

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



BASTIAN RECHENMACHER

A Carbonara geat olm!

S. 20

SKV-Wohnzimmer

GENUSS, LEIDENSCHAFT UND GEMEINSCHAFT

We
STAND

for
TASTE

AKTUELL

- 06** Neuer Weg in die Küche durch Nachqualifizierung
- 09** Neue Partnerschaft mit regionalem Mehrwert
- 11** Neue Impulse an der Savoy und Hellenstainer

THEMA

- 12** Genuss, Leidenschaft und Gemeinschaft

YOUNG CHEFS

- 20** Bastian Rechenmacher
Kreativität auf dem Teller

BEZIRKE

- 22** Teilnahme am feierlichen Jubiläum
- 24** Fischdelikatessen und Feststimmung beim Schlanderser Dorffest

SZENE

- 26** Hollandaise vs. Béarnaise
- 28** Wenn der Burger aus der Petrischale kommt

EINFACH ERKLÄRT

- 29** Produkthaftung in der Gastronomie

EVENTS

- 34** Geschichten aus der Küche
- 37** 3 Köche, 3 Konzepte:
„So isst Euregio“ ist zurück

NACHLESE

- 38** Ein herzliches Dankeschön an KM Martin Tschafeller

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Irene und Andreas Theiner



THEMA

Das **Winzer-Ehepaar** vom Schloss Plars in Algund

16

SZENE

Fleisch ohne Tier?
Wenn der Burger aus der Petrischale kommt

28

Forschung im Labor an der Zukunft nachhaltiger Fleischproduktion



EVENTS

Andreas Döllerer
Der Schatz der alpinen Rohstoffe

32



MITGLIEDER IM FOKUS: GEMEINSAM DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Netzwerk, Weiterbildung und Nachwuchsförderung

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

in unserer schnelllebigen Zeit verändert sich die Gastronomie ständig. Die Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV soll die Mitglieder in den Fokus rücken, den Zusammenhalt stärken und die Inspiration fördern. Gemeinsam wollen wir die Zukunft gestalten und den Erfahrungsaustausch intensivieren.

Auf der Fachmesse Hotel 25 präsentierte sich der Südtiroler Köcheverband – SKV in einem spektakulären Schaufenster. Besucher:innen genossen die Kreativität der Südtiroler Küche und tauchten in ein lebendiges Netzwerk von Gastronomie- und Tourismusprofis ein.

Wir präsentieren ein inspirierendes Winzerpaar, das als Quereinsteiger mit Herzblut arbeitet. Ihr Einsatz für regionale Sorten verbindet Tradition und Innovation.

Gastrofresh wird unser neuer, starker Partner. Wir blicken voller Vorfreude auf die Zusammenarbeit und darauf, gemeinsam zur Stärkung der Südtiroler Kulinarik beizutragen.

Schließlich gibt es auch Neues aus den Bezirken: Vernetzung und Austausch zwischen den Köch:innen sind entscheidend für die Förderung der Vielfalt und Qualität unserer Produkte. Zudem stellen wir einen Jungkoch vor, da uns die Nachwuchsförderung am Herzen liegt.

Ich freue mich, Sie am 15. November zahlreich vertreten zur Mitgliederversammlung begrüßen zu dürfen. Ihr Einsatz für die Südtiroler Gastronomie ist unschätzbar, und ich danke Ihnen dafür. Lassen Sie uns gemeinsam eine bereichernde Zukunft gestalten und mit Herz, Können und Ihrer Bereitschaft, neue Wege zu gehen.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

Herausgeber:

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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**

Florian Mahlknecht

Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:

Patrick Jageregger (pj)

Reiner Münnich (rm)

Margareth Lanz (ml)

Barbara Obertegger (bo)

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

Bild Titelseite:

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Kürbiscreme |

Rosenkohl | Stracciatella

Foto: **HOLZNER GREGOR &
UNTERTHURNER ALEX**



„SKV-WOHNZIMMER“ AUF DER HOTEL 25

Ein unvergessliches Erlebnis der
Südtiroler Gastronomie

Lesen Sie weiter
auf Seite 12

TERMINE



07. BIS 09. NOVEMBER 2025

Young Chefs Unplugged, Rankweil (A)

15. NOVEMBER 2025

SKV - Mitgliederversammlung, Bozen

18. NOVEMBER 2025

Gustoso im Gustelner, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

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
f facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband und
i www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

Neuer Weg in die Küche durch Nachqualifizierung

Startschuss für den Lehrgang zur beruflichen Qualifikation für Bedienstete im Küchenbereich über den zweiten Bildungsweg.



Foto: LBS SAVOY

v.l.n.r. vorne bis zum Banner: KM **Hannes Hofer**, Koordinator **Emil Oberprantacher**, hinten bis zum Banner: KM **Markus Malfer**, Direktor **Karl Telser**, außen rechts neben den TeilnehmerInnen KM **Markus Steger**, und Koordinatorin **Claudia Pedoth**

Mit großem Engagement haben 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Südtirol den neuen Lehrgang zur Nachqualifizierung im Bereich Kochen an der Landesberufsschule Savoy begonnen. Viele von ihnen möchten im zweiten Bildungsweg ihren Berufsabschluss nachholen und damit neue berufliche Perspektiven erschließen.

Der Lehrgang umfasst zwei zentrale Module: Praxis und Allgemeinbildung, die die Teilnehmer:innen gezielt auf die Lehrabschlussprüfung im Januar vorbereiten. Geleitet wird der zweimonatige Kurs von erfahrenen Lehrpersonen der LBS Savoy, die ihr Fachwissen praxisnah und kompetent vermitteln. Der abwechslungsreiche Unterricht im Klassenzimmer und in den Lehrküchen der Schule bietet die besten Voraussetzungen, um alle notwendigen beruf-

lichen Kompetenzen für die Lehrabschlussprüfung zu trainieren.

Die berufliche Weiterbildung stellt neben der Erstausbildung und der Meisterausbildung die dritte Säule der Berufsschulen in Südtirol dar. Sie ermöglicht Erwachsenen, sich beruflich weiterzuentwickeln, Qualifikationen nachzuholen und auf höchstem Niveau Neues zu lernen. Besonders die Nachqualifizierung kann für viele einen entscheidenden Karrieresprung bedeuten.

„Wir sind überzeugt, dass Weiterbildung nicht nur Fachwissen vermittelt, sondern auch Türen öffnet und berufliche Chancen erweitert“, betont Direktor Karl Telser. Der aktuelle Start zeigt, dass das Interesse groß ist und die berufliche Weiterbildung in Südtirol einen wichtigen Beitrag zur Qualifizierung und Zukunftssicherung leistet.

Koordinatorin
Claudia Pedoth

Mehr Wertschätzung für den Gast



Auf jedem Teebeutel
befindet sich ein
QR-Code mit wertvollen
Informationen:

- ✓ Detaillierte
Produktbeschreibung
- ✓ Zutatenübersicht
- ✓ Hinweise zur
Nachhaltigkeit

Höchste Qualität, die man in der Teetasse schmeckt.
Stilvoll und professionell präsentiert.

viropa.com | Brixen – Südtirol

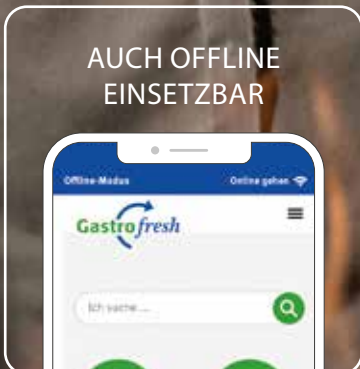
Der neue Webshop

www.gastrofresh.it

EINFACH ÜBERALL
BESTELLEN



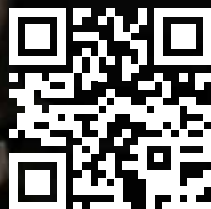
AUCH OFFLINE
EINSETZBAR



SCHNELLES BESTELLEN
MIT DER ESSENZLISTE



ETIKETTENDRUCK UND
SCANFUNKTION



Jederzeit, überall, unkompliziert: Der neue Webshop von Gastrofresh - Auch als App.

Der neue Webshop von Gastrofresh vereinfacht Bestellungen, verkürzt Suchzeiten und optimiert die Organisation in der Küche. Mit mobiler Nutzung, Essenzliste, Etikettendruck, Scanfunktion und Bestellvorlagen wird der Einkauf so effizient wie nie zuvor. Der Frischespezialist kombiniert ein hochwertiges Sortiment mit digitalem Service – ein echter Mehrwert für jeden Küchenbetrieb.

Neue Partnerschaft mit regionalem Mehrwert

Gastrofresh und der Südtiroler Köcheverband - SKV im Dialog – über Regionalität, Nachhaltigkeit und die Liebe zu guten Produkten

Anna Huber, Marketingleiterin
von Gastrofresh



Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, Gastrofresh als neuen Partner willkommen zu heißen. Das Unternehmen steht für eine klare Philosophie: Lebensmittel in ihrer besten Form zu liefern, regionale Werte zu stärken und gleichzeitig innovative Lösungen für die Küche zu entwickeln. Gemeinsam möchten wir die heimische Gastronomie weiter stärken, das Bewusstsein für hochwertige Produkte fördern und Köchinnen und Köche in ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Gastrofresh bringt nicht nur ein breites Sortiment an frischen Lebensmitteln mit, sondern auch viel Expertise und ein Ziel, das auch dem SKV am Herzen liegt: die kulinarische Identität Südtirols zu bewahren und weiterzuentwickeln.

„Wir freuen uns auf eine partnerschaftliche Zusammenarbeit, die den Austausch, die Qualität und die Kreativität in der Südtiroler Küche bereichert“, so SKV-Präsident Patrick Jageregger.

Anna Huber, Marketingleiterin von Gastrofresh, ergänzt: „Für uns ist diese Partnerschaft ein Ausdruck unserer Philosophie, Gastronomie zu leben und Köchinnen und Köche bestmöglich zu unterstützen.“

Wir haben mit Anna Huber über die neue Partnerschaft mit dem SKV, die Unternehmensphilosophie und ihre persönliche Leidenschaft fürs Kochen gesprochen.

Was bedeutet die Partnerschaft mit dem Südtiroler Köcheverband – SKV – für Gastrofresh?

Die Partnerschaft ist für uns eine wertvolle Verbindung zwischen Produzenten und Produzentinnen sowie Köchen und Köchinnen. Gemeinsam stärken wir die regionale Küche, fördern heimische Produkte und bringen Landwirtschaft und Tourismus näher zusammen. Durch den regelmäßigen Austausch profitieren beide Seiten – wir lernen direkt von den Küchenprofis und können unsere Angebote noch besser an deren Bedürfnisse anpassen.

Welche Philosophie steckt hinter Gastrofresh und wie spiegelt sie sich in Ihrem Angebot wider?

Unsere Philosophie ist die tiefe Verwurzelung in der Region. Wir setzen auf frische, hochwertige Produkte aus Südtirol

und bieten dabei besten Service – verlässlich, schnell und persönlich. Regionalität ist kein Trend für uns, sondern gelebter Alltag.

Was sind Ihrer Meinung nach die größten Herausforderungen in der Gastronomie heute – und wie kann Gastrofresh hier unterstützen?

Nachhaltigkeit ist eine der größeren Herausforderungen der heutigen Gastronomie. Hier möchten wir aktiv mitgestalten – etwa durch Projekte wie unsere Mehrwegkisten, die helfen, Verpackungsmüll zu vermeiden und Abläufe effizienter zu gestalten.

So leisten wir gemeinsam mit unseren Partnern einen Beitrag zu einem verantwortungsbewussteren Umgang mit Ressourcen.

Wie würden Sie Ihre Kochskills beschreiben?

Ich koche gern, experimentiere viel und lege großen Wert auf gute Zutaten. Luft nach oben ist auf jeden Fall noch, aber mit Leidenschaft und gutem Gewissen gelingt es meistens ganz gut.

Was ist Ihr Lieblingsgericht – und welches Gericht kommt Ihnen nicht auf den Tisch?

Ein echtes Highlight ist für mich das Wiener Schnitzel vom heimischen Wild, dazu Pustertaler Erdäpfel. Was ich nicht so gerne mag, ist die Kuttelsuppe.

red



v.l.n.r.: SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**,
SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**,
Marketingleiterin **Anna Huber**,
Verkaufsleiter **Thomas Enderle**



Für mehr **VIELFALT** am Morgen.



Neue Impulse an der Savoy und Hellenstainer

Südtiroler Köcheverband - SKV beglückwünscht
Karl Telser und **Benjamin Flora** zur Direktion

Direktor **Karl Telser**
(rechts) mit
SKV-Vizepräsident
KM **Roland Schöpf**



Direktor **Benjamin Flora**
(rechts) und
SKV-Landesvorstand
KM **Tobias Zanotto**

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert Herrn Karl Telser herzlich zu seiner Ernennung als Direktor der Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“ sowie Herrn Benjamin Flora, der die Leitung des Berufsbildungszentrums „Emma Hellenstainer“ übernommen hat.

Die beiden Schulen gelten seit Jahrzehnten als zentrale Ausbildungsstätten für Köchinnen, Köche und Fachkräfte im Gastgewerbe und legen das Fundament für die berufliche Laufbahn des gastronomischen Nachwuchses in Südtirol. „Mit Karl Telser und Benjamin Flora übernehmen nun zwei

erfahrene und engagierte Persönlichkeiten die Leitung dieser wichtigen Einrichtungen. Wir sind überzeugt, dass sie die Ausbildung mit frischen Impulsen prägen und junge Talente nachhaltig fördern werden“, betont SKV-Präsident Patrick Jageregger.

Für den Verband hat die enge Zusammenarbeit mit den Schulen eine besondere Bedeutung. Gemeinsam mit den Fachlehrerinnen und Fachlehrern, den Auszubildenden und den Partnern aus der Wirtschaft möchte der SKV dazu beitragen, die Qualität der kulinarischen Ausbildung kontinuierlich zu verbessern. „Wir freuen uns auf eine

gute und zielführende Zusammenarbeit mit den Direktoren Telser und Flora. Nur im Schulterschluss zwischen Praxis, Ausbildung und Verband können wir die gastronomische Zukunft in Südtirol nachhaltig sichern“, ergänzt SKV-Vizepräsident Roland Schöpf.

Wir wünschen beiden viel Energie, Freude und Erfolg bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe. Mögen die Savoy und die Hellenstainer unter ihrer Leitung weiterhin Leuchttürme der gastronomischen Ausbildung bleiben.

red

Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

11 // SKV AKTUELL

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE
DER BERUFLICHEN
WEITERBILDUNG



BESSERWISSER
WISSEN'S BESSER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

Kursinformationen



AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL



Berufsbildung



Emma Hellenstainer
Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

LANDES
HOTELFACH
SCHULE
BRUNECK



landesberufsschule für das
Gastgewerbe SAVOY



Kaiserhof



Othmar Raich (Bildmitte) mit Team,
Moderatorin **Silvia Fontanive** und
SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**

„SKV-WOHNZIMMER“ AUF DER HOTEL 25

Genuss, Leidenschaft und Gemeinschaft

Ein unvergessliches Erlebnis der Südtiroler Gastronomie

Manuel Wieland



Vier Tage voller Genuss, Kreativität und kulinarischer Begegnungen – so lässt sich die Präsenz des Südtiroler Köcheverbands – SKV auf der Messe Hotel 25 wohl am genauesten beschreiben. Der SKV-Stand, liebevoll als „SKV-Wohnzimmer“ bezeichnet, wurde zu einem pulsierenden Zentrum der Messe. Er war nicht nur ein Ort des Austausches, sondern auch ein Ort, an dem die Besucher die Vielfalt, Kreativität und Leidenschaft der Südtiroler Küche hautnah erleben konnten. Von der ersten bis zur letzten Messestunde tauschten sich Gäste aus der Gastronomie, Hotellerie und Tourismusbranche sowie zahlreiche Interessierte am Stand aus. Die Atmosphäre war geprägt von Herzlichkeit, Neugier und einer spürbaren Begeisterung. Gespräche über kulinarische Trends, das Knüpfen neuer Kontakte und das Wiedersehen alter Freunde machten den SKV-Stand zu einem echten Treffpunkt. Es entstand eine ausgelassene Stimmung, die sich über alle vier Messetage hinweg hielt – ein Beweis dafür, wie wichtig Begegnung und Gemeinschaft für die Gastronomie sind.

Vielfalt, Kreativität und kulinarische Highlights

Ein Höhepunkt der Messe war die kulinarische Vielfalt, die am SKV-Stand geboten wurde. Sieben herausragende Gastköche aus Südtirol bereicherten die Veranstaltung mit ihren unverwechselbaren Kreationen:

- **Denis Pixner** vom Hotel Somvita in Dorf Tirol begeisterte mit kreativer, regional geprägter Küche, die Tradition und Innovation harmonisch verbindet.
- **Roland Hanny** vom Dolce Vita Hotel Jagdhof in Latsch setzte seine jahrzehntelange Erfahrung ein, um Gerichte mit außergewöhnlicher Tiefe zu präsentieren.
- **Leonhart Andergassen** (besser bekannt, als underdextercook auf Instagram und Facebook) und **Manuel Wieland** von HotDawgs verwöhnten die Gäste mit kreativen, regionalen Streetfood-Kreationen aus hochwertigen Zutaten.



Das Team von
Othmar Raich



Das SKV-Wohnzimmer

- **Alex Pfattner** vom Restaurant Tower Garden in Brixen kombinierte Leichtigkeit mit regionalem Charakter und einer liebevollen Präsentation.
- **Gregor Holzner & Alex Unterthurner** vom Restaurant Lackner Stubn in Algund servierten Gerichte voller Raffinesse und Leidenschaft für das Handwerk.
- **Hansjörg Gruber** vom Hofschank Wieterer in Jenesien stand für authentische, detailverliebte Küche, die die Tradition Südtirols spürbar macht.
- **Daniel Werth** vom Restaurant Miil in Tschermes setzte neue Akzente, indem er regionale Produkte auf innovative Weise interpretierte.

Fortsetzung auf Seite 15



Moderatorin **Silvia Fontanive**
mit HGV-Direktor **Raffael Mooswalder**



Edition 2025

Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

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

Die limitierte 22. Ausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier entführt ihre BetrachterInnen in eine Szenerie, in der sich sakrale Symbolik, Brautradition und besinnliche Stimmung kunstvoll vereinen.

Inhalt 2 L
in der praktischen
Geschenkspackung

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

Diese kulinarische Vielfalt war ein Spiegelbild der Stärke und Kreativität der Südtiroler Gastronomie – eine Einladung zum Genießen, Entdecken und Vernetzen.

Eine ausgelassene Stimmung – ein lebendiges Miteinander

Am SKV-Stand herrschte durchgehend eine besondere Stimmung: Es wurde gelacht, probiert, diskutiert und gefeiert. Zwischen kulinarischen Kostproben und informativen Gesprächen entstand eine lebendige Atmosphäre, die Besucher:innen immer wieder an den Stand zurückkehrte. Das SKV-Wohnzimmer wurde zu einem Ort, an dem Fachwissen und Leidenschaft auf Augenhöhe geteilt wurden. Die vier Messtage waren geprägt von Herzlichkeit, Begeisterung und einem intensiven Miteinander, das alle nachhaltig beeindruckte.

Dank an alle Beteiligten

Der Südtiroler Köcheverband – SKV spricht allen Beteiligten seinen tiefen Dank aus. Ein herzliches Dankeschön an:

- die Köchinnen und Köche, die mit Hingabe und Kreativität diese Messe bereichert haben,
- die zahlreichen Partner des SKV, die diesen Messeauftritt ermöglicht und unterstützt haben,
- die engagierten Mitglieder des Verbandes, die mit ihrem Einsatz den Stand zu einem einzigartigen Erlebnis gemacht haben,
- und nicht zuletzt an alle Besucherinnen und Besucher, die das SKV-Wohnzimmer mit Leben gefüllt und zu diesem großen Erfolg beigetragen haben.



Selleriecreme mit Kalbswange



Pilz Risotto



Gerstotto mit Trompetenpilze

Ausblick – gemeinsam in die Zukunft

Die Messe Hotel 25 hat eindrucksvoll gezeigt, wie stark die Südtiroler Gastronomie durch Gemeinschaft, Austausch und Kreativität ist. Für den SKV ist dieser Messeauftritt mehr als nur ein Rückblick – er ist Ansporn für die Zukunft. Der Verband freut sich darauf, auch in den kommenden Jahren eine Plattform zu bieten, auf der Begegnung, Genuss und Austausch im Mittelpunkt stehen.

Mit aufrichtiger Dankbarkeit blickt der SKV auf vier Tage zurück, die geprägt waren von kulinarischer Vielfalt, einer ausgelassenen Stimmung und wertvollen Begegnungen. Das „SKV-Wohnzimmer“ auf der Messe Hotel 25 wird als ein besonderes Kapitel in Erinnerung bleiben – ein Ort, an dem der Kochberuf gelebt, gefeiert und geehrt wurde.

red / pj

Das Winzer-Ehepaar Theiner vom Schloss Plars

Quereinsteiger: Entschlossenheit und Mut als Schlüssel zu neuen Möglichkeiten – ein Bericht und Interview

Irene und Andreas Theiner in Algund haben einen beeindruckenden Weg in der Weinwelt eingeschlagen. Ursprünglich aus anderen Berufen – Andreas als Bankangestellter und Irene in der Modebranche – haben sie sich als Autodidakten in die Welt der Winzer eingearbeitet. Ihr Ansatz des „learning by doing“ hat ihnen neue Perspektiven und eine tiefe Leidenschaft für das Winzerhandwerk eröffnet.

Seit der Übernahme des Weinguts im Jahr 2004, dessen Ursprünge bis 1357 zurückreichen, bereichern sie das Erbe mit frischem Enthusiasmus und innovativen Ideen. Wie Andreas' Vater in den 1960er Jahren mit dem Anbau von Äpfeln begann, konzentriert sich das Ehepaar Theiner nun auf die Weinproduktion.

Die wichtigsten Weinsorten des Weinguts umfassen Weißburgunder, Sauvignon, Vernatsch, Merlot und Lagrein. Diese Vielfalt spiegelt nicht nur die Qualität der lokalen Trauben wider, sondern auch das Streben des Ehepaars, exzellente Weine zu kreieren. Beide sind ausgebildete Sommeliers und bringen ihr umfangreiches Wissen in die Produktion und Vermarktung ihrer Weine ein.

Andreas und Irene sind auch Gastwirte, was ihnen eine einzigartige Verbindung von Weinbau, kulinarischem Genuss und Gastfreundschaft ermöglicht. In ihrem B&B legen sie Wert auf saisonale und heimische Produkte, um ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Diese Kombination aus erlesenem Wein und regionaler Küche rundet das Erlebnis auf Schloss Plars ab und lädt ein, die Region mit allen Sinnen zu entdecken.

Die Theiners haben aus ihrer Leidenschaft für den Weinbau einen erfolgreichen Betrieb entwickelt. Ihre Reise von Quereinsteigern zu Winzern zeigt Entschlossenheit und Lernen

Fortsetzung auf Seite 19

”

Wein wird auch in Zukunft einen wichtigen Bestandteil des gastronomischen Erlebnisses ausmachen.



Irene und Andreas Theiner haben ihren
Weinbau erfolgreich etabliert.





Geräucherte Glücksmomente.



Genuss ist die Summe vieler Faktoren. Hervorragende Zutaten, handwerkliches Können, sorgfältige Verarbeitung und überlieferte Familienrezepte verleihen unseren Räucherspezialitäten ihren unvergleichlichen Geschmack.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.
www.siebenfoercher.it

”

Kleine Winzer können
nur mit speziellen Weinen
erfolgreich sein

durch Erfahrung. Mit Hingabe und Engagement für Qualität haben sie das Weingut modernisiert und den Weintourismus in ihrer Region belebt.

Um mehr über ihre Reise und die Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Weinbranche sowie die Verbindung von gutem Wein und Kulinarik zu erfahren, werfen wir einen Blick auf das Interview mit dem Ehepaar Theiner.

Wie sieht ihr die Rolle von Wein in der modernen Gastronomie und welche Trends beobachten Sie derzeit in der Verbindung von Speisen und Weinen?

Wein wird auch in Zukunft einen wichtigen Bestandteil des gastronomischen Erlebnisses ausmachen. Derzeit ist der Trend zu leichteren Weinen zu beobachten, sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen. Viele suchen nach unkomplizierten, gut trinkbaren Weinen, die sich gut mit verschiedenen Speisen kombinieren lassen.

Welche besonderen Eigenschaften oder Merkmale Ihres Weins machen ihn zu einer idealen Ergänzung für die Gastronomie?

Alle unsere Weine haben einen eigenständigen Charakter und zeigen eine

angenehme Leichtigkeit. Wir legen großen Wert auf Frische und Saftigkeit. Sie spiegeln das Terroir des Meranerlandes hervorragend wider.

Welche Herausforderungen sehen Sie für Winzer, die ihre Weine im Gastronomiebereich etablieren möchten?

Aktuell ist die Nachfrage nach Wein rückläufig, wobei Rotweine schwieriger zu verkaufen sind als Weißweine. Daher müssen wir als Winzer noch mehr eigenständige Weine mit einem klaren Profil kreieren. Kleine Winzer können nur mit speziellen Weinen erfolgreich sein. Ein guter Austausch und persönlicher Kontakt zwischen Winzer und Gastronom sind dabei entscheidend.

Könnt ihr uns von einem besonderen Moment oder einem Erfolgserlebnis erzählen, bei dem euer Wein in einem Restaurant außergewöhnlich gut aufgenommen wurde?

Das Weingut Theiner kooperiert erfolgreich mit Restaurants, um authentische Geschmackserlebnisse zu schaffen, indem regionale und saisonale Produkte genutzt werden. Ein Beispiel dafür ist das Restaurant „Kuppelrain“, das unse-



Andreas Theiner

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

re Weine seit längerer Zeit bezieht. Wir schätzen das wertvolle Feedback von Hausherrin und Sommelière Sonya sehr. Als sie uns bat, eine Spezialfüllung unseres Sauvignons „Marzan“ in drei-Liter-Flaschen anzubieten, waren wir darüber sehr erfreut und dankbar.

Solche Partnerschaften zwischen Weingut und lokalen Restaurants sind entscheidend, um das gastronomische Erlebnis zu bereichern. Wenn Köch:innen und Sommeliers eng zusammenarbeiten, können wir gemeinsam die Wein- und Speisekombinationen optimieren und den Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse bieten.

sm / red

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG
für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

enri giacomuzzi
IT • HOTEL • RESTAURANT

”

Ich bin überzeugt, dass
die Südtiroler Küche
eine der spannendsten
Küchen ist.



Kreativität auf dem Teller

Ein junger Koch auf der Suche nach Geschmack,
Leidenschaft und seinem eigenen Stil

ZUR PERSON

Bastian Rechenmacher, geboren 2006 in Latsch im Vinschgau und aufgewachsen in Martell, hat 2023 seine Kochausbildung an der Landesberufsschule Savoy in Meran abgeschlossen.

Seine berufliche Laufbahn begann er im **Das Gerstl Alpine Retreat**, wo er acht Monate lang praktische Erfahrungen sammelte.

Seit 2024 ist er als Saucier im **Piris Jagdhof – Dolce Vita Experience** in Latsch tätig.

Während seiner Ausbildung erwarb Bastian wertvolle Kenntnisse und Fähigkeiten, die er auch auf dem elterlichen Bauernhof im Martelltal erlernte.

Er strebt danach, sich kontinuierlich in seiner beruflichen Laufbahn zu verbessern.

Über mich

Ich hatte das Glück, meine Kindheit auf einem Bauernhof im Martelltal zu verbringen, was meine starke Naturverbundenheit geprägt hat. Meine Mutter, eine sehr starke Persönlichkeit, vermittelte mir die Liebe zum Kochen, sobald ich auf den Beinen stehen konnte. Dort sammelte ich meine ersten Erfahrungen in der Küche und half schon früh beim Zubereiten von Speisen. Diese Begeisterung für das Kochen ist mir bis heute erhalten geblieben.

Auf dem Hof bauten wir alles selbst an und hielten einige Kühe. Diese Umstände förderten meine enge Beziehung zur Natur und zu einheimischen Produkten. Die Erlebnisse auf dem Bauernhof lehrten mich die Bedeutung von Frische und Qualität in der Gastronomie. Ich schätze Produzenten, die viel Liebe in ihre Arbeit stecken, denn sie sind authentisch und genießen die Produkte, die sie selbst erzeugen. Ihr Engagement für Qualität und Nachhaltigkeit spiegelt sich in den Lebensmitteln wider, die sie anbieten.

Ich bin überzeugt, dass die Südtiroler Küche eine der spannendsten Küchen ist, da hier rustikale und mediterrane Einflüsse harmonisch kombiniert werden. Klassische Gerichte werden neu interpretiert und verleihen der Küche eine einzigartige Vielfalt.

Mein Hauptziel ist es, mich kontinuierlich weiterzuentwickeln und den Küchenmeister zu erlangen, und den Bezug

zur Natur und zu regionalen Produkten zu wahren, um Frische und Gesundheit zu gewährleisten.

Ein weiteres Ziel ist es, später als Lehrer tätig zu sein, da ich gerne Wissen weitergebe. Ich liebe die Natur und die Zeit mit Freunden, auch wenn ich als Koch oft wenig Freizeit habe. Mein Wunsch ist es, in der Branche zu bleiben, mich stetig weiterzuentwickeln und meinen eigenen Stil zu finden – einen Stil, der Kreativität und Geschmack vereint.

Warum der Beruf Koch?

Der Beruf des Kochs ist für mich eine Leidenschaft. Auch wenn die Arbeit oft herausfordernd ist, liebe ich es, mit meinen Händen etwas zu schaffen, das Menschen glücklich macht. Ich möchte mein Feingefühl auf den Teller bringen und sichtbar machen, indem ich jedem Gericht eine persönliche Note verleihe. Jeder Tag ist anders, und am Ende des Tages stolz auf das zu sein, was ich erreicht habe, ist ein unvergleichliches Gefühl.

sm / red

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Eppes Geils! Kochen ist für mich die Möglichkeit, kreativ zu sein und meine Persönlichkeit in den Kreationen widerzuspiegeln.

Lieblingsort?

Egal wo, Hauptsache mit der Familie oder meinen engsten Freunden.

Beruf: Posten?

Koch, aktuell Saucier.

Lieblingsmenschen?

Meine Familie und enge Freunde, die immer hinter mir stehen.

Lieblingslebensmittel?

Frische Lebensmittel von lokalen Produzenten, und was nie fehlen darf, ist die Butter.

Lieblingsgericht?

Schwierig. Aber eine Carbonara geht immer!

Was ist für mich kochen?

Kochen ist eine Mischung aus Kreativität und Handwerk. Es bedeutet, mit Geschmack und Gefühl Menschen Freude zu bereiten.





Die Köche
beim Festumzug

SKV-BEZIRK SCHLERN

Teilnahme am *feierlichen Jubiläum*

50 Jahre Köcheverein Rosenheim Stadt und Land – Verbundenheit pflegen

Die Freundschaft zwischen dem Köcheverein Rosenheim und dem SKV Bezirk Schlern begann 2018, als der Kollege Andreas Messner den Schriftführer des Rosenheimer Köchevereins, Karl Heinz Kohler, in seiner damaligen Arbeitsstelle, dem Hotel Diana in Seis, bekochte. Dies führte zu einer Einladung nach Rosenheim, die gerne angenommen wurde, und so erlebten wir einen schönen Ausflug an den Chiemsee.

Bald darauf besuchten die Rosenheimer Kolleg:innen Südtirol und begleiteten uns zu unserem traditionellen Köche-Törggelen. Einige Jahre später erhielten wir die Einladung zur 50-Jahre-Jubiläumsfeier des Köchevereins Rosenheim. Da großes Interesse bestand, beschlossen wir, die Einladung freudig anzunehmen. Am 28. August machten sich acht Köche auf den Weg nach Rosenheim. Nach einer Mittagspause in Kufstein



Vor der Heimfahrt mit
Max Antholzer und Partnerin
in der Mitte

kamen wir am Nachmittag an. Wir waren im Hotel Happinger Hof vorzüglich untergebracht, wo auch die Jubiläumsfeier stattfand.

Um 18 Uhr trafen sich die geladenen Gäste im Garten des Hotels zum Aperitif, während eine Alphornbläsergruppe für Unterhaltung sorgte. Hier hatten wir die Gelegenheit, alte Bekannte zu begrüßen und neue Kollegen kennenzulernen. Anschließend begaben sich die Eingeladenen in den Festsaal, wo bei traditioneller bayerischer Volksmusik das Abendessen serviert wurde.

Während des Abends gab es Begrüßungen und Glückwünsche der Ehrengäste sowie Vorträge und einen Rückblick auf 50 Jahre Köcheverein Rosenheim Stadt und Land. Bei dieser Gelegenheit überreichten wir den Vorstandsmitgliedern des Rosenheimer Köchevereins, Präsident Maximilian Antholzer und dem Gründungsmitglied sowie jetzigen Schriftführer Karl Heinz Kohler, die mitgebrachten Präsente.

Am nächsten Morgen fuhren wir in Kochjacken bekleidet in die Stadtmitte, von wo der traditionelle Rosenheimer Festumzug startete. Wir begleiteten die Kollegen aus Rosenheim im Umzug durch die Stadt bis zur Festwiese. Es war ein besonderes



Übergabe der Geschenke: von links **Karlheinz Kohler**, **Wilfried Trocker**, **Hubert Kompatscher**, **Christof Baumgartner**, **Stephan Mahlknecht**, **Karl Mair**, **Walter Agreiter**, der 1. Vorstandsvorsitzende des Köchevereins Rosenheim **Max Antholzer**, **Jakob Marmsoler**, nicht im Bild ist **Franz Rier**.

Erlebnis, an den tausenden von Zuschauern am Straßenrand vorbeizuziehen. Auf der Festwiese waren wir zu einem bayerischen Mittagessen im Flötzinger Festzelt eingeladen. Nach dem üppigen Mahl und einem kurzen geselligen Beisammensein mussten wir leider schon bald die Heimreise antreten. Alle waren sich einig: Es waren zwei schöne Tage mit einem tollen Abschluss. Herzlichen Dank an Karl Heinz Kohler und die Kolleg:innen für die wunderbare Einladung.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Zum Video



Ventilation



Oven



Cooking



Cooling



Heating

Eine App,
100% Kontrolle:

Einfach smart.



CREATUS
— CLOUD —

**Creatus Cloud –
die smarte
IoT-Plattform
für Ihre Geräte.**

- Energiemanagement
- HACCP-Aufzeichnung
- Fehler- und Servicemanagement
- Fernsteuerung
- Kostenkontrolle

Alles in einer App.

www.creatus.cloud

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Fischdelikatessen und Feststimmung beim Schlanderser Dorffest

Innovative Kulinarik trifft auf leidenschaftliches Tauchen: Ein Erfolgsprojekt der Sektion Tauchen des ASC Schlanders Raiffeisen und des Südtiroler Köcheverbands – SKV.

Der Schlanderser Tauchclub „Athesis Sub“, seit 2023 eine eigene Sektion des ASC Schlanders Raiffeisen, bereichert seit vielen Jahren das Dorffest im Hauptort vom Vinschgau mit einem eigenen Verpflegungsstand. Zuvor wurden dort Spaghetti allo Scoglio und Meeresfrüchte serviert. In den letzten Jahren, insbesondere unter der neuen Sektionsleitung, wuchs jedoch das Bewusstsein für die problematischen Folgen des Meeresfischverzehr, wie zerstörte Ökosysteme durch Schleppnetze, Beifang und Überfischung. Daher wurde der Wunsch nach Veränderung laut. Sektionsleiterin Daria Habicher und ihr engagierter Ausschuss begaben sich auf eine spannende Mission, um nachhaltige Alternativen zu finden. Mit der Expertise von Küchenchef Roland Hanny und der Unterstützung des Südtiroler Köcheverbands – SKV entstand ein innovatives Menü, das auf heimischen Fisch setzt. Dieses kulinarische Highlight vereint Kreativität, regionale Produkte und zukunftsweisende Ansätze:

- **Latscher Räucherforelle** | Buttermilchsud | Pumpernickel | Wildkräuter
- **Heimischer Fish & Chips** | Solos Catfish | Rauchpaprikamayo | Süßkartoffelpommes | Gurke
- **Bouillabaisse** | Südtiroler Fisch | Safran | Knoblauchbrot
- **Südtiroler Pressknödel** | Krautsalat | Röstzwiebel

„Durch den Verzicht auf Meeresfische beabsichtigen wir, zum Schutz der Ozeane beizutragen, regionale Produzenten zu unterstützen und die Gäste zu einem bewussteren Konsum anzuregen“, erklärt Sektionsleiterin Daria Habicher.



Leidenschaft für innovative Kulinarik vereint
v.l.n.r. Gründungsmitglied

Paul Tappeiner, Latsch
Bastian Rechenmacher, Latsch
KM Roland Schöpf, Schlanders

Das Ergebnis sprach für sich: Beim Dorffest am 25. und 26. Juli war der neue Ansatz ein großer Erfolg. Viele Besucher:innen brachten sogar eigene Teller mit, um die neuen Spezialitäten zu probieren. Am zweiten Tag war die Küche bereits um 19 Uhr ausverkauft. Die Begeisterung war sowohl bei den Gästen als auch im Südtiroler Köcheverband – SKV deutlich zu spüren. Auch die Lieferanten, darunter das Aquaponik-Unternehmen Solos aus Tramin, die Firma Foppa aus Neumarkt



Bouillabaisse



Backfisch



Pressknödel



Das engagierte Team beim Dorf fest in Schladers

und die Firma Wörndle aus Bozen, zeigten sich unterstützend. Sie alle standen hinter dem Konzept und boten faire Preise an.

So entstand nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch eine

wertvolle Freundschaft zwischen den engagierten Mitgliedern der Sektion Tauchen und den Köch:innen des Südtiroler Köcheverbands – SKV. Zu dieser Gruppe gehören das SKV-Gründungsmitglied Paul Tappeiner aus Latsch, KM Roland Schöpf und Küchenchef Roland Hanny mit Mattia Tassiello, Gabriel Pircher, Bastian Rechenmacher und Jana Wopfner. Ein gemeinsames Helferessen ist bereits in Planung. Und wenn das Dorffest in zwei Jahren wieder stattfindet, ist eines sicher: Diese erfolgreiche Zusammenarbeit soll auf jeden Fall fortgesetzt werden.

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident



Räucherforelle



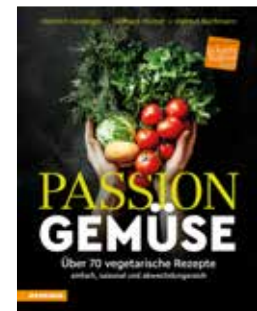
Buch Tipp!



Heinrich Gasteiger |
Gerhard Wiedler | Helmut Bachmann

Passion Gemüse

Über 70 vegetarische Rezepte
Einfach, saisonal
und abwechslungsreich



Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann präsentieren über 70 kreative, vegetarische Rezepte, die die facettenreiche Gemüseküche zeigen. Die Rezepte sind klar strukturiert und für Anfänger sowie Fortgeschrittene geeignet, wobei sie saisonale, regionale Zutaten nutzen.

Besonderen Wert wird auf Flexibilität gelegt: Viele Gerichte bieten vegane Alternativen und können einfach mit Fleisch oder Fisch ergänzt werden. Das Buch enthält zudem eine Einführung in verschiedene Gemüsearten sowie Schritt-für-Schritt-Fotos zur Verarbeitung.

Die Autoren heben die Bedeutung der Farbvielfalt beim Kochen hervor – „Rot und Gelb, Orange, Violett und Grün“ – und zeigen eindrucksvoll, wie Gemüse nicht nur geschmackliche Abwechslung, sondern auch spannende Texturen in die Küche bringt. Sie betonen, dass Gemüse nicht nur gesund ist, sondern jedem Gericht eine besondere Note verleiht.

„So kocht Südtirol“ zeigt, wie die lebendige und gesunde Welt des Gemüses in der Küche verwirklicht werden kann, und bietet wertvolle Inspiration für kreative Kochansätze. Dieses Kochbuch ist ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die die Gemüseküche neu entdecken oder ihre Kochfähigkeiten erweitern möchten.

Hardcover

224 Seiten - 25 Euro
ISBN 978-88-6839-879-8

KOCHKUNDE

Hollandaise vs. Béarnaise

Warum ein Estragonzweig den Unterschied macht

Kaum eine Sauce polarisiert in der Küche so sehr wie die Hollandaise. Für die einen ist sie die Königin der warm

aufgeschlagenen Buttersaucen, für die anderen eine Schreckenssauce, die bei zu viel Hitze schneller gerinnt als der Azubi den Schneebeesen findet. Und mitten in diesem ewigen Ringen der Emulsionen taucht regelmäßig ein kleiner grüner Übeltäter auf: der Estragon.

Hollandaise – die Butter in Reinkultur

Die Sauce Hollandaise ist streng genommen ein kulinarisches Statement: Butter, Eigelb, eine feine Reduktion aus Weißwein, Essig, Pfefferkörnern und Schalotten, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft. Mehr braucht es nicht. Sie lebt von ihrer buttrigen Eleganz, der leichten Säure, die das Fett balanciert, und ihrer seidigen Textur. Ein perfekter Begleiter für Spargel,

Ein Traum aus
Butter und Ei



Foto: ISTOCKPHOTO.COM



GREAT PLACE TO BE
- DOLOMITES -



DAS NEUE HOTEL MONIKA
INNOVATIV. AUSSERGEWOHNLICH.



Wir suchen dich!
Jetzt scannen und mehr erfahren

Fisch oder Gemüse – eben dort, wo man Zartheit betonen möchte.

Béarnaise – die Kräuterbombe

Die **Sauce Béarnaise** ist keine „aufgepimpte Hollandaise“, sondern eine eigenständige Sauce mit Charakter. Ihre Reduktion ist geprägt von Estragonessig, Schalotten und Pfefferkörnern. Am Ende gesellen sich frische Kräuter hinzu – allen voran Estragon, gern auch Kerbel. Das Ergebnis ist kraftvoll, würzig, geradezu temperamentvoll. Und genau deswegen liebt das Steak diese Sauce – und der Grillrost ohnehin.

Das Küchen-Missverständnis

Und jetzt kommen wir zum Knackpunkt: In nicht wenigen Küchen wird heute eine „Hollandaise“ serviert, die so viel Estragonessig intus hat, dass selbst die Béarnaise irritiert dreinblicken würde. Fachlich betrachtet ist das keine Hollandaise mehr, sondern eine missratene Kreuzung. Natürlich: Ein Spritzer Estragonessig bringt Würze. Aber dann sollte man auch das Kind beim Namen nennen. Wer eine Béarnaise will, soll eine Béarnaise schlagen. Wer eine Hollandaise will, soll sich mit Butter und Zitrone begnügen. Alles andere ist, nun ja – kulinarisches Wunschdenken.

Ein Augenzwinkern zum Schluss

Vielleicht ist es ja gerade diese Verwechslungsgefahr, die beide Saucen so spannend macht. Aber eines sollte man nicht vergessen: In der Küche haben Worte Gewicht. Wenn wir unseren Gästen „Sauce Hollandaise“ versprechen, dann sollten sie auch genau diese bekommen – und keinen aromatisierten Vetter zweiten Grades. Denn am Ende gilt: **Eine Hollandaise ist eine Hollandaise, und eine Béarnaise ist eine Béarnaise.** Alles andere ist bestenfalls eine Familienfeier, zu der niemand eingeladen war.

red / pj



LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE



Art. 2858*
FF-Morning-Bites
Gewicht: 25g, 90 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2416*
SG-Quarkbällchen
Gewicht: 25g, 90 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Gönnen Sie sich den Gusto



Art. 804*
FF-Carrée-Brot-Mischkiste, 4-fach, geschnitten
Gewicht: 840g, 4 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 1747*
Partymischkiste, 5-fach sortiert
Gewicht: 40g, 150 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 1988*
Dip Mix Minis, 6-fach sortiert
Gewicht: 19,2g, 360 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 1160*
FF-Party Burger geschnitten, 4-fach sortiert
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



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

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.it



EDNA-HOTLINE

NUMERO VERDE
800 816 862

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!



FLEISCH OHNE TIER?

Wenn der Burger aus der Petrischale kommt

In-vitro-Fleisch zwischen technologischem Durchbruch,
Marktboom und Akzeptanzhürden

Die Fleischproduktion steht vor einer fundamentalen Transformation. In-vitro-Fleisch, auch als kultiviertes oder Laborfleisch bekannt, entwickelt sich vom Nischenexperiment zu einem ernstzunehmenden Marktsegment. Laut einer aktuellen Studie von Roots Analysis könnte der globale Markt für kultiviertes Fleisch bis 2035 auf über 23 Milliarden US-Dollar anwachsen, mit einer jährlichen Wachstumsrate von über 50 Prozent.

Technologische Fortschritte für die Gastronomie

Seit dem ersten Burger aus kultivierten Muskelzellen 2013 hat sich die Zellkulturtechnologie deutlich weiterentwickelt. Forschende konnten inzwischen Hähnchenstücke in Nugget-Größe züchten und arbeiten an essbaren Gerüsten für komplexere Strukturen, die an Steaks oder Schnitzel erinnern. Auch auf pflanzliche Nährmedien und den Verzicht auf tierische Zusatzstoffe wird zunehmend geachtet, sodass Laborfleisch künftig auch für vegetarisch-ethische Konzepte interessant sein könnte.

Marktpotenzial und regulatorische Lage

Während die FDA (US-amerikanische Behörde für Lebens- und Arzneimittelüberwachung) in den USA den Verkauf von kultiviertem Fleisch bereits genehmigt hat, bestehen in einigen Bundesstaaten noch Verbote. Auch die EU prüft Zulassungsanträge von Start-ups wie Mosa

Meat oder Aleph Farms. Für Köche und Gastronomen bedeutet dies: Das Angebot wird regional unterschiedlich verfügbar sein, die Integration in Menüplanung und Einkaufsketten ist derzeit noch experimentell.

Akzeptanz in der Küche

Die Akzeptanz von Laborfleisch hängt weniger von Technik als von Kultur und Vertrauen ab. In der Schweiz beispielsweise zeigt eine Studie des Gottlieb Duttweiler Instituts, dass nur rund 20 Prozent der Bevölkerung bereit sind, In-vitro-Fleisch zu probieren. Für Profiköche bedeutet das: Verkostungen, transparente Kommunikation über Herkunft und Herstellung sowie kreative Präsentation sind entscheidend, um Gäste zu überzeugen.

In-vitro-Fleisch gilt nicht nur als kurzfristiger Trend, sondern als mögliche technologische und kulinarische Chance. Es eröffnet Perspektiven, den Fleischkonsum nachhaltiger zu gestalten und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dennoch bleibt offen, ob sich die aufwändige Herstellung tatsächlich ökologisch und wirtschaftlich bewährt - und ob Gäste die künstlich erzeugte Alternative langfristig akzeptieren. Gerade in einer Region wie Südtirol, die stark von handwerklicher Tradition, regionaler Herkunft und authentischen Produkten geprägt ist, könnte es sinnvoll sein, Innovation und Bewährtes sorgfältig abzuwägen. Vielleicht liegt die Zukunft hier weniger in Laborfleisch, sondern vielmehr in der Weiterentwicklung traditioneller, nachhaltiger Produktionsweisen.

red / pj



Produkthaftung in der Gastronomie

Das müssen Köch:innen wissen

Die Frage?

„Als Küchenchefin frage ich mich:
Wenn ein Gericht wegen falscher
Lagerung verdorben ist und ein
Gast krank wird – kann ich per-
sönlich strafrechtlich belangt wer-
den?“

1. Grundprinzip: Wer haftet bei Schaden durch Speisen?

- In Italien (und daher in Südtirol) gilt:
„Derjenige, der ein fehlerhaftes
Produkt in Verkehr bringt, haftet.“

Das kann sein:

- der **Hersteller** (z. B. Produzent von Rohstoffen)
- der **Lieferant/Händler**
- der **Gastronomiebetrieb** selbst (Restaurant, Hotel, Catering), wenn die Speise durch Verarbeitung oder Lagerung verdorben oder unsicher wurde.
- Grundlage ist der „Codice del Consumo“ (das Verbraucherschutzgesetz), der auf EU-Recht basiert.

2. Was heißt „fehlerhaft“ oder „unsicher“?

Ein Lebensmittel gilt als „fehlerhaft“ oder „unsicher“, wenn es für die Verbraucher:innen für den Verzehr als nicht mehr sicher gilt. Beispiele:

- Verderb durch falsche Kühlung oder Lagerung
- Verunreinigungen (Glassplitter, Metall, Plastik)
- Allergene nicht korrekt angegeben
- Kreuzkontaminationen (z. B. Salmonellen, Listerien)
- Abgelaufene Produkte oder falsche Kennzeichnung

Wichtig: Verschulden muss bei Produkthaftung nicht nachgewiesen werden! Schon der Schaden durch ein fehlerhaftes Produkt reicht.

3. Welche Pflichten haben Köch:innen und Betriebe?

	Konkret bedeutet das für den Küchenalltag
HACCP & Eigenkontrolle	Pflichtsystem zur Gefahrenanalyse: Temperaturprotokolle, Warenkontrolle und Reinigung müssen dokumentiert sein.
Kennzeichnung & Allergene	Klare Ausweisung aller Allergene in der Speisekarte und keine falschen Versprechungen („laktosefrei“, „glutenfrei“).
Lieferantenkontrolle	Nur geprüfte, registrierte Lieferanten nutzen; Lieferscheine aufheben.
Schulung des Personals	Alle Küchenmitarbeiter:innen müssen in Hygiene und Lebensmittelrecht geschult sein.
Lagerung & Kühlung	Strikte Einhaltung von Temperatur- und FIFO-Prinzip (First in – First out).
Dokumentation	Alles schriftlich festhalten – wichtig für Nachweis der Sorgfalt im Schadensfall.

4. Haftung im Detail

- Strikte Produkthaftung:**
Gäste müssen nur beweisen, dass sie durch dein Produkt Schaden erlitten haben – nicht, dass du schuld bist.
- Deliktische Haftung (Art. 2043 ZGB):**
Wenn dir Fahrlässigkeit (z. B. mangelnde Hygiene) nachgewiesen wird, haftest du zusätzlich.
- Vertragliche Haftung:**
Ein Gast hat immer einen mündlichen Vertrag mit dem Restaurant; mangelhafte Leistung = Schadenersatzpflicht.
- Bußgelder & Strafrecht:**
Verstöße können Freiheitsstrafen (bis zu einem Jahr) und Bußgelder bis 50.000 Euro nach sich ziehen.

5. Versicherung

- Eine **Betriebshaftpflichtversicherung** ist für Gastronom:innen Pflicht, um Schäden gegenüber Gästen abzusichern.
- Produkthaftungspflichtversicherung** deckt Schäden ab, die durch Speisen oder Getränke verursacht werden.
- Rechtsschutzversicherung kann bei Streitfällen und Klagen helfen.
- Wende dich an ein Versicherungsbüro deines Vertrauens, um deine persönliche Situation zu analysieren und gegebenenfalls dich und den Betrieb angemessen zu versichern.

6. Praxisbeispiele

- Allergischer Schock wegen falscher Kennzeichnung:**
Gast bestellt ohne Nüsse, bekommt versehentlich Nüsse – der Betrieb haftet voll.
- Lebensmittelvergiftung durch Lagerungsfehler:**
Nachweisbar falsche Kühlung = Haftung des Betriebs + mögliche Strafanzeige.
- Glassplitter im Dessert aus Fertigglasur:**
Der Hersteller ist vorrangig haftbar, um die Verantwortung an den Hersteller/Lieferanten abschieben zu können, muss der Betrieb aber nachweisen können, dass das Produkt fehlerhaft war.

Wichtige Tipps für Köch:innen

- HACCP und Hygienestandards sind nicht nur Pflicht, sondern Schutzschild.
- Dokumentation und Rückverfolgbarkeit sind Gold wert, wenn es hart auf hart kommt.
- Allergene und Sonderwünsche immer ernst nehmen und klar kommunizieren.
- Lieferketten prüfen und alles schriftlich festhalten.
- Versicherung prüfen: Produkthaftungspflicht ist Pflicht.

Leserfrage?

Sende deine Anliegen an: redaktion@skv.org
Betreff: „Rechtsfragen einfach erklärt“

Südtiroler Weinkunst aus der Kellerei Meran

Wenn Passion auf Handwerkskunst trifft, entsteht mehr als Wein: echte Charakterstücke für besondere Genussmomente. Die Kellerei Meran verbindet Südtiroler Herkunft mit Feingefühl, Tiefe und Leidenschaft – und bringt Weine ins Glas, die Köchinnen und Köche inspirieren.

Sekt der Spitzenklasse - made in Südtirol

Mit dem **Brut Riserva „36“** setzte die Kellerei Meran 2018 ein Zeichen: klassische Methode, 36 Monate auf der Feinhefe, elegante Struktur. Ein stilvoller Aperitif und hervorragender Begleiter zu Fisch oder leichten Gerichten bis hin zur Nachspeise. Der Jahrgang 2020 wurde erst kürzlich mit der „Corona“ von **Vini Buoni d'Italia** ausgezeichnet. Das neueste Meisterstück: der **Extra Brut Riserva „72“** – sechs Jahre auf der Feinhefe gereift, feinste Perlen und mineralische Finesse. Wie gemacht für die besonderen Momente!



Der **Brut Riserva „36“** und **Extra Brut Riserva „72“** veredeln jede Tafel

Raritäten für die gehobene Karte

Die Linie „ausgewählte Weinberge & Raritäten“ bietet Weine von höchster Qualität, aus streng selektionierten Trauben kleiner Weinberge mit reduzierten Erträgen. Darunter der Dessertwein **Passito „Sissi“ 2020**, prämiert mit „Grand Gold“ von **MUNDUS WINI** sowie „Best of Show Italy noble sweet“ und der **Weißburgunder Riserva „Five Years“ 2019**, ein Meditationswein, der diesen Herbst mit den renommierten Auszeichnungen „Faccino“ von **Doctor Wine by Daniele Cernilli** und „5 Grappoli“ von **BIBENDA** prämiert wurde.



Ausgezeichnete Weine für Gastgeber mit Gespür für das Außergewöhnliche

Gran Zeno: reinste Essenz

Der **Blauburgunder Riserva „Gran Zeno“ 2021**, in Holz gereift, fein, komplex und voller Ausdruck, ist mehr als eine Riserva: jeder Schluck erzählt von geduldiger Arbeit, tiefer Hingabe und großem Respekt für den Lauf der Zeit und schenkt ein intensives, unvergessliches Sinneserlebnis.



Der „Gran Zeno“ - eine Reise durch die edelsten Nuancen des Pinot Nero

Kellerei Meran - besondere Anlässe verdienen besondere Orte

Ob **stilvolle Feier, Firmenevent oder private Weinverkostung** – die Kellerei Meran bietet den perfekten Rahmen für besondere Anlässe. In der **Panorama-Önothek in Marling** und der **City.Vinothek im Herzen Merans** trifft modernes Ambiente auf gelebte Weinkultur.

Zwischen historischen Mauern und moderner Architektur erleben Gäste ein sinnliches Zusammenspiel aus edlen Weinen, feinem Sekt und fachkundiger Beratung. **Führungen, Verkostungen und Einblicke in die Geheimnisse der Wein- und Sektherstellung** machen jedes Event unvergesslich.

Ein Ort, der alle Sinne anspricht – und jeden Anlass zu etwas Besonderem macht.



KELLEREI MERAN
Kellereistraße 9, 39020 Marling (BZ)
CITY.VINOTHEK
Lauben 218, 39012 Meran (BZ)
www.kellereimeran.it

Hoppalas am Herd

Willkommen in unserer neuen Rubrik
„Hoppalas am Herd – kurz, locker, persönlich!“



Foto: LPA/IVO CORRA

Landeshauptmann
Dr. Arno Kompatscher

Landeshauptmann Dr. Arno Kompatscher und Präsident KM Patrick Jageregger geben ihre Küchenpannen bekannt. Wir freuen uns, dass bereits einige humorvolle Zuschriften eingetroffen sind. Ein herzliches Dankeschön an alle, die ihre amüsanten Küchenpannen und Anekdoten mit uns teilen wollen!



SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger

In der Welt der Gastronomie sind es oft die kleinen Missgeschicke, die die größten Geschichten und köstlichsten Erinnerungen schaffen.

// Landeshauptmann Arno Kompatscher war voller Vorfreude, als er an einem Kochwettbewerb teilnahm. Mit einem strahlenden Lächeln und einer Kochschürze, machte er sich daran, einen Risotto zuzubereiten. Schließlich war dieser Risotto, den er ab und an sonntags für seine Familie kochte, sein Stolz. Die Zuschauer:innen waren begeistert, als der Landeshauptmann mit frischen Zutaten und viel Enthusiasmus vor Publikum seine Kochkünste zeigte. Doch inmitten des hektischen Treibens und des Eifers der anderen Teilnehmer:innen passierte das Unvermeidliche: In seiner Aufregung vergaß Arno Kompatscher das Salz! Als die Juroren den Risotto probierten, verwandelte sich das erste Lächeln schnell in ein fragendes Stirnrunzeln, und einer murmelte: „Ist das der neue Trend, Risotto ohne Salz?“ Der Landeshauptmann konnte nicht anders, als über sein Missgeschick lachen – schließlich machte er darauf aufmerksam, dass salzlos kochen gesundheitsfördernd sei und mit diesem Risotto gar ein neuer kulinarischer Trend gesetzt wurde!

// Als unser Präsident noch ein Lehrling war, bekam er vom Küchenchef den Auftrag, einen feinen Brokkoliflan zuzubereiten – etwas, das er vorher noch nie gemacht hatte. „Kein Problem, Rezeptur ist tiptopp, da kann ja nichts schiefgehen!“, dachte er. Doch dann kam der kleine, aber feine Fehler: 2 dl Sahne sind nicht 2000 ml, sondern 200 ml! Das Ergebnis: Der Brokkoliflan schwamm mehr, als dass er stand – eine ziemlich flüssige Angelegenheit. Und was hat er daraus gelernt? Ganz viele neue Schimpfwörter – und dass man besser zweimal rechnet, bevor man loslegt.

Sende deinen Beitrag

bitte an redaktion@skv.org
mit dem Betreff „Hoppalas am Herd“.

Wir sind gespannt
auf deine Geschichten.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

GUSTOSO – DAS EVENT FÜR REGIONALE LEBENSMITTEL
AM 18. NOVEMBER IM GUSTELIER IN BOZEN

Treffpunkt für neue regionale Partnerschaften

Am Dienstag, 18. November 2025, verwandelt sich das Gustelier in Bozen zum zweiten Mal in eine Markthalle für regionalen Genuss: Über 50 Südtiroler Aussteller präsentieren der Gastronomie und Hotellerie hochwertige Lebensmittel und Getränke aus regionalen Rohstoffen.

SPITZENKOCH ANDREAS DÖLLERER ZU GAST
BEI GUSTOSO IM GUSTELIER

Der Schatz der alpinen Rohstoffe

Andreas Döllerer zählt zu den besten Köchen Österreichs. Neben einem typischen Wirtshaus betreibt er in Golling bei Salzburg auch ein Zwei-Sterne-Restaurant, das von derselben Küche und denselben Posten aus bedient wird. Während er in jungen Jahren seine Gäste mit französischer Küche und Zutaten aus aller Welt begeisterte, gilt er heute als Begründer und vehementer Verfechter der Alpine Cuisine. Am 18. November ist er zu Gast im

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung.

Wie kam es zu der Veränderung von den typischen Luxusprodukten der französischen Küche hin zu regionalen Rohstoffen?

Ich kam aus einer Drei-Sterne-Küche mit Gänseleber und Kaviar, als ich in den elterlichen Betrieb zurückging. Ich begann auch dort mit der

typischen französischen Küche, die sehr gut ankam. Aber irgendwann war mir das einfach zu wenig. Der Auslöser für den Wandel in der Küche war schließlich eine Lieferung von Steinbutt, die wirklich sehr schlecht war. Zur selben Zeit hatte ich einen jungen Fischzüchter kennengelernt, der in einem Naturschutzgebiet bei uns tolle Saiblinge züchtet. Damit habe ich den Steinbutt ersetzt und daraufhin alle Meeresfische von der Karte genommen. Kollegen haben mich damals gewarnt, ich würde die Hauben verlieren. Zum Glück bin ich dabei geblieben, habe die Auszeichnungen behalten und nach und nach alle Produkte auf regionale Zutaten umgestellt. 2010 ist schließlich die Marke „Alpine Cuisine“ entstanden.

Wie definieren Sie diese Alpine Küche?

Die Basis sind alpine Zutaten. Bei uns sind es jene aus dem Salzburger Land, bei euch aus eurer Region. Es ist eine Kombination aus alten Gerichten unserer Großmütter, die wir bewahren, und andererseits braucht es genauso Erneuerung und Avantgarde – beides hat Platz. Die Speisekarte sollte immer

Foto: © JOERG LEHMANN



Spitzkoch
Andreas Döllerer

der Spiegel der Region sein, ich muss spüren, wo ich sitze und esse.

Ein bekanntes Gericht von Ihnen ist der "Krautschädel". Was hat es damit auf sich?

Unser Krautschädel zeigt, wie man aus einfachen, regionaltypischen Produkten etwas Spannendes machen kann, wenn man sich in der Küche dazu was einfallen lässt. Wir garen den Krautkopf zweieinhalb Stunden, verarbeiten die äußeren Blätter zu einer Creme, pressen aus dem Krautstunk einen Saft, den wir fermentieren und zur Beurre Blanc verarbeiten. Das Gericht bietet alle Texturen und alle Geschmacksrichtungen – und ist eigentlich nur ein Krautkopf. Aber genau solche Gerichte bleiben den Gästen in Erinnerung.

Alte Gerichte, neue Techniken – ist das ein Thema, das Sie in Ihrer Initiative „KochCampus“ besprechen?

Genau, das ist ein echtes Herzensprojekt von mir. Es begann 2013 mit fünf bis sechs Köchen, die sich über Rezepte

austauschten. Heute ist es ein Verein mit circa 80 Mitgliedern, davon sind die Hälfte Köche und Köchinnen mit Fokus auf regionale Küche und die andere Hälfte Bio-Landwirt:innen. In gemeinsamen Workshops lernen wir einander und lernen voneinander. Köche können viel von Produzenten

lernen und Produzenten von Köchen – wenn sie einander zuhören. Viele beneiden uns darum, dass diese Zusammenarbeit bei uns funktioniert.

Bettina Schmid
Leiterin Gustelier HGV

Gustoso – der Treffpunkt für regionale Partnerschaften

Fachmesse für die Gastronomie mit regionalen Lebensmittel-Produzenten.

Impulsvortrag von **Andreas Döllner**,
Begründer der Alpine Cuisine, Österreich

Dienstag, 18. November 2025, 09.00 - 15.30 Uhr
Gustelier – Atelier der Geschmackerfahrung, Bozen

www.gustelier.it

Hier geht es zur
kostenlosen Anmeldung



Die Fachmesse ist von 9 bis 15.30 Uhr geöffnet, der Eintritt ist kostenlos, eine Anmeldung jedoch erforderlich. Nutzen Sie die Chance zum Austausch mit der regionalen Landwirtschaft und vielen Berufskolleginnen und -kollegen. Einfach anmelden und dabei sein!



Geschichten aus der Küche

COOLinarisch: der Podcast für Küche,
Gastronomie und alle, die Essen & Trinken lieben

Die Podcast-Reihe des Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrungen spricht im Herbst mit dem Star der vegetarischen Sterne-Küche, Paul Ivić, wirft einen Blick in die Zukunft der Küchenroboter und begibt sich zu den Wurzeln der „Alpinen Cuisine“.

Der Nordtiroler Paul Ivić ist eine der prägendsten Persönlichkeiten der nachhaltigen Spitzenküche in Österreich. Sein vegetarisches Restaurant „TIAN“ in Wien ist seit 2014 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet – seit 2023 erhält es zusätzlich den Grünen Stern für besondere Nachhaltigkeit. Zudem führt er das TIAN Bistro, die etwas legerere

Version mit einem Sharing-Konzept. Ivićs Philosophie ist in beiden Küchen geprägt von Respekt gegenüber der Natur, der Förderung der Biodiversität und der Wertschätzung lebendiger Böden. Die vegetarische Küche ist für ihn die logische Konsequenz daraus. Bio- und insbesondere Demeter-Produzenten gehören zu seinen bevorzugten Partnern und die Vermeidung

von Lebensmittelverschwendung ist ihm ein besonderes Anliegen. Das war jedoch nicht immer so: Paul Ivić hat auch Zeiten erlebt, in denen er wenig Wert auf die Qualität von Lebensmitteln und seine eigene Ernährung legte, sondern der wirtschaftliche Profit im Vordergrund stand. Dabei kam er aber vom Stress und Druck der Gastronomie an seine seelischen und körperlichen Grenzen. Wie er aus dieser Krise herauskam, was ihm heute Sinn im Kochen gibt und wieso ihm ein Miteinander auf Augenhöhe

PR-INFO

Alps Beef Südtirol

100 Prozent regional, natürlich und sicher

Die Metzgerei Siebenföcher und KOVIEH - Südtiroler Viehvermarktungskonsortium präsentierten ihr gemeinsames Projekt „Alps Beef Südtirol“.

Alps Beef Südtirol wurde im Beisein zahlreicher Gäste und Entscheidungsträger aus Landwirtschaft, Gastronomie und Politik – darunter dem Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Tourismus Luis Walcher, dem Obmann des Südtiroler Bauernbundes Daniel Gasser, dem HGV-Präsidenten Manfred Pinzger, dem langjährigen Präsidenten des SKV Reinhard Steger und Reiner Münnich dem Geschäftsführer des Südtiroler Köcheverbandes (SKV) – feierlich in der Sektmanufaktur Winkler in Girlan vorgestellt.

Das Projekt Alps Beef Südtirol steht für **Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit**. Gemeinsam mit KOVIEH setzt



Die Sektmanufaktur Winkler bot ein stimmungsvolles Ambiente.

Siebenföcher mit dieser Initiative ein starkes Zeichen für regionale Kreisläufe. Die Nachfrage nach **heimischem Fleisch** steigt stetig und mit Alps Beef Südtirol können der Gastronomie und den Endkonsumenten ganzjährig Produkte geboten werden, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch mit Herkunft und Verantwortung punkten. Ein zentraler Aspekt des Projektes

ist neben den kurzen Wegen und der lokalen Wertschöpfung auch die Verarbeitung nach dem Prinzip „nose to tail“ – also die ganzheitliche Nutzung des Tieres. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern auch Ausdruck von Respekt gegenüber dem Tier und der Arbeit der Landwirte.



Kovieh Geschäftsführer
Martin Tröger und
Thomas Siebenföcher

v.l.n.r. Kovieh GF **Martin Tröger**
Bauernbund Obmann **Daniel Gasser**
Thomas Siebenföcher
Landesrat **Luis Walcher**,
HGV-Präsident **Manfred Pinzger**
Kovieh Obmann **Michael Treyer**





v.l.n.r. Chef Pâtissier **Thomas Scheibhofer**,
Head Sommelier **André Drechsel**,
Küchenchef **Paul Ivčić**,
Sous Chef **Florian Burtscher**,
Restaurant TIAN, Wien

so wichtig ist, erzählt er offen und ehrlich im Podcast „COOLinarisch“.

Wenn der Küchenroboter hilft

Roboter in der Küche kann sich noch kaum jemand vorstellen. Und dabei gibt es sie schon. Michael Wolf war lange als Küchenchef in der Bullerei von Tim Mälzer tätig und entwickelt heute Rezepte für solche Roboter. Er ist Head of Culinary Art beim Unternehmen Goodbytz in Hamburg. Das Unternehmen gibt es zwar erst seit drei Jahren, hat aber bereits die ersten Küchenroboter an Autobahnraststätten und in Universitäten im Einsatz hat. In den Goodbytz-Systemen führen Roboterarme selbstständig verschiedene Schritte aus: Sie mischen Zutaten zusammen, braten sie in einer Pfanne an, mischen sie, füllen sie in Behälter ab und spülen schließlich auch die Pfannen ab. Der kreative Kopf bleibt jedoch der Koch. Er bestimmt die Qualität der Zutaten und die Zubereitungsart, kann aber einfache Arbeitsschritte abgeben und

auch ungelernte Fachkräfte mit der Bestückung des Roboters betrauen. Michael Wolf kennt die Bedenken seiner Berufskollegen gut, ist aber überzeugt, dass Küchenroboter auch in der klassischen Gastronomie zukünftig eine große Hilfe sein können. In dieser Podcast-Folge erfahren Sie über diese neuen Technologien und wie sie funktionieren.

Alpine Küche

Auch wenn Andreas Döllerer den Familienbetrieb in Golling im Salz-



Küchenchef
Paul Ivčić

burger Land zunächst mit klassischer französischer Küche übernommen hat, ist genau er es, der Jahre später die „Alpine Cuisine“ definiert und zum leidenschaftlichen Botschafter der regionalen Küche wird. Obwohl es zunächst Kritik und Zweifel unter den Berufskollegen gab, auf Meeresfisch zu verzichten und auch andere internationale Luxusprodukte wegzulassen. Im Podcast mit Bettina Schmid erklärt er, wie seine Wertschätzung gegenüber den regionalen Produzenten und Rohstoffen trotzdem immer stärker wurde. Heute ist er Schirmherr des jährlichen Events „Festspiele der Alpinen Küche“ in Zell am See und fester Bestandteil des KochCampus, in dem sich österreichische Köche und Produzenten regelmäßig austauschen. Wie Andreas Döllerer seinen Betrieb mit Hotel, Fünf-Hauben-Restaurant und traditionellem Wirtshaus aus derselben Küche bekocht und organisiert hat, wieso ihm Lehrlinge so wichtig sind und was ihm ein gesundheitlicher Rückschlag gelehrt hat, auch darum geht es im Podcast. Und einen Tipp hat er für alle Gastronomen: Den eigenen Kindern das Positive am Beruf aufzeigen und nicht zuviel jammern ... sie aber immer selbst bestimmen lassen, welchen beruflichen Weg sie einschlagen möchten.

Bettina Schmid
Leiterin Gustelier HGV



· GUSTELIER ·
— hgv —



**Jetzt
reinhören!**

COOLinarisch

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





QR-Code scannen und
Podcast anhören oder
unter www.gustelier.it

Die neuen Folgen anhören!

#19 Alpine Cuisine
Andreas Döllerer, Koch, *Genießerhotel Döllerer mit Wirtshaus und 5-Hauben-Lokal* (D)

#20 Food-Nomadin
Antje de Vries, Köchin und Ernährungsökonomin (D)

#21 Vegetarische Sterne Küche mit Permakultur im Zillertal
Peter Fankhauser, *Restaurant „Guat'zEssen“*, (A)

#30 Küchenroboter: Der Mitarbeiter von morgen?
Michael Wolf, *Head of Culinary Art beim Küchenroboter-Hersteller* (D)

#36 Von der Gier nach Profit zum Sinn des Kochens
Paul Ivčić, *Küchenchef im vegetarischen Sternrestaurant TIAN und Bistro TIAN* (A)



Das Ei als Mehrwert

Wie kann man Speisen und Speisekarten noch attraktiver, regionaler, raffinierter gestalten?
Mit Bio- und Freilandeiern aus Südtirol!

Südtiroler Milch, Käse und Joghurt kommen im Restaurant wie selbstverständlich auf Tisch, ebenso Wein und Äpfel. Bei Eiern ist das noch nicht immer der Fall. Dabei hat Südtirol dafür beste Voraussetzungen, es gibt immer mehr lokale Produzenten von Bio- und Freilandeiern.

Thomas Messner vom Buchhütterhof am Ritten ist nur einer von ihnen. Schon seine Eltern hielten Hühner im großen Stil, er führt das Erbe weiter. Aber Beispiele gibt es im ganzen Land. Auf dem Forerhof in Außermühlwald leben ebenso Hühner in großer Zahl wie auf dem Psegghof oberhalb von Tschengls und an vielen weiteren Orten: Südtirols Hühner legen jährlich 21 Millionen Eier mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

David Frank, der Verantwortliche für das Qualitätszeichen Südtirol, appelliert an die Gastwirte, einheimische Eier zu bevorzugen, auch wenn sie im Einkauf etwas mehr kosten: „Südtiroler Bio- und Freilandeier sind von geprüfter Qualität und garantierter Herkunft. Jeder Betrieb wird jährlich von einer externen Kontrollstelle überprüft. Außerdem bleibt so die Wertschöpfung im Land.“

Es gibt viele Beispiele für gelungene Kooperationen zwischen Eierproduzenten und Gastronomie. Thomas Messner vom Buchhütterhof beliefert unter anderem die Adler Lodge Ritten, Hilda Kirchler vom Forerhof beliefert Tina Marcelli und die Amonti Chalets, Thomas Pseggs Eier bereichern das Frühstücksmenü des Ottmannnguts in Meran.

Die Zusammenarbeit freut auch die Köche. „Man merkt bei Geschmack und Konsistenz, dass die Eier von guter Qualität sind“, sagt Christian Cinquemani, Executive Chef in der Adler Lodge. „Sie schmecken

vollmundiger als das gewohnte Ei aus dem Supermarkt. Du siehst und schmeckst den Unterschied.“

Für die Bauern sind die Bio- und Freilandeier eine gute Einnahmequelle und sie bringen im Vergleich zur Milchwirtschaft eine Arbeits erleichterung. Allerdings können Hühner nicht unbegrenzt legen, sie durchlaufen einen Zyklus und nach rund eineinhalb Jahren entsteht eine Pause, die Eierproduktion fällt für rund zwei Monate aus. Köche und Gastwirte müssen sich darauf einstellen. Mit der richtigen Planung sind solche Zeiten aber gut überbrückbar.

Produzenten und Gastronomen sind sich einig: Der Gast ist bereit mehr zu zahlen, wenn er Qualität aus Südtirol bekommt. Wenn beim Kaiserschmarrn in der Speisekarte dabeisteht, mit Freilandeiern aus Südtirol, nimmt er das gern an. So entsteht ein Vorteil für Landwirtschaft und Gastronomie.

Ein Rezept mit Regionalem Ei
und Infos zum Umstellen
auf Regionale
Eier finden sie hier:





3 KÖCHE, 3 KONZEPTE

„So isst Euregio“ ist zurück

Wild, ganzheitlich oder vegan: Nach der Sommerpause machte der kulinarische Roadtrip der Euregio im Zillertal, Gadertal und in Innsbruck Station.

Alles was der Garten hergibt: **Fankhauser** betreibt einen kulinarischen Balanceakt aus Textur und Aroma.



Was darf es sein: Ein veganes Kunstwerk aus dem eigenen Permakulturgarten, wilde, alpine Ursprünglichkeit oder die ganzheitliche Veredelung eines Kalbs? Mit den ersten drei Folgen nach der Sommerpause hat das kulinarische Filmprojekt „So isst Euregio“ gleich wieder all seine Register gezogen. Wie die ganze Euregio Tirol-Südtirol-Trentino lebt auch ihre Küche von der „Einheit in der Vielfalt“.

Gegensätze auf den ersten Blick ...

Auf den ersten Blick scheinen Rezepte und Konzepte im Gegensatz zu stehen – vor allem mit Peter Fankhauser der mit seinem veganen Konzept „From Permaculture to Table“ auf vegane Küche aus dem Garten setzt. In seinem Euregio-Rezept kombinierte er den seltenen Igelstachelbart-Pilz mit Sonnenblumenboden, japanischem Knöterich und einem Shiso-Sorbet. Auf einheimischem Fleisch beruhen hingegen die Rezepte von Andrea Irsara im Restaurant „Stüa dla Lâ“ im Gadertal und von Madlen Hackl im „Goldenen Adler“ in Innsbruck. Mit seinem Hirschrücken vom Holzkohlegrill, begleitet von wilden Kräutern, Zirbe und Selleriepüree, vereinte Irsara alpine Ursprünglichkeit mit kulinarischer

Raffinesse. Hackl dagegen zeigte mit ihrem Lieblingsgericht „Tiroler Kalbl – Nose to Tail“, dass man ein Tier ganzheitlich und nachhaltig verwerten kann und soll: Vom zarten Schulterbraten über rosa gebratene Kalbsleber bis zum butterweichen Kalbsbries. Dazu gab



Madlen Hackl bereitet ihr Lieblingsgericht zu: Tiroler Kalbl – ganzheitlich und nachhaltig verwertet, also „Nose to Tail“.

es Kürbispüree, sautierte Kohlsprossenblätter und eine kräftige Rahmsauce.

... Gemeinsamkeit auf den zweiten!

Auf den zweiten Blick offenbart sich die Gemeinsamkeit: Alle drei Köche setzen auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Sie alle wissen genau: Ihre Produkte kommen aus nächster Nähe, dem eigenen Garten, dem Wald über dem Dorf, den Bauernhöfen der Umgebung. Und so brachten sie alle auf ihre eigene Weise alpinen Geschmack voller Aromen, ja Haltung und ein Stück Heimat auf den Teller.

Guido Steinegger

Kochen mit allen Sinnen: (v.l.) Für **Maximilian** und **Andreas Irsara** ist Gastronomie mit lokalen Produkten auch ein Generationenprojekt.



Fotos: EUREGIO

„So isst Euregio“

Erstausstrahlung immer auf Rai Südtirol (ab 20.20 Uhr im „Südtirol Magazin“) und Kurzfassungen im Abendprogramm von ORF Südtirol.

Weiters werden die Folgen im Fernsehen von TV 33, Peer TV, Zillertal TV und Reeins.tv sowie im Radio von Radio Dolomiti und Radio Fiemme ausgestrahlt.

Alle bisherigen Folgen sowie Rezepte und Hintergrundinformationen gibt es jederzeit unter: www.euregio.info/so-isst-euregio

Verbleibende Folgen:

Do., 13. November: **Roland Hanny (Folge 11)**

Do., 4. Dezember: **Giulia Segna (Folge 12)**

Ein herzliches Dankeschön an KM Martin Tschafeller

Seine Hingabe dient uns allen als inspirierendes Vorbild

Nach vielen Jahren intensiver Arbeit und großem persönlichen Einsatz hat KM Martin Tschafeller seinen Rücktritt aus dem Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes – SKV erklärt. Damit endet eine prägende Ära, die von Leidenschaft, Engagement und Hingabe für den Kochberuf und den Verband getragen war.

Schon früh übernahm Tschafeller Verantwortung in verschiedenen Gremien des SKV. Mit Weitblick, Kompetenz und einem feinen Gespür für die Anliegen seiner Kolleginnen und Kollegen brachte er sich unermüdlich in die Verbandsarbeit ein. Ob es um die Förderung des Berufsnachwuchses, die Organisation von Veranstaltungen oder die Vertretung des Verbandes nach außen ging – Martin Tschafeller war stets mit Herzblut dabei. Seine Motivation war nie das eigene Interesse, sondern stets der Dienst an der Gemeinschaft und die Weiterentwicklung des Berufsstandes. Durch seinen Einsatz trug er maßgeblich dazu bei, dass der Kochberuf in Südtirol nicht nur fachlich, sondern auch ge-



sellschaftlich an Ansehen gewann. Martin war für uns alle ein verlässlicher Begleiter, eine Stimme der Vernunft und zugleich ein leidenschaftlicher Verfechter unserer gemeinsamen Ziele“, betont der Präsident des SKV, Patrick Jageregger. „Er hat nicht nur den Verband bereichert, sondern vielen von uns durch seine Kollegialität, sein Wissen und seine Menschlichkeit ein Vorbild gegeben.“ Mit dem Rücktritt von Martin Tschafeller verliert der Vorstand einen erfahrenen Mitstreiter, dessen Lücke schwer zu schließen sein wird. Zugleich bleiben die Hinterlassenschaften – Spuren des Engagements, der Verlässlichkeit und der Liebe zum Beruf.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV dankt Martin Tschafeller von Herzen für all die Jahre seines Wirkens und wünscht ihm für die Zukunft alles erdenklich Gute, Gesundheit, Freude und Erfolg bei allem, was er anpackt.

red

Foto: PETER NISCHLER

Unsere Kaffees
jetzt in Kapseln.
Für exzellenten
Kaffeegenuss.



HIGHEST
QUALITY
SCHREYÖGG
1890



Weil ich *Qualität* will.

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

qualitaetsuedtirol.com

Hannah Auchentaller
Biathletin



SENONER

BOZEN . GIRLAN . INNSBRUCK

Porzellan . Besteck . Glas . Buffet . Küchenzubehör . Lampen . Berufsbekleidung . Verleih

www.senoner.net

