

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



ROLAND HANNY

Der Dessertmeister beim
Euregio Galaabend

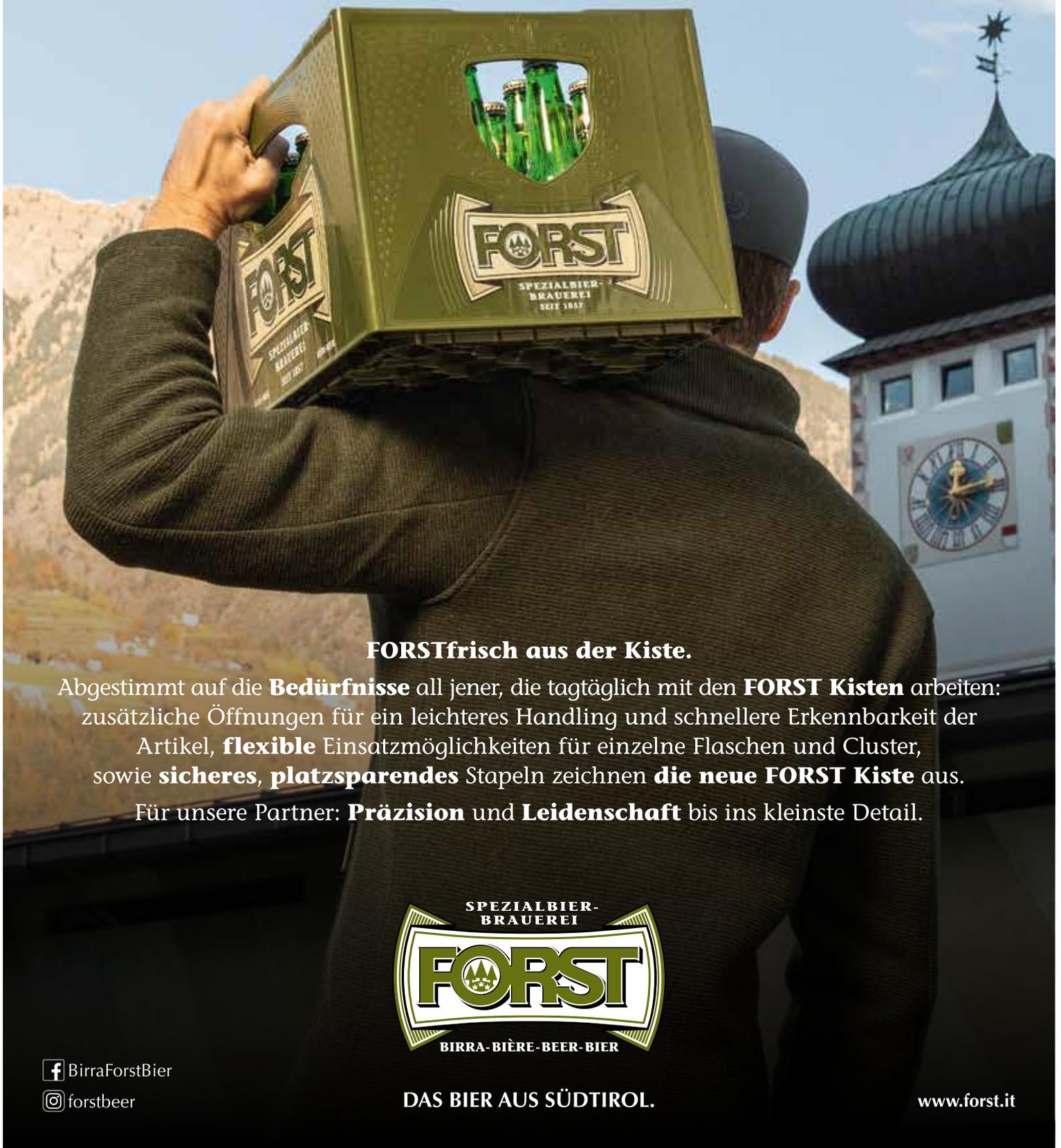
S. 36



Natur auf dem Teller

PILZE ALS KULINARISCHE SUPERSTARS

EINE BIERKISTE FÜR ALLE ANSPRÜCHE. DAS IST **FORST**.



FORSTfrisch aus der Kiste.

Abgestimmt auf die **Bedürfnisse** all jener, die tagtäglich mit den **FORST Kisten** arbeiten: zusätzliche Öffnungen für ein leichteres Handling und schnellere Erkennbarkeit der Artikel, **flexible** Einsatzmöglichkeiten für einzelne Flaschen und Cluster, sowie **sicheres, platzsparendes** Stapeln zeichnen **die neue FORST Kiste** aus.

Für unsere Partner: **Präzision** und **Leidenschaft** bis ins kleinste Detail.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

www.forst.it

”

Die Pilze sind die großen Recycler der Natur. Sie sind die Verbindung zwischen dem Leben und dem Tod.

Paul Stamets

AKTUELL

- 06 **Restaurant und Bar:**
Meisterausbildung abgeschlossen
- 08 Verabschiedung einer Visionärin

THEMA

- 10 Exklusives Interview mit **Andreas Kalser**
- 14 Landwirtschaft neu gedacht
- 18 Der Umami-Genuss,
der unsere Küche verzaubert

BEZIRKE

- 23 Besichtigung und Verkostung
im **Batzen Bräu** in Bozen
- 24 Genussvolle Entdeckungsreise:
Vegane Kochkunst mit Aha-Effekt
- 25 Besuch bei den **Biermacherinnen**
im Ultental
- 27 Gaudi Stockschießen
- 27 Ein spezielles Abendessen

SZENE

- 28 Der Weg von Sunnfolt

EVENTS

- 31 **Naturküche**
Küchenroboter

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Küchenchef
Roland Hanny



EVENTS

Euregio Galaabend:
Himmliches Dessert
von Roland Hanny

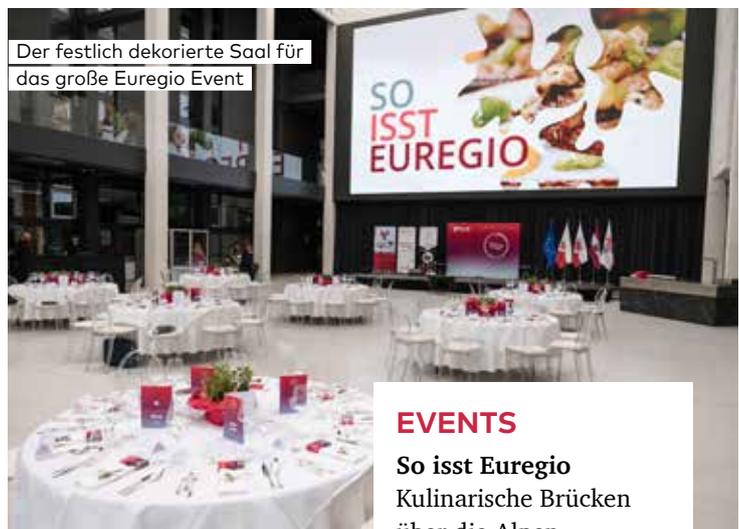
36

YOUNG CHEFS

Ein Maturant
mit Ambitionen!

20

Gabriel Pircher



Der festlich dekorierte Saal für
das große Euregio Event

EVENTS

So isst Euregio
Kulinarische Brücken
über die Alpen

32



PILZZUCHT IN SÜDTIROL

Natur und Genuss

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

Willkommen zu einer faszinierenden Entdeckungsreise in die Welt der Pilze!

In unserer Region gibt es eine beeindruckende Vielfalt an Pilzsorten, die nicht nur in unseren Wäldern vorkommen. Kreative Köchinnen und Köche lassen sich auch von engagierten Pilzzeugern inspirieren, die mit Leidenschaft und Expertise die besten Sorten kultivieren – von erdigen Steinpilzen über goldene Pfifferlinge bis hin zu kostbaren Trüffeln.

In dieser Ausgabe laden wir Sie ein, die kulinarischen Schätze der Pilze zu erkunden. Wir enthüllen erstklassige Zubereitungsmethoden und verdeutlichen die zentrale Rolle, die die Pilzzeugung in der regionalen Küche spielt. Treffen Sie talentierte Persönlichkeiten, die mit Hingabe und Handwerkskunst die Aromen der Natur meisterhaft auf den Teller bringen.

Ein besonderes Highlight möchten wir Ihnen ebenfalls nicht vorenthalten: das Euregio-Galaevent zur Filmreihe „So isst Euregio“. Diese grenzüberschreitende Initiative bringt kulinarische Traditionen aus Tirol, Südtirol und dem Trentino filmisch auf die große Bühne und feiert die Vielfalt und Verbundenheit unserer Regionen. Die Gala bot einen eindrucksvollen Rahmen, um die Menschen hinter den Rezepten kennenzulernen und die Esskultur der Euregio in all ihren Facetten zu erleben.

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Rezepten verführen und entdecken Sie die aufregenden kulinarischen Abenteuer, die die Welt der Pilze für Sie bereithält. Wir freuen uns darauf, Sie auf diesem geschmackvollen Weg zu begleiten!

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:
Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margareth Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
Sabina Mair (sm)
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:
Natur auf dem Teller

Foto: **PATRICK HOLZNER /
HOTEL MUCHELE, BURGSTALL**



GOOD VIBES

Unsere Küche,
unser Spielplatz und
Experimentierfeld

TERMINE



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 Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

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

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglied der World Association of Chefs' Societies (ehemals WACS). Und haben direkten Zugang zu internationalen Seminaren, Podcasts, Webcasts, Worldchefs Magazinen und Webinaren:



Scanne mich!

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



NEUE SPITZENKRÄFTE IM SERVICE

Restaurant und Bar: Meisterausbildung abgeschlossen

Im Mai 2025 fand an der Landesberufsschule „Savoy“ in Meran die praktische Restaurantprüfung der angehenden Meister:innen statt.

Die zwölf Kandidatinnen und Kandidaten mussten einen kompletten Mittagsservice bewältigen: vom Cocktail-Aperitif bis zum Servieren eines festlichen 4-Gänge-Menüs à la carte. Zudem wurde auch die Tischdekoration bewertet, die heuer unter dem Motto „Die Sprache der Blumen“ stand.

Der berufsbegleitende Lehrgang zur Vorbereitung auf die diversen Prüfungen war im Januar 2024 gestartet. Er umfasste in 300 Stunden alle Themen, die künftige Führungskräfte in Bar und Restaurant brauchen: von Wein und Speisen, der Kommunikation mit dem Gast über Dienstpläne und Einkauf, dem Know-how an der Bar bis hin zu Eventmanagement.

Ausbildungskoordinator Emil Oberprantacher, Fachlehrer an der „Savoy“, engagierte renommierte in- und ausländische Referenten: Christian Heiss, Barchef in der Kronenhalle in Zürich, war ebenso dabei wie Boris Häbel, Maitre d'hotel im 2-Sterne-Restaurant „La Fleur“ in Frankfurt oder Spirituosen-Fachexperte und Autor

Jürgen Deibel. Mit der Südtiroler Sommeliervereinigung besteht eine Kooperation und auch hervorragende Fachlehrer der Berufsschulen kamen zum Einsatz.

Damit nicht genug: neben dem berufsfachlichen Teil absolvierten die Kandidaten ein weiteres Schuljahr berufsbegleitend – diesmal zusammen mit den Köchen – den Teil „Unternehmensführung im Gastgewerbe“ sowie das Modul „Mitarbeiterführung und Lehrlingsausbildung“.

Wie der Küchenmeister hat Südtirol kürzlich auch für den Restaurant- und Barmeister in Rom die Zuordnung zu Niveau 6 des sog. „Europäischen Qualifikationsrahmens“ erreicht. Dies unterstreicht den hohen Stellenwert dieser Ausbildung, die den Absolventen exzellente Karrierechancen in der Gastronomie eröffnet.

Cäcilia Baumgartner
Direktorin Amt für Lehrlingswesen
und Meisterausbildung



Mit Liebe zum Detail



Exklusive Golden Bridge Tea® O.S.T.B.® Tees im praktischen Teebeutel-Behälter für den Zimmerservice. Jeder Teebeutel ist mit einem QR-Code versehen, der dem Gast nützliche Informationen bietet.

Aus Südtiroler Teemanufaktur.
Brixen

viropa.com



Verabschiedung einer Visionärin

Die bemerkenswerte Reise einer inspirierenden Führungspersönlichkeit, die nicht nur die Landesberufsschule für das Gastgewerbe "Savoy" in Meran nachhaltig geprägt hat, sondern auch stets als leidenschaftliche Unterstützerin des Südtiroler Köcheverbandes - SKV agierte.

Beatrix Kerschbaumer Sigmund, die geschätzte Direktorin der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy in Meran, schlägt nun neue Wege ein. Nach vielen Jahren engagierter Führung – zunächst als geschäftsführende Direktorin und ab 1999 in der Rolle der Schulleiterin – hat sie unermüdlich für die Entwicklung und das Wohl ihrer Schüler:innen sowie des gesamten Schulteam gearbeitet.

Unter ihrer Führungskraft hat die LBS Savoy neue Maßstäbe in der ganzheitlichen Bildung gesetzt. Sie förderte nicht nur die individuellen Fähigkeiten der Oberschüler:innen, sondern vermittelte auch ein starkes Gefühl für gesellschaftliche Verantwortung. Mit ihren innovativen pädagogischen Ansätzen ermutigte sie ihr Umfeld zu kritischem Denken und zur Zivilcourage. Besonders bemerkenswert ist die Integration von Schule und Alltag, die durch die Leitung des schuleigenen Heims verwirklicht wurde. Hier wurden Lernen und Leben in einer harmonischen Umgebung miteinander verbunden.

Der Führungsstil der Direktorin zeichnete sich durch Teamorientierung, Engagement und Innovationsfreude aus. Ihre Offenheit für neue Lernformen hat die LBS Savoy

kontinuierlich weiterentwickelt und zu einem Ort des kreativen und interaktiven Lernens gemacht. Besonders hervorzuheben ist ihr Engagement für den Südtiroler Köcheverband - SKV. Sie unterstützte den Verband bei zahlreichen Veranstaltungen und Events, wodurch sie nicht nur zur Förderung der Berufsbildung beitrug, sondern auch ein starkes Netzwerk zwischen regionalen und internationalen Partnern aufbaute. Ihre Organisation und Leitung von Schulveranstaltungen, wie den Diplomverleihungen, haben immer wieder die Bedeutung von Berufsethik und persönlichem Engagement unterstrichen.

Mit ihrer Verabschiedung hinterlässt die Direktorin nicht nur eine Lücke, sondern auch ein Erbe, das in den Herzen aller Schüler:innen und der Lehrerschaft weiterleben wird. Die Landesberufsschule und der Südtiroler Köcheverband - SKV danken Frau Kerschbaumer Sigmund für ihren großen Einsatz und wünschen ihr für die Zukunft alles Gute. Sie wird immer ein Teil der LBS Savoy und SKV-Familie bleiben.

red



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Sicher kochen mit Wildpilzen

Wie Südtirols Kontrollstellen Vergiftungen verhindern – und was Küchenchefs wissen müssen.



Foto: PIXABAY

Südtirols Wälder gelten als Schatzkammer für Pilzliebhaber. Doch wo kulinarische Vielfalt lockt, lauert auch Gefahr: Die Region verzeichnet eine der höchsten Pilzvergiftungsraten im Alpenraum. Besonders betroffen sind

Tourist:innen – laut Daten des Südtiroler Sanitätsbetriebs (SABES) machen sie rund 62 Prozent der dokumentierten Fälle aus.

Hauptursache sind Verwechslungen zwischen beliebten Speisepilzen wie Steinpilzen und tödlich giftigen Arten wie dem Grünen Knollenblätterpilz. Für Küchenprofis mit Ambitionen zur regionalen Wildsammlung wird das zur ernstzunehmenden Herausforderung – nicht zuletzt aus haftungsrechtlicher Sicht.

Tägliche Kontrolle: Über 200 Pilzproben in der Saison

Die mykologische Kontrollstelle des

SABES analysiert während der Pilzsaison täglich mehr als 200 Proben. „Eine professionelle Kontrolle kann das Risiko einer Vergiftung um bis zu 93 Prozent senken“, betont ein Sprecher der Einrichtung. Besonders im Zuge des gastronomischen Wildpilz-Trends setzen immer mehr Betriebe auf geprüfte Ware oder eine enge Zusammenarbeit mit zertifizierten Sammler:innen.

Klimarisiko: Föhn beeinflusst Pilzdynamik

Ein oft unterschätzter Faktor ist der Föhn: Der trockene Alpenwind kann das Mikroklima verändern, die Pilzentwicklung beschleunigen und möglicherweise die Konzentration giftiger Inhaltsstoffe begünstigen. Für Küchenchefs bedeutet das: Pilzkenntnis allein reicht nicht – regionale Umweltfaktoren müssen mitbedacht werden.

Was tun im Ernstfall?

Kommt es trotz aller Vorsicht zu einer Vergiftung, zählt jede Minute.

Folgende Maßnahmen gelten laut SABES als medizinischer Standard:

- **Notruf 112 wählen** und genaue Informationen zu Symptomen, Verzehrzeit und Pilzart angeben.
- **Keine Hausmittel** wie Milch oder Salzwasser verabreichen.
- **Aktivkohle nur auf ärztliche Anweisung** verabreichen – idealerweise innerhalb der ersten Stunde.
- **Pilzreste sichern oder fotografieren**, um die Identifikation zu erleichtern.
- **Symptome beobachten** (z. B. Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Schwindel) und dem Rettungspersonal melden.
- **Giftinformationszentrum kontaktieren** und weitere Empfehlungen einholen.

Fortbildung empfohlen: SABES bietet Workshops und digitale Bestimmung

Für Gastronom:innen bietet die Kontrollstelle kostenlose Schulungen zur sicheren Pilzverwendung an. Auch eine digitale Bestimmung anhand von Fotos ist möglich.



Hier können Sie das **A4 Plakat** herunterladen



↓

Exklusives Interview mit **Andreas Kalsner**

Einblicke in die faszinierende Welt der Pilzzucht: Das Unternehmen „Kirnig“ in Aldein enthüllt, wie die Erzeugung dieser köstlichen Schätze die kulinarische Landschaft Südtirols bereichert.





Wie wichtig sind Regionalität und Nachhaltigkeit in eurer Pilzproduktion?

Regionalität ist für uns von zentraler Bedeutung. Alle unsere Mitarbeiter:innen stammen aus Aldein und Umgebung. Dies stärkt nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern fördert auch die Verbindung zur Umwelt. Unsere biologische Anbauweise verzichtet auf Spritzmittel. Wir setzen nebenbei auf ökologische Verpackungen, indem wir Plastik vermeiden und stattdessen Karton verwenden. Dies führt zu einer ausgezeichneten Ökobilanz, da alle unsere Rohstoffe direkt aus der Natur stammen.

Welche Rolle spielen Partnerschaften mit anderen Südtiroler Betrieben für eure Vertriebsstrategie?

Partnerschaften sind für uns grundlegend. Wir verkaufen unsere biozertifizierten Produkte frisch und arbeiten eng mit lokalen Unternehmen zusammen. Sowohl kleinere als auch große Abnehmer wie Gastrofresh, Wörndle, Despar und Biokistl sind uns wichtig. Diese Kooperationen sind nicht nur vorteilhaft für unseren Vertrieb, sondern stärken auch das Gemeinschaftsgefühl im Land.

Welche Produkte bietet ihr an und plant ihr, euer Sortiment zu erweitern?

Wir bieten zu 98 Prozent frische Pilze an, während wir die restlichen in Essig einlegen oder in getrockneter Form verkaufen. Für die Zukunft denken wir über die Einführung von fermentierten Pilzprodukten nach, möglicherweise in Zusammenarbeit mit einem Partner. Somit ergeben sich vielfältige Möglichkeiten.

Habt ihr kulinarische Vorschläge für den Genuss von Pilzen?

Absolut! Pilze verfügen bereits über einen ausgeprägten Geschmack und lassen sich wunderbar in verschiedenen Gerichten einsetzen. Ein einfacher, aber köstlicher Tipp von uns: Die Pilze aufschneiden, anbraten und mit unterschiedlichen Gewürzen verfeinern, bevor man sie auf geröstetem Brot serviert. Das ist schnell zubereitet und sicherlich ein Highlight für alle!

Wie können Verbraucher:innen Pilze optimal lagern, um deren Frische zu bewahren?

Um die Frische von Pilzen zu bewahren, sollten Verbraucher einige wichtige Tipps

Fortsetzung auf Seite 12

Fortsetzung von Seite 11

beachten. Im Kühlschrank bleiben unsere frischen Pilze in der Regel mindestens eine Woche lang genießbar. Besonders bei gekauften Pilzen aus dem Supermarkt ist es aber ratsam, diese so schnell wie möglich zu verarbeiten, da der genaue Transportweg oft unbekannt ist.

Ein effektiver Tipp zur langfristigen Lagerung ist das Blanchieren der Pilze. Nach dem Blanchieren können sie in einem luftdichten Beutel eingefroren werden, was ihre Haltbarkeit erheblich verlängert und gleichzeitig die Nährstoffe bewahrt.

Seht ihr Pilze als das „Superfood“ der Zukunft?

Ja, definitiv! Die wachsende Nachfrage nach veganen und glutenfreien Produkten spricht für sich. Pilze können Fleisch ersetzen und sind ideal für Vegetarier und Veganer. Aber auch für alle anderen bieten sie einen einzigartigen Geschmack und wertvolle Nährstoffe. Besonders bei Grillfesten sind sie eine hervorragende Beilage.

Was sind eure Visionen?

Wir möchten das Image und die Bekanntheit von Pilzen weiter steigern und streben Kooperationen mit Köchinnen und Köchen an. Obwohl wir bereits viel in Südtirol abdecken, wollen wir unsere Produktpalette erweitern. Besonders stolz sind wir auf unseren neuen Pilz „Lion’s Mane – Löwenmähne“, der nicht nur köstlich ist, sondern auch viele gesundheitliche Vorteile bietet, wie die Verbesserung kognitiver Fähigkeiten und die Stärkung des Immunsystems. Dieser Pilz hat das Potenzial, als Nahrungsergänzungsmittel eine wichtige Rolle zu spielen. Überdies zeigen aktuelle Forschungen, dass bestimmte Pilze, insbesondere eben unser Lion's Mane, vielversprechende Eigenschaften als natürliche Antidepressiva aufweisen, die bei der Behandlung von Stimmungsschwankungen und Depressionen unterstützend wirken können.



Kalser Andreas & Obkircher Josef
Thalweg 10, 39040 Aldein, Südtirol
info@kirnig.com
www.kirnig.com





Ein faszinierendes Close-up von Austernpilzen: zarte Formen und sanfte Farben verleihen jedem Gericht eine besondere Note. Ein wahres Naturkunstwerk!



HIER EIN REZEPT

Kulinarische Köstlichkeit,
Pilzgericht mit Stil

Schüttelbrot-Teigtaschen mit Shiitake-Füllung auf Shiitake-Ragout

Teig

Zutaten

Weizenmehl	400 g
Schüttelbrotbrösel	200 g
Eier	3
Hartweizengries	1 EL
Öl	1 EL
Salz	

Zubereitung

Mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Ragout

Zutaten

Zwiebel	1
Shiitake	ca. 500 g
Quark	
Olivenöl	
etwas Weißwein	
Pfeffer und Salz	
ev. Gemüsebrühe	
etwas Petersilie	

Zubereitung

Gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl glasig dünsten, gehackte Shiitake dazugeben und anrösten; mit etwas Weißwein löschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen. Anschließend für 20 min. leicht köcheln lassen.

Zum Schluss mit etwas Petersilie verfeinern. Einen Teil des Ragouts mixen, mit Quark verfeinern und als Fülle für die Teigtaschen verwenden. Das restliche Ragout zum Anrichten der Teigtaschen verwenden.

Christian Rabensteiner
mit Lea Thaler

PILZPASSION

Landwirtschaft neu gedacht

Pilze mit Leidenschaft: Ein innovativer Sarner bringt Schwung in die Landwirtschaft. Vom Milchbauer zum Pilzexperten – Eine nachhaltige Mission im Sarntal

Auf einem kleinen Bergbauernhof im Sarntal, auf 1.100 Metern Höhe, hat ein junger Bauer seinen Traum verwirklicht. Christian Rabensteiner begann vor viereinhalb Jahren mit seiner Leidenschaft für all das, was die Natur zu bieten hat. Er begann mit verschiedenen Pilzarten auf dem elterlichen Hof „Bernholz“ zu experimentieren und baute allerlei Pilzsorten an. Seine Philosophie war von Anfang an klar: Aufgeben ist nie eine Option.

Der Weg zu den Pilzen: Eine persönliche Entscheidung

Sein Weg zur Pilzerzeugung begann mit einem radikalen Richtungswechsel: der Entscheidung, Vegetarier zu werden.



NIEDERBACHER
SERVICETEAM

EIN TEAM, AUF DAS MAN ZÄHLEN KANN.

Mit dem Niederbacher Serviceteam haben Sie die Technik im Griff.
Ehrlich, erfahren, einsatzbereit.

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

PROJECT COOL WASH SERVICE RENT



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... Pilze das Wetter beeinflussen können? Bestimmte Pilzsporen dienen in der Atmosphäre als Kondensationskeime für Regentropfen. Ohne sie würde es in manchen Regionen schlicht nicht regnen – Pilze sind also ein unsichtbarer Teil des globalen Wasserzyklus.

So entdeckte er die Pilze als vielseitiges Nahrungsmittel und erkannte schnell, dass sie nicht nur gesund, sondern auch nachhaltig sind.

Individueller Anbauprozess: Qualität und Vielfalt

Ein besonderer Aspekt der Arbeitsweise von Christian: Er stellt das Substrat für die Pilzzucht selbst her. Dieser Prozess ist äußerst komplex und erfordert viel Fachwissen. Lange hat er kontinuierlich experimentiert, angepasst und optimiert. So hat er auch hier die volle Kontrolle über Inhaltsstoffe und Zusammensetzung. Jeder seiner Pilze ist dadurch nicht nur ein Qualitätsprodukt, sondern ein echtes Sarnner Produkt – von Grund auf selbst entwickelt und produziert.

Ein ethisches Engagement: Vegetarismus und Nachhaltigkeit

Christian ist es wichtig, dass seine Arbeit im Einklang mit seinen ethischen Überzeugungen steht. Als Vegetarier liebt er die Tiere und möchte nicht, dass sie für ihn sterben. Der elterliche Betrieb bleibt weiterhin der Milchwirtschaft treu, während er sich seit Herbst 2024 hauptsächlich auf die Pilzherzeugung fokussiert.

Herausforderungen und Lernprozesse: Der Weg zum Erfolg

Obwohl der Einstieg in die Pilzproduktion herausfordernd war und viele Experimente scheiterten, fand er durch Hartnäckigkeit und seinen starken Wil-





Fortsetzung von Seite 14

len seinen eigenen Weg. Durch ein Praktikum und einen begleiteten Lehrgang in Innsbruck konnte er Fehler erkennen und wertvolle Erkenntnisse gewinnen, die für eine erfolgreiche Pilzzucht wichtig sind.

Nachhaltigkeit im Fokus: ökologischer Kreislauf und kurze Wege

Nachhaltigkeit ist für Christian essenziell. Er setzt alles daran, den ökologischen Kreislauf möglichst geschlossen zu halten. Das Sägemehl, welches für die Substratherstellung benötigt wird, bezieht er aus der näheren Umgebung. Die Bio-Weizenkleie kommt derzeit noch aus der Po-Ebene, doch Christian ist aktiv auf der Suche nach einem regionaleren Produzenten, um auch hier Transportwege weiter zu verkürzen. Gleichzeitig plant er, seinen Gemüseanbau auszuweiten, um künftig noch mehr aus eigener Hand anbieten zu können.

Zukunftsvision: Eine nachhaltige Pilzproduktion

Gemeinsam mit seiner Freundin, Lea Thaler, die ihn bei seiner Mission tatkräftig unterstützt, strebt er danach, in den nächsten Jahren Speisepilze zu produzieren, ohne auf externe Ressourcen zurückgreifen zu müssen.

Fazit: Leidenschaft für die Natur

Das Ziel von Christian ist es, nicht nur eine nachhaltige Frischpilzproduktion zu etablieren, sondern auch einen Beitrag zu einer bewussteren Ernährung zu leisten. In einer Welt, in der die Verbindung zur Natur oft verloren geht, zeigt er, wie man durch Leidenschaft und Experimentierfreude Neues schaffen kann.

sm

Christian Rabensteiner
Bernholz-Hof
Dick 13/A
39058 Sarntal

www.nakedfunghi.com
 [nakedfunghi](https://www.instagram.com/nakedfunghi)



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

spezialist garantieren wir Ihnen höchste Qualität, lückenlose Rückverfolgung der Lieferkette bis zum Fangplatz und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Von Argentinischen Garnelen bis Zander: Mit uns als Partner machen Sie sicher einen guten Fang, denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

**Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.**

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



ENTDECKE DIE FASZINIERENDE WELT DER PILZE UND DEN UMAMI-ZAUBER

Der Umami-Genuss, der unsere Küche verzaubert

Umami ist ein Geschmack, der die kulinarischen Kreationen auf ein ganz neues Level hebt!

Oft als „herzhaft“ beschrieben, ist Umami der fünfte Geschmackssinn, der ursprünglich aus Japan stammt und sich als unverzichtbar in der modernen Küche etabliert hat. Pilze, die wahren Stars dieser Umami-Revolution, sind nicht nur unglaublich vielseitig, sondern auch reich an diesem einzigartigen Geschmack, der Ihre Gerichte mit einer neuen Tiefe und Intensität bereichert.

Die Magie des Umami

Umami verleiht Speisen eine unvergleichliche Geschmacksdimension. Pilze wie Shiitake und Champignons sind

wahre pflanzliche Geschmacksträger, die mit ihrem intensiven Aroma selbst einfachsten Gerichten eine luxuriöse Note verleihen. Sie sind nicht nur gesund, sondern auch der Schlüssel zu kreativen und innovativen Rezepten, die Ihre Gäste begeistern werden.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Die Aromen der Pilze entfalten sich besonders beim langsamen Garen oder in einer köstlichen Miso-Suppe. Es gibt tolle Kombinationen mit anderen umami-reichen Lebensmitteln, wie reifen Tomaten, Algen, Fleisch, Käse und Sojasauce. Jedes Gericht wird zu einem

Geschmackserlebnis, das unsere Sinne in Staunen versetzt.

Nachhaltige Kreativität

In einer Zeit, in der bewusste Ernährung im Vordergrund steht, laden Pilze dazu ein, kreativ mit regionalen und saisonalen Zutaten zu experimentieren. Es können außergewöhnliche Gerichte kreiert werden, denn der Einsatz von Pilzen und der Reichtum des Umami-Geschmacks inspirieren unsere Küche und laden zu einer köstlichen Entdeckungsreise ein!

sm

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG für Ihr Hotel & Restaurant



www.giacomuzzi.it

enri
giacomuzzi
IT HOTEL - RESTAURANT

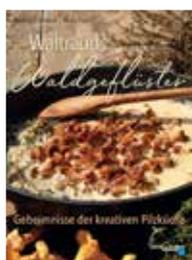
Buchtipp!



Waltraud Wittler / Maria Flor

WALTRAUDS WALDGEFLÜSTER

Geheimnisse der
kreativen Pilzküche



Entdecken Sie die faszinierende Welt der Pilze

Dieses zeitlose Werk von Waltraud Wittler (2020 erschienen), einer renommierten Expertin auf dem Gebiet der Wildkräuter und Beraterin für Sterneköche, lädt sowohl Hobbyköche als auch Küchenprofis zu einer kulinarischen Reise ein, die weit über eine herkömmliche Rezeptsammlung hinausgeht.

In diesem Buch vereinen sich fundiertes Wissen über Pilzarten mit innovativen Zubereitungsmethoden und kreativen Rezepten. Waltraud Wittler zeigt wie man die Kraft der Pilze in der Küche entfesseln kann. Inspiriert von Paracelsus ermutigt ihre Philosophie, die heilenden Eigenschaften der Natur in jedem Gericht zu entdecken.

„Waltrauds Waldgeflüster“ ist ein Genuss für den Gaumen, das die Leser:innen anregt, ihre kulinarische Kreativität auszuleben und die Magie des Waldes in ihre Küche zu bringen. Lassen Sie sich davon inspirieren und verwandeln Sie Ihre Kochkünste in ein einzigartiges Erlebnis!

ISBN: 978-3-95587-069-0

Preis: 21,90 Euro

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

NEU

unsere Roggen-Highlights & Co.



Art. 2767* FF-Röggelchen, geschnitten

Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2729* FF-Roggen Sandwich, geschnitten

Gewicht: 115 g, 60 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2765* FF-Roggen Burger, geschnitten

Gewicht: 90 g, 40 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 210* Mini-Pudding- schnecken Mix, 3-fach sortiert

Gewicht: 40 g, 75 St./Kt.

❄️ vorgegart



Art. 2838* Glutenfreie süße Mischkiste, 3-fach sortiert

Gewicht: 63 g, 30 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 309* FF-Mini Blätter- teig-Kiste pikant, 3-fach sortiert

Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.it



EDNA-HOTLINE

NUMERO VERDE
0800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW

Eine Übersicht unserer
Partner finden Sie unter
www.edna.it/partner



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

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

Bereit, viele kulinarische
Erfahrungen zu sammeln



GABRIEL PIRCHER

Ein Maturant mit Ambitionen!

Immer mit Herzblut und Sinn für Kreativität in der
Welt der Gastronomie unterwegs.

Jahrgang: 2006

Herkunft: Latsch, Südtirol

Ausbildung

- Fachschule für Kochen an der Landesberufsschule Savoy, Meran
- Spezialisierungsjahr für Patisserie am BBZ Emma Hellenstainer, Brixen
- Naturhotel Rainer, Jaufental
- Praktikum: Jagdhof, Latsch

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

„Olm Gas geben!“ Mit voller Energie und Leidenschaft durchs Leben.

Lieblingsort?

In der Küche, zuhause bei der Familie

Aktueller Status?

Matura 2025 am Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer in Brixen

Gabriel Pircher, ein leidenschaftlicher und talentierter Nachwuchskoch aus Latsch, entdeckte seine Liebe zur Kulinarik schon im frühen Alter von fünf Jahren. In einer Welt, in der Geschmäcker und Düfte lebendig werden,

vereint er heute seine kreative Vision mit handwerklicher Meisterschaft. Jedes Gericht, das er zubereitet, ist ein Ausdruck seiner Seele – ein kulinarisches Kunstwerk, das mit Hingabe und Leidenschaft entsteht. Ob er am Herd

steht oder kunstvoll feine Desserts anrichtet, für Gabriel ist das Kochen weit mehr als ein Beruf.

Es ist seine wahre Berufung, die ihn unermüdlich antreibt, immer wieder neue und unvergessliche Geschmackserlebnisse zu kreieren. Seine Küche ist ein Ort der Inspiration, an dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident

Fermentierte Rote Bete

HIER EIN REZEPT

Zutaten (für 10 Portionen)

800 g Rote Bete
10 g Meerrettich
45 g Salz
1000 ml Wasser

Zubereitung

1. Rote Bete und Meerrettich vorbereiten (am Vortag)

Rote Bete gründlich putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Meerrettich schälen und mit einer feinen Reibe (z. B. Mikroplane) hobeln. Beides zusammen mit 20 g Salz in einer Schüssel gut vermengen. Die Mischung abdecken und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

2. Gemüse einlegen (am nächsten Tag)

25 g Salz in 1000 ml Wasser vollständig auflösen, um eine Salzlake herzustellen. Rote Bete und Meerrettich samt ausgetretenem Saft in zwei sterilisierte Drahtbügelgläser (je 1 Liter Fassungsvermögen) geben. Mit der Faust oder einem Stößel fest zusammendrücken. Mit der Salzlake auffüllen, sodass ca. 3 cm Platz bis zum Glasrand bleiben (überschüssige Lake verwerfen). Das Gemüse mit in Frischhaltefolie gewickelten Glasmurmeln oder speziellen Fermentiergewichten beschweren. Gläser luftdicht verschließen und in eine Auflaufform stellen (eventueller Austritt von Lake möglich). An einem dunklen Ort bei Zimmertemperatur lagern.

3. Fermentieren lassen

Nach 2–3 Tagen sollte die Fermentation beginnen (sichtbare Bläschen, leichter Geruch). Die Gläser bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis das Gemüse den gewünschten Geschmack erreicht hat (ca. 2–3 Wochen). Während dieser Zeit darauf achten, dass das Gemüse stets mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei Bedarf mit frisch zubereiteter Salzlake nachfüllen. Sobald der gewünschte Fermentationsgrad erreicht ist, Gläser in den Kühlschrank stellen, um die Gärung zu verlangsamen.

Achtung beim Öffnen!

Es kann zu starker Kohlensäurebildung kommen, langsam und vorsichtig öffnen!

Serviervorschlag

Die fermentierte Rote Bete dekorativ auf einem Teller anrichten – ideal als Beilage, Vorspeise oder Bestandteil eines Salates.



FOPPA



SOLOS FISH



SOLOS und Foppa bringen lokal und nachhaltig produzierten Fisch in Südtiroler Küchen.

SOLOS e Foppa sostengono pesce prodotto localmente e in modo sostenibile.



Aquaponik / 0 Kilometer / Südtiroler Fisch / SOLOS-Farm
Tramin / 97% Wassereinsparung / Hochwertiges Futtermittel

Acquaponica / 0 Chilometri / Pesce altoatesino / SOLOS
Termeno / Risparmio idrico fino al 97% / Mangime di alta qualità

SKV-BEZIRK BOZEN

Besichtigung und Verkostung im Batzen Bräu in Bozen

Im April versammelte sich eine illustre Gruppe von Köchen bei Braumeister
Thomas Münster im Batzen Bräu in Bozen

Fotos: ERICH AMORT



v.l.n.r: Markus Tratter, Norbert Oberhöller,
Braumeister Thomas Münster, Georg Kröss,
Gottfried Maschler, Erich Amort



Braumeister
Thomas Münster

Dieses historische Gebäude, erstmals im Jahr 1404 urkundlich erwähnt, trug damals den Namen „Zum Postbaum“ und erhielt seinen heutigen Namen erst rund 150 Jahre später.

Der Begriff „Batzen“ bezieht sich auf eine einst weit verbreitete Münze, deren Wert etwa vier Kreuzern entsprach – dem Preis für ein „Maß Wein“ zu jener Zeit. In der Schenke „Zum Postbaum“ wurde ein vorzüglicher Magdalener Wein ausgeschenkt, der das Haus zu einem weithin bekannten Ort machte und zur Umbenennung nach der historischen Währung inspirierte – ein Name, der bis heute Bestand hat.

Über die Jahrhunderte hinweg war das Haus ein beliebter Treffpunkt für Künstler und Dichter. Robert „Bobo“ Widmann, der Gastgeber des Batzenhäusl, berichtet von den glücklichen Zufällen, die ihn in den Besitz dieses geschichtsträchtigen Hauses brachten. „Die Verantwortung, ein altes historisches Gebäude in bestem Zustand zu halten, ist groß“, betont Herr Widmann. „Ich möchte für meine Gäste ein Dienstleister sein.“ Dies spiegelt sich auch in den großzügigen Öffnungszeiten wider: Das Batzen Bräu

ist sieben Tage die Woche geöffnet und bietet durchgehend warme Küche bis 23 Uhr an. Seit 2011 bereichert ein Biergarten das Angebot, ebenso wie eine hauseigene Brauerei, die über 20 verschiedene Biersorten – unfiltriert und nicht pasteurisiert – führt. Die Auswahl reicht von klassischen Bierstilen bis hin zu in Holzfässern gereiften Spezialitäten. Dank unermüdlichem Fleiß und kreativen Ideen wurde das Batzen-Bräu-Bier mit nationalen und

internationalen Auszeichnungen geehrt. Unser lehrreicher und genussvoller Nachmittag fand seinen krönenden Abschluss mit einer Verkostung im Biergarten. Ein herzlicher Dank geht an Braumeister Thomas Münster für diese wunderbare Erfahrung.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch

KRÄUTER
BLUMEN
FRÜCHTE ...

EIN BUNTES
KÄSE-SORTIMENT
FÜR IHR SOMMERBUFFET

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




SKV-BEZIRK EISACKTAL

Genussvolle Entdeckungsreise: Vegane Kochkunst mit Aha-Effekt

Außergewöhnlicher Kochkurs am
Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer



Teamgeist: Leckerer Essen und neue Freundschaften

nis, das viele Anwesende so noch nie zuvor erlebt hatten.

Der Fokus des Kurses lag auf veganen Hauptgerichten und Desserts. Zu den kulinarischen Highlights zählten unter anderem ein raffiniert zubereitetes veganes Tiroler Gröstl, ein täuschend echtes veganes Schnitzel Wiener Art sowie verführerische Nachspeisen wie veganes Tiramisu und vegane Panna Cotta. Herr Hellweger bereicherte die Veranstaltung zudem mit

zahlreichen wertvollen Tipps und Tricks aus seiner langjährigen Erfahrung, die bei allen für echte „Wow-Momente“ sorgten.

Insgesamt war der Kurs ein voller Erfolg, sowohl inhaltlich als auch

organisatorisch. Die positive Resonanz der Teilnehmer:innen bekräftigt, dass vegane Küche nicht nur gesund und nachhaltig ist, sondern auch geschmacklich voll und ganz überzeugt.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

Der Kurs wurde vom Bezirk Eisacktal organisiert, Die Teilnehmer:innen begeisterte vom fundierten Fachwissen, den kreativen Ansätzen und die überraschenden Geschmackserlebnisse, die sie mitnehmen konnten. Herr Hellweger, seit geraumer Zeit ein überzeugter Veganer, zog die Kursteilnehmer:innen sofort mit seiner Leidenschaft für die pflanzenbasierte Küche in seinen Bann. Besonders beeindruckend war sein

Ansatz, in jedem Gericht alle fünf Geschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig, bitter und umami – sowie den sogenannten „Kokumi“-Fettgeschmack zu vereinen. Diese kreative Kombination führte zu einem harmonischen und zugleich aufregenden Geschmackserleb-



Bunte Einmachgläser: Leckere Kreationen, gesund und köstlich

Fotos: MARTIN LEITNER



Vorbereitung des Küchenzaubers

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE
DER BERUFLICHEN
WEITERBILDUNG

BESSERWISSER
WISSEN'S BESSER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN



Kursinformationen



SKV-BEZIRK SCHLERN

Besuch bei den Biermacherinnen im Ultental

Bierbrauen und regionale Köstlichkeiten



Unser unvergesslicher Ausflug
zu den Bierexpertinnen



Ein kreatives Kühlsystem
für die besten Biere



Mitte April 2025 unternahmen einige Köche:innen des Bezirks Schlern auf Anregung von Erich Sander einen Ausflug ins Ultental nach St. Walburg, um die Biermacherinnen am Mooshof zu besuchen. Der Mooshof liegt etwas versteckt an der Straße in Richtung Nonsberg auf der linken Seite.

Die Biermacherinnen, Andrea Armelini und Brigitte Zöschg, bringen vielfältige Fachkenntnisse in die Braukunst ein. Andrea, ausgebildete Brau- und Malzmeisterin, kreierte stets innovative Bierrezepte, während Brigitte, eine leidenschaftliche Bierbrauerin und diplomierte Bierexpertin, ihr Wissen und ihre Begeisterung für das Brauen einbringt. Ergänzt wird das Team von Brigittes Partner Günther, der als vielseitiger Unterstützer fungiert und die Verkorkung und Verkostung der Biere übernimmt. Neben der Bierbrauerei bewirtschaften Brigitte und Günther den Mooshof auch mit Schafzucht und als Buschenschank.

Nach ihrer Ausbildung begannen die beiden Frauen im Jahr 2020 mit dem Bierbrauen, zunächst hobbymäßig in einem 50-Liter-Braukessel. Heute füllen sie monatlich 1.800 Flaschen à 0,33 Liter mit verschiedenen Biersorten ab. Die

Köche wurden am urigen Mooshof von Günther empfangen und in die schöne, alte Stube geführt, wo ein festlich gedeckter Tisch auf sie wartete. Neben der Verkostung von Bieren genossen sie ein schmackhaftes Mittagessen, das aus hauseigenem Speck und Kaminwürsten mit eingelegtem Gemüse sowie Lammgeschnetzeltem mit frischem Spargel und Bärlauchspätzle bestand. Den Abschluss bildete ein Schokoladenkuchen mit eingelegten grünen Nüssen, eine Spezialität von Brigitte.

Während des Essens wurden die passenden Biere serviert, die Brigitte mit großem Fachwissen und Enthusiasmus vorstellte. Von einem süffigen Festbier über das Tussi-Hibis-Kuss-Bier mit Hibiskusblüten bis hin zu Schwarzbier – die Auswahl an kreativen Bieren war beeindruckend. Besonders interessant war die Kühlung der Bierflaschen im Wassertrog vor dem Haus.

Nach einem genussvollen Essen und vielen neuen Erkenntnissen über Bier hatten die Teilnehmer:innen die Möglichkeit, einige Fläschchen dieser besonderen Biere zu erwerben, bevor sie sich mit dem Versprechen verabschiedeten, sicherlich wieder einen Ausflug ins Ultental zu den Biermacherinnen zu unternehmen. Ein herzlicher Dank gilt dem Team vom Mooshof!

Stephan Mahlknecht

SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Ungerer
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



mugale's brand identity

Hallo Schnecke!



Ran an den Grill! Unsere Grillspezialitäten sehen nicht nur zum Anbeißen lecker aus, sondern sind es auch. Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

SKV-BEZIRK SCHLERN

Gaudi-Stockschießen

Ein Tag voller Sport und Geselligkeit

Fotos: STEPHAN MAHLKNECHT

Anfangs Mai organisierten die Köche:innen des Bezirkes Schlern ein unterhaltsames Stockschießen für die Köchejugend und Junggebliebenen. Die Veranstaltung fand im Telfen am Stockschießplatz des ASV Seiser Alm statt und beinhaltete Musik sowie eine Grillparty. Die Firma Siebenföcher stellte Grillgut und die Grillmeister Daniel Niedrist und Markus Prinoth zur Verfügung.

Trotz des wechselhaften Wetters herrschte gute Stimmung, und fünf Mannschaften mit je vier Personen nahmen teil.

Vor dem Turnierstart wurden Hotdogs zur Stärkung angeboten, bis der Bezirksverantwortliche das Turnier eröffnete. Die Wettkämpfe fanden auf zwei überdachten Bahnen statt, die die Teilnehmer:innen vor dem Regen schützten. Schließlich gewann die Mannschaft Völs, bestehend aus Stephan Mahlknecht, Hubert Kompatscher, Reinhard Dalvai und Christoph Baumgartner. Nach den Wettkämpfen wurde ein Grillteller mit Lammcarré, Rindfleischvariationen, Maishähnchenbrust, Kartoffeln und Krautsalat serviert. In der Clubhütte folgten eine Verlo-



Sportliche
Wettkampfatmosphäre

sung von Gutscheinen und Preisen sowie die Siegerehrung. Ein großer Dank gilt der Firma Siebenföcher und ihren Grillspezialisten sowie den Stockschützen des ASV Seiser Alm, die die Stöcke, die Hütte und den Grill bereitstellten und den Platz vorbereiteten, sowie allen Helfern, die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Gemeinschaft und
ein Hauch von Abenteuer

SKV-BEZIRK SCHLERN

Ein kulinarisches Erlebnis

Murmeltierschmaus im Jagdrevier Kastelruth

Hubert Gostner, Revierleiter des Jagdreviers Kastelruth, lud im Mai eine Gruppe von Köchen:innen des Bezirkes Schlern zu einem besonderen Abendessen ein. Auf dem Unterkalkadoihof konnten die Teilnehmer:innen

und geschmort wurde, während Frau Andrea das Gericht mit verschiedenen Beilagen wie Polenta und Blaukraut anrichtete. Alberto Voltolini spendete zu diesem außergewöhnlichen Menü einen erlesenen Rotwein „Papale oro primitivo di Manduria“. Den krönenden Abschluss bildete eine Buchweizenroulade mit hausgemachtem Waldbeersorbet, begleitet von den traditionellen Kirchtagskrapfen von Florian Harder. Während des Abends wurde über die streng regulierte Murmeltierjagd diskutiert. Alle Gäste waren



Ein Hoch auf
die Gastgeber

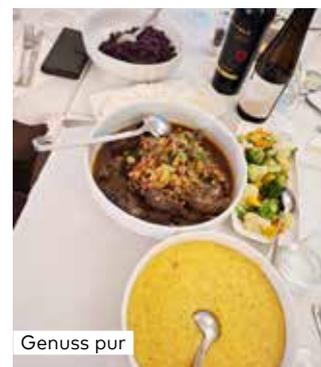
anlässlich der jährlich notwendigen Murmeltierabschüsse diese Delikatesse genießen. Hubert sorgte dafür, dass das Murmeltierfleisch fachmännisch verarbeitet



Geselligkeit und
Freundschaft

sich einig, dass sie selten ein so köstliches Gericht probiert hatten und bedankten sich herzlich bei Hubert und Frau Andrea für ihre Gastfreundschaft, sowie bei Christoph, der die Roulade zubereitet hat, und bei Alberto und Florian.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Genuss pur

Fotos: STEPHAN MAHLKNECHT

Die Gesundheit aus der Natur,
verschiedene Pflanzenarten schaffen
ein harmonisches Farbenspiel



VIelfalt und Nachhaltigkeit in Kortsch

Der Weg von Sunnfolt

Ein Familienbetrieb setzt ein entscheidendes Zeichen im biologischen Obstbau und setzt neue Maßstäbe in der heimischen Landwirtschaft, um das Bewusstsein für regionale und unbehandelte Lebensmittel zu fördern

Seit 2018 setzt der Familienbetrieb Sunnfolt auf biologischen Obstbau und innovative Anbaumethoden. Die Grubers, bestehend aus Andreas, Renate und Kurt, haben es sich zur Aufgabe gemacht, die heimische Landwirtschaft zu bereichern und dabei auf regenerative Praktiken zu setzen.

Schon 2021 starteten sie mit der Umgestaltung ihrer ersten Obstplantage und legten den Grundstein für ihren Permakulturgarten, der in den Folgejahren zu einem erfolgreichen Experimentierfeld für den Gemüsebau wurde. Ihre Vision ist klar: Mehr Vielfalt auf den Teller bringen und einen Beitrag zur Nahversorgung mit regionalen

Lebensmitteln leisten. Dabei stehen besonders unbehandeltes Gemüse und der Verzicht auf chemische Spritzmittel im Fokus. „Wir möchten mit unseren Methoden die natürlichen Kreisläufe unterstützen und nicht gegen sie arbei-



ten“, erklärt Renate Gruber. Die Arbeit ist für die Familie eine Quelle der Freude und Genugtuung, da sie täglich die Prozesse und Wechselwirkungen in der Natur beobachten können.

Der größte Erfolg für das Team Sunnfolt? Kunden zu finden, die ihre Produkte und ihren besonderen Ansatz der Landwirtschaft schätzen. Dank der Prinzipien der Permakultur und Mischkultur – Methoden, die darauf abzielen, nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten – hat sich der Betrieb einen festen Platz in der regionalen Lebensmittelversorgung erarbeitet. „Uns beeindruckt besonders der Austausch mit Gleichgesinnten, die

wie wir Vielfalt in den Anbau bringen und innovative Wege in der Landwirtschaft gehen“, so Andreas Gruber. Mit viel Ruhe, Kreativität und Überzeugung schafft es die Familie, sich durch unkonventionelle Ansätze im Gemüse- und Obstanbau zu etablieren – und zeigt dabei, dass biologische Vielfalt und Selbstversorgung nicht nur möglich, sondern auch zukunftsweisend sind. Das Team Sunnfolt freut sich darauf, auch weiterhin mit der Natur im Einklang zu arbeiten und die Land-



Ein Paradies, das mit viel Schweiß verbunden ist



Ein echter Ernteheld mit einer Handvoll frisch geerntetem Getreide: Symbol für harte Arbeit und gleichzeitig viel Freude an der Landwirtschaft

wirtschaft Stück für Stück ein wenig bunter und nachhaltiger zu gestalten.

red



KONTAKT

<https://www.farmfluencers.org//de/sunnfolt>

 www.facebook.com/sunnfolt/

 <https://www.instagram.com/farmfluencers/>



Edles Salzgebäck zum Aperitif

Je knusper desto Snack

Wer den Aperitif geschickt einfädeln will, tut gut daran, dieses einzigartige Salzgebäck aufzutischen: edles Blätterteiggebäck, aromatische Olivensticks, herzhaft Brezel-Perlen. Damit Genuss zum Erlebnis wird.



Im praktischen, wiederverschließbaren Eimer.



Vertriebspartner für Gastronomie und Hotellerie



LA PASSIONE PER LA PIZZA

MMA



AUTHENTISCHES INTEGRIERTES MAHLVERFAHREN®

Ein patentiertes Verfahren, das die Vorteile zweier Mahltechniken – der traditionellen Steinmüllerei und der modernen Walzenmüllerei – mit der Schälung kombiniert, um ein Sortiment an Mehlen mit einzigartigem Aroma und außergewöhnlicher Leistung zu erzeugen.



Vertriebspartner für Südtirol

agugiarofigna.com/de



Von links:

Michael Wolf (Goodbytz Hamburg)

Manuela Pattis (HGV)

KM Patrick Jageregger (SKV)

Klemens Gold (Restaurant RAU*, Österreich)

Marlene Halter (Schweiz)

Bettina Schmid (Gustelier/HGV)

Nicole Klaus (Berlin)

Herbert Hintner (Sternkoch)

Michael Ottenbacher

(Hochschule Heilbronn)

Foto: HGV

Naturküche | Küchenroboter

Die dritte Ausgabe der Gastronomie-Fachtagung **COOLinaria im Gustelier** in Bozen beleuchtete Zukunftstrends vom nachhaltigen Fleischgenuss bis zur KI-gestützten Küche.

Die Veranstaltung COOLinaria, organisiert vom Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung des HGV in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV bot erneut eine inspirierende Plattform für den fachlichen Austausch. Im Mittelpunkt der diesjährigen Ausgabe standen zukunftsweisende Konzepte rund um nachhaltige Kulinarik, digitale Innovationen in der Küche und alkoholfreie Trinkkultur.

In seinen Grußworten betonte HGV-Präsident Manfred Pinzger die wachsende Bedeutung von Regionalität, Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung in der Gastronomie. Er verwies auch auf die Rolle des Gustelier als Impulsgeber für Innovation und Weiterbildung im Gastgewerbe.

Der österreichische Sternekoch Klemens Gold präsentierte im Rahmen der hervorragend besuchten Fachtagung sein Konzept der Naturebased Cuisine – eine Küchenphilosophie, die sich ganz an der Natur orientiert und diese auf kreative Weise auf den Teller bringt. Mit einem Beispielenü aus seinem Restaurant Rau in Oberösterreich zeigte er praxisnah, wie sich sensorische, soziale und kulturelle Einflüsse in der Küche vereinen lassen.

Mit einem Plädoyer für ganzheitlichen Fleischkonsum überzeugte die Züricher Köchin und Landwirtin Marlene Halter. Ihre „Nose-to-Tail“-Strategie, die Innereien und besondere Fleischzuschnitte integriert, wurde als zukunfts-trächtiger Weg für nachhaltige Gastronomie vorgestellt – geschmacklich wie ökologisch. Prof. Michael Ottenbacher von der Hochschule Heilbronn erläuterte, wie die Gastronomie trotz steigender Kosten auch in Zukunft profitabel bleiben kann und gleichzeitig den Gast zufriedenstellt. Die Berlinerin Nicole Klaus, Autorin und Expertin für alkoholfreie Trinkkultur, zeigte schließlich auf, wie Gastronomiebetriebe auf Gäste eingehen können, die weniger oder keinen Alkohol trinken. Ihre Botschaft: „Alkoholfrei bedeutet nicht Verzicht, sondern Vielfalt.“

Wie KI und Automatisierung die Gastronomie verändern und in Zeiten des Fachkräftemangels unterstützen können, demonstrierte abschließend Küchenmeister Michael Wolf, der bei Goodbyts in Hamburg Rezepturen für Küchenroboter entwickelt, die selbstständig Zutaten zusammenführen, zubereiten, in Behälter füllen und schließlich auch die Pfannen spülen. Ergänzt wurde das Thema durch In-

novationsexpertin Manuela Pattis vom HGV, die digitale Tools und ihre Anwendungsmöglichkeiten im Restaurant präsentierte.

Abgerundet wurde die Fachtagung COOLinaria mit feinen Mittagsgerechten von Jakob Zeller und Ethel Hoon vom neu eröffneten Restaurant „Pramol Alto“ in Eppan. Am Nachmittag vertieften die Teilnehmenden ihr Wissen in drei praxisorientierten Workshops mit Klemens Gold, Nicole Klaus und Marlene Halter.

Die Fachtagung COOLinaria 2025 hat erneut bewiesen, dass moderne Gastronomie nicht nur Genuss, sondern auch Verantwortung und ständige Innovation bedeutet.

Bettina Schmid

Leiterin Gustelier & Gastro



KM Patrick Jageregger mit Sternekoch Klemens Gold

Die kulturelle Vielfalt der Region wurde groß gefeiert



SO ISST EUREGIO

Fotos: LPA BERNHARD AICHNER

Kulinarische Brücken über die Alpen

Ein kulinarisches Bekenntnis zu Tradition, Innovation und gelebter Gemeinschaft über regionale Grenzen hinweg. Bei der Gala in Bozen feierten talentierte Köchinnen und Köche nicht nur ihre außergewöhnlichen Gerichte, sondern auch die kulturellen Verbindungen, die durch die Liebe zur Gastronomie entstehen.

32 // SKV EVENTS

Die drei Präsidenten v.l.n.r.

Stefano Goller vom Trentiner Köcheverband

KM **Patrick Jageregger** vom Südtiroler Köcheverband - SKV

KM **Philipp Stohner** vom Tiroler Köcheverband



v.l.n.r. **Simone**

Marchiori, Landesrat für Wohnbaupolitik in der Autonomen Provinz Trient (in Vertretung des Landeshauptmanns Maurizio Fugatti),

Arno Kompatscher, Landeshauptmann von Südtirol und **Günther Platter**, ehemaliger Landeshauptmann von Tirol/Österreich (in Vertretung des Landeshauptmanns Anton Mattle)

Anfang Mai verwandelte sich der Eventspace H1 der Messe Bozen in eine Bühne regionaler Hochküche und grenzüberschreitender Kulinarik. Die Gala zur Filmreihe „So is(s)t Euregio“ vereinte, was zusammengehört: die Küche von Tirol, Südtirol und dem Trentino. In einem Fest der Sinne präsentierten sich nicht nur typische Gerichte, sondern auch jene Menschen, die tagtäglich mit Leidenschaft,

Kreativität und handwerklichem Können die kulinarische Identität ihrer Heimat bewahren und weiterentwickeln: die Köchinnen und Köche der Euregio.

Kulinarische Vielfalt im Filmformat

„So isst Euregio“ ist eine vom Südtiroler Köcheverband - SKV initiierte Filmreihe, die in Zusammenarbeit mit den Kochverbänden Tirols und Trentinos entstand. Zwölf Episoden zeigen je ein Gericht, das nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern auch kulturelle und regionale Besonderheiten erzählt. Die Köchinnen und Köche wurden filmisch begleitet, ihre Ideen, Techniken und Geschichten geben dem Projekt eine authentische Tiefe.

Diese Köchinnen und Köche prägten die Filmreihe

- **Matteo Delvai** (Trentino): „Caronzièi“ – traditionelle Teigtaschen mit Kartoffel-Zwiebel-Füllung, fermentiertem Kohlwasser und Nussbutter.
- **Clemens Gesser** (Osttirol): „Osttiroler Heimatküche Wasser und Weide“ – ein alpin geprägtes Gericht mit Fokus auf Weiderind und Bachforelle.
- **Tina Marcelli** (Südtirol): „Pressknödel auf Brennsuppe mit Krautsalat“ – ein klassisches Gericht, neu interpretiert.
- **Stefano Goller** (Trentino): „Lachsforelle im Carne-Salada-Mantel mit Trento-Doc-Suppe, Frühlingskräuterchlorophyll und Olivenpulver.“
- **Stephan Zippl** (Südtirol): „Bärlauchgerste, Spargel, Bozner Sauce und Schüttelbrot“ – ein saisonales Frühlingsgericht mit Lokalkolorit.
- **Michael Ploner** (Tirol): „Chicken Piri Piri“ – ein pikantes Hühnchengericht mit regionaler Note.
- **Luca Zotti** (Trentino): „Pan Brioche mit Rindenmehl, Roastbeef vom Hirsch, Waldbeeren und Wildkräutern.“
- **Peter Fankhauser** (Tirol): „Kohlrabi, Kaffee, Wasabi, Holunder“ – ein mutiger Balanceakt aus Textur und Aroma.
- **Andrea Irsara** (Südtirol): „Rehrücken vom Holzkohलगrill mit wilden Kräutern, Zirbe und Selleriepüree.“
- **Madlen Hackl** (Tirol): „Tiroler Kalbl – Nose to Tail“ – ein nachhaltiges Gericht mit Fokus auf das ganze Tier.
- **Roland Hanny** (Südtirol): „Schworzplentener Riebler mit Apfel“ – ein einfaches, aber charakterstarkes Traditionsgericht.
- **Giulia Segna** (Trentino): „Tortèl e Gropèl“ – gebratene Kartoffelscheiben mit typischem Nonstal-Wein.

Matteo Delvai



Gipfeltreffen der Gastronomie

Die Gala zeigte eindrucksvoll, was passiert, wenn Können, Leidenschaft und Herkunft aufeinandertreffen. In Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste, darunter Landeshauptmann Arno

Fortsetzung auf Seite 34



Ein lebhaftes Fest mit vielen interessanten Gästen, die auf die gute regionale Küche anstoßen und Geschichten austauschen!

Unvergesslicher Galaabend, geschaffen von leidenschaftlichen Köchinnen und Köchen, kreativen Eventplanern und inspirierenden Rednern



Die Brixner Band LEADS begeisterte mit mitreißenden Melodien und einzigartiger Atmosphäre



Junge Damen präsentierten die Speisen unter Anleitung von Frau **Rabensteiner** mit Professionalität und Gastfreundschaft

Kompatscher, wurde gekocht, erzählt und vor allem genossen. Kompatscher erinnerte humorvoll an eigene Küchenabenteuer und hob hervor: „Essen ist ein Erlebnis, das Gemeinschaft schafft.“ Auch Tirols ehemaliger Landeshauptmann Günther Platter sowie Landesrat Simone Marchiori aus dem Trentino unterstrichen die Rolle der Kulinarik als Brückenbauerin zwischen den Kulturen. Mit Witz

Exquisite Gerichte erfordern Präzision und Teamarbeit



und Charme schilderten auch sie ihre ersten, nicht immer erfolgreichen Kochversuche.

Die Köche im Mittelpunkt

Im Fokus standen jedoch die Köchinnen und Köche selbst. Die Präsidenten Patrick Jageregger, Philipp Stohner und Stefano Goller – stellvertretend für Südtirol, Tirol und Trentino – betonten die Bedeutung regionaler Produkte, fundierter Ausbildung und der Rolle als Inspiration für Nachwuchstalente. „Kochen ist cool“, so ihr einstimmiger Tenor. „Essen verbindet – über Generationen, Kulturen und Grenzen hinweg“ so SKV-Präsident Jageregger.

Lob, Leidenschaft und Lehrlinge

Lob gab es auch vom HGV: Präsident Manfred Pinzger hob hervor, dass durch gemeinsame Initiativen Synergien geschaffen werden. Kommunikationschef Nikolaus Stoll lobte den Südtiroler Köcheverband für seine öffentlichkeitswirksame Arbeit und betonte den positiven Einfluss auf das Berufsbild.

Ein besonderes Highlight war der Einsatz einiger Schülerinnen des Berufsbildungszentrums Emma Hellenstainer in Brixen. Sie

Forelle gebeizt | Lauchmilch | Kohlrabi
(Clemens Gesser)



Bärlauchgerste | Spargel | Bozner Sauce |
Schüttelbrot (Stephan Zipp)

präsentierten die Gerichte der Köchinnen und Köche mit beeindruckender Professionalität, Herzlichkeit und Stil.

Ein unvergesslicher Abend

Die Gala war mehr als ein kulinarisches Ereignis: Sie war ein Fest für die Sinne, ein Zeichen für regionale Identität und ein Appell an die nächste Generation von Köchinnen und Köchen. Ein großer Dank gilt allen Beteiligten, die mit Hingabe, Ideenreichtum und Teamgeist dieses Projekt möglich gemacht haben.

sm / pj

Hier mehr zu der Veranstaltung
in Foto und Videos



Krönender Abschluss: Applaus für unsere Köche:innen und die Euregio-Gastgeber, die ihren Erfolg und ihre Leidenschaft für Gastronomie feierten!



EIN HÖHEPUNKT DES EUREGIO GALAABENDS

Himmliches Dessert-Rezept von Roland Hanny

Jeder Bissen ist ein Fest der Aromen, der die Gäste verzaubert

ROLAND HANNY

Jahrgang

1989

Herkunft

In Schlanders aufgewachsen und dort wohnhaft

Ausbildung und Werdegang

- Lehre in Schlanders:
Hotel Vier Jahreszeiten
- Commis de Cuisine:
Kuppelrain, Kastelbell
- Commis/Chef Saucier:
Waldhaus Flims, Graubünden
- Chef de Partie:
Jagdhof, Latsch
- 2. Koch:
Hotel Lindenhof, Naturns
- Entremetier:
Carpe Diem, Salzburg
- Chef Poissonnier – Junior Souschef:
Schlosshotel Fuschl am See, Salzburg
- Chef Garde Manger:
Meridiano Kursaal, Bern
- Küchenchef:
Sieben Jahre im Sporthotel, Vetzan
- Seit vier Jahren Küchenchef im
Dolce Vita Hotel – Jagdhof, Latsch



Schwarzblentriebl
& Vinschger Apfel

Foto: LPA BERNHARD AICHNER

IM KURZPORTRAIT

Was ist dir beim Kochen wichtig?

Unsere Wurzeln bewahren und neu interpretieren; mit Liebe und Leidenschaft die traditionell-regionale Küche mit Innovation verbinden

Deine Küchenphilosophie?

Sie basiert auf einem respektvollen Miteinander und wir begegnen uns stets auf Augenhöhe. Ich arbeite mit einem dynamischen Team, das ich sowohl fördern, als auch herausfordern kann, so können wir gemeinsam kulinarische Höchstleistungen erzielen.

Deine Tipps für Nachwuchsköch:innen?

Jeden Tag Vollgas geben und ab ins Ausland

Deine Aufgabe und deine größte Herausforderung bei der diesjährigen Euregio?

Meine Aufgabe war es, ein Dessert zu kreieren, das die Vinschger Küche in neuem Licht erstrahlen ließe. Inspiriert von der einstigen Kornkammer des Vinschgaus wollte ich die Gäste mit einem traditionellen Gericht verzaubern, das meine Oma stets mit viel Liebe zubereitet hat: den Schwarzblentriebl, begleitet von einer Tartatin aus Pinova, einem Gele aus Golden und Kisabellapfel und einer frischen Minznote. Ein süßes Stück Heimat, das Erinnerungen wecken und die kulinarische Tradition feiern sollte.

Was macht deiner Meinung nach die Euregio so einzigartig?

Das Vernetzen der drei großen Köcheverbände, die flotte Kombination der Rezepte und die Einladung hochkarätiger Sternenköche:innen

Fortsetzung auf Seite 38



Foto: LPA BERNHARD AICHNER

Küchenchef
Roland Hanny



Foto: ROLAND HANNY



Mit Liebe und Leidenschaft
die traditionell-regionale Küche
mit Innovation verbinden

Rolands Herkunft und Werdegang

In Schlanders geboren und aufgewachsen, besuchte Roland in seinem Heimatort die Schule, bevor er einen Lehrgang an der LBS-Savoy in Meran absolvierte. Schon früh entdeckte er seine Leidenschaft für die Gastronomie, inspiriert von den Kochkünsten seiner beiden Großmütter. Seine berufliche Laufbahn begann im Hotel Vier Jahreszeiten in seinem Heimatdorf. Anschließend sammelte er wertvolle Erfahrungen in angesehenen Betrieben wie dem Kuppelrain in Kastelbell sowie in der Spitzengastronomie in der Schweiz und Österreich.

Nach sieben Jahren als Küchenchef im Sporthotel Vetzan leitet er nun seit vier Jahren mit Leidenschaft die Küche im Dolce Vita Hotel Jagdhof in Latsch. Sein Kochstil vereint regionale, alpine und mediterrane Einflüsse zu einer einzigartigen Geschmackserfahrung. Jede Station seiner Laufbahn hat ihm nicht nur wertvolle Erkenntnisse vermittelt, sondern auch neue Herausforderungen geboten, die

seinen kulinarischen Horizont erweitern. Der Küchenchef findet Inspiration vor allem in seinem engagierten Team, mit dem er gemeinsam kulinarische Visionen verwirklicht. Respektvolle Zusammenarbeit mit seinem Team und die Förderung der Entwicklung seiner Mitarbeitenden sind Roland besonders wichtig. Zudem schöpft er kreative Anregungen aus der Natur.

In seiner Freizeit fährt der sportliche Küchenchef gerne Motorrad und genießt vor allem die Zeit mit seiner Familie und den Freunden.

Zudem setzt er sich seit mehreren Jahren im Ausschuss des Bezirks Vinschgau für die Stärkung der Jugendarbeit ein und organisiert gerne verschiedene Events mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV.

sm

Das Dessert-Rezept
finden Sie auf der
Webseite
des SKV



PR-INFO

DE NARDO - Wenn's um Fisch geht...

Die Firma De Nardo ist Ansprechpartner der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie für qualitativ hochwertigen regionalen, nationalen und internationalen Fischprodukten und seit 2024 Partner vom Südtiroler Köcheverband - SKV.

1959 gründete Frau Giuseppina De Nardo die Firma, welche dann in den 80er Jahren vom Sohn Adriano Gallonetto übernommen wurde. Dieser trieb die Spezialisierung zum Fischgroßhandel an. Seit nun über 65 Jahren bietet die Firma De Nardo ein breites Sortiment an ausgewählten frischen, gefrorenen, geräucherten Fischprodukten, Meeresfrüchten und Krustentieren von regionaler, nationaler und internationaler Herkunft in fast ganz Südtirol an. Die Auswahl ist enorm an ganzen Fischen, wie Wolfsbarsch, Lachse, Saiblinge oder Lachsforellen bis zu deren Filets und den vielen unterschiedlichen gefrorenen Produkten von Filets bis hin zu den ganzen unterschiedlichen Garnelen Typen und Größen, können Südtiroler Köche bei De Nardo finden.

Hauptanliegen, der dritten Generation mit Sandro und Daniela Gallonetto, ist es mit nachhaltigen und umweltfreundlichen Lieferanten zu arbeiten, die ein qualitativ gutes Produkt immer liefern können. Die Firma De Nardo ist seit 2020 MSC und ASC, sowie BIO zertifiziert, um somit Fische



von zertifizierten Fischereien und Unternehmen einkaufen zu können.

Dies seit 2024 entstandene Partnerschaft mit dem Südtiroler Köcheverband ermöglicht den Mitgliedern des SKV von diesem breitem Sortiment an Fischprodukten auswählen zu können und ihren Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie wird ein professioneller Service und gleichbleibende hohe Produktqualität garantiert. Die geschulten Verkaufsberater in den Zonen, Meran/Burggrafenamt, Bozen/Unterland, Eisacktal/Wipptal, Gröden/Schlerngebiet, Gadertal und Pustertal sind täglich erreichbar und stehen den Kunden für jegliche Frage zur Seite.

Für weitere Informationen Tel. 0472 835 701
oder eine E-Mail an info@denardo.it





Weil ich
Qualität
will.

Alex Vinatzer,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com





©Alps Coffee | Foto: Florian Andergassen

Unsere Kaffees speziell für Vollautomaten.

Genießen Sie den Alps Coffee Caffè Crematic und Alps Coffee Espresso Barmatic für Kaffeefullautomaten.

Für den perfekten Start in den Tag.

alps-coffee.it

