

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche



**LUDWIG MAURER**  
Der Fleischphilosoph  
aus Bayern  
S. 14

## Die hohe Kunst des Grillens

TECHNIKEN, TRENDS & INSPIRATIONEN

EIN EINZIGARTIGES TERRITORIUM.  
DAS IST **FORST**.



**Natur, Gemeinschaft, Tradition** und ein starker Blick in die **Zukunft**:  
die **Spezialbier-Brauerei FORST** ist in einem **Territorium** geboren, in welchem  
**Qualität** ein nicht verhandelbarer Wert ist. Hier liegen ihre **Wurzeln**.  
Hier wird der **einzigartige Geschmack** der FORST Bierspezialitäten geboren.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

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

”

Es gibt keinen schlechteren Moment als den, in dem man ein gutes Stück Fleisch ruiniert.

George Bernard Shaw

## AKTUELL

**06** Auf dem Weg zur kulinarischen Meisterschaft!

## THEMA

**18** Leidenschaft fürs Feuer und für guten Geschmack

## YOUNG CHEFS

**25** „Ollm Gas“  
Jung, wild & voller Leidenschaft

## BEZIRKE

**27** SKV-Benefiz-Preiswatten in Vilpian 2025

## SZENE

**29** KM Mike P. Pansi  
Neuer Continental Director Central Europe

**30** (Promi-) Gäste begeistern

## EVENTS

**35** Die Zukunft von Fleisch in der Gastronomie

## WETTBEWERB

**36** Der SKV startet eine neue Wettbewerbsliga

**37** The Mountain Chef unplugged am 6. Juli 2025

## NACHLESE

**38** Herkunft und Bürokratie

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift  
ONLINE!**



Ludwig Maurer



## THEMA

Der Fleischphilosoph aus Bayern

**14**

## THEMA

Tradition trifft Zukunft  
Eine Initiative, die bewegt

**10**

48 Metzger, eine Mission:  
Handwerk, Leidenschaft & neue  
Perspektiven für die  
Fleischkultur



Stefano Goller:

Er bringt Produkte vom Gardasee auf den Teller



## THEMA

„So isst Euregio“  
Aroma des Gardasees

**32**



## GRILLEN MIT VERANTWORTUNG

# Tradition, Technik und Sicherheit im Fokus

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

das Grillen von Fleisch ist eine der faszinierendsten Zubereitungstechniken, die unser Handwerk prägen. Besonders in Südtirol, wo hochwertige Fleischprodukte und die Liebe zur Tradition eine zentrale Rolle spielen, ist das Grillen weit mehr als nur eine Kochmethode – es ist eine Kunst. Die Auswahl des richtigen Fleisches, die perfekte Temperaturkontrolle und die Wahl der passenden Grilltechnik sind entscheidend, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Moderne Grilltechniken wie indirektes Grillen, Low & Slow oder das Arbeiten mit innovativen Geräten eröffnen uns als Köchen neue Möglichkeiten, das Beste aus unseren Produkten herauszuholen. Diese Techniken verlangen nicht nur Erfahrung, sondern auch das Wissen um die neuesten Entwicklungen in der Grillwelt. Der Austausch von Ideen und das kontinuierliche Lernen sind daher für uns unverzichtbar, um die hohe Qualität unserer Arbeit aufrechtzuerhalten.

Gleichzeitig dürfen wir jedoch nie die Bedeutung der Sicherheit aus den Augen verlieren. Der Umgang mit offenen Flammen und heißen Geräten erfordert fundiertes Fachwissen und verantwortungsbewusstes Handeln. Deshalb ist es für uns als Köche unerlässlich, auch in den Bereichen BLS (Basismaßnahmen zur Wiederbelebung) und BLS-D (Basismaßnahmen zur Wiederbelebung mit Defibrillator) geschult zu sein. Diese Fähigkeiten sind nicht nur wichtig, um in Notfällen schnell reagieren zu können, sondern auch ein Zeichen unseres Verantwortungsbewusstseins unseren Kollegen und Gästen gegenüber.

Als Präsident des Südtiroler Köcheverbandes möchte ich alle Mitglieder dazu ermutigen, sich stetig weiterzubilden, nicht nur in der Zubereitung von Fleisch und dem Grillen, sondern auch in den Bereichen Sicherheit und Lebensrettung. Denn nur mit einem umfassenden Wissen und einer hohen Verantwortung können wir sowohl kulinarisch als auch sicherheitsmäßig auf höchstem Niveau arbeiten.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger  
SKV-Präsident



Südtiroler Köcheverband  
Worldchefs & KochG5 Network Member

**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:innen:**  
Patrick Jageregger (pj)  
Reiner Münnich (rm)  
Margareth Lanz (ml)  
Barbara Obertegger (bo)  
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 2025

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

**Bild Titelseite:**

Der perfekte Garpunkt

Foto: BUTCHERS OF SOUTH TYROL



## AUF DER ZIELGERADEN

Angehende Küchenmeister mit Sternekoch **Chris Oberhammer** (Bildmitte) meistern erste Prüfungen mit Bravour

**Lesen Sie weiter auf Seite 6**

## TERMINE



**06. MAI 2025**

Coolinaria im Gustelner, Bozen

**15. BIS 16. MAI 2025**

BEAM – Messe Bozen

**06. JULI 2025**

Mountain Chefs unplugged, Ulten

**18 BIS 20. SEPTEMBER 2025**

WorldSkills South Tyrol, Italy, Messe Bozen

**13. BIS 16. OKTOBER 2025**

Messe Hotel, Bozen

**15. NOVEMBER 2025**

SKV - Mitgliederversammlung, Bozen

**18. NOVEMBER 2025**

Gustoso im Gustelner, 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.

## WETTBEWERBE & ERFOLGE

Weitere Informationen zu den anstehenden Wettbewerben!



Scanne mich!

## 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://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)



Die angehenden Küchenmeister  
mit KM **Thomas Kostner** (Bildmitte)

# Auf dem Weg zur *kulinarischen Meisterschaft!*

Angehende Küchenmeister meistern erste Prüfungen mit Bravour

6 // SKV AKTUELL



Sternekoch  
**Chris Oberhammer**

Die ersten Hürden sind genommen – die angehenden Küchenmeister haben ihre theoretischen und praktischen Teilprüfungen erfolgreich



Sternekoch KM **Egon Heiss**  
beim Auslösen eines Lammes

absolviert. Wir gratulieren allen Teilnehmern herzlich zu diesem wichtigen Meilenstein auf ihrem Weg zum Küchenmeister. Seit Oktober haben sie viel Schweiß und Herzblut investiert, um sich auf diese anspruchsvollen Prüfungen vorzubereiten – und der Einsatz hat sich gelohnt. Während ihrer Ausbildungszeit am

BBZ Emma Hellenstainer in Brixen konnten die Meisteranwärter von zahlreichen renommierten Referenten wertvolle Einblicke und handwerk-

*Fortsetzung auf Seite 9*



Warenkunde zum  
Thema Hummer



Sternekoch  
**Norbert Niederkofler**

Fotos: PATRICK JAGEREGGER

# Neu und einzigartig!

Alles, was unsere Gäste wissen möchten.

Klare, präzise und ehrliche Informationen zur Herkunft der Rohprodukte, Ort der Verarbeitung/Verpackung, Nachhaltigkeit und vieles mehr...

**Neugierig?** Scannen Sie einfach den QR Code!

Mit nur einem Klick alle Informationen auf einen Blick.



Scan me! ↗



# 100% SÜDTIROL, 360° REIN.

Strahlende Sauberkeit mit **HYGAN**.



**HYGAN**  
Innovative Cleaning Products



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

[hygan.eu](http://hygan.eu)



Fotos: PATRICK JAGREGGER

Vorbesprechung  
zu den Gerichten der  
Praxiseinheit

liches Know-how erhalten. Zu den hochkarätigen Mentoren zählten unter anderem der Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler, Zwei-Sterne-Koch Martin Klein, die beiden Sterneköche Chris Oberhammer und Egon Heiss, Thomas Kostner und viele mehr. Sie gaben ihr Wissen und ihre Philosophie an die zukünftigen Meisterköche weiter und

trugen damit maßgeblich zur Weiterbildung der Teilnehmer bei. Die praktische Prüfung stellte eine besondere Herausforderung dar: Die Kandidaten mussten ein anspruchsvolles Vier-Gänge-Meistermenü kreieren, das nicht nur geschmacklich, sondern auch in Präsentation und handwerklicher Perfektion überzeugte. Neben hausgemachtem Brot wurden verschiedene kulinarische Fertigkeiten unter Beweis gestellt. Die Prüfungskommission, bestehend aus KM Patrick Jagregger, KM Egon Heiss, KM

Michele Nardelli, erweitert durch Chris Oberhammer und KM Philipp Stohner, zeigte sich beeindruckt von den gezeigten Leistungen. Mit diesen erfolgreich bestandenen Prüfungen ist ein großer Schritt in Richtung Küchenmeister geschafft. Nun gilt es, das erworbene Wissen weiter zu vertiefen und die nächsten Herausforderungen mit derselben Leidenschaft und Hingabe anzugehen. Wir wünschen den angehenden Küchenmeistern weiterhin viel Erfolg auf ihrem kulinarischen Weg!

red / pj



**Möchtest auch du Küchenmeister/Küchenmeisterin werden? Dann informiere dich unter**

<https://deutsche-bildung.provinz.bz.it/de/berufsbildung/meister-handelsfachwirt>

# DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

**enri  
giacomuzzi**  
IT · HOTEL · RESTAURANT

www.giacomuzzi.it

”

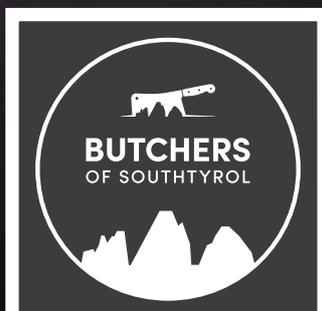
Wir sind nicht die Schächter von früher, sondern moderne Handwerker mit Verantwortung und Herz.

BUTCHERS OF SOUTHTYROL

# Tradition trifft Zukunft

## *Eine Initiative, die bewegt*

48 Metzger, eine Mission: Handwerk,  
Leidenschaft & neue Perspektiven für die Fleischkultur



## Metzger

---

Ein Beruf, der oft mit blutigen Schürzen, großen Messern und veralteten Klischees assoziiert wird. Doch das Bild des Metzgers, wie es viele im Kopf haben, hat mit der Wirklichkeit



wenig zu tun. Genau hier setzt die Initiative „Butchers of Southtyrol“ an: Eine Bewegung von 48 engagierten Südtiroler Metzgern, die gemeinsam das Ziel verfolgen, ihren Beruf in einem neuen Licht erstrahlen zu lassen.

### Ein Beruf mit Tradition und Zukunft

---

Die Initiative wurde von den beiden jungen Metzgern Tom Mair aus Olang und Hannes Mair aus Terlan ins Leben gerufen. Sie wollten nicht mehr länger hinnehmen, dass ihr Handwerk auf Klischees reduziert wird. „Wir sind viel mehr als nur Fleischverarbeiter. Wir sind Handwerker, Berater, Nachhaltigkeitsexperten und Kreative. Unser Beruf ist unglaublich vielseitig“, erklärt Tom Mair. Gemeinsam überzeugten die beiden 46 weitere Metzger, sich der Vision anzuschließen – eine so breite Zusammenarbeit ist in der Branche einzigartig.

### Mehr als nur ein Handwerk

---

Mit ihrer Image-Kampagne möchten die Butchers of Southtyrol nicht nur Vorurteile ab-



bauen, sondern auch für die Vielfalt ihres Berufs werben. Von der Fleischreifung über innovative Zuschnitte bis hin zu ausgefeilten Rezeptideen – die Arbeit eines Metzgers endet nicht an der Fleischtheke. „Wir möchten zeigen, dass der Beruf des Metzgers eine Verbindung aus Tradition und Moderne ist. Es geht um Nachhaltigkeit, Regionalität und echten Geschmack“, betont Tom Mair.

### Digital unterwegs – Videos und Social Media

---

Ein zentrales Element der Kampagne ist der digitale Auftritt. Auf ihrer Instagram-Seite und der Website geben die Butchers of Southtyrol spannende Einblicke in ihren Alltag. Mit Videos und Fotos zeigen sie, was wirklich hinter der Arbeit eines Metzgers steckt. Ob Zuschnitte, Aufklärung oder Tipps und Tricks rund um Fleisch – der Content ist informativ und authentisch.

Für Köche, Hobbygriller und Fleischliebhaber ist die Platt-

*Fortsetzung auf Seite 12*



”

Wir brauchen junge, motivierte Menschen, die Lust haben, Teil dieser spannenden Branche zu werden.





form eine wahre Schatztruhe. Hier erfahren sie nicht nur, wie sie Fleisch optimal verarbeiten, sondern auch, wie sie das Beste aus jedem Stück herausholen. „Wir teilen unser Wissen gern, denn am Ende profitieren alle davon: unsere Kunden, die Natur und die Qualität auf dem Teller“, erklärt Tom Mair.

#### **Nachwuchs fördern – die Zukunft des Handwerks sichern**

Ein weiteres Anliegen der Butchers of Southtyrol ist die Nachwuchsförderung. Der Beruf des Metzgers bietet nicht nur eine sichere Perspektive, sondern auch die Möglichkeit, jeden Tag das Ergebnis der eigenen Arbeit zu sehen. „Wir brauchen junge, motivierte Menschen, die Lust haben, Teil dieser spannenden Branche zu werden“, so Tom Mair. Mit ihrer Kampagne wollen sie nicht nur Vorurteile abbauen, sondern auch zeigen, wie attraktiv der Beruf sein kann.

#### **Ein starkes Team – gemeinsam für ein Ziel**

Die 48 Metzger der Butchers of Southtyrol sind eine starke Gemeinschaft, vereint in ihrer Leidenschaft für Fleisch und Handwerk. Mit ihrer Initiative machen sie deutlich, dass der Beruf des Metzgers weit mehr ist als nur ein Job – es ist eine Berufung. Ihre Botschaft ist klar: „Wir sind nicht die Schächter von früher, sondern moderne Handwerker mit Verantwortung und Herz.“ Sie zeigen, dass Konkurrenzdenken heute überholt ist. Viel wichtiger ist es, zusammenzuarbeiten, sich zu vernetzen und gemeinsam die Zukunft dieses Handwerks zu gestalten.

#### **Folge uns und entdecke die Welt des Fleischhandwerks neu**

Die Butchers of Southtyrol laden jeden ein, ihre Reise zu begleiten – ob auf Instagram, der Website oder bei persönlichen Begegnungen. Für alle, die Fleisch lieben, Neues lernen oder einfach hinter die Kulissen schauen möchten, ist dies die perfekte Gelegenheit. Lass dich inspirieren, entdecke die Vielfalt und werde Teil einer neuen Fleischkultur.

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





LUDWIG MAURER

# Der Fleischphilosoph aus Bayern

Von der Wagyu-Zucht bis zum perfekten Steak – Ein Blick in die Welt  
des Spitzenkochs, Landwirts und Autors

## LUDWIG MAURER

**Jahrgang:** 1980

- Aufgewachsen in Neukirchen b. Hl. Blut (Oberpfalz)
- Ausbildung zum Koch, im Anschluss Ausbildung zum Hotelfachmann und Küchenmeister
- Ab 2003 Zusammenarbeit mit Stefan Marquard an diversen Stationen weltweit, sowie Gründung der eigenen Catering-Firma
- Seit 2007 eigene Wagyu-Zucht, damals die erste auf ökologischer Basis in Europa
- 2016 Eröffnung Restaurant STOI in Schergengrub

## IM KURZPORTRAIT

**Lebensmotto?**

Scheiß dir nix,  
dann fehlt dir nix

**Lieblingsort?**

Zuhause

**Beruf?**

Koch & Landwirt

**Lieblingsemenschen?**

Meine Frau Stephanie,  
mein Bruder Sepp Maurer  
und meine Eltern.

**Lieblingslebensmittel?**

Ei, perfekt gekocht

**Lieblingsgericht?**

Bratensülze

**Was ist für mich kochen?**

Mein Beruf und  
meine Berufung

**Persönliches Zitat?**

Solang die Wurst dicker  
als das Brot ist,  
ist es wurst wie dick  
das Brot ist.

**Veröffentlichungen?**

8 Bücher seit 2014  
(Rind complete, Fleisch,  
Veredelung, Wilder Wald,  
Fleisch Codex, Grill Codex,  
Well Done, Fine Dining  
Grill & BBQ).

Außerdem diverse Artikel  
in Magazinen wie BEEF!,  
Rolling Pin, Feinschmecker,  
Fire & Food etc.





Pulled | Beef | Neck



Tataki | Kimchisesam

### Was macht für Sie das perfekte Stück Fleisch aus?

Vor allem die Haltung und der ethische Umgang mit dem Tier, bevor es zum Lebensmittel wird.

### Welche Herausforderungen gibt es bei der Zucht von Wagyu-Rindern?

Es sind sehr viele Faktoren, die hier zusammen spielen.

Zum einen ist es die Rasse selbst, die Fütterung, Genetik, Schlachtung, Reifung, Zerlegung und zuletzt natürlich auch die Zubereitung.

### Was sind die häufigsten Fehler bei der Fleischverarbeitung?

Wenn man den richtigen Gargrad

verpasst und das Fleisch zu „durch“ wird.

### Was sind Ihre besten Tipps für das perfekte Grillen von Fleisch?

So unkompliziert wie möglich im eigenen Fett anbraten, von beiden Seiten bis eine schöne Kruste entsteht. Bei 49° Kerntemperatur vom Grill nehmen und abwarten bis das Steak 54° im Kern erreicht hat.

### Welche Rolle spielt die Reifung von Fleisch für den Geschmack?

Fleischreifung spielt eine entscheidende Rolle für den Geschmack. Ich bevorzuge eher Dry Aged als Wet Aged, da hier der Geschmack nochmal komprimierter wird.

### Welche Grilltechnik hat Sie zuletzt besonders beeindruckt?

Auf dem Keramikgrill mit dem Big Green Egg.

### Warum ist es wichtig, Fleisch nach dem Grillen ruhen zu lassen?

Damit es sich entspannen kann und die perfekte Kerntemperatur langsam zu Stande kommt.



Entrecote | Bratkartoffelstampf | Cafe De Paris | Butter



Schweinebauch | Kimchi | Namjim



Texas Beef Rip

### Welche Marinade oder Rub verwenden Sie gerne für Fleisch?

Beim Steak benutze ich nur grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker oder Ahornsirup und ganz zum Schluss ein schönes natives Olivenöl.

### Welche Grillmethoden aus anderen Ländern haben Sie inspiriert?

Vor allem auf meinen Reisen in Südamerika, Argentinien und Uruguay habe ich mich sehr für das Asado begeistern können.

### Was sind die häufigsten Fehler, die beim Grillen von Fleisch gemacht werden?

Dass die Temperatur zu hoch wird und das Fleisch zu schnell „durch“ wird.

red / Ludwig Maurer

## Striploin mit Pimentos und cremiger Polenta

### Zutaten:

4 Striploin-Steaks (Lende oder Beiried) á 180 g  
80 g Butter  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 angedrückte Knoblauchzehe  
Salz, Zucker  
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Steaks salzen und zuckern. Für 10 Minuten ziehen lassen und bei direkter Hitze ca. 240°C auf dem Rost grillen. Wenn eine Kerntemperatur von 48°C erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und in einer Pfanne oder auf der Plancha mit der zerlassenen Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch nachbraten, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Die Steaks kurz ruhen lassen und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.

### Pimentos del Patron

#### Zutaten:

20 Stück Pimentos del Patron  
6 EL Olivenöl  
Grobes Meersalz

#### Zubereitung:

Die Pimentos mit Olivenöl und grobem Meersalz auf der Plancha ca. 220°C scharf angrillen.

### Polenta

400 ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
40 g Butter  
200 g Polentagrieß  
Salz

Die Milch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und die Butter hinzugeben. Den Polentagrieß einrühren, mit Salz abschmecken und etwa 8 Minuten zu einer cremigen Masse kochen.

## SÜDTIROLER BBQ &amp; SANFTL GRILL &amp; BBQ

# Leidenschaft fürs Feuer und für guten Geschmack

Von der Grillschule bis zur Outdoorküche – Innovation,  
Tradition & echte Leidenschaft für BBQ



Matthias  
Reiterer

im Herzen von Bozen, in der Gerbergasse 16. Südtiroler BBQ gründete Matthias Reiterer gemeinsam mit Georg Schraffl. Die Idee: Grillkurse anbieten, um Kunden die Funktionsweise und Möglichkeiten der Sanftl-Geräte näherzubringen. Schnell wuchs das Konzept weiter – heute bieten sie zusätzlich BBQ-Catering und Streetfood an. Der Firmensitz liegt in Feldthurns. Wir haben bei Matthias Reiterer nachgehakt, um mehr über die Welt des Grillens zu erfahren.

Sanftl Electro Gas Market / Grill & BBQ wurde 1988 von der Familie Vigl-Schmidt übernommen und stetig weiterentwickelt. Heute ist das Unternehmen eine der ersten Anlaufstellen für Grill- und BBQ-Produkte in Südtirol.

Neben hochwertigem Grill-Equipment umfasst das Sortiment auch Haushalts- und Gastroartikel, Campingbedarf sowie technische Gasprodukte. Das Geschäft befindet sich



## Du hast dein Hobby zum Beruf gemacht. Wie kam es dazu?

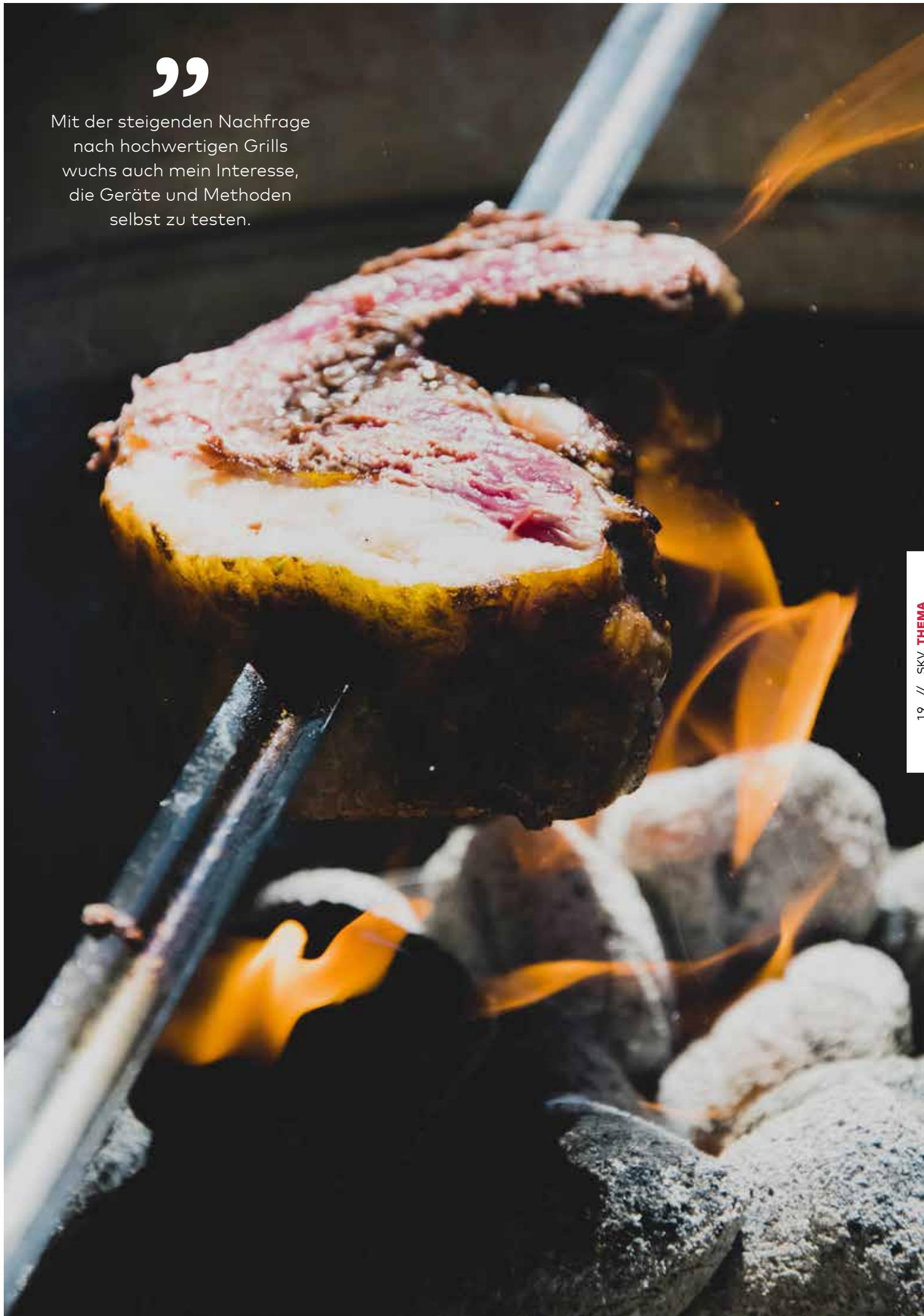
Ich war schon immer neugierig und wollte Neues lernen. Als ich meine Lehre bei Sanftl begann, war Grillen in Südtirol und Italien noch eine Nische. Viele hielten es für unnötig, sich mit Garmethoden oder Grilltechniken zu beschäftigen – egal ob Privatkunden oder Gastronomen.

Mit der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Grills wuchs auch mein Interesse, die Geräte und

*Fortsetzung auf Seite 20*

”

Mit der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Grills wuchs auch mein Interesse, die Geräte und Methoden selbst zu testen.



Methoden selbst zu testen. Ich wollte nicht nur theoretisch beraten, sondern wirklich wissen, wovon ich spreche. Das führte schließlich 2018 zur Eröffnung unserer Grillschule mit Georg Schraffl.

Für mich ist es essenziell, dass eine fundierte Beratung auf eigener Erfahrung basiert – egal ob für Hobbygriller oder Profis.

### Welche eurer Produkte eignen sich für die Küche?

In der Gastronomie geht der Trend in zwei Richtungen. Erstens **Keramikgrills** (z. B. Big Green Egg, Monolith) – Sie bieten den klassischen Kohlegrill-Geschmack, eignen sich zum Smoken, Räuchern und für das Garen mit niedriger Temperatur. Und Zweitens **Oberhitze-Grills** (z. B. Beefer, WeGrill) – Mit Temperaturen von 800–900 °C sorgen sie für eine perfekte Kruste, ideal für Steaks.

Keramikgrills ermöglichen zudem langsames Garen (Low & Slow), während Oberhitze-Grills perfekt für schnelles, intensives Anbraten sind. Die klassische Teppanyaki-Platte bleibt ebenfalls beliebt, hat aber ihre Grenzen: Da sie nur mit Kontakthitze arbeitet, dringt die Wärme nicht tief ins Fleisch ein – anders als beim Grillen.

### Welche Grilltrends dominieren derzeit in der Gastronomie?

#### 1. Showgrillen vor dem Gast

Immer mehr Restaurants setzen auf offene Küchen mit einsehbaren Grillstationen. Hier kommen oft Kohle- oder Keramikgrills zum Einsatz.

#### 2. Outdoorküchen

Outdoor-Cooking wird immer populärer – sowohl im privaten als auch im gastronomischen Bereich. Komplette Außenküchen mit Grills, Kochstellen, Waschbecken und Kühlschränken bieten Gästen ein besonderes Erlebnis.

#### 3. Smoker-Gerichte in der Gourmetküche

Viele Betriebe integrieren klassische BBQ-Spezialitäten in ihre Menüs – teils mit modernem Twist. Rauchsalz oder Liquid Smoke helfen, das Aroma nachzuahmen, doch der authentische Rauchring eines echten Smokers bleibt unerreich.



Fotos: SÜDTIROLER BEG

Wir bieten eine große Auswahl an Räucherchips – von Apfelholz bis hin zu Fässern aus Whiskey, Wein oder Rum – um das perfekte Raucharoma zu erzeugen.

### Hast du einen persönlichen Lieblingsgrill?

Ich greife am liebsten zu **Keramikgrills**. In Kombination mit einem Monolighter (Anzündfön) sind sie in kürzester Zeit einsatzbereit – und das ohne Rauchentwicklung. Sie sind extrem vielseitig: Vom Hochtemperatur-Grillen übers Smoken und Kalträuchern, Pizza- und Brotbacken bis hin zur Wok-Station & Rotisserie ist alles möglich.

### Grillen heute: mehr als nur Würstchen & Steak?

Früher war Grillen simpel: Würstchen, Schnitzel, fertig. Heute ist es eine komplette Outdoorküche. Ich sage immer: „Man kann alles auf dem Grill machen oder verfeinern.“

Von der Vorspeise über das Hauptgericht bis zum Dessert – je nach Gerät sind die Möglichkeiten unbegrenzt.

### Gibt es ein Lieblingsgericht?

Ich habe keine klare Nummer eins, aber Spare ribs und Steak sind immer ein Genuss. Mein



Motto: Das Grundprodukt soll für sich sprechen. Ich vermeide es, Fleisch mit zu vielen Gewürzen zu überladen. Ein Highlight ist der Herz-Burger: Fein geschnittenes Rinderherz, scharf angebraten, mit Pesto oder geriebenem Kren und optional mit Graukäse.

red / KM Tobias Zanotto  
SKV-Landesvorstand

# Knusprige Genuss-Momente

FÜR IHRE SPEISEKARTE



SELECTION



**11er Alpen-Rösti**  
mit gebratenem  
Kalbsfilet, geflammtem  
Camembert, Rotwein-  
feigen und Blattspinat

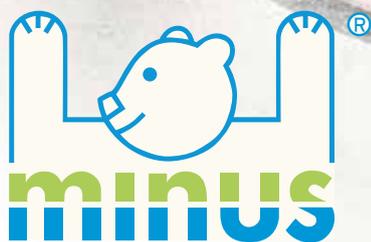
## Alpen-Rösti

RUSTIKAL UND  
RAFFINIERT

Knusprig, goldbraun und aus extra langen Rösti-Spänen - ein Rösti wie hausgemacht, in handwerklicher Perfektion. Ob als Beilage oder kreatives Hauptgericht mit frischen saisonalen Kräutern, Gemüse oder Pilzen, das Alpen-Rösti ist ein wahrer Knusper-Genuss.



Art. Nr. 02875 | 12 x 180 g



Tiefkühlspezialist - führend in Qualität und Service  
I surgelati - leader per qualità e servizio.



### 11er Mandel-Bällchen

Entenbrust mit Karamell-Szechuan-Pfeffer-Kruste, sautierten Entenzungen, wildem Broccoli, Rotweinzwiebeln, Spitzkraut, Petersilienwurzelcreme und Zitronenpfeffer-Jus



Art. Nr. 02540 | 4 x 1500 g

## Knusprig, nussig ÜBERRASCHEND ANDERS!

Unsere Mandel-Bällchen sind nicht nur eine süße Versuchung, sie glänzen auch in der herzhaften Küche! Außen goldbraun-knusprig, innen herrlich zart, passen sie perfekt zu kreativen Kombinationen. Ob mit Entenbrust, würzigen Dips oder exotischen Aromen – diese Spezialität sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

# Herzhafter Knusper-Genuss

## RÖSTI MIT BERGKÄSE



SELECTION  
★ ★ ★ ★ ★

Eine unwiderstehliche Kombination aus knusprigen Kartoffeln, würzigem Bergkäse und feinem Speck. Perfekt als Snack, Fingerfood oder edle Vorspeise – zum Beispiel auf frischem Feldsalat mit gegrilltem Kürbis und Trauben. Ein Highlight für eine abwechslungsreiche Speisekarte.



**11er Rösti-  
Bergkäse Snack**  
Feldsalat mit knusprigen  
Rösti Bergkäse-Bällchen,  
gegrilltem Kürbis & Trauben  
an Balsamico-Kerndl-  
Dressing



Art. Nr. 02671 | 4 x 1000 g



**11er Rösti-Hot Dog**  
Putenwürstchen im  
Röstimantel mit  
knusprigen Röstzwiebeln,  
Zwiebelsauce und  
Sauerrahm



Art. Nr. 02871 | 22 x 110 g

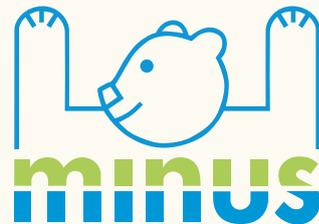
## Unser Rösti-Hot Dog

KREATIV, ANDERS, UNWIDERSTEHLICH

Feines Putenwürstchen umhüllt von einem knusprigen Rösti-Mantel, verfeinert mit Röstzwiebeln, Zwiebelsauce und Sauerrahm. Ein echter Hingucker auf jeder Karte - ideal für die moderne Streetfood-Küche oder als unkompliziertes Signature-Dish für die Gäste.



**11er Nahrungsmittel GmbH**  
Der Kartoffelspezialist aus Österreich  
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria  
info@11er.at • www.11er.at



**Minus GmbH**  
Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy  
T +39 0471 808 808, F +39 0471 808 809  
info@minus-surgelati.it

**11er - DIE MARKE DER CHEFKÖCHE**

www.11er.at   

MAXIMILIAN GANDER

# „Ollm Gas“ Jung, wild & voller Leidenschaft

Warum der junge Südtiroler mit 110 Prozent Herzblut kocht und nie genug bekommt

Jahrgang:  
2008

Herkunft:  
Sterzing, Ratschings

Ausbildung:  
Restaurant Zur Traube,  
Sterzing

Werdegang:  
Begann die Lehre im  
Dezember 2023



## IM KURZPORTRAIT

### Lebensmotto?

„Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg“

**Lieblingssort?** Berge und Küche

**Beruf – Posten?** Koch – Entremetier/ Saucier

**Lieblingsmenschen?** Familie und Freunde

### Lieblingslebensmittel?

Generell die meisten hochwertigen Lebensmittel

### Lieblingsgericht?

Geschmortes Kalbswangele mit Kartoffelpüree und Buttergemüse

**Was ist für mich kochen?** Leidenschaft

**Persönliches Zitat?** „Ollm Gas“

## Über mich

Im Sommer 2022 durfte ich für ein paar Tage zu Arthur Lanthaler auf die Berghütte nach Österreich gehen. Da es mir sehr gefiel, wusste ich ab diesem Zeitpunkt, dass ich Koch werden möchte. In meiner Freizeit gehe ich gerne auf den Berg, im Winter gehe ich gerne Ski fahren und treffe mich mit meinen Freunden. Mir gefällt der Beruf Koch deshalb so gut, weil man sehr kreativ sein kann, viele verschiedene Produkte verarbeiten kann und man nie auslernt. Die Lehre habe ich im Dezember 2023 begonnen und besuche die Schule „Emma Hellens-tainer“ in Brixen zehn Wochen im Jahr. Vor kurzer Zeit habe ich mich entschieden, dem Südtiroler Köcheverband beizutreten.

In meinem Ausbildungsbetrieb darf ich mich in vielen Sachen ausprobieren und von Tag zu Tag mehr Erfahrung sammeln. Das Vertrauen meines Chefs Ulli schätze ich sehr. Ich habe ihm sehr viel zu verdanken. Anfang Sommer 2024 durfte ich ein paar Tage bei Mirko Mair (Restaurant Sichelburg) mitarbeiten und schauen, wie es dort so abläuft. Nach der Lehre möchte ich gerne beim Projekt „Fundaziun Uccelin“ von Andreas Caminada teilnehmen. Ein weiteres Ziel von mir wäre, Erfahrung im Ausland zu sammeln und viel zu sehen. Bei der Arbeit mag ich besonders den Abendservice, wenn viel los ist. Natürlich darf die Mise en Place am Vormittag auch nicht fehlen. Am liebsten mache ich Burgerbrote oder Jus. Ich habe große Vorbilder wie z. B. Marco Müller, Sven

Elverfeld, Christian Bau, Nick Brill, Norbert Niederkofler und Jan Hartwig, aber natürlich inspirieren mich noch viele andere Köche.

## Warum der Beruf Koch?

Weil ich die Verarbeitung von Lebensmitteln liebe. Für mich ist der Beruf Koch eine große Leidenschaft. Ich bin sehr stolz, dass ich mich dazu entschieden habe, Koch zu werden. Dieser Beruf wird nie aussterben und Köche werden immer gesucht.

red / pj

## Mein Lieblingsrezept

### Speckmayonnaise

100 g Speck  
200 g Öl (neutral, z. B. Sonnenblumenöl)  
50 g Ei  
25 g Weißweinessig  
Tabasco  
Senf  
Zitronensaft  
Worcestershiresauce

### Zubereitung:

Speck in Brunoise schneiden und in einer Pfanne bei schwacher Hitze anbraten. Speck vom Öl trennen (in diesem Rezept wird das Fett vom Speck nicht verwendet, das kann bei etwas anderem verwendet werden, z.B. Tuile). Den abgekühlten Speck mit Ei, Senf, Tabasco, Worcestershiresauce und dem Zitronensaft glatt mixen. Sobald die Mischung glatt ist, mit dem Öl emulgieren. Den Essig erst begeben, sobald die Mayonnaise steht, denn der Essig macht das Emulgieren schwieriger.



SOLOS-Farm Tramin

0 Kilometer

Hochwertiges  
Futtermittel

WELS

Aquaponik

97% Wassereinsparung



## EIGENSCHAFTEN

- ▶ ca. 1,6 kg
- ▶ SOLOS-Aquaponic-Zucht
- ▶ Einzigartige Fleischqualität
- ▶ Südtiroler Fisch
- ▶ Höchste Futterqualität
- ▶ Omega-3 & Omega-6 Fettsäuren
- ▶ Verzicht auf Antibiotika, Hormone oder sonstige Medikamente

1 INNOVATIVES FISCHFUTTER

2 NACHHALTIGE FISCHZUCHT

3 INTERREGIONALE ZUSAMMENARBEIT

FOPPA



SOLOS FISH



SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

# SKV-Benefiz-Preiswatten in Vilpian 2025

Vor zehn Jahren wurde das Preiswatten von Kollege Peter Höller ins Leben gerufen und in unser Jahresprogramm aufgenommen.



Unser tolles Team: **Maria, Doris, Willi, Norbert, Barbara, Hannes, Erich, Markus, Hans, Gottfried, Hannes und Verena** (v.l.)

Die Veranstaltung wurde mit tatkräftiger Unterstützung von der Gemeinde Terlan, dem Vereinshaus Vilpian, Feuerwehr, Hausmeisterin Johanna sowie vielen weiteren Helfern zu dem Event, das es heute ist. Zahlreiche Abende gingen ins Land, um Ideen zu entwickeln und Entscheidungen zu treffen – der Aufwand hat sich ausgezahlt.

Von Beginn an war klar, dass die Gewinner keine Geldpreise erhalten würden, sondern Geschenkkörbe bis zum 16. Platz. Für Abwechslung sorgte ein Speck-Schätzen und ein Poschn, bei dem der Spieler mit den meisten Punkten gewann. Das „Kuchen-Buffer“ war wie immer ein Höhepunkt, alle Kuchen waren hausgemacht.

Ein besonderer Dank geht an unsere Sponsoren: Bierbrauerei Forst, Gastrofresh, Foppa, Galloni, Metzgerei Siebenförcher, Schreyögg Alps Koffee, Wörndle, VOG Products, Raiffeisen-

kasse Bozen-Jenesien, Weingut Maloyer und Erich Peer für die Holzliegen. In diesem Jahr unterstützen wir die Familie Wagner aus Afing. Stefanie Wagner, Mutter von drei minderjährigen Kindern, verstarb mit 39 Jahren nach einer langen Krankheit.

**Nach fünf Runden standen die Sieger fest:**

1. Platz: **Erna Haller** und **Hans Kofler**
2. Platz: **Gerda Reifer** und **Günther Wohlgenuth**
3. Platz: **Manda** und **Franco Santuari**
4. Platz: **Rita Resch** und **Rosi Burger**
5. Platz: **Erich Peer** und **Klaus Ladinser**

Die Organisatoren bedanken sich herzlich bei allen Helfern und hoffen auf tatkräftige Unterstützung im nächsten Jahr.

Danke!

**Erich Amort**

SKV-Bezirksausschußmitglied  
Bozen-Überetsch

Vorne auf den Holzliegestühlen die Sieger, **Haller Erna** und **Kofler Hans**. Hintere Reihe, **Markus, Maria** dann die Zweitplatzierten **Wohlgenuth Günther** und **Gerda Reifer** mit **Norbert Oberhöller** (v.l.)



Fotos: ERICH AMORT



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



**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





Continental Director  
KM **Mike P. Pansi**

**KM MIKE P. PANSI**

# Neuer *Continental Director* Central Europe

Küchenmeister **Mike P. Pansi**, Präsident des Verbandes der Köche Österreichs (VKÖ), wurde kürzlich zum Continental Director Central Europe der World Association of Chefs Societies (Worldchefs) gewählt.

In dieser neuen Funktion wird Pansi künftig die Interessen der Köche in Zentraleuropa vertreten und die Zusammenarbeit zwischen den nationalen Verbänden stärken.

„Es ist eine große Ehre, diese verantwortungsvolle Position zu übernehmen. Ich freue mich darauf, die kulinarische Exzellenz weiter zu för-

dern und den Austausch mit anderen Ländern zu intensivieren“, so Pansi bei seiner Wahl.

Die Wahl von KM Mike P. Pansi wurde von zahlreichen prominenten Vertretern der Kochwelt begrüßt. Auch der Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV, KM Patrick Jageregger, gratulierte stellvertretend für den ge-

samten Verband: „Im Namen des SKV möchte ich KM Mike P. Pansi zu dieser bedeutenden Wahl gratulieren. Wir sind überzeugt, dass er mit seiner Erfahrung und Leidenschaft für die kulinarische Kunst einen wertvollen Beitrag zur internationalen Zusammenarbeit leisten wird.“

Pansi, der seit vielen Jahren als engagierter Küchenmeister und Verbandsführer tätig ist, wird die Aufgaben als Continental Director mit dem Ziel angehen, den Austausch und die Vernetzung der Köche im gesamten zentral- und osteuropäischen Raum zu fördern und neue Impulse für die Weiterentwicklung der Gastronomie zu setzen.

red / pj



kühlen  
klimatisieren  
einrichten

**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)

## DIE KUNST DES GASTGEBENS

**(Promi-) Gäste begeistern**

Wie Küche und Service auf ihre Weise überzeugen. Während Roland Lamprecht im Fünf-Sterne-Haus Forestis auf der Plose Promis wie Brad Pitt oder Justin Bieber bekocht, kreierte und serviert Christian Heiss in der Bar der Kronenhalle in Zürich Drinks für bekannte Autoren und Hollywood-Größen. Womit die beiden Profis diese Gäste begeistern, verraten sie uns im Gusteliet-Podcast.

Roland Lamprecht hat das Kochen auf der Almhütte bei seinen Eltern gelernt – und hätte sich in jungen Jahren kaum vorstellen können, einmal das Küchen-Team in einem Fünf-Sterne-Haus zu leiten. Doch bei Egon Heiss in Bad Schörgau lernte er die Welt der Sterneküche kennen – und weitere Spitzenrestaurants folgten. Das Fünf-Sterne-Haus Forestis auf der Plose begleitete er bereits in der Bauphase und leitet seit seiner Eröffnung die Küche mit insgesamt 21 Mitarbeitenden. Mit Schwerpunkt auf regionaler und traditioneller Küche, ohne exotische Früchte oder Avocado am Frühstücksbuffet – was das verwöhnte Publikum sehr schätzt. Natürlich wird jeder zusätzliche Gästewunsch trotzdem erfüllt, aber dann als individuelle Bestellung für den jeweiligen Tisch. Und während Brad Pitt ganz unauffällig und allein reist, haben andere Gäste einen großen Begleittross dabei. Was das für die Küche bedeutet und wie Roland Lamprecht auch Zeit für Familie und Vereine findet, verrät er uns bei seinem Besuch im Gusteliet. Wer mit dem Sarner – und übrigens der Bruder



Christian Heiss

Foto: KRONENHALLE, ZÜRICH

des Sternekochs Egon – Christian Heiss ins Gespräch kommt, merkt es sofort: Er lässt sich ganz auf sein Gegenüber ein und vermittelt schnell das Gefühl, jede zwischenmenschliche Nuance wahrzunehmen. So beschreibt er auch seine Aufgaben als Chef an der Bar der Kronenhalle in Zürich – eine Institution der Stadt, bekannt für ihre Gastlichkeit, eine gehobene Trinkkultur und nicht selten illustre Gäste. So kommt es auch, dass der Schweizer Autor Martin Suter für seine Romanfigur Allmen bereits zweimal einen individuellen Cocktail von Christian Heiss kreieren ließ. Oft weiß der Barchef gar nicht, welche Stars vor ihm sitzen – aber gerade das beeindruckt die Gäste, dass sie unvoreingenommen und immer aufmerksam behandelt wer-



Roland Lamprecht mit Bettina Schmid,  
Leiterin des Gusteliet -  
Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen

Foto: GUSTELIET

**COOLinarisch**

Der Gusteliet-Podcast für Küche, Gastronomie und alle, die Essen und Trinken lieben!



QR-Code scannen und Podcast anhören oder unter [www.gusteliet.it](http://www.gusteliet.it)

**Die neuen Folgen anhören!**

#1 Was den Nachwuchs bewegt  
Philipp Stohner, Dipl. Küchenmeister, Dozent & Coach, Tirol (A)

#6 Kochen und führen Frauen anders?  
Parvin Razavi, Küchenchefin im Restaurant „@flora“, Wien (A)

#10 Ehrliche Alpenküche  
Rebecca Clopath, Naturköchin auf ihrem Biohof Taratsch, Graubünden (CH)

#13 Digital und menschlich  
Christoph Digwa, Gastro-Ingenieur und Digitalforscher, Hannover (D)

#14 Die Küche für Promis  
Roland Lamprecht, Küchenchef im Forestis Dolomites, (Brixen)

#24 Die Kunst des Gastgebens  
Christian Heiss, Barchef in der Kronenhalle, Zürich (CH)

Jetzt  
reinhören!

den. Und Christian hat neben seinem Bar-Job viel Zeit für Weiterbildungen investiert: So ist er auch Mental- und Yogalehrer. Wie ihm das als Gastgeber hilft, erzählt er im Podcast.

Neugierig geworden? Mehr über die spannenden Konzepte und Gedanken der beiden gibt es im Podcast COOLinarisch mit Bettina Schmid, Leiterin des Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen. Einfach bei Spotify, Google Podcasts, Deezer, Amazon Musiv oder Audible abonnieren, auf [www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) vorbeischaun oder QR-Code scannen und Reinhören!

**Bettina Schmid**  
Leiterin Gustelier & Gastro

## Buchtipp!



Heinrich Gasteiger  
Gerhard Wieser  
Helmut Bachmann

### SO KOCHT SÜDTIROL

25 Jahre  
Limitierte Jubiläumsausgabe



Die erste Ausgabe wurde im Jahr 2000 auf den Markt gebracht, seitdem sind 19 Auflagen und mehr als 70 Bestseller-Titel in einer Gesamtauflage von über einer Million Exemplaren gedruckt und verkauft worden. Zum 15-Jahr-Jubiläum (2015) erschien das Standardwerk der Südtiroler Küche vollkommen überarbeitet mit neuer Grafik sowie ergänzt mit den wertvollen Nährwertangaben. Im Jahr 2016 erhielt es dafür die Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD). Zum 25-Jahr-Jubiläum (2025) erscheint das Buch in limitierter Auflage mit neuem Cover.



# Laugen Leckerbissen



**NEU**

**Art. 5036\***  
**FF-Laugen Dip-Ball**  
Gewicht: 20g, 150 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken



**NEU**

**Art. 5059\***  
**FF-Brezel Dipstick, 3-fach sortiert**  
Gewicht: 20g, 150 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken



**NEU**

**Art. 2733\***  
**FF-Soft Brezel mit Sesam**  
Gewicht: 80g, 30 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken



**NEU**

**Art. 2756\***  
**FF-Laugenkonfekt, 4-fach sortiert**  
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken



**EDNA Service WORLD**

**LA QUALITÀ È LA NOSTRA MISSIONE**

**Art. 42085\***  
**Brezel-Salz**  
Gewicht: 2,0 kg, 5 Btl./Kt.  
📦 Service-Welt



**Art. 93672\***  
**Brezelständer**  
Maße: Ø 26,0 x H 50,0 cm  
10 St./Kt.  
📦 Service-Welt

# 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
- 📦 Versandkostenfrei / Mindestbestellmenge zwischen 1 und 3 Kartons



Eine Übersicht unserer Partner finden Sie unter [www.edna.it/partner](http://www.edna.it/partner)



\* 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.

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



„SO ISST EUREGIO“

# Aroma des Gardasees

**Folge 4** des kulinarischen Roadtrips durch die Euregio: In Trient kombiniert Stefano Goller Lachsforelle und Carne-Salada zu „seinem“ Geschmack des Gardasees.

Der Frühling ist da und die kulinarische TV-Reise „So isst Euregio“ kehrt zurück ins Trentino. Für den Frühlings-Leckerbissen seines Landes wählt Koch Stefano Goller Gaumenfreuden aus der Gegend des Gardasees aus. Die Lachsforelle bringt er in überraschende Kombination mit dem typischen Salzfleisch, der „Carne Salada“. Das traditionell aus Rindfleisch zubereitete Gericht hat seine Ursprünge in der Gegend von Arco, Varone und Tenno. Durch die Verfeinerung mit Trento-Doc-Wein, Frühlingskräuterchlorophyll und getrocknetem Olivenpulver zaubert

Goller daraus seine ganz eigene Delikatesse. Goller steht nicht das erste Mal vor der Kamera: „Der Beruf ist meine Leidenschaft“, sagt er und vermittelt dies mit seinen Lieblingsrezepten bereits in seiner eigenen TV-Kochreihe „Gusto Creativo“. Als Vorsitzender des Trentiner Kochverbands (Associazione Cuochi Trentini) will er vor allem jungen Menschen den Einstieg in die Arbeitswelt erleichtern, unter anderem mit Messen und Wettbewerben, die Synergien und Chancen für die nächste Generation schaffen. Der Euregio-Happen holt in dieser Folge die „Tour oft the Alps“ vor den Vorhang. Für Fans des Radsports rückt diese bald wieder in den Mittelpunkt: Am Ostermontag startet die 48. Ausgabe dieses legendären, grenzüberschreitenden Etappenrennens für Rennradprofis durch die Euregio Länder Tirol, Südtirol und Trentino.

## „So isst Euregio“ – Folge 4

Ausstrahlung **10. April 2025**, auf Rai Südtirol (um 20.20 Uhr im „Südtirol Magazin“),

Weitere Ausstrahlungen auf ORF Südtirol (Kurzfassungen), TV 33, Peer TV, Zillertal TV, Reeins.tv sowie auf dem Radiosender Radio Dolomiti.

Abrufbar sind das Video, Informationen und Rezepte ab dem Folgetag auf der Euregio-Website unter [www.euregio.info/so-isst-euregio](http://www.euregio.info/so-isst-euregio).



**Stefano Goller:** In „So isst Euregio“ bringt er Produkte vom Gardasee auf den Teller.

## BLSD IM GASTGEWERBE

# Leben retten in der Küche

Warum jeder Koch die Kunst der Herz-Lungen-Wiederbelebung beherrschen sollte – und wie der Defibrillator den Unterschied machen kann.

In einer unserer vorherigen Ausgaben haben wir bereits den Herzinfarkt ohne AED (Automatisierter Externer Defibrillator) unter die Lupe genommen und gezeigt, wie wichtig eine schnelle Reaktion in einem solchen Notfall ist. In dieser Ausgabe widmen wir uns nun der entscheidenden Rolle des BLSD (Basismaßnahmen zur Wiederbelebung) und wie der Einsatz eines Defibrillators das Leben eines Menschen retten kann.

In der Gastronomie, wo das Tempo hoch und die Arbeit oft stressig ist, ist es unerlässlich, im Notfall schnell und richtig zu handeln. Besonders bei einem plötzlichen Herzstillstand ist eine schnelle Reaktion entscheidend – hier kommt **BLSD** ins Spiel. Diese Maßnahme kann Leben retten, wenn sie richtig angewendet wird.

### Was ist BLSD?

BLSD umfasst die sofortige Durchführung lebensrettender Maßnahmen, um das Herz wieder in Gang zu bringen. Es kombiniert die Basismaßnahmen zur Wiederbelebung mit Defibrillator (BLS), wie Herz-Lungen-

Wiederbelebung (HLW), mit der Anwendung eines Defibrillators (AED). Der Defibrillator hilft, das Herz durch einen elektrischen Schock zu reanimieren, wenn es zu einem Kammerflimmern kommt.

### Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Anwendung von BLSD

- 1. Notruf absetzen:** Der erste Schritt, bevor du mit der Reanimation beginnst, ist, den Notruf zu wählen (112). Es ist wichtig, dass ein Rettungsdienst informiert wird, während du die Erste-Hilfe-Maßnahmen durchführst.
- 2. Überprüfung der Reaktionsfähigkeit:** Überprüfe, ob die betroffene Person bei Bewusstsein ist, indem du sie sanft ansprichst und an den Schultern schüttelst. Wenn keine Reaktion kommt, gehe davon aus, dass die Person bewusstlos ist.
- 3. Atmung prüfen:** Lege die Person flach auf den Rücken und prüfe, ob sie atmet. Dies kannst du tun, indem du den Kopf leicht zurückneigst, die Atemwege freimachst und den Brustkorb beobachtest. Wenn keine normale Atmung erkennbar ist, beginne mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung (HLW).
- 4. Herz-Lungen-Wiederbelebung (HLW):** Stelle dich neben die betroffene Person und lege deine Hände übereinander in die Mitte des Brustkorbs. Drücke kräftig und schnell, mit einer Frequenz von etwa 100–120 Kompressionen pro Minute, und achte darauf, dass der Brustkorb ausreichend absinkt. Mache nach je 30 Kompressionen eine Pause, um zwei Atemstöße zu geben, wenn du die entsprechende Ausbildung dazu hast. Wenn nicht, fahre mit den Kompressionen fort, bis der Defibrillator verfügbar ist oder professionelle Hilfe eintrifft.
- 5. Defibrillator anwenden:** Sobald der Defibrillator verfügbar ist, schalte ihn ein und folge den gesprochenen Anweisungen des Geräts. Die Elektrodenpads müssen auf die entblößte Brust der Person aufgebracht werden. Der Defibrillator wird die Herzaktivität analysieren. Falls ein Schock notwendig ist, wird das Gerät automatisch die Anweisung geben, den Schock zu verabreichen. Drücke den Knopf, wenn der Defibrillator dazu auffordert, und lasse den Schock verabreichen.
- 6. Wiederholung der Schritte:** Wenn der Defibrillator keinen Schock empfiehlt oder die Person nach dem Schock weiterhin nicht atmet, fahre mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung fort und wiederhole die Schritte, bis der Rettungsdienst eintrifft oder die Person wieder zu atmen beginnt.

### Warum ist BLSD besonders wichtig in der Gastronomie?

Unfälle, wie plötzlicher Herzstillstand, können jederzeit und an jedem Arbeitsplatz auftreten – auch in der Gastronomie. In einem hektischen Restaurantbetrieb oder einer belebten Küche ist es entscheidend, dass das Team schnell und ruhig reagiert. Die Anwendung von BLSD rettet nicht nur Leben, sondern sorgt auch für mehr Sicherheit für Kollegen und Gäste. Besonders wichtig ist die regelmäßige Schulung des gesamten Teams, damit jeder im Notfall sicher und richtig handeln kann.



Hier können Sie das **A4 Plakat** herunterladen

red / pj

# Edle Säuren, für Meisterköche kreiert.



Verleihen Sie Ihren kulinarischen Kreationen authentische, unverwechselbare Geschmacksakzente mit unseren edlen Säuren und Balsamico-Spezialitäten. Ideal für kreative Rezepte, feine Dressings und meisterhafte Desserts.

100 % natürlich, handverlesen und frei von Zusätzen – der pure Geschmack der Natur für raffinierte Genussmomente.



## HOLUNDERBLÜTE BIO Holunderblütenbalsam

Zart-blumig und fein fruchtig mit dem bezaubernden Duft der Holunderblüte. Exzellent zu Sommergerichten.



## GRAN APRICOT Aprikosenbalsam

Delikat und mit reichhaltiger Süße. Ausgeprägte, reife Aprikosennote. Für kreative, fruchtige Desserts und Gerichte.



## POMME D'OR BIO Apfelbalsam

Vielseitiger Bio-Apfelbalsamico mit ausgewogener Süß-Säure-Balance, veredelt durch eine dezente Apfelnote. Ein absoluter Alleskönner in der Küche und zu Tisch.



## RUBUS IDAEUS Himbeerbalsam

Intensiv aromatisch mit frischer Fruchtsäure und dem betörenden Aroma frisch gepflückter Himbeeren. Ideal für Desserts und fruchtige Salate.



## ZIRBE BIO Zirbenbalsam

Typisch harziges, würziges Zirbenaroma, das an die unverwechselbare Frische hochalpiner Wälder erinnert. Für kräftige Akzente in Saucen, Dressings und Wildgerichten.

Vertrieb für die Gastronomie durch:



Hier gehts zu Rezeptideen und Anwendungstipps

Entdecken Sie mehr unter:  
[www.walcher.eu](http://www.walcher.eu)

GASTRONOMIE-FACHTAGUNG COOLINARIA AM 6. MAI IM GUSTELIER IN BOZEN

# Die Zukunft von Fleisch in der Gastronomie

„Ich liebe Tiere – und ich esse auch gerne Tiere.“ Was auf den ersten Blick wie ein Widerspruch klingen mag, ist es für Marlene Halter aber nicht.



Die gelernte Köchin und Autodidaktin im Metzgerhandwerk fasziniert die Transformation von rohem Fleisch zu schmackhaften Gerichten – sei es durch Trocknen, Pökeln, Sieden, Braten oder Schmoren. Entscheidend ist, dass es den Tieren zu Lebzeiten gut geht.

Nach Stationen in Restaurants von Zürich bis New York betrieb Marlene Halter sieben Jahre lang die „Metzger“ in Zürich – ihr eigenes Restaurant mit offener Küche und Spezialitätenmetzgerei in einem.

## Welche Herausforderungen sehen Sie im Fleischangebot der Gastronomie?

**Marlene Halter:** Fleischkonsum wird zunehmend kritisiert, aus ökologischen und tierethischen, teils auch aus gesundheitlichen Gründen. Und wenn man als Gastronomin qualitativ hochwertiges Fleisch von guter Herkunft einsetzt, wird es schnell sehr teuer, was nicht jeder Gast bereit ist zu bezahlen. Daher muss ich überlegen, wie ich sinnvoll und wirtschaftlich erfolgreich mit dem Thema Fleisch umgehe.

**Sie haben selbst sieben Jahre lang die „Metzger“ in Zürich geführt, ein Lokal der alternativen Fleischkultur. Mit 30 Sitzplätzen, viel Take Away-Geschäft und einer kleinen Fleischtheke. Was war Ihr Ziel?**

**Marlene Halter:** Für mich war es immer wichtig, dass das Produkt qualitativ gut ist, aber die Lieferanten auch Tierwohl und Ökologie ernst nehmen. Ich kannte die allermeisten persönlich. Mit der Zeit wurde ich immer

konsequenter und bio ein wesentliches Kriterium, auch bei Gemüse oder Getreide. Während meiner Zeit in New York hatte ich neue Schnitte von Tiermuskeln kennengelernt, die man im deutschsprachigen Raum kaum kennt: So zum Beispiel Skirt und Hanger Steak, beide vom Zwerchfell, die sich zum Kurzbraten eignen und nicht nur für Hackfleisch oder gar Hundefutter, wie üblich in der Schweiz. Ich nenne sie gerne „Special Cuts“ und arbeitete viel damit. So gelang es auch, den Wareneinsatz von hochwertigem Fleisch akzeptabel zu halten.

## Ihre Lieblingsgerichte?

Kutteln finde ich zum Beispiel spannend – sie sind in der Küche total unterschätzt. Und dann fällt mir noch die Fledermaus ein, in Frankreich als Araignée bekannt: ein Special Cut mit schönem Fettanteil, toller Konsistenz und fantastischem, intensivem Aroma.

## Nun haben Sie der Gastronomie den Rücken gekehrt - wieso das?

**Marlene Halter:** Mein Traum war immer schon ein eigener Bauernhof mit Tieren. Um herauszufinden, ob diese Idee Wirklichkeit werden kann, habe ich sechs Monate lang Praktika auf Bauernhöfen gemacht – und ich hatte Riesenspaß dabei. Aber zeitgleich ein Restaurant zu führen, das geht einfach nicht. Jetzt möchte ich viel mehr einer ökologisch vertretbaren Fleisch- und Lebensmittelproduktion auf den Grund gehen und als Landwirtin meinen Beitrag dazu leisten.

Trotzdem bleibt Marlene Halter der Gastronomie ein bisschen treu: Sie ist in Pop-Up Restaurants oder auf Events als Köchin und Fleischexpertin unterwegs. Zur Fachtagung COOLinaria bringt sie nicht nur spannende Geschichten und Gedanken zum nachhaltigen Fleischgenuss mit, sondern setzt im Workshop am Nachmittag auch gleich Gerichte mit Kutteln und Specials Cuts in die Praxis um.

**Bettina Schmid**  
Leiterin Gustelier & Gastro

Hier geht es zur [Anmeldeseite](#)  
und dem [Programm](#)



## JUNGE TALENTE AM HERD

# Der SKV startet eine neue Wettbewerbsliga

Von „Mountain Chef unplugged“ bis zur „Chef of the Alps Challenge“.

Der SKV hebt Kochwettbewerbe auf ein neues Level und bringt junge Talente an die Spitze

Die Zukunft der Südtiroler Kochkunst liegt in den Händen junger, ambitionierter Köchinnen und Köche. Um diesen Talenten eine Bühne zu bieten und ihre Entwicklung gezielt zu fördern, hebt der Südtiroler Köcheverband - SKV eine neue Wettbewerbsliga aus der Taufe. Hier sollen Nachwuchstalente nicht nur ihr Können unter Beweis stellen, sondern auch wertvolle Erfahrungen sammeln und sich mit Gleichgesinnten messen. Neben bestehenden Wettbewerben setzt der SKV erstmals auch einen starken internationalen Fokus und arbeitet mit den Koch-G5-Ländern zusammen.

### Tradition trifft Innovation, Wettbewerbe mit Zukunft

Südtirol ist bereits seit Jahren Schauplatz hochkarätiger Kochwettbewerbe, die nun weiter aufgewertet werden. Drei Formate stehen dabei im Mittelpunkt:

#### „Let's Cook It“

##### Kreativität und Teamgeist in Aktion

Im April/Mai 2026 geht der renommierte Wettbewerb „Let's Cook It“ in der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen in seine fünfte Runde. Hier treten talentierte Nachwuchsköchinnen und -köche in Zweiertteams an, um den begehrten „Let's Cook It“-Award zu gewinnen. In einem mitreißenden Wettkampf präsentieren maximal zwölf Teams ihre kulinarische Kreativität und ihr technisches Können – eine wahre Inspirationsquelle für die Gastronomie von morgen.

#### „Mountain Chef Unplugged“

##### Kochen wie einst die Großmeister

Ein einzigartiger Wettbewerb, der bereits zum zehnten Mal stattfindet, ist der „Mountain Chef Unplugged“ auf der Schwemmalm. Hier heißt es: kochen ohne Strom, nur mit Feuer und Leidenschaft! Auf traditionellen Holzherden zeigen junge Talente, dass handwerkliches Können und eine gute Portion Improvisation das wahre Herzstück der Kulinariik sind.

#### Landesmeisterschaften

##### Sprungbrett zur Weltspitze

Ein weiterer Höhepunkt ist die Landesmeisterschaft der Berufe, die als Vorausscheidung für die WorldSkills 2026 in Shanghai dient. Hier haben die besten Nachwuchskö-



Foto: KI GENERIERTES BILD

chinnen und -köche die Chance, sich für die internationalen Berufsweltmeisterschaften zu qualifizieren und sich mit den besten Talenten aus aller Welt zu messen.

### Das große Finale, Die „Chef of the Alps Challenge“

Die zwei Erstplatzierten der genannten Wettbewerbe qualifizieren sich für die „Chef of the Alps Challenge“ und batteln sich am SKV-Messestand der Fachmesse Hotel in Bozen um den Titel „Cooking Chef of the Alps“. Unter der Leitung von Andreas Köhne und Christian Pircher Verdorfer treten die Finalisten in einem hochkarätigen Wettkampf gegeneinander an, um sich nicht nur den Titel, sondern auch viele attraktive Preise zu sichern.

### Internationaler Austausch und neue Perspektiven

Mit der Einbindung der Koch-G5-Länder öffnet der SKV neue Türen für junge Köche und Köchinnen. Der internationale Austausch soll nicht nur den Wettbewerb beleben, sondern auch neue Impulse für die Südtiroler Gastronomieszene setzen.

Die neue Wettbewerbsliga des SKV schafft eine einzigartige Plattform, um junge Talente auf ihrem Weg in die Spitzenküche zu begleiten – ein entscheidender Schritt für die Zukunft der Südtiroler Kulinariik.

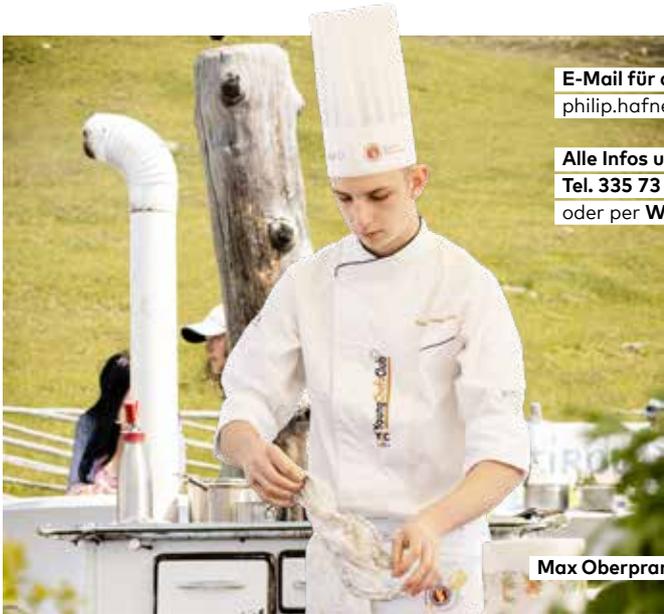
Auf die Plätze, fertig, kochen!

red / pj

10 JAHRE – JUBILÄUMSAUSGABE

# The Mountain Chef unplugged am 6. Juli 2025

In diesem Jahr jährt sich der Kochwettbewerb „The Mountain Chef unplugged“ zum zehnten Mal. Ein Jubiläum, das es zu feiern gilt.



E-Mail für die Anmeldung:  
philip.hafner79@gmail.com

Alle Infos unter  
Tel. 335 73 50 913 telefonisch  
oder per WhatsApp

Max Oberprantacher

folgende Speisen nach einem selbst erstellten Rezept zubereiten muss.

- **Kalte Vorspeise:** Lachsforelle in zweifacher Zubereitung, mit ansprechender Garnitur, mindestens einer Sauce bzw. Schaum/Espuma
- **Warme Vorspeise** als Hauptspeisenportion **oder** eine **Hauptspeise**, welche vegetarisch und mit Hülsenfrüchten zubereitet ist

Die Gerichte werden ausschließlich aus den Zutaten im Warenkorb erstellt. Bitte beachtet, dass dieselben Gerichte beim Wettbewerb ohne Elektrogeräte auf einem Holzherd gekocht werden müssen.

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

## Einzureichen ist außerdem bis 30. April 2025

- Rezepte für jeweils sechs Personen für beide Gerichte
- Fotos der Gerichte (bitte diese separat als Fotodatei mit hoher Auflösung abspeichern)
- Bestellung für die Gerichte für jeweils sechs Personen
- Kurzporträt des Teilnehmers/der Teilnehmerin und des Coachs mit Porträtfoto (bitte auch als separate Fotodatei mit hoher Auflösung)

Eine unabhängige Kommission wird nach Anmeldeschluss aus allen Bewerbungen die fünf Finalteilnehmenden ermitteln und rechtzeitig informieren.

Foto: GRAPHINE-STUDIOS

Dafür haben wir uns ein paar Neuerungen ausgedacht, um den festlichen Rahmen gebührend zu feiern. Hier dabei zu sein, ist eine Herausforderung und Ehre zugleich.

Neu ist auch dieses Jahr, dass jeder Teilnehmer einen Trainer/Coach oder Küchenchef mitnehmen kann. Dieser kann für eine Stunde seinen

Teilnehmer praktisch unterstützen! Traditionell bleibt natürlich, dass auf dem Holzherd gekocht wird, ohne elektrische Hilfsmittel. Handwerk unplugged! Teilnahmeberechtigt sind Jungköchinnen, Jungköche und Lehrlinge des Jahrgangs 2004 und jünger. Bei der Anmeldung erhält jeder Teilnehmer einen Warenkorb, aus dem er

Unser Rezept  
für Ihren Erfolg in der Küche!  
Der KOCH Eierteig.

**KOCH**

Familienbetrieb seit 1980. [kochbz.it](http://kochbz.it)

# Herkunft und Bürokratie

## Ein Balanceakt für die Gastronomie

In Südtirol wird immer wieder die Frage aufgeworfen, wie gesetzliche Regelungen dazu beitragen können, die heimische Wirtschaft zu stärken, ohne unnötigen bürokratischen Aufwand zu erzeugen. SKV-Präsident KM Patrick Jageregger stellt klar: „Wo kleine, regionale Wirtschaftskreisläufe durch gesetzliche Regelungen unterstützt und gefördert werden können, müssen diese jedoch auf die Sinnhaftigkeit, den Bürokratieaufwand sowie den Mehraufwand hin genauestens geprüft und der Mehrwert für alle Betroffenen pragmatisch bewertet werden“. Aus Sicht des Südtiroler Köcheverbandes - SKV sollen gerade jene Betriebe, die bereits heimische Produzenten unterstützen und lokale Produkte so weit als möglich anbieten, stärker hervorgehoben werden. Der Südtiroler Köcheverband - SKV wird die

weitere Entwicklung der gesetzlichen Regelungen aufmerksam verfolgen und schließt sich der Haltung des Hoteliers- und Gastwirteverbandes - HGV an, die wir nachstehend abdrucken:

### Förderung des regionalen Handels: Qualität ja, bürokratischer Aufwand nein

„In einigen Bereichen ist der lokale Einkauf bereits hervorragend organisiert. Die Qualität, Produktvielfalt und -menge stimmen, wie zum Beispiel bei bestimmten Produkten aus Südtirol. Bei anderen Produktgruppen, wie etwa Fleisch oder Gemüse, steckt die Struktur des Vertriebs noch in den Anfängen. Der Gesetzesentwurf, der kürzlich von der 4. Gesetzgebungskommission genehmigt wurde, wird an dieser Situation nichts ändern“, so

HGV-Direktor Raffael Mooswalder. Eine verpflichtende Kennzeichnung für eine Auswahl an tierischen Produkten, die zwar lokal produziert, aber nur teilweise verfügbar sind, geht über die bereits bestehenden EU-Vorgaben hinaus. Obwohl diese Maßnahme zunächst gut klingt, wird sie von vielen als nicht zielführend angesehen.

Abschließend betont der HGV, dass zusätzliche bürokratische Auflagen weder den Absatz regionaler Produkte fördern, noch die lokale Landwirtschaft stärken werden. Stattdessen müssen langfristige, pragmatische Lösungen gefunden werden, die sowohl die Gastronomie als auch die Produzenten unterstützen – ohne unnötige Bürokratie.

red / pj

**NIEDERBACHER**



## AUF UNS IST IMMER VERLASS

Bei Niederbacher steht Ihnen ein erfahrenes Team von über 11 spezialisierten Servicetechnikern zur Seite – 365 Tage zuverlässig für Sie da. Service, auf den Sie sich verlassen können!

PROJECT

COOK

COOL

WASH

**SERVICE**

RENT

Tel. +39 0471 968686 | [www.niederbacher.it](http://www.niederbacher.it) | [info@serviceteam.it](mailto:info@serviceteam.it)



mugale's brand identity

# Handwerk trifft Mundwerk.



Die Schinkenspezialitäten von Siebenföcher sind der pure Genuss. Unsere Metzger-Meister verarbeiten die besten Zutaten nach überlieferten Familienrezepten mit handwerklichem Können und viel Liebe. Nach der Hege und Pflege sind unsere Schinken so zart und köstlich, dass man sie unbedingt probieren will.



*Ehrlich. Das schmeckt man.*

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

Beste Figur  
machen  
mit...



SENONER

In jeder Hinsicht machen Sie mit  
Senoner Hotelbedarf die beste Figur.

Feinstes Porzellan und edles Besteck, Gläser, Buffet,  
Möbiliar, Zelte, aber auch edle Gastro-Bekleidung,  
einfach alles was sie für Ihr stilvolles Event brauchen!

Als Leihware oder zum Verkauf.

[www.senoner.net](http://www.senoner.net)