

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



JONAS VEITH

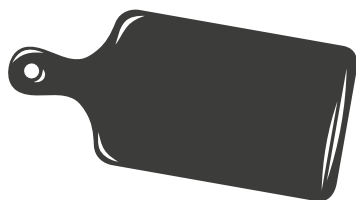
Jungkoch
mit Auszeichnung
S. 34

Mensa 2.0

ZWISCHEN REGIONALITÄT UND SYSTEMKÜCHE



ReSpeckt!



Speck ist nicht gleich Speck. Schon gar nicht bei uns in Südtirol.
Die Siebenföcher Metzger-Meister verarbeiten nur die besten Zutaten mit
handwerklichem Können zu ganz hervorragenden Produkten. Und genau
darum schmeckt unser mehrfach ausgezeichneter Speck einfach ausgezeichnet.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

”

Die Küche ist ein Ort, an dem die Zukunft und die Tradition aufeinandertreffen. Wenn wir den Nachwuchs fördern, geben wir ihnen die Werkzeuge, um die Geschichten unserer Vorfahren weiterzuerzählen und gleichzeitig neue Kapitel zu schreiben.

Thomas Keller
Sternekoch und Autor

AKTUELL

- 06** **So isst Euregio, Folge 6 & 7**
Zwischen moderner Alpenküche und uralter Sprachinsel

THEMA

- 11** Regional, nachhaltig und evaluiert
12 Kochen für die Gesundheit im Krankenhaus Brixen
17 Kulinarische Leidenschaft und soziales Engagement vereint

YOUNG CHEFS

- 18** **Daniela Wurzer**
Von Sterzing in die Welt der Gastronomie

BEZIRKE

- 20** **EISACKTAL:** Wattmer a mol
25 **VINSCHGAU:** Die 10-Kampf-Gruppe

SZENE

- 31** **Gerhard Kiniger**
Neuer Ehrenpräsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
33 **Lokal ist Trumpf**
Regionale Kreisläufe und innovative Kooperationen

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!



Heidi
Altstätter

THEMA

Mit Energie und Hingabe
alles meistern

14

SZENE

Ein Platz auf der
Weltkarte

26



Sternekoch Norbert
Niederkofler



v.l.n.r. Heinrich Dorfer,
Jonas Veith
und Mike Mayer

SZENE

THE MOUNTAIN CHEF
UNPLUGGED 2025

Kulinarisches Spektakel,
10-jähriges Jubiläum

34



MENSA 2.0

Von Mensen bis Nachwuchsförderung

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

stellen Sie sich vor, Sie betreten eine Küche, in der der Duft von frisch zubereiteten regionalen Gerichten in der Luft liegt. Geschäftiges Treiben von Köchen:innen und Auszubildenden greift harmonisch ineinander. Diese Kulisse ist nicht nur ein Ort der Zubereitung, sondern ein pulsierendes Herzstück der Gemeinschaftsküche, in der aus Leidenschaft für die Gastronomie unvergessliche Geschmackserlebnisse entstehen.

Im ganzen Land gibt es Mensen, die mit ihrem Engagement herausragende Leistungen erbringen. Was diese Einrichtungen leisten und wie sie die gastronomische Landschaft bereichern, erfahren Sie in dieser Ausgabe.

Außerdem erfahren Sie von einem besonderen Höhepunkt des jährlichen Events des Südtiroler Köcheverbandes - SKV: The MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2025, das in Zusammenarbeit mit dem Ski- und Wandergebiet Schwemmalm im Ultental stattfand. Im Juli wurde das 10-jährige Bestehen dieses Almfestes gefeiert! Lesen Sie, wie der Südtiroler Köcheverband - SKV die nächste Generation kulinarischer Talente fördert, sie inspiriert und ihnen hilft, ihre Leidenschaft für das Kochen weiterzuentwickeln.

Abschließend möchte ich Ihnen noch ein Buch ans Herz legen: „Kinder kochen Südtiroler Klassiker“ von Tina Marcelli. Es zeigt Eltern, wie sie gemeinsam mit ihren Kindern tolle Kocherlebnisse in der Küche zaubern können und wie Kinder das Kochen lernen.

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)

Fotohinweise: Wenn nicht anders
gekennzeichnet, Fotos von der Redaktion.

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

Titelfoto: **ISTOCK.COM**



THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2025

Hochkarätige Jury:
Rauchende Köpfe, rauchende Töpfe

v.l.n.r. KM Andreas Köhne
Sternkoch Theodor Falser
Sternkoch Luis Haller

Mehr dazu ab Seite 34

TERMINE



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



SO ISST EUREGIO, FOLGE 6 & 7

Zwischen moderner Alpenküche und uralter Sprachinsel

Im Gourmetrestaurant s'kammerli in Nauders kreiert KM **Michael Ploner** mit seiner Familie kulinarische Erlebnisse und bekommt dafür eine renommierte Auszeichnung.



Fotos: BILD[ART]ISTEN

KM **Michael Ploner** in Aktion:
Tiroler Hendl mit heimischer und internationaler Note

Wenn KM Michael Ploner am Herd steht, vereinen sich regionale Zutaten mit internationalen Einflüssen. In Nauders in Tirol betreibt er mit seiner Familie das Gourmetrestaurant

s'kammerli, wo er gemeinsam mit Olli Mijic und Jürgen Mathoy eine modern-alpine Küche lebt. Hochwertige regionale Zutaten treffen hier auf internationale Einflüsse – eine Verbindung, die nicht nur auf dem Teller überzeugt: Vier Hauben und 17,5 Punkte im Gault&Millau sprechen für sich.

In Folge 6 von „So isst Euregio“ zaubert der junge Spitzenkoch gemeinsam mit KM Philipp Stohner, Präsident des Tiroler Kochverbands und kreativem Kopf im s'kammerli, ein raffiniertes Gericht: mariniertes Tiroler Hendl mit Paprikasalsa, Schnittlauchmayon-

Fortsetzung auf Seite 8

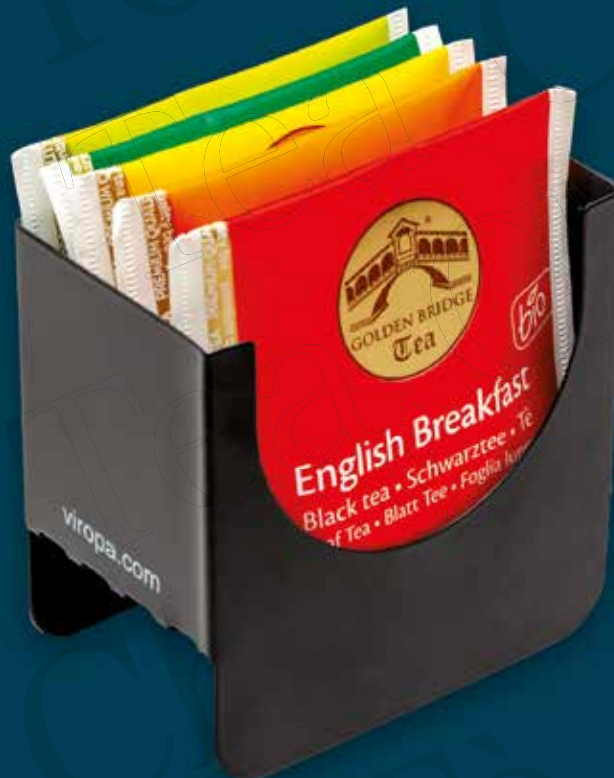


Erinnerung an gemeinsame Momente,
köstliches Essen und gute Gespräche
v.l.n.r. KM **Michael Ploner**, Karin Gschnitzer und KM **Philipp Stohner**

Besuchen Sie uns:
> HOTEL 2025 in Bozen
13. - 16. Oktober 2025
Halle CD, Stand Nr. D23/38



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



Zutaten aus heimischen
Wiesen und Wäldern,
Luca Zotti setzt ausschließlich
auf lokale Produkte

Foto: LPA BERNHARD AICHNER

naise und Sauerteigbrot. Eine Kombination, die Regionalität neu interpretiert – bodenständig und zugleich weltoffen. Ploner beweist eindrucksvoll, dass Heimatküche keine Grenzen kennt, solange sie mit Herz und Verstand gemacht ist.

Auch der kulturelle *Euregio-Happen* dieser Folge hat es in sich: Moderatorin Karin Gschnitzer besucht die Erlebnisburg Altfinstermünz – ein geschichtsträchtiger Ort an der Via Augusta und ein Vorzeigeprojekt grenzüberschreitender Zusammenarbeit.

Die mittelalterliche Klause wurde vom engagierten „Verein Altfinstermünz“ liebevoll restauriert und macht Geschichte lebendig. Ein authentisches Beispiel dafür, wie Vergangenheit und Gegenwart in der Euregio Tirol-Südtirol-Trentino miteinander verwoben sind.

In Folge 7 rückt dann ein ganz besonderer Ort in den Fokus: Der Lusernarhof im Trentino, geführt von Luca Zotti und seiner Familie. Doch bevor es ums Kochen geht, beginnt diese Episode mit einem kulturellen Schatz: dem Zimbrischen. Diese alte Minderheitensprache, die sich seit dem 11. Jahrhundert in der abgeschiedenen Sprachinsel Lusern erhalten hat, wird heute noch von rund 1000 Personen gesprochen – darunter auch Luca Zottis Familie. Ein Dokumentationszentrum, ein Museum, Sprachkurse und sogar Fernsehnachrichten sorgen dafür, dass dieses einzigartige Erbe lebendig bleibt.

Vielleicht sind es genau diese tiefen Wurzeln, die Zottis Gespür für das Lokale geprägt haben – und die sich in seiner Küche widerspiegeln. Er ver-

PR-INFO

Alps Coffee

Kaffeegenuss in Kapseln

Alps Coffee präsentiert Produktneuheit
für jeden Geschmack

Alps Coffee bietet nun seine hochwertigen Kaffeemischungen in praktischer Kapselform an. Die Kaffeekapseln vereinen erstklassige Qualität, nachhaltige Herkunft aus biologischem Anbau und fairem Handel sowie unvergleichlichen Geschmack.

Sorgfältige Entwicklung für den perfekten Kaffeemoment

Die Kapseln sind das Ergebnis präziser Erprobung, zahlreicher Verkostungen und großer Leidenschaft. Ziel war es, sowohl das optimale Verpackungsmaterial als auch die perfekte Abstimmung der Kaffeemischungen auf diese Zubereitungsart zu finden. Das Ergebnis überzeugt: Jede Tasse begeistert mit feinen Aromen, harmonischem Geschmack und höchster Qualität.

Für jeden Gaumen die passende Komposition

Kaffeeliebhaber können sich auf drei sorgfältig ausgewählte Kaffeemischungen freuen, alle Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Ob ein kräftiger **Espresso** für den Energieschub zwischendurch, ein köstlicher **Crema** für die lange Tasse

am Morgen oder ein **Deca** zum Entspannen – die Vielfalt bietet den passenden Genuss für jede Tageszeit und jeden Geschmack. Pure Gaumenfreude garantiert.

Die drei erlesenen Kaffeemischungen
in Kapselform bieten
Genuss für jede Gelegenheit.



Foto: © ALPS COFFEE | FLORIAN ANDERGASSEN



Der Pan Brioche aus Lärchenrindenmehl und das Roastbeef vom Hirschrücken mit Waldbeeren und Wildkräutern, bringen den Geschmack des Waldes direkt auf den Teller.



Dokumentierte zimbrische Kultur und Geschichte:
SO IST EUREGIO - Filmaufnahmen
Moderatorin **Karin Gschnitzer**
vor dem Haus von Prückk in Lusern

wendet ausschließlich heimische Zutaten, viele davon sammelt er selbst im Wald. Bei lokalen Produzenten vor Ort überzeugt er sich persönlich von der Qualität – nicht aus Pflichtgefühl, sondern aus Überzeugung. „Das macht unglaublich Spaß“, sagt Zotti, „denn uns verbindet die gemeinsame Leidenschaft für unsere Arbeit und die heimischen Erzeugnisse.“

Diese Leidenschaft zeigt sich eindrucksvoll in seinem *Euregio-Gericht*: ein überbackenes Briochebrot aus Lärchenrindenmehl, belegt mit Hirschrücken-Roastbeef, verfeinert mit Wildkräutern, Gewürzen und Waldbeeren. Serviert auf Brennesselmayonnaise und Schafgarbenöl – ein Teller, der förmlich nach Wald

duftet. Genossen werden kann das Ganze im liebevoll sanierten Lusernarhof, einem Ensemble aus drei alten zimbrischen Häusern. Regionalküche in ihrer ursprünglichsten Form – authentisch, kreativ und tief verwurzelt.

So zeigt „So isst Euregio“ in diesen beiden Folgen eindrucksvoll, wie vielfältig Regionalität gelebt werden kann: mal als moderne Alpenküche mit internationalem Twist, mal als tief verwurzelte Traditionsküche aus einer fast vergessenen Sprachwelt. Und immer mit dabei: Menschen, die mit Hingabe und Begeisterung zeigen, wie viel Geschmack in der Euregio steckt.

red

Hier geht es zur
SKV-Euregio-Seite



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

GOODFRY

F+

SMART
FRYING
OILS



Länger frittieren mit
GOODFRY F+

GOODFRY F+
Supreme

4x*

Pflanzenöl

* als mit herkömmlichem Pflanzenöl

GOODFRY F+ Supreme

4x länger frittieren*

Für langes, sorgenfreies Frittieren. Mit Goodfry F+ gelingt feinstes Frittiertes, wie Frutti di mare, Fisch, Fleisch, Gemüse und Pommes Frites besser. Feiner Geschmack, kaum Geruch, kein Schäumen.

Durch die lange Haltbarkeit in der Fritteuse sparen Sie Geld und Arbeitszeit!



www.goodfry.com

Vertriebspartner:

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE

Inter
SERVICE

Regional, nachhaltig und evaluiert

Wie nachhaltige Praktiken und Qualität die Gemeinschaft stärken
und die Lebensqualität verbessern.

Die Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol umfasst eine Vielzahl an Einrichtungen – von Schulkantinen über Seniorenheime bis hin zu Betriebsküchen und Caterern. Sie stellt täglich tausende Mahlzeiten bereit und übernimmt damit eine zentrale Rolle in der Versorgung der Bevölkerung. Besonders in Schulen und Kindergärten ist die Bedeutung groß: Allein hier werden jährlich über 2,4 Millionen Mittagessen ausgegeben.

Was ist Gemeinschaftsverpflegung?

Der Begriff bezeichnet jede Form der organisierten Essensausgabe an Gruppen – etwa in Mensen, Krankenhäusern, Seniorenheimen oder an mobilen Ständen. Auch Frühstücksangebote auf Urlaub auf dem Bauernhof oder Buschenschenke fallen unter diesen Begriff, sofern regelmäßige Gäste verköstigt werden.

Gesetzliche Neuerungen: Herkunft muss sichtbar sein

Seit Mai 2023 gilt in Südtirol ein neues Landesgesetz, das die Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung vorschreibt. Betriebe müssen klar ausweisen, woher Fleisch, Milchprodukte und Eier stammen – sei es über Speisekarten, Aushänge oder digitale Systeme. Damit will das Land mehr Transparenz schaffen und den Konsum regionaler Produkte fördern.

Nachhaltigkeit im Fokus

Ein weiteres zentrales Thema ist die Nachhaltigkeit. In den letzten Jahren wurden mehrere Initiativen gestartet, um die Beschaffung ökologischer, regionaler und fair gehandelter Lebensmittel zu stärken. Eine von der Eurac Research koordinierte Arbeitsgruppe entwickelte Best-Practice-Leitfäden und organisierte Fachtagungen

zur „grünen Verpflegung“. Ziel ist es, Ernährung mit Umwelt- und Sozialverträglichkeit in Einklang zu bringen.

Lebensmittelverschwendung: Ein ungelöstes Problem

Trotz aller Fortschritte bleibt die Lebensmittelverschwendung eine Herausforderung. Durchschnittlich landen in Südtirol jährlich 27,5 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf im Restmüll – ein großer Teil davon stammt aus Kantinen und Mensen. Studien zeigen: In Einrichtungen mit festen Portionen fällt mehr Abfall an als dort, wo Gäste die Menge selbst wählen können. Besonders in Schulmensen auf dem Land funktioniert die Anpassung besser als in städtischen Strukturen.

Herausforderungen und Ausblick

Trotz dieser positiven Entwicklungen bleibt die Umsetzung komplex. Bio und regional – das ist das erklärte Ziel, aber auch die größte Herausforderung. Die Logistik, Ausschreibungskriterien und saisonale Verfügbarkeit stellen hohe Anforderungen an Küchen und Lieferketten. Einige Bezirksgemeinschaften wie Meran zeigen, dass es geht: Hier stammen bereits rund 50 Prozent der ausgegebenen Mahlzeiten aus biologischer Landwirtschaft – ein wichtiger Schritt in Richtung Zukunft.

Die Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol steht also im Wandel: Politische Weichenstellungen, ein wachsendes Bewusstsein in der Bevölkerung und engagierte Betriebe tragen zur Etablierung neuer Standards bei. Die Evaluation dieser Entwicklungen wird zeigen, wie gut sich Nachhaltigkeit, Qualität und Versorgungssicherheit im Alltag miteinander vereinbaren lassen.

red / pj



EXKLUSIVES INTERVIEW MIT NORBERT BRUNNER

Kochen für die Gesundheit im Krankenhaus Brixen

Ein Blick hinter die Kulissen. **Norbert Brunner**, Küchenkoordinator im Krankenhaus Brixen, bringt seine Erfahrung aus der Hotellerie und als diplomierter Diätkoch ein, um Patienten täglich mit gesunden, nachhaltigen Speisen zu versorgen.

Herr Brunner, wie sind Sie zur Krankenhausküche in Brixen gekommen?

Ich absolvierte meine Kochausbildung in Schrambach und arbeitete in verschiedenen Hotels, darunter im Alpenroyal in Wolkenstein. Während meines Militärdienstes übernahm ich früh die Küchenleitung, was mir wertvolle Erfahrungen in Organisation und Führung brachte. 1992 wechselte ich zum Sanitätsbetrieb Bozen und erwarb die Zusatzqualifikation als diplomierter Diätkoch. Im Krankenhaus Brixen bin ich nun seit 1998 tätig und leite die Küche und die Mensa.

Wie ist Ihre Küche organisiert?

Unsere klar strukturierte Küche gewährleistet einen reibungslosen Ablauf. Mit einem eingespielten Team

und effizienten Prozessen sorgen wir dafür, dass alle Gerichte pünktlich und in der gewünschten Qualität zubereitet werden.

Wie groß ist Ihr Team und für wen kochen Sie?

Unter meiner Leitung arbeiten etwa 50 Mitarbeiter:innen in verschiedenen Teilzeit- und Schichtmodellen. Täglich bereiten wir Mahlzeiten für etwa 270 Patientinnen und Patienten vor, 60 bis 70 für das Zentrum der stationären Psychotherapie in Bad Bachgart, außerdem für ca. 35 Kinder und 500 Mitarbeiter:innen des Krankenhauses.

Wie planen Sie die Menüs für die Krankenhausküche?

Die Menüplanung ist komplex: Ich erstelle Essens-Wochenpläne. Dabei wird auf ausgewogene, abwechslungsreiche und schmackhafte Speisen geachtet. In Zusammenarbeit mit Ernährungsberatern berücksichtigen wir die individuellen Bedürfnisse der Patienten:innen und nutzen saisonale sowie regionale Zutaten für Frische und Qualität.

Welche Aufgaben haben Sie als Koordinator?

Meine Hauptaufgaben sind die Organisation und Überwachung des Küchenbetriebs sowie der Mensa. Dazu gehören die Planung der Essensversorgung für Patienten:innen, Mitarbeiter:innen und Besucher:innen, die Koordination des Küchenteams sowie die Verwaltung von Bestellungen, Dienstplänen und Lagerhaltung. Ich stelle sicher, dass alle Hygienestandards und Qualitätsanforderungen eingehalten werden, und bin auch verantwortlich für die Budgetüberwachung und Personaleinsatzplanung.



Norbert Brunner, Küchenkoordinator
im Krankenhaus Brixen

Foto: NORBERT BRUNNER

WUSSTEST DU, DASS ...

... mit der Gründung des Küchenzentrums in der Pfarrhofstraße in Bozen in den 1990er-Jahren ein Meilenstein für die moderne Gemeinschaftsverpflegung in Südtirol gesetzt wurde?

Es war eine der ersten Zentralküchen im Land, die auf das innovative Cook-&-Chill-Konzept setzte.

Was sind die größten Herausforderungen in Ihrer täglichen Arbeit?

Die Balance zwischen den individuellen Bedürfnissen der Patienten und den logistischen Anforderungen einer Großküche zu wahren, stellt eine große Herausforderung dar, ebenso wie die Einhaltung der strengen Hygienevorschriften.

Wie minimieren Sie Lebensmittelverschwendung?

Wir planen die Mengen sehr genau, verwenden Reste kreativ weiter und setzen auf ein intelligentes Bestellsystem. Schulungen zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln sind ebenfalls Teil unseres Fortbildungsprogramms.

Welche langfristigen Ziele verfolgen Sie für die Nachhaltigkeit in der Krankenhausküche?

Wir möchten die nachhaltige Beschaffung weiter ausbauen, den Energieverbrauch senken

und innovative Ansätze entwickeln, um die Küche umweltfreundlicher zu gestalten. Dazu reduzieren wir Einwegplastik, indem wir Mehrwegbehälter verwenden und auf umweltfreundliche Alternativen wie biologisch abbaubare Verpackungen setzen.

Wie sehen Sie die Zukunft der Krankenhausküche in Brixen?

Ich bin überzeugt, dass wir die Krankenhausküche durch kontinuierliche Verbesserungen und nachhaltiges Denken weiterentwickeln können. Die Kombination aus Qualität, Gesundheit und Umweltschutz wird künftig wichtiger werden, und ich freue mich darauf, diesen Weg mit meinem Team zu gehen.

Eine letzte persönliche Frage: Haben Sie ein Lieblingsgericht?

Oh ja: Ossobuco alla Milanese. Es besteht aus zarten Kalbshaxen in einer intensiven, langsam gekochten Sauce und wird traditionell mit dem gelben und wohlmundenden Safran-Risotto serviert. Besonders schätze ich, dass das Gericht rustikale Bergküche mit mediterraner Leichtigkeit verbindet.

sm

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE
DER BERUFLICHEN
WEITERBILDUNG





Chefköchin **Heidi Altstätter**
bereitet wöchentlich
etwa 850 Mahlzeiten zu

HEIDI ALTSTÄTTER

Mit Energie und Hingabe *alles meistern*

Die Schulausspeisung in Schlanders: Eine Köchin und zwei Hilfsköchinnen, die mit Leidenschaft kochen und für begeistertes Feedback in ihrer Gemeinde sorgen.

14 // SKV THEMA

HEIDI ALTSTÄTTER

Jahrgang
1976

Herkunft
Schlanders, wohnhaft in Tschars

- Ausbildung**
- Servicelehre, Savoy, Meran
 - Ausbildung zur Köchin, Savoy, Meran
 - Abschluss der dreijährigen Hotelfachschule Kaiserhof, Meran
 - 2014 Abschluss zur diplomierten Diätköchin

**Kartoffelroulade mit Tomaten
und Mozzarellafüllung**



Nudeln mit Fleischsoße:
Nach wie vor
das Lieblingsgericht
der meisten Kinder



IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?
Geht nicht, gibt's nicht

Lieblingsort?
Überall auf der Welt, wo Offenheit gelebt wird

Beruf: Posten?
Köchin in der Schulausspeisung Schlanders

Lieblingsmensch?
Mein Lebensgefährte und unser gemeinsamer Sohn, aber auch meine sehr engen Freunde spielen eine wichtige Rolle.

Lieblingslebensmittel?
Kein Spezifisches, aber alles, was gerade zur Verfügung steht und aus der Gegend stammt.

Lieblingsgericht?
Speckknödel mit grünem Salat und Schnittlauch

Was bedeutet Kochen für mich?
Kreativität, Flexibilität und Ausdauer

Über mich

Ursprünglich war die Kochlehre meine zweite Wahl, doch nach der Geburt meines Sohnes war ich sehr froh über diese Entscheidung, da sie mir den Einstieg in den öffentlichen Dienst ermöglichte. Nach kurzer Selbstständigkeit entschied ich mich, im öffentlichen Dienst zu arbeiten, da es für mich als Mutter einfacher war.

Nach mehreren Jahren in einem provisorischen Arbeitsverhältnis erhielt ich eine Festanstellung, zunächst im deutschen Kindergarten und später in der Schulausgabe in Schlanders. Ich schätze dort die familienfreundlichen Arbeitszeiten und das verlässliche, pünktliche Einkommen, das mir im öffentlichen Dienst geboten wird.

Wir kochen zu dritt, darunter eine Teilzeitköchin (75 Prozent), für die Gemeindebediensteten aus dem Büro, dem Bauhof und der Ortspolizei sowie für die Schüler:innen der deutschen und italienischen Grund- und Mittelschulen und das diensthabende Lehrpersonal. In einer Fünf-Tage-Woche bereiten wir Mahlzeiten für etwa 850 Personen vor und passen den wöchentlichen Speiseplan an die Bedürfnisse der Mensabesucher:innen an, einschließlich Diäten, Lebensmittelunverträglichkeiten wie Laktose- und Hühnereiintoleranz sowie Zöliakie.

Natürlich achten wir auch auf regionale und saisonale Produkte. Wenn in einer anderen Einrichtung die Küche ausfällt, beispielsweise aufgrund von Krankheit, kann es zu über 100 zusätzlichen Essensbestellungen kommen. Gemeinsam erledigen wir auch die gesamten Reinigungsarbeiten in der Küche und im Speisesaal sowie das Abspülen. Ich schätze es aufrichtig, dass mir beim Einkauf und bei der Menüplanung viel Freiheit zur Verfügung steht, auch dass die Gemeindeverwaltung mich bei der Anschaffung von Küchengeräten unterstützt. Die Wertschätzung vonseiten der Kinder, Eltern sowie der Mitarbeiter der Gemeinde, Lehrpersonen und Direktoren ist für mich persönlich der größte Erfolg und eine wichtige Motivationsquelle.

Was sagt die Bevölkerung in Schlanders zur Mensa und zu Heidi?

Luis Mair aus Göflan ist ein Angestellter der Gemeinde. Seit vielen Jahren isst er regelmäßig in der Mensa, wo Heidi mit ihrem Team die Mahlzeiten zubereitet. Er bestätigt, dass das Feedback in der Gemein-

de Schlanders überwältigend positiv ist. Die Begeisterung der Kinder ist deutlich spürbar, denn die leeren Teller, die ich immer sehe, sind der beste Beweis für die Qualität von Heidis Speisen. Einen weiteren Erfolg sieht er auch darin, wenn die Kinder neue Gerichte probieren, die sie von zu Hause nicht kennen, wie z. B. das „Herrengreastl“. Oft verlangen sie sogar einen Nachschlag. Auf der Straße wird Heidi oft herzlich begrüßt und als „unsere Köchin Heidi“ bezeichnet.

Mair betont noch, dass Frau Altstätter kompetent, zuverlässig und immer freundlich ist und die Eltern im Dorf deshalb ihre Arbeit loben. Er schätzt auch die hohe Qualität ihrer Kochkunst und dass sie konsequent auf einheimische Produkte setzt. Sie gibt mit ihrem Team jeden Tag ihr Bestes. Deshalb ist immer eine gute Atmosphäre in der Mensa. Alle kommen gerne und genießen das köstliche Essen aus Heidis Küche.

sm



DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant





Pick-Up Monitor

www.giacomuzzi.it



DUAL CLEAN, EFFIZIENZ UND NATUR CLEVER KOMBINIERT.

**STAND
C21/62**
 **Hotel**
Wir sind dabei!
13-16/10/2025



DUAL CLEAN, das starke Doppel aus Hochkonzentrat plus Leitungswasser, optimal gemischt und sparsam dosiert für die effiziente, nachhaltige Reinigung. Für ein täglich reines Gewissen.

NEUES PRODUKTSORTIMENT
SCHAU **REIN**



HYGAN

Innovative Cleaning Products

HYGAN GmbH

A.Meucci-Straße 5
I-39055 Leifers (BZ)
T. +39 0471 9545 58
info@hygan.it

www.hygan.eu

Kulinarische Leidenschaft und soziales Engagement vereint

Kochen mit Herz für die Gemeinschaft im Pflegeheim St. Josef in Völlan



Kulinarische Köstlichkeiten für 85 Personen im Altenheim St. Josef in Völlan und 45 im St. Anna in Lana

Christinan Pixner, ein engagierter Koch aus Lana und zudem SKV-Bezirksleiter im Burggrafenamt, hat sich in den letzten 15 Jahren im Altersheim St. Josef einen Namen gemacht. Seine kulinarische Reise begann er in der Berufsschule Meran, wo er die Grundlagen der Kochkunst erlernte. Nach seiner Ausbildung sammelte er wertvolle Erfahrungen in zahlreichen Restaurants und Hotels in Südtirol und darüber hinaus.

Besonders prägend waren sein Auslandsaufenthalt in Baden-Württemberg, in Lörrach im Inzlinger Wasserschloss sowie seine Zeit im renommierten Caruso in Sorrent, wo er seine Fähigkeiten verfeinerte. Ein weiteres Highlight seiner Karriere

„
Drei Köche, eine Köchin
und fünf Küchenhilfen
ernten große
Wertschätzung

war ein einjähriger Aufenthalt in Amerika. Diese internationalen Erfahrungen haben seinen Horizont erweitert und ihn dazu inspiriert, innovative und gesunde Gerichte zu kreieren.

Im St. Josefsheim hatte Christian Pixner zuerst die Verantwortung als Chefkoch und seit ca. fünf Jahren als Koch. In seiner Küche achtet er besonders auf eine gesunde und ausgewogene Er-

nährung, die den spezifischen Bedürfnissen der älteren Menschen gerecht wird. Mit fünf Mahlzeiten pro Tag sorgt er dafür, dass die Bewohner nicht nur satt, sondern auch gesund ernährt werden. Er setzt auf die Reduzierung von Zucker und Salz und berücksichtigt dabei die verschiedenen Schluckstörungen, Allergien und Diabetes der Heimsassinnen und Heimsassen.

Ein zentrales Anliegen von Christian ist die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten. Er arbeitet eng mit lokalen Anbietern zusammen, die fairen Handel garantieren. Zudem investiert er zusammen mit dem gesamten Küchenteam viel Zeit in die Weiterbildung, um sicherzustellen, dass die Bewohner:innen stets die bestmögliche Betreuung erhalten. Christian setzt sich aktiv für die Qualität in der Küche ein. Alle Mitarbeiter:innen besuchen regelmäßige Schulungen und die kontinuierliche Befragungen aller tragen zur Verbesserung des Qualitätsmanagements bei. Dabei wird das Feedback der Angehörigen ernst genommen und fließt direkt in die Weiterentwicklung der Küche ein.

Die Rückmeldungen von den Heimbewohner:innen und deren Familien sind immer positiv und oft voller Lob: Seine Arbeit wird aufrichtig geschätzt. Pixner arbeitet in einem engagiertes Team von drei Köchen, einer Köchin und fünf Küchengehilfen, das fünf bis sechs Tage die Woche daran arbeitet, das kulinarische Erlebnis im Pflegeheim zu verbessern.

Sein Hauptziel ist es, eine Umgebung zu schaffen, in der sich sowohl die Bewohner:innen als auch die Angestellten wohlfühlen und gut sowie gesund versorgt sind.

sm

”

Kochen ist nicht nur ein Handwerk – es ist Herz, Gefühl und Leidenschaft auf den Teller zaubern.



Von Sterzing in die Welt der Gastronomie

Einblick in die Ausbildung und Erfahrungen
einer aufstrebenden Köchin

ZUR PERSON

Daniela Wurzer, geboren 2006 in Sterzing.
Derzeit in Ausbildung als Köchin,
die ich im **Anett Hotel** und **Restaurant**
begonnen habe: zuerst als **Garde-Manager**
und aktuell bin ich als Entremetier tätig.
Während meiner Lehrzeit konnte
ich viele praktische Erfahrungen sammeln,
unter anderem auch bei einem
Auslandspraktikum in der Schweiz.
Mein Ziel ist es, die Ausbildung
erfolgreich abzuschließen und mich
beruflich weiterzuentwickeln.

Über mich

Schon als Kind habe ich mit meiner Mutter und meiner Oma in der Küche gestanden – das Kochen war für mich nie einfach nur ein Hobby, sondern etwas, das mich tief geprägt hat. Ich habe in den Sommerferien in einer Küche ausgeholfen. Da war für mich schnell klar: Das ist mein Weg. Ich liebe die Berge, gehe gern wandern, fahre Ski – die Natur ist für mich ein Ausgleich zum stressigen Küchenalltag. Auch Freundschaften bedeuten mir viel. Ich finde es wichtig, sich Zeit für die Menschen zu nehmen, die einem guttun, auch wenn man als Köchin oft wenig Freizeit hat. Wenn ich Zeit finde, unternehme ich viel mit meinen Freunden – das gibt mir Energie.

Ich möchte in der Branche bleiben, mich weiterentwickeln und im Bereich Nachhaltigkeit noch viel dazulernen. Ich finde, das kommt im stressigen Alltag oft zu kurz, obwohl es so wichtig ist.

Ein prägendes Erlebnis war mein Praktikum in der Schweiz. Dort durfte ich viel Verantwortung übernehmen – genau das liegt mir. Ich arbeite gerne selbstständig, aber auch im Team. Ich liebe es, wenn man mir etwas zutraut.

Mein größtes Vorbild ist meine Mutter. Von ihr habe ich nicht nur das Kochen gelernt, sondern auch wichtige Eigenschaften wie Durchhaltevermögen und Leidenschaft. Zudem inspirieren mich große Köche wie Norbert Niederkofler,

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Nimm das Leben nicht zu ernst, aber mit Leichtigkeit und ganz viel Spaß!

Lieblingssort?

Am liebsten bin ich draußen, im Wald, auf Wiesen oder in den Bergen, wo ich zur Ruhe komme und die Stille genießen kann.

Beruf: Posten?

Köchin, aktuell Entremetier

Lieblingsmenschen?

Meine Familie und die engsten Freunde, die immer hinter mir stehen

Lieblingslebensmittel?

Ohne Parmesan könnte ich nicht leben.

Lieblingsgericht?

Gute hausgemachte Schlutzkrapfen mit Schnittlauch, viel Parmesan und brauner Butter

Was ist für mich kochen?

Kochen ist für mich eine Kombination aus Handwerk, Kreativität und Leidenschaft. Es bedeutet mit Geschmack und Gefühl Menschen Freude bereiten.

Herbert Hintner und besonders Anna Matscher. Mein Ziel ist es, irgendwann meinen eigenen Stil zu finden – einen Stil, der Tradition, Geschmack und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Ich bin zwar noch lange nicht am Ziel, aber ich freue mich auf den Weg dorthin.

Warum der Beruf Köchin?

Der Beruf der Köchin ist einfach der schönste, den es überhaupt gibt. Auch wenn das Kochen nicht immer einfach ist – die Arbeitszeiten sind lang, der Druck hoch und Pausen selten – fragt man sich manchmal, warum man sich das antut. Und trotzdem liebe ich es. Denn ich kann mit meinen Händen etwas schaffen, das Menschen glücklich macht.

Jeder Tag ist anders, und es gibt kaum ein besseres Gefühl, als abends stolz auf das zu sein, was man geleistet hat. Kochen ist für mich mehr als ein Beruf – es ist Leidenschaft und Kreativität.

Daniela Wurzer / red

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Wattmer a mol

Ein gelungenes Wattturnier in Vahrn, spannende Partien und geselliges Miteinander



v.l.n.r.: Markus Kerschbaumer,
Luis Unterfrauner, Edith Fuchs,
Manfred Fischer, Tobias Schmalzl,
Jonas Obexer, Julia Oberhofer
und Evi Mayer

Anfang Juli trafen sich rund 20 SKV- Mitglieder und Interessierte am Schießstand Vahrn zum alljährlichen Wattturnier. Der Schießstand bot ideale Rahmenbedingungen für abwechslungsreiche Partien. Zwischen den Runden wurden Fleisch-, Fisch-

und Meeresfrüchtespezialitäten serviert, die für neue Energie sorgten. Es wurde geboten, geflunkert und viel gelacht –

Spannung und Spaß hielten sich stets die Waage. Gegen Mitternacht endete die letzte Begegnung.

Kaum zu glauben: In diesem Jahr hat Herr Putzer das Wattturnier mal nicht für sich entschieden. Er war nämlich so eifrig damit beschäftigt, das leibliche Wohl der Gäste zu organisieren, dass er selbst nicht zum Spielen kam! Der SKV Bezirk Eisacktal bedankt sich bei allen Spielerinnen und Spielern und freut sich bereits auf die nächste Auflage.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Fotos: ALFRED PUTZER

Die Forstschule Latemar

AUS- UND WEITERBILDUNGSZENTRUM FÜR FORST, JAGD UND UMWELTBILDUNG AM KARERPASS

Die Forstschule Latemar ist ein modern ausgestattetes Bildungszentrum mit langjähriger Tradition in der Gemeinde Welschnofen. Geführt von der Agentur Landesdomäne, bietet sie ein umfassendes Bildungsangebot für **Forstleute, Jäger** und **andere Naturnutzer**.

In der Forstschule finden mehrmonatige Ausbildungen für **Forstwachen, Förster** und **Jagdaufseher** statt. Ergänzt wird das Angebot durch zahlreiche Aus- und Weiterbildungen für **Waldarbeiter, Jäger** und **andere Naturnutzer**. Besonderer Fokus liegt auf der Arbeitssicherheit, etwa durch die landesweit organisierten Waldarbeitskurse. Dank der engen Verknüpfung von Theorie und Praxis, der Lage in-

mitten von rund **1.000 Hektar landeseigenem Demanialwald** und einem erfahrenen Referententeam bietet die Schule ideale Bedingungen für praxisnahe Lehrveranstaltungen, Exkursionen und Tagungen.

Zentrales Ziel der Forstschule ist die kontinuierliche Verbesserung der Ausbildung aller Berufsgruppen, die im Wald tätig sind – vom Waldarbeiter bis zum Wildpädagogen.

Durchschnittlich finden **jährlich rund 100 Waldarbeitskurse** mit **ca. 900 Teilnehmern** im ganzen Land statt. In der Forstschule selbst sind es zwischen **80 und 100 Veranstaltungen** mit **bis zu 2.000 Teilnehmern** jährlich.

CHEFKOCH/KÖCHIN
GESUCHT!

Für die
**FORSTSCHULE
LATEMAR**

Bei Interesse
Tel.: 345 30 41 564



AGENTUR LANDESDOMÄNE

FORSTSCHULE LATEMAR

Ausbildungszentrum für Forst, Jagd und Umwelt

Das Team der Forstschule Latemar sucht einen Chefkoch/köchin für die Mensaküche.

Ganzjahresanstellung in Vollzeit mit Möglichkeit auf eine Fixanstellung.



Ab sofort



FORSTSCHULE LATEMAR
Karerseestraße 130
39056 Welschnofen



Vollzeitstelle
meist Wochenende
frei

Bewerbungen an: forstschule.latemar@provinz.bz.it

Köstliche Genuss-Momente

FÜR DIE GOLDENE JAHRESZEIT



SELECTION



**11er Rösti
wie hausgemacht**
Rösti-Kässpätzle-Burger
mit Balsamico-Senf-Mayo,
Salatherzen, Apfelmus,
Preiselbeeren & Röstzwiebeln.

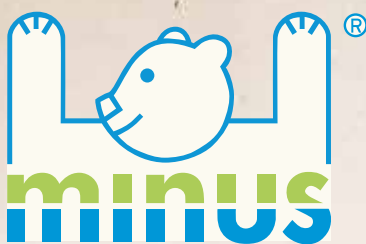


11er Rösti WIE HAUSGEMACHT

Herbstlicher Streetfood-Genuss mit alpinem Twist: Das 11er Rösti wie hausgemacht - herzhaft, goldgelb und knusprig - mit würzigem Kässpätzle-Patty, Balsamico-Senf-Mayo, Preiselbeeren, Apfelmus, Röstzwiebeln und Salat. Ideal als Signature Dish oder kreative Abwechslung für die Herbstkarte.



Art. Nr. 02864 | 12 x 180 g



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

11er Alpen-Rösti
mit gebratenem Kalbsfilet,
geflämmtem Camembert,
Rotweifeigen und
Rahmspinat.



Rustikaler Genuss IM ALPENLÄNDISCHEN STIL!



Art. Nr. 02540 | 4 x 1500 g

Knusprig, goldgelb 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 11er Alpen-Rösti ist ein wahrer Knusper-Genuss.

Vegetarischer Herbst - Genuss

GEMÜSE-KARTOFFEL SNACK



SELECTION



Bunt, herbstlich, genussvoll: Der 11er Gemüse-Kartoffel Snack vereint feinen Frischkäse, buntes Gemüse und eine knusprige Hülle. Auf Rote-Bete-Mohn-Ragout mit frisch geriebenem Kren serviert, entsteht ein vegetarisches Highlight für die moderne Küche. Vielseitig einsetzbar – als Gruß aus der Küche, Vorspeise, Snack, Begleiter oder eigenständiges Gericht – entstehen außergewöhnliche Genusskreationen.

11er Gemüse-
Kartoffel Snack
auf Rote Bete-Mohn-
Ragout mit Kren



Art. Nr. 02678 | 4 x 1000 g



Art. Nr. 02817 | 6 x 800 g

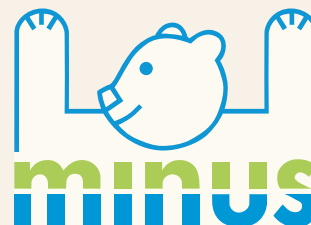
Goldgelb und knusprig

UNSER MINI-RÖSTI GRATIN

Ideal für kreative Vorspeisen, raffinierte Beilagen oder als rustikaler Begleiter zu Wild und Geflügel – aber auch perfekt in vegetarischen Kreationen. Das 11er Mini-Rösti Gratin überzeugt mit Vielseitigkeit, würziger Rösti-Note und feiner Cremigkeit. In Kombination mit Lamm Wellington, gebratenem Sprossenkohl und Buchenpilzen wird daraus ein Festgericht für Feinschmecker.



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



Die 10-Kampf-Gruppe

Minigolf – ein Fest der Gemeinschaft und Gaudi! Mitte Juli erlebte der Freizeitpark in Schlanders einen aufregenden Wettbewerb der Köche des Südtiroler Köcheverbandes - SKV, Bezirk Vinschgau



v.l.n.r. Günther Theiner, Hermann Sagmeister, Martin Pinggera, Erhard Ladurner, Paul Engel, Richard Thöni, Meinrad Paulmichl, Heinrich Zangerle und Saskia Donner



v.l.n.r. Erhard Ladurner, Heinrich Zangerle, Paul Engel, Richard Thöni und Saskia Donner

Diese lebendige Köchegemeinschaft, die seit mittlerweile drei Jahrzehnten besteht, ist mehr als nur eine Ansammlung von Kochenthusiasten – es ist Freundschaft, Austausch und vorwiegend Freude an sportlichen Wettkämpfen. Der Bezirksvertreter Martin Pinggera freute sich, dass 17 Personen zur Veranstaltung in den Hauptort des Vinschgaus gekommen sind. Zahlreiche Größen der Kochkunst spielten nach Feierabend aus Spaß.



Martin Pinggera, SKV-Bezirksvertreter Vinschgau

In der Vergangenheit waren es elf Disziplinen, heuer einige weniger, aber immer wieder kämpfen alle mit Begeisterung um den Sieg. Bereits durchgeführt wurden die spannenden Wettbewerbe im Tennis, Skifahren, Rodeln, Kegeln, Riesentorlauf und Watten. Dieses Minigolf-Turnier wurde sogar bis spät in die Nacht durchgeführt, da es viel Spaß dabei gab! Triumphiert hat Heinrich Zangerle, gefolgt von Günther Theiner, und an dritter Stelle kam Manfred Ziernheld.

Ein Highlight der Aktivitäten von 2025 wird der geplante Ausflug nach Parma am 11. und 12. November. Hier haben alle Köchinnen und Köche sowie ihre Partnerinnen und Partner die Gelegenheit, die kulinarischen Schätze rund um Parma zu entdecken. Dabei

erinnern sich einige Köchinnen und Köche mit einem Schmunzeln an den ersten gemeinsamen Ausflug im Jahre 1980 nach London. Dort verbrachten sie drei aufregende Tage. Unvergessen bleibt diese Reise durch das Erzählen der Abenteuer in England.

Das Herzstück dieser Treffen ist jedoch nicht nur der Wettbewerb, sondern vor allem die Freude am Miteinander. Lachen, geselliges Beisammensein und der Austausch von Erfahrungen stehen im Vordergrund. Zum Jahresende versammeln sich dann die Mitglieder zur Preisverleihung und genießen ein festliches Mahl, das die Gemeinschaft und die Leidenschaft für die Kochkunst weiter stärkt.

Zum Abschluss dieses Treffens wurde ein besonderer Dank an den langjährigen Bezirksvertreter Martin Pinggera ausgesprochen. Seine gesellige Art und sein unermüdlicher Einsatz verleihen der Gruppe stets viel Schwung. Die Mitglieder wurden ermutigt, ihm weiterhin die Treue zu halten, denn zur Freude aller wird er auch in den kommenden Jahren die Organisation der Treffen übernehmen.

sm

STERNEKoch NORBERT NIEDERKOFER

Ein Platz auf der Weltkarte

Als am Abend des 5. Juni in Turin der Platz 20 der „World's 50 Best Restaurants 2025“ aufgerufen wurde, herrschte für einen Moment gespannte Stille – dann begeisterter Applaus, freudiger Jubel und große Emotionen: „Atelier Moessmer – Bruneck, Italy“.



Ein Name, der für uns Südtiroler viel mehr ist als nur ein Restaurant. Es ist das Herzstück einer neuen kulinarischen Bewegung, die ihre Wurzeln tief in den Bergen hat – und jetzt in der ganzen Welt sichtbar wird.



Ein mutiger Weg, der sich gelohnt hat

Norbert Niederkofler, längst eine Ikone der alpinen Küche, hat mit dem Atelier Moessmer einen Ort geschaffen, der weit über das klassische Fine Dining hinausgeht. Es ist ein Refugium für jene, die echtes Handwerk,

Fortsetzung auf Seite 29

PR-INFO

De Nardo & The Kingfish Company

Zukunftsfisch für Südtirols Küchen

Seit über einem Jahr bringt das Südtiroler Familienunternehmen De Nardo – einer der führenden Fische spezialisten der Region – gemeinsam mit The Kingfish Company eine besondere Fischqualität in die Gastronomie: Yellowtail Kingfish aus nachhaltiger Aufzucht in



den Niederlanden – reich an gesunden Omega3 Fettsäuren, mit klarem, reinem Geschmack und voller Verantwortung für Umwelt und Tierwohl. Diese Partnerschaft steht für das, was moderne Küche heute ausmacht: Transparenz, Gesundheit und echter Genuss.

Aquakultur neu gedacht: an Land, ohne Kompromisse

The Kingfish Company züchtet ihren Yellowtail Kingfish (*Seriola lalandi*) in einem innovativen, geschlossenen Kreislaufsystem – einem sogenannten RAS (Recirculating Aquaculture System).

Ganz ohne Kontakt zum offenen Meer, ohne Antibiotika, dafür mit voll kontrollierten Bedingungen: gefiltertes, aufbereitetes Meerwasser, angereichert mit Sauerstoff – für gesunde Fische und ein stabiles System, das das natürliche Ökosystem schützt. Das Ergebnis: eine gleichbleibend hochwertige Qualität, das ganze Jahr über – und damit ein verlässliches Pro-

dukt für Küchenprofis, die auf Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit setzen.

Warum sich Küchenchefs dafür entscheiden

RAS-gezüchteter Yellowtail Kingfish überzeugt durch buttrige Textur, feinen Meeresgeschmack und eine beeindruckende Vielseitigkeit. Ob roh als Sashimi, sanft gegart oder kräftig gegrillt – dieser Fisch bleibt aromatisch, saftig und formstabil.

Mit dem Yellowtail Kingfish bringt De Nardo eine innovative und verantwortungsvolle Fischalternative nach Südtirol – im Einklang mit den Werten der modernen Gastronomie. Für Küchen, die nicht nur gut, sondern bewusst kochen – und Gästen, die wissen wollen, wo ihr Fisch herkommt.



Tel. 0472 83 57 01

E-Mail: info@denardo.it



FORST 0,0%
Citrus & Herbs
VON NATUR AUS ERFRISCHEND

0,0% ALCOOL. 100% FORST.



GRAPEFRUIT TASTE



Frisch, aromatisch, belebend.
FORST 0,0% Citrus & Herbs.
Natürliche Zitrusfrische, feine Kräuternoten, ohne Zuckerzusatz.
Erhältlich im ausgewählten Getränkefachgroßhandel.



| OFFICIAL PARTNER



www.forst.it

kompromisslose Regionalität und Nachhaltigkeit suchen – auf höchstem Niveau.

Mit seiner Philosophie „**Cook the Mountain**“ hat Niederkofler nicht nur gekocht, sondern gedacht, gefühlt und gestaltet. Er hat gezeigt, dass ein Stück Wurzelgemüse aus dem Pustertal dieselbe Bühne verdient wie Kaviar oder Trüffel – wenn es mit Respekt, Kreativität und Hingabe zubereitet wird. Und genau dieser Ansatz wurde jetzt belohnt.

Eine Auszeichnung, die weit über Bruneck hinausreicht

Hinter diesem Erfolg stehen Sternekoch Norbert Niederkofler, Executive Chef Mauro Siega, Restaurantmanager Lukas Gerges und ihr großartiges Team – doch er ist zugleich ein Symbol für den kulinarischen Geist ganz Südtirols. Was hier geschehen ist, ist ein klares Signal an die internationale Gastronomie: Südtirol hat nicht nur wunderschöne Landschaften und gutes Essen – wir setzen Maßstäbe.

Ein persönliches Wort der Anerkennung

„Lieber Norbert, dein Mut, deinen Weg konsequent zu gehen, inspiriert nicht nur junge Talente, sondern auch erfahrene Köchinnen und Köche. Du zeigst, dass man mit Haltung, Bodenständigkeit und Vision die Welt bewegen kann – und dabei niemals die Heimat vergessen muss.“

Du hast Südtirol nicht nur kulinarisch auf die Weltkarte gesetzt, sondern auch ein Stück von uns allen dort fest verankert.“ KM Patrick Jageregger, SKV-Präsident

red



Open
Kitchen



Team Atelier Moessmer
mit Norbert Niederkofler (r.)



Veranda

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



Beim Galaabend v.l.n.r.
KM Karl Volgger, Alfred Innerkofler,
Gerhard Kiniger
und KM Reinhard Steger

GERHARD KINIGER

Neuer Ehrenpräsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Auszeichnung für außergewöhnliches Engagement und langjährige Verdienste in der Schweizer Gastronomie beim Festakt am Sarner See

Gerhard Kiniger, ein Sextner Spitzenunternehmer in Zürich, erhielt während der Generalversammlung am Sarner See die Ernennung zum Ehrenpräsidenten der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen: eine Anerkennung für seine herausragenden Verdienste und sein außergewöhnliches Engagement in der Gastronomie.

Die Gilde, die 1954 in Zürich gegründet wurde, umfasst rund 300 Mitgliedsbetriebe mit über 22.000 Mitarbeitenden. Sie setzt sich für hohe Standards in Qualität, Regionalität und Gastfreundschaft ein. Gerhard Kiniger übernahm 2018 in herausfordernden Zeiten das Amt des Präsidenten der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und führte sie sieben Jahre lang mit Weitblick, Energie und einem starken Netzwerk zum Erfolg. Auf eigenen Wunsch hat er jetzt die Präsidentschaft abgegeben.

Bei der Übergabe würdigten Ehrengäste aus Südtirol, darunter KM Reinhard Steger, SKV-Ehrenpräsident, SKV-Ehrenmitglied KM Karl Volgger und Alfred Innerkofler, Tourismusreferent von Sexten, Gerhard Kinigers unermüdlichen Einsatz für die

Gastronomie. Steger überbrachte die Grüße und Glückwünsche des SKV-Präsidenten KM Patrick Jageregger sowie des gesamten Verbandes. In seiner Ansprache hob Steger die langjährige, vertrauensvolle Beziehung zwischen Gerhard Kiniger und dem Südtiroler Köcheverband - SKV hervor. Kiniger ist nicht nur ein stolzer Südtiroler und engagiertes Mitglied des SKV, sondern hat sich auch als zentrale Ansprechperson und Impulsgeber in Fragen der grenzüberschreitenden Aus- und Weiterbildung sowie der fachlichen Weiterentwicklung des Kochberufs etabliert.

Alfred Innerkofler hob Kiniger als eine prägende Persönlichkeit hervor, die in seiner Heimatgemeinde Sexten tiefgreifende Spuren hinterlassen hat – sowohl fachlich als auch menschlich. Seine enge Verbundenheit mit der Region macht ihn zu einem unverzichtbaren Teil ihrer gastronomischen Identität.

Vom Sextner Jungkoch zum Spitzenunternehmer in Zürich

1963 in Sexten geboren, zog Kiniger mit 16 Jahren in die Schweiz, um im Hotel Limmathof in Baden bei Zürich Koch zu lernen. Vom Jungkoch entwickelte er sich mit Fleiß und Durchhaltevermögen zum eidgenössisch diplomierten Gastro-Unternehmer und leitet heute zusammen mit seiner Ehefrau Katharina das renommierte Restaurant „Zum Grünen Glas“ im Herzen von Zürich.

Lebensmotto von Gerhard Kiniger

„Es geht weiter!“ – Dieses Motto begleitet ihn seit seiner Jugend. Für Kiniger zählt am Ende des Tages vor allem eines: ein zufriedener Gast. Und dafür braucht es das perfekte Zusammenspiel von Küche und Service – mit Leidenschaft, Verlässlichkeit und Liebe zur Heimat.

KM Reinhard Steger
SKV-Ehrenpräsident



Beim Aperitif

Kellerei Meran

Authentische Weine für die anspruchsvolle Küche

Zwischen zwei faszinierenden Weinlandschaften – dem alpinen Vinschgau und dem mediterran geprägten Meraner Land – entstehen in der Kellerei Meran Weine mit unverwechselbarem Charakter und klarer Herkunft.

Fotos: KELLEREI MERAN/HELMUTH RIER



Der Eingang zur **Kellerei Meran**
im Hauptsitz in Marling



Die **Panorama-Önothek**

Auf rund 280 Hektar Rebfläche pflegen knapp 360 Mitglieder der Genossenschaft mit großer Sorgfalt und Leidenschaft über 16 verschiedene Rebsorten.

Das Ergebnis: mehr als 35 eigenständige Weine, die sich perfekt mit

Wein bringt die einzigartige Handschrift seiner Herkunft zum Ausdruck.

In der stilvollen Panorama-Önothek in Marling oder in der City.Vinothek im Herzen von Meran öffnet sich Besuchern eine faszinierende Welt rund um Wein und Sekt. Bei individuell abgestimmten Verkostungen entdecken Gastronomen und Genießer die Vielfalt der Meraner und Vinschger Weinkultur – eine genussvol-

le Entdeckungsreise, die tief in Qualität, Herkunft und Tradition eintauchen lässt.

Besonders spannend für die gehobene Gastronomie: die Linie „Weinberge & Raritäten“. In kleinsten Lagen mit streng reduzierten Erträgen entstehen außergewöhnliche Tropfen wie der Meditationswein **Weißburgunder Riserva „Five Years“**, der **Gran Riserva Blauburgunder „Gran Zeno“** oder der elegante Südtiroler **Sekt Brut Riserva 36 „metodo classico“**.

Kellermeister Stefan Kapfinger ist überzeugt: „Große Weine brauchen Fingerspitzengefühl, Zeit – und den Mut, Charakter zuzulassen.“



Kellermeister
Stefan Kapfinger

der feinen Südtiroler Küche ergänzen. Ob ein lebendiger Weißburgunder, ein samtiger Blauburgunder oder ein kraftvoller Lagrein – jeder



Für jeden Geschmack den
richtigen Tropfen


KELLEREI MERAN

Kellereistraße 9, I-39020 Marling (BZ)

Tel. 0473 447 137

e-mail: info@kellereimeran.it

www.kellereimeran.it



LOKAL IST TRUMPF

Regionale Kreisläufe und innovative Kooperationen

Wie kann die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus
gestärkt und nachhaltig gestaltet werden?

Genau dieser Frage widmet sich die Eventreihe „Zu Gast bei Pionieren“, organisiert von **IDM Südtirol** gemeinsam mit dem **Südtiroler Bauernbund (SBB)**, dem **Hoteliere- und Gastwirteverband (HGV)**, dem **Südtiroler Köcheverband - SKV** sowie weiteren Partner:innen. Seit dem Start 2023 zeigt die Reihe erfolgreiche Beispiele regionaler Zusammenarbeit und innovative Modelle, von denen beide Sektoren profitieren.

Beim Auftaktevent 2025 in der Dolomitenregion Seiser Alm wurden gleich mehrere Vorzeigebetriebe vorgestellt

- Landwirt **Klemens Villgrattner** vom Rosenwirthof in Tiers baut Getreide wie Roggen, Weizen und Gerste an – eine Idee, die auf Initiative von Bäcker **Johannes Tratter** entstand. Das daraus gebackene Brot „Von do“ wird nicht nur in der Bäckerei Tratter, sondern auch im **Hotel Cyprianerhof** von **Monika Damian** angeboten, wo die Körner auch in der Küche verwendet werden. Die drei Partner:innen haben so einen funktionierenden regionalen Kreislauf geschaffen, der Qualität, Nachhaltigkeit und Bewusstsein vereint.

- **Veronika Stampfer**, Landwirtin am **Stampferhof** in **Völser Aicha**, setzt auf artgerechte Tierhaltung und hochwertige Fleischverarbeitung. Seit 2005 ist sie Teil des Südtiroler Speckprogramms, das auf strenge Herkunfts- und Qualitätskriterien setzt. Ihre Produkte – Speck, Würste und Rippchen – werden traditionell gefertigt und mehrfach prämiert.

- Zum kulinarischen Abschluss führte der Besuch ins **Gourmetrestaurant Lampl Stube** von **Marc Oberhofer** in Kastelruth. Der Küchenchef setzt auf Bio-Zutaten von regionalen Höfen und verarbeitet Fleisch und Fisch nach dem Prinzip „nose to tail“. Seine Küche verbindet Südtiroler Wurzeln mit japanischer Finesse – ein nachhaltiges Genusskonzept, das bereits mit drei Falstaff-Gabeln und zwei Gault&Millau-Hauben ausgezeichnet wurde.

Die Eventreihe bietet neben Betriebsbesichtigungen auch Raum für Austausch, Inspiration und Vernetzung. Die Veranstaltungen sind regelmäßig ausgebucht – ein Zeichen für das große Interesse an praxisnahen Erfolgsmodellen.

IDM-Marketingdirektor Wolfgang Töchterle betont: „Früher war die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus selbstverständlich. Mit unserer Eventreihe möchten wir diese Tradition neu beleben und mit innovativen Ansätzen zukunftsfähig machen.“

Nach der Sommerpause wird die Eventreihe im **Herbst 2025** mit neuen Terminen fortgesetzt.

Informationen und Anmeldung:
www.tourismut.com

red



Der Festplatz auf der
Schwemmalm im Ultental

THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2025

Kulinarisches Spektakel 10-jähriges Jubiläum

Jonas Veith siegt. Kochchallenge auf der Schwemmalm im Ultental: Innovative Gerichte, regionale Produkte und vielversprechende Talente begeistern

Zum zehnten Mal versammelten sich die herausragendsten Talente der Kochkunst Südtirols auf der malerischen Schwemmalm. Trotz teils heftiger Regenfälle war die Veranstaltung ein voller Erfolg für alle Beteiligten. Die Organisatoren, der Südtiroler Köcheverband – SKV und das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm, waren begeistert, dass vier talentierte Jungköche im Alter von 15 bis 17 Jahren die Chance nutzten, ihr Können unter Beweis zu stellen.

Dieses Event bietet den vielversprechenden Nachwuchsköchen eine Plattform, um ihre Fähigkeiten mit regionalen und saisonalen Produkten zu präsentieren. Die besondere Herausforderung: das Kochen mit traditio-

nellen Holzherden, ganz ohne Strom! Solche Initiativen sind entscheidend, um die kulinarischen Traditionen der Region zu bewahren und die nächste Generation zu inspirieren, Höchstleistungen zu erbringen.

Das betonte KM Andreas Köhne, einer der drei hochkarätigen Jurymitglieder und Vorsitzender der Wettbewerbskommission im Südtiroler Köcheverband – SKV. Der Juror und Sternekoche Theodor Falser ist überzeugt, dass dieser spannende Wettbewerb die Kreativität und das handwerkliche Geschick der Teilnehmer fördert und sie für die Zukunft motiviert. Auch Sternekoch Luis Haller zeigte sich erfreut über das Engagement der Jungköche und betonte, dass die Alm ein wichtiger Treffpunkt für



v.l.n.r. Heinrich Dorfer,
Jonas Veith und Mike Mayer



v.l.n.r.

2. Platz **Niklas Innerhofer**

1. Platz **Jonas Veith**

3. Platz **Raphael Klammer**

4. Platz **Bastian Rechenmacher**

mit SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**

die Jugend ist. Hier können sie ihre außer gewöhnlichen Fähigkeiten präsentieren.

Die Jury entschied, die Bewertung der Hauptspeise ausfallen zu lassen, da während der Zubereitung starker Regen auftrat. Damit wollte sie eine faire und qualifizierte Beurteilung sicherstellen.

Trotz der widrigen Wetterbedingungen gaben die Teilnehmer ihr Bestes und kreierten mit Leidenschaft Gerichte, die sowohl geschmacklich als auch visuell überzeugten. Die Jungköche meisterten die Herausforderung mit Bravour und bewiesen damit, dass die Zukunft der Gastronomie in guten Händen liegt.

Den Titel THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2025 sicherte sich Jonas Veith (Coach: Mike Mayer, Quellenhof, Passeier), der die Jury mit seiner Kreativität und Arbeitsweise beeindruckte. Er war begeistert, dass sein Arbeitgeber mit Familie anwesend war und er für seine Leistungen viel Lob erhielt. Den zweiten Platz belegte Niklas Innerhofer (Coach: Laurin Prieth, Schlosswirt, Forst)

Die Juroren v.l.n.r.:
Sternekoch **Luis Haller**,
Sternekoch **Theodor Falser**
und KM **Andreas Köhne**



Die vier Coaches v.l.n.r.:
Mike Mayer, Quellenhof, Passeier
Roland Hanny, Jagdhof, Latsch
Laurin Prieth, Schlosswirt, Forst
Stephan Zippl, Parkhotel Holzner, Ritten

und Bastian Rechenmacher (Coach: Roland Hanny, Jagdhof Latsch) auf dem vierten Platz. Alle vier Finalisten drückten ihre Dankbarkeit gegenüber ihren Coaches und Familien aus, die sie auf diesem Weg unterstützt

Fortsetzung auf Seite 36



Ein kulinarisches Kunstwerk
von Niklas Innerhofer



v.l.n.r.

Coach **Roland Hanny**, Hotel Jagdhof, Latsch mit **Bastian Rechenmacher**
Coach **Laurin Prieth**, Schlosswirt Forst, Algund mit **Niklas Innerhofer**
Raphael Klammer und Coach **Stephan Zippl**, Parkhotel Holzner, Ritten
Jonas Veith und Coach **Mike Mayer**, Hotel Quellenhof, Passeier

hatten. Der Finalist durfte sich über einen begehrten Gutschein für eine unvergessliche Übernachtung in einem erstklassigen Hotel freuen, während die anderen Preisträger mit Gutscheinen für besondere Erlebnisse belohnt wurden.

Philip Hafner, Mitbegründer der Veranstaltung und Vorstandsmitglied im Südtiroler Köcheverband – SKV, lobte den Einsatz der Jungköche, Coaches und Jurymitglieder. Er sprach besonderen Dank an die Lacknerstube und

das Hotel Kassian, beide in Algund, deren Mitarbeiter hervorragende Speisen für die zahlreichen Gäste zubereitet hatten.

Der Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV, KM Patrick Jageregger, würdigte die Jubiläumsveranstaltung und hob die bedeutende Rolle hervor, die solche Events bei der Förderung

junger Köchinnen und Köche spielen. Bei 2.200 Metern auf einem Holzherd und unter diesen Wetterbedingungen zu kochen, ist eine beeindruckende Leistung. Auch der Geschäftsführer des Ski- und Wandergebiets Schwemmalm, Franz Unterholzner, sprach seine Anerkennung aus.

red / sm

PR-INFO

Hygan

Verleihen Sie Ihrer Küche sprühbare Sauberkeit

Et voilà... HYGAN serviert DUAL CLEAN Kitchen, das nachhaltige mobile Reinigungssystem für Profiküchen – mit neuer Rezeptur und in Kürze EU-Ecolabel-zertifiziert

DUAL CLEAN trägt seinen Namen nicht von ungefähr. Es besteht aus einem intelligenten Sprühapplikator, an den zwei Kartuschen mit einem einfachen Klick angedockt werden: Hochkonzentrat und frisches Leitungswasser.

Dosiert exakt, senkt Kosten spürbar

Ein leichter Zug am Sprühhebel genügt – und schon landet ein feiner Sprühnebel aus Wasser und Konzentrat im perfekten Mischverhältnis auf der zu reinigenden Oberfläche. Produktverschwendung und Fehldosierungen sind ausgeschlossen. Überflüssige Kosten werden eingespart, die Umwelt nachhaltig geschont.

Stark reinigend, sanft zu allen Oberflächen

Ob Öle, Fette, Lebensmittelreste oder

Verkrustungen – DUAL CLEAN wird mit verschmutzten Geräten und Oberflächen aller Art fertig. In Hotel- und Gastroküchen, wo Zeit und Arbeits-

druck an der Tagesordnung liegen, ist eine effiziente, schonende und zuverlässige Hygiene besonders wichtig.

Und das Beste kommt zum Schluss

Das DUAL CLEAN Reinigungssortiment umfasst 5 Spezialprodukte, die zu 100 Prozent in unserem Südtiroler Firmensitz entwickelt, hergestellt und persönlich an unsere Kund*innen ausgeliefert werden. Die EU-Ecolabel-Zertifizierung für die gesamte Produktlinie steht kurz bevor. Herzlich willkommen in unserer nachhaltigen Reinigungswelt.



HYGAN
Innovative Cleaning Products

HYGAN GmbH
Antonio-Meucci-Straße 5, Leifers
hygan.it

Buchtipp!



Tina Marcelli

Kinder kochen Südtiroler Klassiker



In diesem Kochbuch für Kinder nimmt Tina Marcelli die kleinen Köche in die Welt der Südtiroler Spezialitäten mit.

Mit fast 40 kinderfreundlichen Rezepten – von Frittatensuppe über Kaiserschmarren bis hin zu Spinatknödeln – ist für jeden Geschmack etwas dabei. Jedes Rezept ist klar beschrieben, sodass auch Anfänger problemlos mitkochen können. Schritt für Schritt und mit vielen Fotos gelingt die Zubereitung im Händumdrehen. Dabei stehen Spaß am Kochen sowie Freude an gesunder Ernährung im Vordergrund.

Die Kinder dürfen sich auf eine kulinarische Reise durch Südtirol freuen und ihre eigenen Gerichte für Familie und Freunde zaubern.

Erscheinungsdatum: 22.10.2025

ISBN: 978-88-6839-886-6

Preis: 25,00 Euro



Neuheiten

Art. 2842*
Blueberry Curd Pie
Maße: Ø 24,0 x H 4,0 cm
Gewicht: 1.440 g, 1 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2848*
**Blätterteigstange
Pistazie-Vanille**
L 17,5 x B 3,6 x H 2,0 cm
Gewicht: 100 g, 60 St./Kt.
❄️ Teigling



Art. 2833*
**Mini Cheesecake
Mischkiste,
3-fach sortiert**
Maße: Ø 6,0 x H 3,7 cm
Gewicht: 85 g, 36 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2838*
**Glutenfreie süße
Mischkiste,
3-fach sortiert**
Gewicht: 63 g, 30 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 342*
Brötchen-Trio
Gewicht: 81 g, 80 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 2849*
**Glutenfreie Bröt-
chen Selection,
3-fach sortiert**
Gewicht: 72 g, 36 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 2854*
**Mini-Börek
Mischkiste,
3-fach sortiert**
L 9,0 x B 4,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 50 g, 150 St./Kt.
❄️ Teigling

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!

SAVE THE DATE



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

VORANKÜNDIGUNG

Termin vormerken *Sei dabei!*

Liebe Mitglieder des Südtiroler Köcherverbandes – SKV,

unsere Jahreshauptversammlung zu der wir unsere Mitglieder herzlich einladen, findet am Samstag **15. November 2025** um 9.00 Uhr in Bozen statt.

Nutzen wir die Gelegenheit, um gemeinsam spannende Ideen auszutauschen und die Weichen für die Zukunft des Südtiroler Köcherverbandes – SKV zu stellen. Euer Input ist wertvoll und trägt dazu bei, unsere Visionen zu verwirklichen.

Lasst uns gemeinsam neue Wege beschreiten!

Wir freuen uns auf euer Kommen und einen inspirierenden Austausch!

Mit besten Wünschen und herzlichen Grüßen

KM **Patrick Jageregger**

SKV-Präsident



Hotel

13–16/10/2025
Bozen, Südtirol

4
Tage

400
Aussteller mit den
neuesten Trends

19.000
Gastgewerbeprofis

Willkommen
in der Zukunft
der Gastlichkeit



**Internationale Fachmesse
für Hotellerie und Gastronomie**
...wo Gastfreundschaft zu Hause ist

Follow us!



HOTEL MESSE

Wir sind wieder dabei!

Der Südtiroler Köcheverband – SKV ist wieder mit einem eigenen Stand auf der Fachmesse Hotel in Bozen vertreten.

Besucht uns, entdeckt **kulinarische Highlights**, knüpft **Kontakte** und lasst euch **von neuen Ideen inspirieren**.

Wir freuen uns auf euch!

**Stand
B 09/18**



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



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich

 **Hotel**

Besuchen Sie uns auf
der **HOTEL Messe**
in Bozen:

13. - 16.10.2025
Stand C18/60

VERLÄSSLICHKEIT, QUALITÄT UND RUNDUM-SERVICE.

Setzen Sie auf Erfahrung, die überzeugt.

Wir schaffen innovative Lösungen.
Mit Leidenschaft. Mit Präzision. Mit Stil.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

