

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

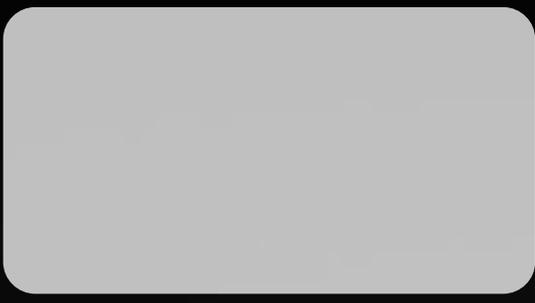
SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**GREGOR HOLZNER**  
„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen  
ist eine Kunst“  
S. 18



# Danke

EIN SPANNENDES JAHR GEHT ZU ENDE

NR. 12 / 2024 // 40. JAHRGANG



Edition 2024



# Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier in der hochwertigen, limitierten Sammlerflasche aus Glas, präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

Die limitierte 21. Ausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier mit ihrer künstlerisch gestalteten Etikette befördert ihre BetrachterInnen direkt in das zauberhafte Geschehen des Forster Weihnachtswaldes. Heiteres Treiben und gemeinsames Anstoßen auf die Weihnachtszeit erzählen von geselligen Momenten.

Inhalt 2 l  
in der Geschenkpackung



Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.



# 40

40 Jahre  
SKV-Zeitung

Marc  
Oberhofer



## THEMA

Chef Marc Oberhofer  
und seine Contemporary  
Mountain Cuisine

12

## AKTUELL

Die Crème de la Crème der  
Südtiroler Gastronomie geehrt

06



3 // SKV INHALT

- 08** **AKTUELL**  
Michelin-Sterne erhellen  
ein kulinarisches Paradies
- 14** **THEMA**  
Der Südtiroler Köcheverband - SKV  
dankt seinen Mitgliedern
- 16** **THEMA**  
Starke Partner, starke Köche
- 18** **YOUNG CHEFS**  
Gregor Holzner  
Junger Genuss-Handwerker  
auf Erfolgskurs
- 23** **BEZIRKE**  
Teilnahme am **Keschnigl**  
in Feldthurns
- 26** **EVENTS**  
10 Jahre Holzherd  
auf der Schwemmalm
- 29** **EVENTS**  
Erfolgreicher Lehrgang zum/zur  
Diätetisch geschulten Koch/Köchin
- 30** **EVENTS**  
Ein Fest der Südtiroler Köche
- 37** **NACHLESE**  
Alfred Putzer in den  
Ruhestand verabschiedet
- 38** **NACHLESE**  
KM **Andreas Köhne**: Eintritt in ein  
neues Kapitel eines Meisters

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift  
ONLINE!**



## SZENE

Ein kulinarischer Roadtrip  
durch die Euregio

25



## EIN JAHR VOLLER GESCHMACK UND ERFOLG

# Mit Dank und Vorfreude auf das neue Jahr

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

ein intensives und erfolgreiches Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu, und es ist mir ein großes Anliegen, an dieser Stelle **Danke** zu sagen. Dank eurer Unterstützung und eures Engagements konnten wir als Verband weiterhin wachsen, uns entwickeln und neue Maßstäbe in der Südtiroler Kulinarik setzen. Ein besonderer Dank gilt auch unseren treuen Partnern, die uns mit ihrer kontinuierlichen Zusammenarbeit zu Höchstleistungen anspornen.

Ein Höhepunkt dieses Jahres war zweifellos die **Fachmesse Hotel 2024** in der Messe Bozen. Unser Stand erstrahlte in neuem Design und wurde zur Plattform für beeindruckende Kochkunst und spannenden Austausch. Mit Gastköchen wie **Chiara Pavan, Thomas Ortler** und **Marc Oberhofer** konnten wir einmal mehr zeigen, wie vielseitig und innovativ die Südtiroler Küche ist. Es war ein Fest der Inspiration und der Kulinarik – und euer Beitrag war entscheidend für diesen Erfolg.

Mit großer Vorfreude blicke ich bereits auf das Jahr 2025. Gemeinsam werden wir neue Projekte angehen, uns weiterentwickeln und die Südtiroler Küche auf noch höhere Ebenen bringen. Ich freue mich darauf, diesen Weg mit euch allen zu gehen.

In diesem Sinne wünsche ich euch und euren Familien ein **frohes Weihnachtsfest** und einen **guten Rutsch ins neue Jahr**. Möge 2025 voller Gesundheit, Erfolg und kulinarischer Highlights sein!

Herzlichen Dank für ein fantastisches 2024 – auf ein noch erfolgreicheres 2025!

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**  
SKV-Präsident



**Herausgeber:**  
Südtiroler Köcheverband - SKV  
Messeplatz 1, 39100 Bozen  
Telefon 0473 211 383  
[www.skv.org](http://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](mailto:werbung@skv.org)  
**Layout:** [mediamacs.design](http://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](mailto:redaktion@skv.org)

**Bild Titelseite:**

Tatar vom Rind | leicht pikant |  
gebackenes Wachtelei | Eigelbcreme |  
Senfmayonnaise | Focaccia

Foto: **HORECA SOCIAL MEDIA AGENCY**



## FACHMESSE HOTEL

Freude und Ehre zugleich:  
Das offizielle Teamfoto der Messe  
Bozen wurde am  
SKV-Stand geschossen.

Lesen Sie weiter  
auf Seite 30

## TERMINE



**27. JÄNNER BIS 01. FEBRUAR 2025**

Gourmet Festival in St. Moritz, Schweiz

**12. BIS 15. APRIL 2025**

Tipworld in Bruneck/Stegener Markt

**06. MAI 2025**

Coolinaria im Gustelier, Bozen

**15. BIS 16. MAI 2025**

Beam, Messe Bozen

**06. JULI 2025**

Mountain Chefs unplugged, Ulten

**13. BIS 16. OKTOBER 2025**

Messe Hotel, 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)

# falstaff

## Die Crème de la Crème der Südtiroler Gastronomie geehrt

Falstaff Restaurant Guide 2025 kürt die besten Restaurants Südtirols auf der Fachmesse Hotel in Bozen

Im Rahmen der Fachmesse Hotel in Bozen wurde der heiß erwartete **Falstaff Restaurant Guide Südtirol 2025** vorgestellt. In seiner bereits sechsten Ausgabe bietet der Guide Feinschmeckern eine kuratierte Auswahl von mehr als 400 außergewöhnlichen Genussadressen – von Gourmet-Restaurants bis zu traditionellen Gasthäusern, von urigen Berghütten bis zu erstklassigen Pizzerien. Mithilfe der kostenlosen Falstaff-App haben Genießer die Möglichkeit, Südtirols beste kulinarische Ziele stets griffbereit zu haben. Othmar Kiem und Simon Staffler von der Falstaff-Redaktion Italien überreichten auf der Hauptbühne der Messe die Auszeichnungen in verschiedenen Kategorien

an die besten Gastronomiebetriebe. Die begehrten Titel zeugen von der außergewöhnlichen Vielfalt und Qualität der Südtiroler Gastroszene.

### Einige Preisträger im Überblick:

- **Restaurant des Jahres:**  
Atelier Moessmer, Norbert Niederkofler, Bruneck
- **Gasthaus des Jahres:**  
Schlosswirt Forst, Algund
- **Gourmethütte des Jahres:**  
Daniel Hütte, St. Christina/Gröden
- **Buschenschank des Jahres:**  
Röckhof, Villanders
- **Neueröffnung des Jahres:**  
Ristorante Porcino im Badia Hill, Abtei
- **Newcomer des Jahres:**  
Manuel Pichler, Restaurant Tschein, Welschnofen
- **Aufsteiger des Jahres:**  
Kürbischhof, Altrei
- **Lebenswerk:**  
Gerhard Wieser, Castel fine dining, Dorf Tirol

Die Südtiroler Gastronomie zeigt sich in diesem Jahr erneut von ihrer besten Seite und beweist, dass die Region ein wahres Paradies für Genießer ist. Die Auszeichnungen im Falstaff Guide spiegeln das Engagement, die Kreativität und die Leidenschaft wider, die die lokale Gastro-Szene auszeichnen und zu einem unverzichtbaren Teil der Südtiroler Kultur machen.

red / pj

Foto: FALLSTAFF



Simon Staffler (l.),  
KM Gerhard Wieser  
und Othmar Kiem (r.)

Die besten Restaurants in  
Trentino-Südtirol



*Zeit für*  
**Zufriedenheit**



*... aus Südtiroler Tee-Manufaktur*

**viropa.com**

Zweiter v.l. **Egon Heiss** und dritte v.l. **Tina Marcelli**  
bei der Überreichung  
des Grünen Sterns



Foto: SABINE WENTER

**GOURMET-ODYSSEE DURCH SÜDTIROL**

# Michelin-Sterne erhellen ein kulinarisches Paradies

Auf den Spuren der Exzellenz – Südtirols Spitzenrestaurants glänzen erneut mit Höchstleistungen und regionaler Raffinesse.

8 // SKV AKTUELL

Die kulinarische Welt hielt den Atem an, als am Vormittag des 5. November in Modena die heiß ersehnten Michelin-Sterne für das Jahr 2025 verliehen wurden. Bei einer glanzvollen Zeremonie im Teatro Pavarotti wurden die renommierten Auszeichnungen, Inbegriff höchster Anerkennung in der Gastronomie, den besten Köchinnen und Köchen überreicht. Auch in diesem Jahr hat Südtirol seine Stellung als gastronomisches Spitzenziel eindrucksvoll bestätigt. Die Region kann besonders stolz auf Norbert Niederkoflers **Atelier Moessmer** in Bruneck sein, das erneut mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde und damit den Ruf Südtirols als Feinschmecker-Mekka festigt. Diese Auszeichnung ist nicht nur eine Anerkennung für Niederkoflers herausragende kulinarische Leistungen, sondern auch für die Region, die zu den besten Adressen der Feinschmeckerwelt zählt.

## Südtirol als kulinarische Destination

Die Michelin-Auszeichnungen unterstreichen einmal mehr die Bedeutung Südtirols als erstklassiges Reiseziel für Feinschmecker. Eingebettet in eine atemberaubende



Landschaft und geprägt von einem reichen kulturellen Erbe, begeistert es mit einer Vielzahl an Spitzenrestaurants, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen verwöhnen. Südtirols prämierten Küchen gelingt es, regionale Aromen mit internationalen Einflüssen zu kombinieren, was zeigt, wie harmonisch sich Tradition und Innovation vereinen lassen. Die diesjährige Verleihung ist ein weiteres Zeugnis für die kontinuierliche Weiterentwicklung der Südtiroler Gastronomieszene und eine Einladung an Genießer aus aller Welt, die einzigartigen Geschmackserlebnisse der Region zu erkunden.

## Zwei neue Grüne Sterne für Nachhaltigkeit

Besonders erfreulich ist die Verleihung zweier neuer Grüner Sterne in Südtirol – eine Anerkennung für Restaurants, die sich durch besondere Nachhaltigkeit und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen auszeichnen. Das **Artifex** unter der Leitung von Tina Marcelli und das **Prezioso** mit Sternekoch Egon Heiss wurden für ihr Engagement in Sachen Umweltbewusstsein und regionale Zutaten ausgezeichnet und haben

sich in der Spitzengastronomie einen festen Platz verdient.

### Gratulationen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

Der Südtiroler Köcheverband - SKV, der sich für die Förderung und Vernetzung der Gastronomie einsetzt, gratuliert allen ausgezeichneten Restaurants herzlich zu ihrem Erfolg. Diese Anerkennungen sind ein Beweis für die harte Arbeit, die Leidenschaft und das Engagement, mit denen die Südtiroler Köche und Köchinnen täglich am Herd stehen.

### Ein Hoch auf die Zukunft Südtirols

Mit den erhaltenen Auszeichnungen ist Südtirol mehr denn je ein Ort, an dem Kulinarik auf höchstem Niveau

mit Liebe zur Heimat und zur Natur verbunden wird. Die diesjährigen Michelin-Sterne sind nicht nur eine Würdigung des bislang Erreichten, sondern ein Ansporn für die Zukunft, Südtirol als gastronomische Hochburg und als Vorbild für nachhaltige Gastronomie weiter zu stärken.

red / pj

#### 3 Sterne

**Atelier Mössmer**, Bruneck

#### 2 Sterne

**Terra**, Sarnthein  
**Castel fine dining**, Tirol

#### 1 Stern

**Apostelstube**, Brixen  
**Kuppelrain**, Kastelbell  
**La Stüa de Michil**, Corvara

**Tilia**, Toblach  
**Luisl Stube**, Algend  
**In Viaggio**, Meran (vorher Bozen)  
**Prezioso**, Meran  
**Sissi**, Meran  
**Schöneck**, Pfalzen  
**Einhorn**, Mauls  
**Johannesstube**, Welschnofen  
**Anna Stuben**, St. Ulrich  
**Acquarol**, Eppan  
**Zur Rose**, Eppan  
**Alpenroyal**, Wolkenstein  
**Suinsom**, Wolkenstein  
**Zum Löwen**, Tisens

#### Grüner Stern

**Atelier Mössmer**, Bruneck  
**Zum Hirschen**, Jenesien  
**Lerchner's in Runggen**, St. Lorenzen  
**Terra**, Sarnthein  
**1908**, Oberbozen  
**Artifex**, Pflersch  
**Prezioso**, Meran

Hier geht es zur  
[Michelin-Sterne-Übersicht](#)



PR-INFO

# Bluefin Thunfisch, ein kulinarischer Hochgenuss

Seit 5 Jahren ist De Nardo in Zusammenarbeit mit dem spanischen Unternehmen Frime SA, Ansprechpartner für den hochqualitativen Bluefin Thunfisch Balfegó.

Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit dem renovierten spanischen Großhändler Frime aus Barcelona, führendes weltbekanntes Unternehmen für den Verkauf von nachhaltigen Thunfischen, ist es der Firma De Nardo gelungen seit 5 Jahren den Südtiroler Köchen zusätzlich zu den schon bekannten unterschiedlichen Thunfisch Produkten, auch den hochqualitativen Bluefin Thunfisch Balfegó in ihrem Sortiment anzubieten.

Das Balfegó Thunfisch Unternehmen gehört zu den wenigen Züchtern des Bluefin Thunfisches (lat. Thunnus Thynnus), die nachhaltige Züchtung und die Erzeugung bester Qualitäten zu ihrer Unternehmensphilosophie gemacht haben. Die Fische werden im Mai-Juni nach dem Laichen wild gefangen und



in sehr große Zuchtbecken im offenen Meer gegeben, dort haben sie genug Freiraum um sich zu bewegen. Sie werden mit natürlichem

Wildfisch gefüttert, denn je höher die Fetteinlagerung umso besser die Qualität und der Gehalt an natürlichen Omega 3 Fettsäuren. Alle Fische werden mit der tierfreundlichen stressfreien Ikejime-Methode verarbeitet. Somit entsteht keine Milchsäure und das Fleisch behält seine feste und knusprige Eigenschaft. Jeder Thunfisch wird genauestens Labor-technisch kontrolliert. Dadurch wird

eine gleichbleibende Qualität sichergestellt.

Das Filet kann sehr gut für Sushi, Sashimi oder Tatar verwendet werden. Ebenfalls eignet es sich für ein Carpaccio mit leichter Marinade. Die rote Farbe und Textur bieten den Köchen unendliche kulinarische Möglichkeiten. Auch der Bauch (bzw. Flanken), welcher sich im ventralen Teil des Thunfisches befindet, ist das Markenzeichen des authentischen Roten Thunfisches. Da es der Teil mit dem höchsten Gehalt an ungesättigten Fetten (Omega-3) ist, ist es auch das rosafarbenste und süßeste Thunfischstück.



Weitere Informationen bei **DE NARDO** und seine Verkaufsberater  
Tel. 0472 83 57 01  
[info@denardo.it](mailto:info@denardo.it)



# Wir sagen, wo's herkommt!



Walter Holzer  
Berghotel Sexten



Thomas Ortler  
Restaurant Flurin



Johannes Meßner  
Buschenschank Burgerhof

Sie sind überzeugt von der Verwendung lokaler Produkte in ihren Küchen. Welche Vorteile das bringt und wie sie den Gast darüber informieren, erzählen sie im Video unter [tourismut.com/herkunft](https://tourismut.com/herkunft)



# Küchenkarussell: Abgecheckt!

## DIE HEISSE RUNDE DER GESCHMACKSTESTS IN DER SKV-FACHZEITSCHRIFT

Hier nehmen wir kulinarische Innovationen genau unter die Lupe. Talentierte Köchinnen und Köche prüfen eine Vielzahl von Produkten – von Lebensmitteln und Convenience-Produkten bis hin zu exotischen Zutaten. Neben unseren Bewertungen bieten wir inspirierende Bilder und erprobte Rezepte, um Ihre kreativen Kochmuskeln zu stimulieren. Tauchen Sie ein in die Welt von „Abgecheckt“ und lassen Sie sich von den neuesten Trends und Innovationen in der Gastronomie inspirieren!

### NÄCHSTER TEST

## FrISCHE Lachsforelle und geräucherter Saibling von Schiefer

Ob im Ganzen, ausgenommen oder als Filet: Das ganze Jahr über sind die frischen Lachsforellen von Schiefer in verschiedenen Größen erhältlich. Besonders hervorzuheben ist das Top-Produkt von Schiefer, der kalt geräucherte Saibling, erhältlich als Filet oder in Scheiben. Die Lachsforelle ist vielseitig verwendbar: als eigenständiges Gericht, kurz gebraten, pochiert oder sous-vide gegart, aber auch – aufgrund ihrer Frische – hervorragend als Tatar. Eine besondere Note erhält das Lachsfilet, wenn es kurz mit verschiedenen Kräutern mariniert wird. Das kalt geräucherte Saiblingsfilet eignet sich hervor-



Tartar von der marinierten Lachsforelle mit Kohlrabi, Mandarine und Dill



Fotos: NIKLAS MANTINGER

Brennesselgnocchi mit Morchelsauce und geräuchertem Saibling

ragend als kalte Vorspeise und verfeinert auch warme Gerichte mit einer dezenten, geräucherten Note. Dank des Kalträucherns überdeckt der Rauchgeschmack das zarte Saiblingsaroma nicht, sondern betont es. Eine leichte Marinade oder eine cremige Sauce verstärken den Eigengeschmack zusätzlich.

**Fazit:** Wer eine heimische Alternative zum gebeizten Lachs für die Feiertage sucht, wird bei der Lachsforelle fündig. Die großen Filets erleichtern das Marinieren und bieten eine abwechslungsreiche und elegante Möglichkeit, die Lachsforelle als vielseitigen Genuss zu präsentieren.

red / Niklas Mantinger

Zur Verfügung gestellt und erhältlich bei **Wörndle Interservice**

Getestet von **Niklas Mantinger**



Brennmehtortelli mit  
Almkäsefonduta gefüllt,  
heimisches Rehragout und  
fermentierte Marille

GOURMET-RESTAURANT LAMPL STUBE

## Chef Marc Oberhofer und seine Contemporary Mountain Cuisine

Marc Oberhofers Leidenschaft für das Kochen begann bereits zu Hause im elterlichen Familienbetrieb, der ihn seit seiner Kindheit prägte. Hier lernte er von seinem Vater, die Qualität der Rohstoffe und die Grundlagen der klassischen Küche zu schätzen, und entwickelte dabei einen Geschmackssinn, der zu einem regelrechten „sechsten“ Sinn wurde. Die Hotelfachschule in Brixen gab ihm die nötigen Fähigkeiten für einen professionellen Start, doch es waren seine Neugier, Kreativität, der Wunsch, sich weiterzuentwickeln, sowie Engagement und Forschung, die ihn zu seinen heutigen Erfolgen führten.

Seine Karriere brachte ihn an verschiedene Stationen in Südtirol, wo er sein technisches Wissen und die Verarbeitungstechnik immer weiter verfeinerte, und dabei seine Region in die Küche einfließen ließ. Doch er suchte stets auch Anregungen über die Grenzen hinaus. Im Jahr 2018 fand er schließlich im Hotel Lamm im Zentrum

von Kastelruth eine neue Herausforderung und die große Chance, seinen Traum zu verwirklichen: 2019 eröffnete er das Gourmet-Restaurant Lampl Stube. Mit nur drei Tischen und maximal zehn Plätzen bietet er seinen Gästen eine intime Atmosphäre mit besonderer Sorgfalt auf und neben dem Teller.

Der Gast hat die Wahl zwischen zwei Degustationsmenüs, benannt nach Marcs Eltern: „Leo“ (sieben Gänge) und „Hanni“ (fünf Gänge). Diese Namen erinnern an die Wurzeln seiner kulinarischen Leidenschaft und seine Verbundenheit mit der Region. Hochwertige, saisonale und regional bezogene Rohstoffe, die in kurzen Transportzyklen geliefert werden, prägen seine Philosophie und sind das zentrale Element seiner Küche.

red

”

Hochwertige, saisonale und regional bezogene Rohstoffe, die in kurzen Transportzyklen geliefert werden, prägen seine Philosophie





Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

# DANKE

DANKE FÜR DAS VERTRAUEN

## *Der Südtiroler Köcheverband - SKV* **dankt seinen Mitgliedern**

Das Herz der Südtiroler Gastronomie schlägt nicht nur in den Küchen der renommierten Restaurants, Gasthäuser, Hotels, Almen und der Systemgastronomie, sondern auch in der Gemeinschaft, die sie verbindet.



Der Südtiroler Köcheverband - SKV möchte sich in diesem Moment bei all seinen Mitgliedern von Herzen bedanken. Ohne eure Leidenschaft, euer Vertrauen und eure unermüdliche Unterstützung wären die Erfolge des Verbandes und die positive Entwicklung der Südtiroler Küche nicht möglich.

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass die Zusammenarbeit und der Zusammenhalt in unserer Branche unersetzlich sind. Ihr habt uns euer Vertrauen geschenkt, euch dem SKV angeschlossen und durch eure Mitgliedschaft einen unschätzbaren Beitrag geleistet. Ob in den Bergen oder in den Tälern, in den Spitzenrestaurants oder in den familiären Gasthäusern – überall tragen unsere Mitglieder dazu bei, die Kulinarik in Südtirol auf höchstem Niveau zu halten.

Eure Teilnahme an unseren Veranstaltungen, die Begeisterung bei unseren Weiterbildungen und der Austausch auf unseren Treffen machen den Verband lebendig und stark. Wir sind stolz darauf, euch als Teil dieser Gemein-

schaft zu haben, die nicht nur die Tradition pflegt, sondern auch immer wieder den Mut aufbringt, neue Wege zu gehen.

Der SKV ist nicht nur eine Plattform für den fachlichen Austausch, sondern vor allem ein Netzwerk, in dem Freundschaften entstehen, Talente gefördert und Visionen verwirklicht werden. Dieses Netzwerk verdanken wir euch, unseren Mitgliedern, die mit Engagement und Enthusiasmus ihre Arbeit in den Dienst der Südtiroler Küche stellen.

Lasst uns auch in Zukunft gemeinsam wachsen, uns weiterentwickeln und die hohen Standards unserer Gastronomie bewahren. Der SKV steht euch weiterhin als starker Partner zur Seite – mit neuen Möglichkeiten, innovativen Projekten und einem unerschütterlichen Zusammenhalt.

**Danke, dass ihr Teil des Südtiroler Köcheverbandes - SKV seid!**

Gemeinsam für die Zukunft der Südtiroler Küche.

KM Patrick **Jageregger**  
SKV-Präsident



EIN AUFRICHTIGER DANK

# Kulinarische Spitzenleistungen durch starke Partnerschaften

„Ohne ein starkes Team ist kein Meisterwerk möglich: Der Südtiroler Köcheverband – SKV bedankt sich bei den Unternehmen, die uns Tag für Tag unterstützen und unsere Leidenschaft für die Spitzenküche erst möglich machen.“

16 // SKV THEMA



In der Welt der Kulinarik sind Erfolg und Qualität das Ergebnis von harter Arbeit, Leidenschaft und vor allem von verlässlichen Partnerschaften. Der Südtiroler Köcheverband – SKV möchte sich daher bei seinen langjährigen Unterstützern bedanken, die es ermöglichen, dass unsere Köchinnen und Kö-

che auf höchstem Niveau arbeiten und sich stetig weiterentwickeln können. Dank ihrer wertvollen Unterstützung können wir Veranstaltungen organisieren, Fortbildungen anbieten und den Austausch unter Kollegen fördern. Die Zusammenarbeit mit unseren Partnern bildet das Rückgrat unserer Tätigkei-

ten – und dafür sagen wir von Herzen **Danke!**

**Herzlichen Dank an alle unsere Partner!**

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV  
KM **Patrick Jageregger**  
SKV-Präsident



**Wörndle Interservice** sorgt seit Jahren für die erstklassige Versorgung unserer Mitglieder mit hochwertigen Lebensmitteln. Mit einem breit gefächerten Sortiment und verlässlichem Service sind sie ein unverzichtbarer Begleiter in der Küche.



**Niederbacher** unterstützt uns mit innovativen Küchenlösungen und technischen Geräten, die den Alltag unserer Köche erleichtern und effizienter gestalten.



Mit **Ambach** an unserer Seite setzen wir auf langlebige und leistungsstarke Küchentechnik, die den Anforderungen einer modernen Profiküche jederzeit gerecht wird.



**Aromica** bereichert unsere Gerichte mit erstklassigen Gewürzen, die den Aromen in den Südtiroler Küchen eine besondere Note verleihen.



Ein herzlicher Dank gilt auch **Alps Coffee**, deren Kaffeegenuss sowohl in den Pausen als auch am Ende eines gelungenen Menüs für den perfekten Ausklang sorgt.



Mit **Hygan** bleibt unsere Küche stets sauber und hygienisch – ein unerlässlicher Aspekt in unserem Handwerk.



Auch **VOG Products** tragen dazu bei, dass Südtiroler Qualität in jeder Küche spürbar ist, indem sie uns mit erstklassigen Obst- und Gemüseprodukten versorgen.



Ein besonderer Dank geht an **De Nardo**, deren erstklassige Fischprodukte uns stets frischen, hochwertigen Fisch für unsere Kreationen liefern.



**Senoner**, Experte im Bereich Hotelbedarf, stellt sicher, dass unsere Mitglieder immer auf die besten Produkte und Ausstattung zugreifen können, um ihre Gäste bestmöglich zu bedienen.



Ein großer Dank geht auch an **Giacomuzzi**, deren Dienstleistungen rund um Kassa- und Bestellsysteme für uns von unschätzbarem Wert sind.



Mit **Forst** haben wir einen traditionsreichen Partner für die Südtiroler Bierkultur an unserer Seite, der zu geselligen Momenten in der Küche beiträgt.



Die Mühlen von **Rieper** sorgen mit ihren hochwertigen Mehlprodukten dafür, dass unsere Backkünste stets von Erfolg gekrönt sind.



Und schließlich danken wir der **Messe Bozen**, die uns die Möglichkeit bietet, unser Können und unsere Leidenschaft auf den großen Bühnen der Gastronomie zu präsentieren.

”

# Junger Genuss-Handwerker auf Erfolgskurs

Gregor Holzner begeistert mit Leidenschaft, Kreativität und Regionalität in der Küche



18 // SKV YOUNG CHEFS



**D**er 21-jährige Gregor Holzner aus Marling ist nicht nur Koch, sondern auch ein echter Genussmensch. Schon mit 13 Jahren stand für ihn fest: Sein Platz ist in der Küche! Großen Anteil daran hatte seine Oma, mit der er schon in jungen Jahren gemeinsam am Herd stand. Mit Leidenschaft und Hingabe widmet er sich der Kunst des Kochens – einer Berufung, die ihm im Laufe

NEU



# Sterzinger Butter

100%  
HEUMILCH



100%  
BIO

100%  
PURER GENUSS

Gebratene Ente | Thai-Spargel |  
Karotte | Cous-Cous Praline | Himbeere

seiner noch jungen Karriere bereits  
viel Anerkennung gebracht hat.

Nach seiner Ausbildung zum Koch  
durfte er seine Fähigkeiten in nam-  
haften Häusern unter Beweis stellen.  
Bei Armin Gruber im Restaurant Lack-  
ner Stubn in Algund lernte Gregor die  
Grundlagen, die ihn seither begleiten.

Fortsetzung auf Seite 20

Jetzt neu erhältlich: Sterzinger Bio-Butter im 1 kg Format! Herge-  
stellt aus feinsten Heumilch in bewährter Bio-Qualität, ideal für den  
professionellen Einsatz in der Küche. Perfekt für die Zubereitung  
hochwertiger Speisen, die auf natürlichen Geschmack setzen!

[www.milchhof-sterzing.it](http://www.milchhof-sterzing.it)



Thunfisch Tatar | Sushireis |  
Mango | Avocado |  
Wasabi - Sojasaucegel



Fagottini gefüllt mit geschmorter Rinderbacke |  
Nussbutter Espuma | karamellisiertes Schüttelbrot

Seine ersten Erfahrungen nach der bestandenen Koch-Prüfung sammelte er im Hotel Am Sonnenhang in Dorf Tirol unter der Leitung von Küchenmeister Thomas Kostner. Doch sein Wissensdurst trieb ihn weiter: 2023 nahm er eine Anstellung im Hotel St. Kassian an, wo er als Entremetier unter dem Haubenkoch Philip Hafner arbeitete. Seit einem Jahr ist er zurück in der Lackner Stubn, wo er nun sein Können weiter vertieft.

### Leidenschaft fürs Kochen und für den Genuss

Kochen ist für Gregor Holzner weit mehr als nur ein Beruf: „Kochen ist für mich nicht nur eine alltägliche Notwendigkeit, sondern eine Leidenschaft, die meine Kreativität und Sinnlichkeit anspricht,“ erklärt er. Für ihn bedeutet das Kochen auch, Menschen durch seine Gerichte zu verbinden und Freude zu verbreiten. „Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“, lautet eines seiner persönlichen Zitate, das seine Einstellung perfekt widerspiegelt. Seine Motivation



Jeder Teller wird mit Perfektion und Kreativität gestaltet

schöpft er dabei aus den kleinen Dingen – sei es die Entdeckung von Lebensfreude in alltäglichen Momenten oder das Glück, das ihm der Lieblingsort, das Meer, schenkt.

### Ziele und Wünsche für die Zukunft

Gregor denkt bereits an die nächsten Schritte: Er träumt davon, Auslandserfahrungen zu sammeln, um seinen kulinarischen Horizont zu erweitern und sich vielleicht eines Tages selbstständig zu machen. Dabei ist ihm Regionalität besonders wichtig. Er möchte wissen,

Lachs TaTaki | Avocado Tatar |  
Tomate | Sesam | Kimizu



woher die Produkte stammen, mit denen er arbeitet – eine Einstellung, die auch in der Lackner Stubn gelebt wird. „Wenn ich so weitermache, hoffe ich, meinen Traum eines eigenen Betriebs eines Tages zu verwirklichen und mein Wissen weiterzugeben“, so Holzner.

### Die Lackner Stubn – Genuss in Südtirol

Das charmante Restaurant Lackner Stubn in Algund ist bekannt für seine Südtiroler Küche mit mediterranen Einflüssen. Hochwertige, saisonale Zutaten und lokale Spezialitäten wie verschiedene Teigtaschen oder köstliche Desserts machen das Restaurant aus. Die rustikale Einrichtung und die Herzlichkeit des Teams schaffen eine Atmosphäre, die den Gästen ein authentisches und genussvolles Erlebnis bietet. Gregor Holzner ist stolz, ein Teil dieses Teams zu sein und freut sich darauf, die Gäste mit seinen Kreationen zu verwöhnen.

„Gregor ist ein junger Koch, mit sehr viel Freude am Beruf! Er ist sehr talentiert und nimmt jede neue Herausforderung mit Ehrgeiz und Freude an. Zusammenhalt und Gerechtigkeit sind für Gregor sehr wichtige Faktoren in der Küche. Wenn Gregor so weitermacht, wird er bestimmt eine großartige Karriere vor sich haben!“ – Küchenchef Armin Gruber.

So blickt der junge Koch voller Tatendrang und Lebensfreude in die Zukunft. „Lebensfreude entdecken, in kleinen



Lackner Stubn  
in Algund

Foto: HORECA SOCIAL MEDIA AGENCY

Dingen Glück finden“, lautet sein Lebensmotto – und die Küche ist für ihn genau der Ort, an dem er das verwirklichen kann.

red / pj



Mit Leidenschaft  
geröstet und veredelt.  
Für exzellenten  
Kaffeegenuss.



# „Wir sagen, wo's herkommt!“

Chefkoch Thomas Ortler ist einer der engagierten Südtiroler Köche, die im Rahmen der Kampagne „Wir sagen, wo's herkommt!“ das Bewusstsein für regionale Produkte schärfen möchten.

Für den **Gault Millau** war er die „Entdeckung des Jahres 2022“, der **Falstaff** zeichnete ihn als „Best Young Chef 2023“ aus, und der **Feinschmecker** kürte ihn zum „Koch des Monats“. Thomas Ortler gehört zu den „jungen Wilden“ in der Südtiroler Gastronomie. Was die Küche seines Restaurants **flurin** in Glurns auszeichnet, ist der authentische Stil. „Authentisch ist die Küche, wenn die Persönlichkeit des Kochs mit einfließt“, sagt der 31-Jährige. Zur Authentizität gehöre es aber auch, Gemüse, Fleisch und andere Erzeugnisse aus der Umgebung zu verwerten: „Denn das, was in Südtirol gut gedeiht, gehört hier hin.“

Die Beziehung zu seinen Produzenten in der Umgebung ist Thomas Ortler sehr wichtig. Vertrauen wertet er dabei als oberstes Gebot: „Wenn wir uns austauschen und dabei ehrlich miteinander sind, können sich beide



Foto: IDM SÜDTIROL

Seiten verbessern. Ich gehe zu ihnen aufs Feld, sie kommen zu mir in die Küche. Wir inspirieren einander.“

Damit sich die Gäste bewusst werden, welche hochwertigen Erzeugnisse auf ihrem Teller liegen, braucht es selbstverständlich eine gute Kommunikation. „Bei uns ist es die Servicekraft, die gewissermaßen das Sprachrohr der Pro-

duzenten und der Küche bildet“, erklärt Thomas Ortler. „Wenn sie über den Matscher Saibling, über das Vinschger Lamm oder über die Marteller Erdbeeren erzählt, nehmen die Gäste diese Geschichten mit. Sie erzählen sie weiter – und sie zahlen gern ein paar Euro mehr für das naturnahe Produkt.“

Für die Zukunft wünscht sich der Gastronom, dass die Südtiroler Köchinnen und Köche, Hoteliers und Gastwirtinnen es schaffen, ein natürliches Bewusstsein für lokale, regionale und auch saisonale Küche zu erzeugen: „Das Ganze sollte etwas Selbstverständliches werden, das niemand in Frage stellt.“

## „Wir sagen, wo's herkommt!“

Tipps und Inspiration für Touch-Points, Buffet und Speisekarte unter [tourismut.com/herkunft](http://tourismut.com/herkunft)



**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*



## Neue Kleingeräte – ganz groß!

Entdecken Sie jetzt die innovativen Kleingeräte von Niederbacher und verwandeln Sie Ihre Küche in einen Profi-Arbeitsplatz! Holen Sie sich die besten Geräte für exzellente Ergebnisse und setzen Sie neue Maßstäbe in der Küchenperformance!

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





Fotos: MARTIN LEITNER

KM **Martin Leitner**, SKV-Bezirksvertreter Eisacktal (dritter von links) mit dem SKV-Team und **Helmut Tauber**, HGV-Bezirksobmann Eisacktal (zweiter von links).

SKV-BEZIRK EISACKTAL

## Teilnahme am Keschnigl in Feldthurns

Am zweiten Novemberwochenende präsentierte sich der SKV-Bezirk Eisacktal bei strahlendem Kaiserwetter als aktiver Mitgestalter des traditionellen „Keschnigl“ in Feldthurns.

Dieses überregional beliebte Fest bietet jedes Jahr die Gelegenheit, lokale Tradition, Kultur und Kulinarik in vollen Zügen zu genießen. An den beiden Haupttagen, dem 9. und 10.

November 2024, bereitete der Verband mit großer Freude Spezialitäten zu und begeisterte damit die Besucher. Besonders erfreulich war das Interesse vieler junger Menschen, die mehr über den Verband und seine Werte erfahren wollten. Neben den kulinarischen Highlights spielte der wohltätige Zweck eine zentrale Rolle: Gemeinsam wurde eine beachtliche Summe gesammelt, die nun wohltätigen Projekten zugutekommt und die soziale Verantwortung des Südtiroler Köcheverband - SKV unterstreicht.

### Das kulinarische Angebot des SKV-Standes umfasste unter anderem:

- Weiße Polentasuppe mit Almkäse und dunkles Brotcrumble
- Kürbis-Lauchstrudel mit Pfifferlingen und Thymianschaum
- Jungschweinfilet rosa gebraten im Kräutermantel
- Birnenstrudel im Glas

Ein großer Dank gilt allen Helferinnen und Helfern die zum Gelingen dieses Events beigetragen haben.

KM **Martin Leitner**  
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Kürbis-Lauchstrudel mit Pfifferlingen und Thymianschaum

# Denardo

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

**65** 1959-2024  
**YEARS**



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

Wir wünschen ein  
*frohes Weihnachtsfest*  
und Gesundheit und Erfolg  
im neuen Jahr!



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

A company from  
**SÜDTIROL**

„SO ISST EUREGIO“

# Ein kulinarischer Roadtrip durch die Euregio

Drei Köcheverbände, vier Jahreszeiten, zwölf Rezepte: Das sind die Grundzutaten des Südtiroler Präsidentschaftsprojektes „So isst Euregio“.

Fotos: @BILDARTISTEN



v.l.n.r.: **Patrizia Pierdomenico** (Projektleitung), **Thomas Pircher** (Filmteam Dyno OG), **Reiner Münnich** (Geschäftsführer Südtiroler Köcheverband - SKV), **Karin Gschnitzer** (Projektleitung und Moderatorin), **Ulrich Steinlechner** (Filmteam Dyno OG), vorne **Roland Hanny** (Küchenchef – Hotel Piris Jagdhof, Vinschgau)

Gibt man eine Prise Gaumenfreude, einen Esslöffel voll Enthusiasmus, eine Messerspitze Kreativität und eine große Portion Leidenschaft hinzu, entsteht ein einzigartiges Projekt, das die Köcheverbände aus Tirol, Südtirol und dem Trentino zusammenbringt, um die reiche kulinarische Tradition der drei Landesteile nicht nur auf den Teller zu bringen, sondern die Euregio auf eine völlig neue Weise erlebbar zu machen.

Die Arbeitsgruppe hinter „So isst Euregio“ wurde im vergangenen Jahr ins Leben gerufen, mit dem klaren Ziel des Südtiroler Euregio-Präsidentschaftsmottos „Grenzen überwinden“, die Köcheverbände zu vernetzen, ihre Arbeit grenzüberschreitend zu stärken und die große kulinarische Schatzkammer von Tirol, Südtirol und dem Trentino ins Scheinwerferlicht zu holen. Das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen der Euregio und den drei Köcheverbänden aus Tirol, Südtirol und dem Trentino ist ein kulinarischer Roadtrip, mit einem

Mix aus Rezepten, Interviews mit den Köchinnen und Köchen sowie kleinen „Euregio-Happen“, heißt Storytelling zu den drei Landesteilen.

Die Serie besteht aus zwölf Episoden zu jeweils fünf Minuten, die sich auf die drei Landesteile der Euregio verteilen und den vier Jahreszeiten Rechnung tragen. Produziert für TV und Social Media, werden die Inhalte sowohl auf Deutsch als auch auf Italienisch ab Jänner 2025 unter anderem im „Südtirol Magazin“ auf Rai Südtirol und in der gesamten Euregio ausgestrahlt. Monat für Monat wird dabei das Geheimnis gelüftet, welche Köchin oder welcher Koch als nächstes einen wahren Euregio-Genuss auf den Teller zaubern wird. Einzelne Folgen sind auch den Sprachminderheiten in der Euregio gewidmet. Mit einem Fokus auf Lebensmittel aus der Region, historischem Background der Zutaten und der Orte selbst, auf kulinarische Achtsamkeit und zwölf gastronomische Charakterköpfe aus Tirol, Südtirol und dem Trentino ist ein unverwechselbares Format entstanden. Eine Hommage an die Ursprünglichkeit, Authentizität und Qualität, die Wertschätzung von Tradition und Natur sowie Gaumenfreuden, die mitten im Herzen ankommen. Denn Genuss kennt keine Grenzen – und genau „so, is(s)t Euregio“!

**Karin Gschnitzer**  
Projektleitung und Moderatorin

v.l.n.r. **Ulrich Steinlechner** (Filmteam Dyno OG), **Karin Gschnitzer** (Projektleitung und Moderatorin), **Madlen Hackl** (Köchin - Goldener Adler, Innsbruck), **Carolin Nagele** (Filmteam Dyno OG), **Patrizia Pierdomenico** (Projektleitung), **Thomas Pircher** (Filmteam Dyno OG)





Foto: MCU © TOURISMUSVEREIN ULTENTAL PROVEIS

**MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2025 – DAS JUBILÄUM**

# 10 Jahre Holzherd auf der Schwemmalm

Eine einzigartige Herausforderung mit neuen Regeln:  
Jetzt mit Coach-Unterstützung für die perfekte Performance!

Im kommenden Jahr feiert der Kochwettbewerb „Mountain Chef Unplugged“ sein 10-jähriges Jubiläum – ein Anlass, der gebührend gefeiert wird. Zum Jubiläum haben wir uns einige Neuerungen überlegt, um den festlichen Rahmen angemessen zu gestalten. Dabei zu sein, ist sowohl eine Herausforderung als auch eine Ehre. Neu im nächsten Jahr ist, dass jeder Teilnehmer einen Trainer, Coach oder Küchenchef mitbringen kann. Dieser darf den Teilnehmer eine Stunde lang praktisch unterstützen!

Bei der Anmeldung erhält jeder Teilnehmer einen Warenkorb, aus dem die folgenden Gerichte nach Rezept erstellt werden müssen:

- **Kalte Vorspeise:** Zweierlei von der Lachsforelle mit ansprechender Garnitur, mindestens einer Sauce oder einem Schaum/Espuma.
- **Warme Vorspeise oder Hauptgericht:** Vegetarisches Gericht mit Hülsenfrüchten (warm).

Die Zutaten zu den Gerichten werden ausschließlich aus dem bereitgestellten Warenkorb erstellt.

## **Wichtig!**

Wer zum Wettbewerb zugelassen wird, muss die beiden eingereichten Gerichte plus ein Amuse-Gueule als Mystery-Zutat zubereiten.

## **Einzureichen bis 31. März 2025**

- Rezepte für jeweils 6 Personen für beide Gerichte
- Hochauflösende Fotos der Gerichte als separate Fotodatei
- Zutatenbestellung für die Gerichte für 6 Personen
- Kurzporträt des Teilnehmers und des Coaches mit Porträtfoto (ebenfalls als separate Fotodatei in hoher Auflösung)

Eine unabhängige Kommission wird die fünf Finalteilnehmer nach Anmeldeschluss rechtzeitig informieren.

### **Wann?**

06. Juli 2025

### **Wer kann dabei sein?**

Jahrgänge bis 2004 und jünger.

### **Anmeldung unter**

philip.hafner79@gmail.com  
Tel. 335 73 50 913

### **Anmeldeschluss**

31. März 2025

## WETTBEWERBSABLAUF

### 08.30 Uhr

Eintreffen der Teilnehmer am Wettbewerbsgelände, Einrichten der Arbeitsplätze, Bekanntgabe der Mystery-Zutaten für das Amuse-Gueule (zusätzlich zu den eingereichten Gerichten). Geschirr und Besteck werden vom Veranstalter bereitgestellt. Möglichkeit für den Coach, seinen Teilnehmer zu beraten.

### Küchenequipment

Jeder Teilnehmer muss sein eigenes Küchenequipment mitbringen (Elektrogeräte sind nicht erlaubt).

### 09.00 Uhr

Beginn für alle Teilnehmer.

Der Coach/ Trainer/ Küchenchef muss das Wettbewerbsgelände verlassen und wird zum Frühstück eingeladen.

### 11.00 Uhr

Der Coach kann für 60 Minuten aktiv unterstützen, danach muss er die Küche verlassen, kann aber weiterhin beratend dabei sein.

### 12.00 Uhr

Service des Amuse-Gueule.

### 12.30 Uhr

Service der kalten Vorspeise.

### 13.00 Uhr

Service des Hauptgerichts.

Jeder Gang wird auf 6 Tellern angerichtet (vom Veranstalter bereitgestellt). Für die Jury werden jeweils drei Teller individuell entnommen.

- Der Betrieb darf Infomaterial über sich am Platz des Kandidaten bereitstellen.
- Jeder Teilnehmer stellt sein Gericht der Jury persönlich vor.
- **Anschließend:** Aufräumen des Arbeitsplatzes.
- **Siegerehrung:** Gegen 14.15 – 14.30 Uhr.

## Buchtipp!



### Prantls Küche

Gemeinsam kochen und genießen



Eine Familie – eine Leidenschaft: Die drei Schwestern Prantl kochen schon von klein auf mit ihrer Mutter und geben das Talent und die Freude daran heute ihren eigenen Kindern weiter. Gemeinsam kochen, zusammensitzen und genießen – das ist die Devise. Alle Gerichte in ihrem Kochbuch können Teil eines besonderen Menüs sein, aber auch täglich frisch und schnell aufgetischt werden. Dabei werden regionale und saisonale Zutaten verwendet, die unkompliziert erhältlich sind.

ISBN: 978-88-6839-779-1,  
160 Seiten, Preis: 25,00 Euro

# Momente voller Genuss



### Art. 224\* SG-Mini-Spritzring- Mischkarton, 3-fach

Maße: Ø 6,0 x H 3,0 cm  
Gewicht: 17 g, 168 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



### Art. 2554\*<sup>2</sup> FF-Laugentannenbaum

Maße: L 13,0 x B 12,0 x H 2,5 cm  
Gewicht: 60 g, 40 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken



### Art. 1747\* Partymischkiste, 5-fach sortiert

Gewicht: 40 g, 150 St. / Kt.

❄️ vorgebacken

**Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!**

**EDNA.it**

EDNA International GmbH  
Gollenhoferstraße 3  
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail [info@edna.it](mailto:info@edna.it)  
☎ 800 816 862 Numero verde

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

<sup>2</sup> Saisonartikel – nur solange der Vorrat reicht!

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.it](http://www.edna.it). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 800 816 862 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

# Biomeile Edition 1 auf der Hotel 2024

Elf Aussteller stellten auf der Hotel 2024 in Bozen die Biomeile vor, ein gemeinsamer Auftritt und neue Plattform mit einem exklusiven Angebot an Produkten aus der Südtiroler Bio-Szene.



Gold für SGGF

Die Aussteller wie beispielsweise der Milchhof Sterzing, Profanter Backstube, VI.P und VOG Bio-Genossenschaften, Biokistl und Ökoring, Bio-Beef, Plose Quellwasser, Ahrntal Natur u.a. präsentierten ihre Produkte als Brücke zwischen biologischer Landwirtschaft und nachhaltigem Tourismus.

Manuela Zischg, die Projektleiterin bei Bioland Südtirol für das Gastrokonzept „Bio Fair Südtirol“ freut sich: „Die Feuertaufe der 1. Ausgabe der Biomeile ist geglückt und sie hat gezeigt was für ein weitreichendes Angebot an lokalen biologischen Produkten es bereits gibt. Nun liegt es am Koch bzw. Gastgeber

diese Produkte – gerne auch schrittweise – zu verwenden und diesen wertvollen Mehrwert und nachhaltigen Beitrag für den Südtiroler Tourismus auch zu kommunizieren.“

Bio Fair Südtirol ist das ambitionierte Gastronomiekonzept von Bioland, das sich zum Ziel setzt, mehr regionale biologische Lebensmittel auf den Teller zu bringen. Die verwendeten Bioprodukte müssen aus der Region stammen und können in einem Dreistufenmodell – Gold, Silber, Bronze – in den Küchen und Betrieben zum Einsatz kommen. Bereits 17 Partner arbeiten mit dem



Bronze für das Hotel Jägerhof

Konzept, drei davon wurde ihre Plakette auf der Hotelmesse verliehen: Gold für SGGF (Südtiroler Gesellschaft für Gesunde Ernährung), Silber für Asphaltart (Straßenkünstlerfestival Meran) sowie Bronze für das Hotel Jägerhof der Familie Augscheller in Walten/Passer.

Auch im nächsten Jahr soll es die Biomeile auf der Hotel Messe erneut geben und wieder gemeinsam an einem Strang für einen nachhaltigen Tourismus gezogen werden.

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



Silber für Asphaltart



## REGIONAL BIO IN DER GASTRONOMIE

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.

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

# Erfolgreicher Lehrgang zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin

Die Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran ist seit mehr als 25 Jahren ein **Kompetenzzentrum für Ernährung und Diätetik**. Im Lehrgang zum diätetisch geschulten Koch bzw. zur diätetisch geschulten Köchin referieren auch renommierte Ärzte und Professoren.



v.l.n.r. KM **Andreas Köhne**, **Sofia Hofer**, **Peter Felderer**, **Markus Federspiel**, **Urban Pircher**, **Celine Hopfgartner**, **Anna Gunsch**, **Michael Geyr**, **Anita Niederkofler**, **Tanja Tauferer**, **Julia Kerschbamer**, **Alex Unterholzner**, **Matthias Steck** und KM **Sigmar Pazeller**

Foto: **MARGARETH LANZ**

Viele Teilnehmer:innen entscheiden sich aus persönlichen Gründen für den Lehrgang, da die Nachfrage nach Diätkost aufgrund von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien und spezifischen Diätformen, wie bei Diabetes oder natriumarmer Kost, stetig steigt. Diese Anforderungen kommen nicht nur von Krankenhäusern, sondern auch von Altersheimen, Kindergärten sowie der Hotellerie und Gastronomie.

Zu Beginn des jüngsten Kurses waren die Teilnehmer:innen oft nervös und unsicher. Koordinator **Andreas Köhne** erklärte die Notwendigkeit, in Kleingruppen zu arbeiten, um den neuen Stoff zu bewältigen. Wie in den vorangegangenen Kursen mussten die Teilnehmenden eine fächerübergreifende Facharbeit zu einem vorgegebenen Thema erstellen und diese bei der mündlichen Prüfung präsentieren.

Die Klasse zeigte großes Interesse und Motivation. Alle Referent:innen be-

scheinigten eine engagierte Gruppe. Bei der einwöchigen Abschlussprüfung, die zu 60 Prozent praktisch und zu 40 Prozent theoretisch gewichtet ist, kamen viele an ihre Grenzen. Die praktische Prüfung erstreckte sich über zwei Tage, während die Kommission ebenfalls gefordert war, die Bewertungen rechtzeitig abzuschließen.

Ich danke allen Referent:innen und **Gertrud Duregger** für ihre Unterstützung. Der nächste Lehrgang zum/zur diplomierten Diätköchin/-koch

beginnt im Herbst 2025. Weitere Informationen finden Sie in unserer Weiterbildungsbroschüre oder direkt in der LHF Kaiserhof in Meran.

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



**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)



**DER SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV  
GLÄNZT AUF DER FACHMESSE HOTEL**

# Ein Fest der Südtiroler Küche

„Ein neuer Look, kulinarische Meisterwerke und eine beeindruckende Präsenz: Der Südtiroler Köcheverband - SKV begeistert auf der Fachmesse Hotel in Bozen mit talentierten Gastköchinnen und Gastköchen.“

30 // SKV EVENTS

Fotos: REINER MÜNNICH

Mit über 400 Ausstellern und mehr als 19.000 Fachbesuchern hat die 48. Auflage der Fachmesse Hotel in der Messe Bozen eindrucksvoll gezeigt, warum sie als wichtigste Plattform für die Hotellerie- und Gastronomiebranche in Südtirol und weit darüber hinaus gilt. Auch der Südtiroler Köcheverband - SKV war in diesem Jahr wieder mit einem eindrucksvollen Stand vertreten – diesmal in einem neuen, modernen Design, das sowohl visuell als auch inhaltlich begeisterte. Der SKV-Stand strahlte nicht nur durch seine ansprechende Gestaltung, sondern vor allem durch die kulinarischen Highlights, die den zahlreichen Fachbesuchern geboten wurden. Die Messe war eine großartige Gelegenheit, um das Netzwerk zu stärken, Ideen auszutauschen und die Innovationskraft des Verbandes in den Vordergrund zu stellen. Ein Dank gilt auch der Hofkäserei Prad, die unsere Besucher



**Michael  
Ziarnheld**



**Fabian Eccli mit  
Ester Chizzati**



**Moderatorin Silvia Fontanive  
mit Thomas Ortler**



Zahlreiche Besucherinnen und Besucher am SKV-Messestand



mit ihrem Käsesortiment verwöhnen, sowie der Gärtnerei Wielander die unseren Stand mit Sträuchern und Blumen verschönerte.

### **Erfolgreiche Präsenz und ein Blick in die Zukunft**

Die Fachmesse Hotel 2024 hat gezeigt, wie bedeutend der Austausch zwischen Fachleuten aus der Hotellerie und Gastronomie ist. Für den Südtiroler Köcheverband - SKV war die Messe erneut eine zentrale Plattform, um mit Partnern, Kollegen und

Nachwuchstalenten ins Gespräch zu kommen, neue Impulse zu setzen und die Bedeutung der Südtiroler Küche weit über die Landesgrenzen hinaus zu repräsentieren.

Der neue Stand des SKV war dabei nicht nur ein optisches Highlight, sondern bot durch seine moderne Gestaltung auch den perfekten Rahmen für Gespräche. Die große Resonanz und das durchweg positive Feedback der Besucher unterstreichen die erfolgreiche Präsenz des Verbandes.

Mit dieser erfolgreichen Teilnahme

an der 48. Fachmesse Hotel blickt der Südtiroler Köcheverband - SKV voller Vorfreude und Zuversicht in die Zukunft. Gemeinsam mit seinen Mitgliedern und Partnern wird er auch weiterhin die kulinarischen Traditionen Südtirols bewahren und gleichzeitig innovative Wege beschreiten.

**Bis zum nächsten Jahr – mit noch mehr Ideen, Geschmackserlebnissen und dem unermüdlichen Einsatz für die Südtiroler Küche!**

red / pj

Moderatorin **Silvia Fontanive**,  
**Niklas Mantinger** und **Andreas Munter** (r.)

### **Kulinarische Höhepunkte und prominente Gastköch:innen**

Ein besonderes Highlight am SKV-Stand waren die Auftritte renommierter Gastköch:innen, die live vor Ort ihre Kunst zeigten und die Besucher mit kreativen Gerichten begeisterten.

- **Thomas Ortler** von „Flurin“ beeindruckte mit seiner regionalen Kreation, die tief in der Südtiroler Tradition verwurzelt ist, aber zugleich moderne Akzente setzt.
- **Niklas Mantinger** vom „Hotel Masl“ und **Andreas Munter** aus dem „Hotel Ambet“ brachten frischen Wind mit einer innovativen Interpretation der alpinen Küche.
- **Sterneköchin Chiara Pavan** vom renommierten „Ristorante Venissa“ in Venedig, zeigte einmal mehr, warum sie zu den besten Köchinnen Italiens gehört, und verwöhnte das Publikum mit ihrer avantgardistischen Kreation.
- **Fabian Eccli** von der „Decantei“ überzeugte mit geschmacklichen Kombinationen, die Tradition und Moderne gekonnt vereinen.
- **Marc Oberhofer** vom „Restaurant Lampi“ beeindruckte mit seiner handwerklichen Präzision und kreativen Herangehensweise an die regionale Küche.
- **Philipp Hillebrand** vom „Diversus“ brachte frische und Innovation auf den Teller.
- **Michael Ziernheld** aus dem „Das Gerstl“ verwöhnte die Messebesucher mit einer alpinen Gaumenfreude, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Erlebnis war.



(v.l.n.r.) **Claudia Tapfer** von der Bio-Dorfsennerei in Prad,  
Direktor **Hartwig Gerstgrasser**  
Hotelfachschule Kaiserhof in Meran  
und SKV-Messekoordinator  
KM **Willi Told**

# 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

BLICK IN DIE VERGANGENHEIT

# Köstliche Erinnerungen seit 1984

„Es war einmal im fernen Jahre...“

## Lob aus Frankreich für Witzigmanns Kochkünste

Von Andreas Gaertner

Die beiden bissigsten Eß-Kritiker Frankreichs, Henri Gault und Christian Millau, schwärmen von einem Münchner Lokal und seinem Koch. Eckart Witzigmann und sein Restaurant „Aubergine“ sind in Deutschland die absolute Spitze in Sachen Eßkultur. Der gebürtige Österreicher Witzigmann wurde zu einem der besten Köche der Welt erklärt.

Vor allem von süddeutschen Restaurants ließen sich die beiden „Freß-Päpste“ in ihrem jetzt erstmals für Deutschland erschienenen Eßführer zu besonderem Lob hinreißen: „Was sich da in den letzten Jahren tat, ist einfach phantastisch.“

Dabei sind die beiden Franzosen noch strenger als der renommierte Michelin-Führer. Während dieser in Deutschland 165 Restaurants mit seinen begehrten Sternen versah, erhielten nur 154

Lokale von Gault und Millau die entsprechenden Auszeichnungen: Kochmützen, von denen bis zu vier vergeben wurden.

Haare in der Suppe fanden die Test-Esser allerdings auch – vor

allem in den nördlichen Teilen der Republik. Da erinnerte sie eine Entenbrust an „braunen Kaugummi“. Und für das Rinderfilet eines Kochs aus dem Harz empfahlen sie, eine Motorsäge mitzubringen.



VIER „MÜTZEN“ für den Superkoch: Eckart Witzigmann vom Münchner „Aubergine“.

**Essen in Deutschland: Mal „phantastisch“**

Beitrag aus der „Abendzeitung“, München



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

# Die Austern der Linie Gran Chef Selection

Die Austern der Linie „huîtres de Bretagne“ von GRANCHEF SELECTION werden drei bis vier Jahre lang unter natürlichen Bedingungen in Fluss Belon gezüchtet.

Die Kombination aus Süß- und Meerwasser verleiht diesen Austern einen unnachahmlichen Geschmack. Die Sorten Plate du Belon und Héritage werden hier veredelt. Die Austernbänke werden alle fünf Jahre erneuert. Die Pflege erfolgt durch Zugabe von Sand und Mergel. Nach Erreichen der optimalen Größe werden die Austern nach Riec-sur-Belon gebracht, um ihre Reifung abzuschließen und strengen Qualitätsstandards zu entsprechen.

**Plate du Belon** ist sehr fleischig, der Geschmack erinnert an Haselnüsse. **Concave del la Cornouaille** ist jodhaltig, mit dem Aroma des Terroirs von Belon. **Special de Bretagne** ist die Qualität und der Geschmack einzigartig. **L'Heritage de Carantec** hat einen ausgeprägten nussigen Geschmack, mit einem Hauch von Süße und wenig Jod.

Die Austern der neuen Linie „huîtres

de Bretagne“ von GRANCHEF SELECTION werden drei oder vier Jahre lang unter besonderen, natürlichen Bedingungen gezüchtet. Während der sechsmonatigen Reifung entwickelt sich das Fruchtfleisch zu einem hochwertigen Produkt, auch dank der Erfahrung und des Wissens, das seit fünf Generationen vom ausgewählten Produzenten der Bretagne weitergegeben wird. Im Fluss Belon, einem berühmten Ort für Austernliebhaber in der Bretagne, werden die Austersorten Plate du Belon und Héritage veredelt. Die Kombination aus Süß- und Meerwasser verleiht diesen Austern einen unnachahmlichen Geschmack. Die Austernbänke werden alle fünf Jahre neu angelegt, und zwischen den einzelnen Anlegungen wird eine dreimonatige Ruhezeit eingehalten, damit sich der Boden natürlich regenerieren kann. Die Pflege erfolgt durch Zugabe von Sand und Mergel, um die Qualität der Austern

zu garantieren. Sobald sie die richtige Größe erreicht haben, werden die Austern nach Riec-sur-Belon gebracht, um ihre Reifung abzuschließen, und an-



schließend unter strenger Einhaltung der Qualitätsanforderungen verpackt (z. B. Rückverfolgbarkeit vom Anbau bis zur Verpackung). In dieser letzten Phase erhalten die Austern ihren berühmten Geschmack.

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

Auster  
 GranChef  
 Selection

Die besondere Delikatesse!

Bozen 39100 - Italy  
 Tel. +39 0471 553500  
[www.granchefpremiumfood.it](http://www.granchefpremiumfood.it) | [info@woerndle.it](mailto:info@woerndle.it)

WÖRNDLE GranChef PREMIUM FOOD

# Hier kocht Ihre Werbung!

Bringen Sie Ihre Produkte direkt dorthin,  
wo sie gebraucht werden – in die Hände von Profis!

Unsere Fachzeitschrift ist das absolute Muss für alle, die in der Gastronomie brillieren wollen und immer auf der Suche nach den neuesten Trends, Produkten und Profi-Tipps sind.

Sichern Sie sich Ihren Platz in der Welt der Köche!  
Ob Küchenmaschinen, exklusive Zutaten oder innovative Services – mit einer Anzeige bei uns erreichen Sie die Köpfe und Herzen der Gastronomie.

Jetzt reservieren und durchstarten!  
Zeigen Sie der Gastro-Welt, was Sie drauf haben.  
Kontaktieren Sie uns und lassen Sie Ihre Werbung dort erscheinen, wo sie wirklich Eindruck macht!



Hier geht es zur  
Preisliste für 2025



**GESCHMACKVOLL  
KONKURRENZLOS**

**FACHZEITSCHRIFT  
Südtiroler Köche & Trends**

[www.skv.org](http://www.skv.org)

**SKV** since 1911  
Südtiroler Köcheverband  
Worldchefs & KochG5 Network Member



**Weil ich  
*Qualität*  
will.**

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

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

**Hannah Auchentaller**  
Biathletin



## VERABSCHIEDUNG EINER KOCHLEGENDE

# Alfred Putzer in den Ruhestand verabschiedet

Nach über 33 Jahren als Küchenchef im Parkhotel Holzerhof und langjährigem Engagement im Südtiroler Köcheverband - SKV wurde Alfred Putzer feierlich in den Ruhestand verabschiedet. Die Unternehmerfamilie Hofer würdigte ihn als loyalen und unverzichtbaren Weggefährten. „Du warst nicht nur unser Chefkoch, sondern ein Freund und Familienmitglied“, sagte Reinhard Hofer. Auch KM Reinhard Steger, Ehrenpräsident des SKV, hob Alfreds Verdienste hervor: „Alfred steht für Kontinuität, Weitblick und außergewöhnli-

v.l.n.r.: Unternehmer  
**Reinhard Hofer,**  
**Paul Hofer**  
und **Alfred Putzer**



ches Engagement.“ Mit einem festlichen Galadinner feierten zahlreiche Kolleginnen, Kollegen und Freunde diesen Abschied.

Der Präsident, das Präsidium und der Vorstand des Südtiroler Köcheverband – SKV dankt Alfred für seinen jahrelangen und unermüdlichen Einsatz für die Südtiroler Küche und wünscht ihm alles Gute für seinen neuen Lebensabschnitt.

red

Foto: REINHARD STEGER

### PR-INFO

## Messe HOTEL 2024 ein voller Erfolg

Frisch wie immer präsentierte sich Gastrofresh auf der Messe HOTEL in Bozen. Die Messe war für den Frischlieferanten eine wertvolle Gelegenheit, regionale Produkte und nachhaltige Lösungen einem interessierten Fachpublikum zu präsentieren und viele Kunden am Stand willkommen zu heißen.

An den vier Messtagen konnten die Besucher:innen eine Vielfalt an Köstlichkeiten genießen. Serviert wurden exquisite Produkte aus dem Regio Select Sortiment, dem neuen Gütesiegel von Gastrofresh: feinsten Käse, sowie köstliches Pulled Pork vom Südtiroler Schwein waren die Highlights im Menü. Die Butterer von Mila bereiteten direkt am Stand frische Butter zu – eine au-

thentische, kulinarische Erfahrung, die begeistert aufgenommen wurde.

Besonders stolz ist Gastrofresh auf den Gewinn des „Sustainability Awards“ in der Kategorie „Sustainable Technology“. Der Hotel „Sustainability Award“ zeichnet die innovativsten Unternehmen aus, die mit ihren Produkten und Dienstleistungen die nachhaltige Entwicklung des Sektors fördern und damit das Vertrauen in die Zukunft stärken. Mit der neuen Leergutverwaltung, die auf die Verwendung von nachhaltigen Mehrwegkisten setzt, konnte die Jury überzeugt werden. Diese Initiative ist ein bedeutender Schritt hin zu einer echten Kreislaufwirtschaft. So wird Verpackungsmüll praktisch vermieden und die Umwelt geschont. „Wir möchten uns bei all unseren Kunden und Partnern bedanken. Der Erfolg dieses Projekts ist nur durch die enge

Zusammenarbeit und das Vertrauen in unsere gemeinsamen Werte möglich“, so Huber Lukas, Projektverantwortlicher bei Gastrofresh.



Die Messe HOTEL in Bozen 2024 hat einmal mehr gezeigt, dass Gastrofresh mit innovativen Lösungen, lokalen Produkten und einem starken Engagement für Nachhaltigkeit Maßstäbe setzt.

Für weitere Informationen über die neue Leergutverwaltung finden Sie unter:  
[gastrofresh.it/leergut](https://gastrofresh.it/leergut)



Foto: MARCO PARISI

KM ANDREAS KÖHNE – EIN LEBEN FÜR DIE KOCHKUNST

# Eintritt in ein neues Kapitel eines Meisters

Mit Leidenschaft für die Kochkunst und Hingabe als Lehrer hat er Generationen geprägt.

KM Andreas Köhne



Jahre lang war Andreas Köhne zudem engagiertes Vorstandsmitglied und Vizepräsident im SKV. Hier setzt er sich aktiv für die Belange der Gastronomie ein und entwickelt Strategien, um die Qualität und Attraktivität des Berufsbildes zu fördern. Seine Arbeit im Verband zeigt, wie sehr ihm das Wohl der Branche und ihrer Mitarbeitenden am Herzen liegt.

Sein Engagement reicht bis auf die internationale Bühne: Als Juror bei den Berufsweltmeisterschaften hat er dazu beigetragen, jungen Talenten weltweit Anerkennung zu verschaffen und die höchsten Standards zu fördern. Sein geschultes Auge für Qualität und seine Leidenschaft für die Perfektion der Kochkunst machen ihn zu einem wertvollen Botschafter der kulinarischen Kultur.

Mit Herz und Hingabe ist Andreas Köhne ein Vorbild für viele und ein unverzichtbarer Pfeiler in der Gastronomie. Wir gratulieren ihm herzlich zum wohlverdienten Ruhestand und danken ihm für seine unermüdliche Arbeit für die Kochkunst und die nächste Generation von Köchinnen und Köchen.

Der SKV-Präsident  
KM **Patrick Jageregger**

Der Landesvorstand und alle weiteren  
Funktionäre im SKV

Andreas Köhne ist nicht nur ein ausgezeichnete Koch, sondern eine echte Institution in der kulinarischen Welt. Mit langjähriger Erfahrung, die er in zahlreichen Küchen gesammelt hat, und einem bemerkenswerten Wissen über Diätetik, hat er sich über die Jahre hinweg einen Namen gemacht, der weit über die Region hinaus bekannt ist. Als diplomierter Diätikoch versteht er es, Genuss und Gesundheit auf beeindruckende Weise zu vereinen, und hat diesen Ansatz vielen jungen Köchinnen und Köchen als Lehrer vermittelt. Seine Rolle als Lehrer beschränkt sich jedoch nicht nur auf das Vermitteln von Rezepten: Er gibt auch Werte wie Präzision, Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein weiter, die für die Gastronomie essenziell sind. Viele

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

**DIGITALE  
KOMPLETTLÖSUNG**  
für Ihr Hotel & Restaurant

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

**enri  
giacomuzzi**  
IT: HOTEL · RESTAURANT

We  
**STAND**

**foppa**  
TASTE SUPPORTER



for  
**DIE GUTE ALTE  
METZGERKISTE**

### SCHON GEWUSST?

Wer hätte gedacht dass die Kiste E2, umgangssprachlich **„Metzgerkiste“** genannt, einmal eine wichtige Rolle in unserer Nachhaltigkeitsstrategie spielen würde.

Seit mittlerweile über 20 Jahren haben wir sie beim Transport unserer Produkte zu unseren Kunden im Einsatz. Sie ist praktisch unzerstörbar und hält ewig. Des Weiteren ist sie NICHT FALTBAR und hat keine Scharniere, die kaputt gehen könnten.

Seit jeher wird sie von Metzgern benutzt. Mittlerweile haben auch andere unserer Lieferanten auf diese universell einsetzbare Kiste umgestellt, so dass sie nun auf der ganzen Lieferkette von vielen Produzenten bis zum Endverbraucher (und zurück) eingesetzt wird. Wir verzichten bewusst auf ein Kautionsystem für diese Kisten, damit das Tauschen und Retournieren für alle Beteiligten so einfach wie möglich ist. Durch den Einsatz dieser Kisten sparen wir jährlich 180 Tonnen an Kartonagen ein und waschen die Kisten in unserer Waschanlage in Neumarkt.



➤ **We stand for future -**  
was wir sonst noch alles machen.

## **Liebe Mitglieder,**

*wir wünschen euch ein  
genussvolles Weihnachtsfest  
und einen großartigen Start  
ins neue Jahr!*

**Möge 2025 voller Gesundheit,  
Kreativität und gemeinsamer kulinarischer  
Erfolge sein.**

*Danke für eure Leidenschaft  
und euer Engagement – gemeinsam gestalten  
wir die Zukunft  
der Südtiroler Küche!*



Südtiroler Köcheverband  
Worldchefs & KochG5 Network Member



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

**KM Patrick Jageregger**  
Präsident

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**KM Roland Schöpf**  
Vizepräsident

**Stephan Zippl**  
Vizepräsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer