Referenten etwas näher vorstellen und Ihnen Einblicke in deren Expertise und Erfahrungen geben, die die Küchenmeisterausbildung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen werden. Doch bevor wir das machen, stellen wir Ihnen die Kommission des Lehrgangs vor:



KM Patrick Jageregger



KM Egon Heiss



KM Michele Nardelli

Weitere Mitglieder der  
Kommission sind

KM **Roland Schöpf**,  
KM **Robert Cassar** und KM **Markus Auer**



## REFERENTEN

- **Hansi Baumgartner** (Käseaffineur und ehemaliger Sternekoch)
- **Reinhard Baur** (Restaurant- und Barmeister, Fachlehrer)
- **Thomas Delmonego** (Bäckermeister und Fachlehrer)
- **Dominik Faller** (Lehrkraft für Deutsch)
- **René Federspieler** (Ökologe und Lehrkraft)
- **Otto Geisel** (Koch, Unternehmensberater, Hotelier, Gastro-Experte, Organisator des Eckart-Witzigmann-Preises sowie Leiter des Expertenrats Gault&Millau Deutschland)
- **Egon Heiss** (KM, Sternekoch)
- **Herbert Hintner** (Sternekoch)
- **Patrick Jageregger** (KM, Diätetisch geschulter Koch DGK und Fachlehrer)
- **Reinhold Kerschbaumer** (KM, Fachlehrer)
- **Martin Klein** (Sternekoch)
- **Dr. Thomas Kofler** (Sabes)
- **Thomas Kostner** (KM, Küchenchef)
- **Nicola Laera** (ehemaliger Sternekoch)
- **Martin Leitner** (KM, Fachlehrer)
- **Margit Mair** (KM, Diätetisch geschulte Köchin DGK und Fachlehrerin)
- **Armin Mairhofer** (ehemaliger Sternekoch)
- **Michele Nardelli** (KM, Küchenchef)
- **Norbert Niederkofler** (Sternekoch)
- **Chris Oberhammer** (KM, Sternekoch)
- **Christian Passler** (Bäckermeister und Fachlehrer)

- **Philipp Pfattner** (Pâtissier)
- **Markus Prinoth** (Konditormeister und Fachlehrer)
- **Klaus Schmidt** (HGV Abteilung Unternehmensberatung)
- **Paul Schöpfer** (CEO Niederbacher, Creatus)
- **Simon Staffler** (Fleischermeister und Fachlehrer)
- **Philipp Stohner** (KM, Leiter Küchenmeisterausbildung WiFi Tirol)
- **Carmen Torggler** (Ernährungswissenschaftlerin und Lehrkraft)
- **Artur Widmann** (Konditormeister und Fachlehrer)
- **Tobias Zanotto** (KM, Fachlehrer)
- **Stephan Zippl** (Sternekoch)
- **Joachim Zösmayr** (Lehrkraft für Informatik)

In den nächsten Ausgaben werden wir über den Verlauf der Ausbildung berichten.

red / pj

## PR-INFO

# Wenn es mal herzhaft sein darf...

Die Filterkaffees von Alps Coffee bestechen mit ihren feinen Aromen.

Die Tasse Kaffee am Morgen ist für viele fester Bestandteil des Frühstücksrituals. Als Muntermacher aber auch für die lange Tasse zwischendurch ist Filterkaffee beliebt wie eh und je.

Bei der Filterkaffeemaschine wird das Kaffeepulver mit heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt überbrüht und durch einen Papier- oder Mikrofilter gefiltert. Filterpapier und Mahlgrad sollten aufeinander abgestimmt sein. Der Mahlgrad für Filterkaffeepulver ist etwas gröber als der Mahlgrad für Espresso. Bei der Zubereitung in der Filterkaffeemaschine ist die Durchlaufzeit länger und der Kaffee wird meist

durch das Durchfließen des Wassers ohne Druck zubereitet. Daher ist es wichtig, dass das Wasser leicht durch den Kaffee läuft, um möglichst viel Aroma zu entfalten. Der Brühvorgang dauert idealerweise 4 bis 6 Minuten.

Die aromareichen Filterkaffee-Mischungen von Alps Coffee sind ein Genuss für alle Sinne

Nicht zuletzt empfiehlt sich eine Dosierung von rund 60 bis 70 g Kaffeepulver pro Liter. „Dank traditioneller Langzeitröstung und abgestimmter Mahlgrade, sind unsere Filterkaffee-Mischungen besonders ausgeglichen und vollmundig“, betont Stefan Schreyögg.

[alps-coffee.it](http://alps-coffee.it)





**GUSTOSO – DAS EVENT FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL  
AM 19. NOVEMBER 2024 IM GUSTELIER IN BOZEN**

## *Treffpunkt für neue regionale Partnerschaften*

Zu wissen, woher Lebensmittel kommen, ist immer mehr Gästen wichtig. Vor allem die Geschichte hinter den heimischen Produzenten weckt Interesse und schafft Emotionen. Für die Küche bedeutet regional einzukaufen allerdings oft, sich Zeit für die Lieferantensuche nehmen zu müssen, viele Gespräche zu führen, Produkte zu verkosten und die Logistik zu klären.

Ein neues Event bietet Köchinnen und Köchen am 19. November 2024 nun einen aktuellen Überblick über das Angebot in Südtirol: Bei der Fachmesse „Gustoso“ im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Bozen trifft man an einem Tag und an einem zentralen Ort viele Südtiroler Produzenten, die Qualitätsprodukte herstellen und

darin interessiert sind, neue Kunden in der Gastronomie zu beliefern und Partnerschaften einzugehen. Sie bieten ganzjährig erhältliche Produkte wie Eier, Getreide, Pilze, eingelegtes Gemüse, Fleisch, aber auch Gemüsesorten, die auf Wunsch speziell für die Gastronomie angebaut werden.

Diese Fachveranstaltung wird vom Hotel- und Gastwirteverband HGV gemeinsam mit IDM Südtirol, der Marke Roter Hahn des Südtiroler Bauernbundes und mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV organisiert und heuer erstmals im Gustelier umgesetzt. Termin vormerken und dabei sein!

**Gustelier**

### **Gustoso – der Treffpunkt für regionale Partnerschaften**

Fachmesse für die Gastronomie mit regionalen Lebensmittelproduzenten  
Impulsvortrag von **Dominik Flammer**, Essensforscher und Buchautor, Schweiz

**Dienstag, 19. November, 9 bis 17 Uhr**

Gustelier – Atelier der Geschmackserfahrung, Bozen

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

Hier geht es  
zur **kostenlosen**  
**Anmeldung**



# Landesvorstandssitzung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV bei Wörndle Interservice in Bozen

Der Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV kam kürzlich zu einer wichtigen Sitzung in den Räum-

lichkeiten des Partners Wörndle Interservice in Bozen zusammen. Die Sitzung diente der Besprechung zentraler

Themen, darunter die bevorstehende Mitgliederversammlung und die strategischen Zukunftspläne des Verbandes. Im Fokus standen Diskussionen über neue Initiativen zur Förderung der kulinarischen Tradition und zur Unterstützung der Mitglieder in der Region. Der Landesvorstand tauschte sich intensiv über konkrete Maßnahmen aus, die zur Stärkung des Berufsstandes der Köche in Südtirol beitragen sollen. Weitere Details und Beschlüsse werden auf der kommenden Mitgliederversammlung vorgestellt. Ein großer Dank geht an Herrn Wörndle und sein Team für die Bereitstellung der Räumlichkeiten.

v.l.n.r. KM **Tobias Zanotto**, Wörndle Interservice Geschäftsführer **Roman Tschimben**, KM **Roland Schöpf**, KM **Patrick Jageregger**, Wörndle Interservice Inhaber **Hemuth Wörndle**, **Peter Stuefer**, **Philipp Hafner** und KM **Margaret Lanz**



Foto: MARGARETH LANZ

red

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

Stand  
C18/60

Messe HOTEL BZ  
21.-24.10.2024

 **Hotel**

**Verpassen Sie nicht die Highlights des Jahres!**

Am **Stand C18/60** bei HOTEL 2024 zeigen wir Ihnen unsere neuesten Produkt-Highlights für Ihre Gastronomie. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren – Ihre nächste Erfolgsgeschichte beginnt hier!

Tel. 0471 96 86 00 | [www.niederbacher.it](http://www.niederbacher.it) | [info@niederbacher.it](mailto:info@niederbacher.it)

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



GOTTFRIED MASCHLER

# Ruhestand für eine SKV-Ikone

## Wir sagen Danke!

Gottfried Maschler, der passionierte Küchenchef und langjähriges SKV-Mitglied, verabschiedet sich nach einer beeindruckenden Karriere in den wohlverdienten Ruhestand. Gottfried, der auch als ehemaliges Mitglied des SKV-Vorstands und Präsidiums zahlreiche Spuren hinterlassen hat, geht nun einen neuen Weg.

Seine Karriere war geprägt von unermüdlichem Engagement und einer tiefen Leidenschaft für die Kochkunst. Als Wegbereiter und

Mentor hat Gottfried nicht nur die Gastronomie in Südtirol bereichert, sondern auch viele junge Talente gefördert und inspiriert. Seine Expertise und sein Herzblut für den Beruf haben ihm großen Respekt und Anerkennung eingebracht.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV dankt Gottfried Maschler herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz und seine wertvollen Beiträge. Lieber Gottfried, wir wünschen dir für deinen neuen Lebensabschnitt alles Gute und sind sicher, dass dein Einfluss und dein Erbe in der Welt der Gastronomie weiterhin spürbar bleiben werden.

SKV-Präsident  
KM **Patrick Jageregger**, das Präsidium, der Landesvorstand und alle Bezirksvertreter



## Buchtipps!



Hanni Rützler

### FOODREPORT 2025



Die renommierteste Food-Expertin im deutschsprachigen Raum, Hanni Rützler, richtet im Food Report 2025 ihr Augenmerk auf die Trends und Innovationen, die den positiven Wandel der Esskultur vorantreiben.

**Einen Auszug des aktuellen Food Report:**



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



**Weil ich  
*Qualität*  
will.**

Nadia Delago,  
Südtiroler Skirennläuferin,  
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)

**Nadia Delago**  
Skirennläuferin

# AROMICA®

GEWÜRZMANUFAKTUR



## PREMIUM

## ESSIG & ÖL



AB 2025  
GENIESSEN!

Die feinen Essig- und Ölkreationen von **AROMICA®** bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Essig- und Ölsorten geben den Speisen herrliche Noten.

**BALD IM NEUEN DESIGN!**

[www.aromica.de](http://www.aromica.de)

