

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



PETER GIRTNER

„Mein Küchenstil ist ganz
einfach zu beschreiben:
leicht, ehrlich,
geschmacklich intensiv
und spannend“

S. 12

Südtirols Koch des Jahres 2026

PETER GIRTNER



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



“

Man kann nicht kochen,
wenn man die Leute nicht gern hat.

Joël Robuchon

AKTUELL

8 Food-Trends 2026

Gesundheit trifft Genuss
Swangy, Textur
und globale Aromen

KOCHKUNDE

15 Von der Zitronen-Essenz
zum Aromafundament

YOUNG CHEFS

16 Drhoam im Vinschgau
da, wo alles begann

18 Junge Küche im Aufbruch

20 Drei Tage voller Inspiration

EINFACH ERKLÄRT

22 Mut zur Eröffnung

BEZIRKE

28 Inspirierender Besuch:
Zu Gast bei Küchenchefin
Tina Marcelli

SZENE

30 Südtirols Sterne
leuchten heller denn je

EVENTS

35 Regionale Lebensmittel
in Szene gesetzt

NACHLESE

36 Gemeinsam stark
für die Zukunft
der Südtiroler Gastronomie

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!



Follow us



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



AKTUELL

Qualität, die man
schmeckt

11



AKTUELL

Tradition bewahren,
Zukunft gestalten

06

Der neue HGV-Präsident
Klaus Berger



THEMA

Peter Girtler

Südtirols „Koch des Jahres 2026“

12



STARKES HANDWERK, STARKE GEMEINSCHAFT

Ein Blick nach vorn

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

ein neues Jahr beginnt – und mit ihm eine spannende Phase für unsere Branche. Die Südtiroler Gastronomie steht heute stärker denn je im Licht der Öffentlichkeit: nicht nur wegen kulinarischer Spitzenleistungen, sondern auch aufgrund der Fragen, die unsere Zukunft formen. Wie gelingt es uns, Tradition und Moderne zu verbinden? Wo entsteht Innovation, und wie gestalten wir als Gemeinschaft die nächsten Schritte für eine starke, selbstbewusste Küche?

In dieser Ausgabe blicken wir auf verschiedene Trends, Entwicklungen und Höhepunkte der aktuellen Kulinariklandschaft: von den neuen Michelin-Sternen über die Einschätzungen von Gault&Millau bis hin zu den Impulsen, die Südtirols Köchinnen und Köche auf nationaler und internationaler Bühne setzen. Wir zeigen, wie lebendig und einflussreich unsere Gastronomie geworden ist – und wohin sich unsere Region kulinarisch bewegt.

Besonders am Herzen liegt mir unsere Arbeit mit der Jugend. Die nächste Generation an Köchinnen und Köchen ist nicht nur „die Zukunft“ – sie ist bereits heute ein wesentlicher Teil unseres gastronomischen Alltags. Ob im Wettbewerb, in den Betrieben oder bei internationalen Events wie Young Chefs Unplugged: unser Nachwuchs zeigt Mut, Kompetenz und eine beeindruckende Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen. Es ist unsere Aufgabe als Verband, ihnen Wege zu eröffnen, Unterstützung zu bieten und ein Umfeld zu schaffen, in dem sie wachsen können.

Diese Ausgabe soll inspirieren, motivieren und den Blick öffnen für die vielen Facetten unserer kulinarischen Welt. Lassen Sie uns gemeinsam weiterhin dafür sorgen, dass Südtirol ein Ort bleibt, an dem Genuss, Handwerk und Innovation miteinander verschmelzen – getragen von Menschen, die ihren Beruf lieben.

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)
Margaretha Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
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 2026

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:

Peter Girtler

Foto: ROMANTIKHOTEL STAFLER

Young Chefs Unplugged 2025

Drei Tage voller Inspiration

Eine persönliche Rückschau aus Sicht
einer Südtiroler Teilnehmerin.

Lesen Sie weiter auf den
Seiten 20-21



TERMINE

13. BIS 14. MÄRZ 2026

Käsefestival, Sand in Taufers

06. MAI 2026

Coolinaria im Gustelier, Bozen

19. BIS 20. MAI 2026

BEAM, Messe Bozen

05. JULI 2026

Mountain Chefs unplugged, Ulten

17. NOVEMBER 2026

GUSTOSO im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

07. BIS 11. FEBRUAR 2026

Intergastra Messe, Stuttgart (D)



WUSSTEST DU DASS...

...das von der Koch G5 veranstaltete
„Young Chefs Unplugged – YCU“, das größte
Event für Jungköchinnen und
Jungköche auf der Welt ist?



Foto: HGV

Tradition bewahren, Zukunft gestalten

Der neue HGV-Präsident Klaus Berger über Generationenwechsel, Gastfreundschaft und die Zukunft der Südtiroler Gastronomie

Was hat Sie motiviert, das Amt des HGV-Präsidenten zu übernehmen?

Ich gestalte gerne aktiv mit. Als Gastwirt, natürlich im HGV, aber auch in der Bozner Kurverwaltung. Das Hotel- und Gastgewerbe ist einem steten Wandel unterworfen. Diesen aktiv mitzustalten, an vorderster Front, das motiviert und fasziniert mich.

Wie würden Sie sich selbst in drei Worten beschreiben?

Mit Leidenschaft Gastwirt.

“

Mir ist wichtig, dass die Betriebe spüren, dass der HGV für sie da ist.

Welche beruflichen Erfahrungen prägen Ihre Arbeit heute am stärksten?

Der Umgang mit Gästen. Jeden Tag neu, jeden Tag andere Gäste. Jeder Tag ist anders. Und dann die Frage, wie es gelingt, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an unseren Gastbetrieb Hotel Post Gries in Bozen zu binden. Diese Erfahrungen dabei prägen mich immer wieder.

Welche Prioritäten setzen Sie für Ihre ersten Monate als Präsident?

Beim HGV-Jahresempfang einen Tag nach meiner Wahl habe ich einige Schwerpunkte aufgezeigt. Diese sind der Generationenwechsel, die Tourismusgesinnung, die Bürokratie- und Steuerbelastung, die Stärkung der Dorfbars und Dorfgasthäuser. Weitere

re Prioritäten werde ich mit meinem Präsidium und Landesausschuss erarbeiten.

Wo sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen für die Gastronomie in Südtirol?

Wir haben eine vielfältige und hochwertige Gastronomie. Die Herausforderung liegt darin, diese Vielfalt aufrechtzuerhalten und ein Preis-Leistungsverhältnis zu erzielen, welche die Wirtschaftlichkeit der Gastronomiebetriebe sichert.

Welche Rolle spielt die Ausbildung – insbesondere in Küche & Service – in Ihrer Agenda?

Eine sehr große. Deshalb danke ich allen gastgewerblichen Ausbildungs-

stätten, den Direktorinnen und Direktoren und den Fachlehrerinnen und Fachlehrern für ihren Einsatz. Küche und Service sind das Fundament unserer Gastfreundschaft.

**Was wünschen Sie sich
für die Zukunft der
Südtiroler Gastronomie?**

Ich wünsche mir, dass wir unsere Stärke – die Verbindung von Tradition und Innovation – weiter ausbauen. Dass junge Menschen gerne in dieser Branche arbeiten und dass wir unseren Gästen weiterhin authentische Erlebnisse bieten können. Und ich wünsche mir, dass wir als Branche geschlossen auftreten und uns gegenseitig unterstützen.

**Welche Entwicklungen
oder Trends werden unser
Gastgewerbe in den
kommenden Jahren
prägen?**

Der Trend hin zu einer bewussten, nachhaltigen und ökologisch ausgerichteten Ernährung. Ein bewusster Umgang mit unseren Ressourcen. Ein neues Verständnis, was Luxus bedeutet. Prägen wird das Gastgewerbe die Digitalisierung und technologische Innovationen. Das Gute ist aber: Unser Service lässt sich nicht bei Amazon bestellen.

**Was möchten Sie während
Ihrer Amtszeit unbedingt
erreicht haben?**

Mir ist wichtig, dass die Betriebe spüren, dass der HGV für sie da ist. Wenn wir es schaffen, die Rahmenbedingungen spürbar zu verbessern, die Ausbildung zu stärken und die Bürokratie zu entschlacken, wäre das ein großer Erfolg. Weiters möchte ich erreichen, dass unsere Dorfbars und Dorfgasthäuser verstärkt zum Treffpunkt für Einheimische und Urlaubsgäste werden.

Klaus Berger
HGV-Präsident / red



**Seien
Sie
dabei!**

INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
7.-11.2.2026 | Messe Stuttgart

***Wir sind
THE
PLACE
TO BE!***

Trends, Technik und Konzepte für die Zukunft:
Auf der INTERGASTRA erleben Sie's aus erster Hand –
von digitalen Lösungen für Hotels bis
zu wegweisenden Food-Trends. Dazu erwarten
Sie Live-Präsentationen, Shows und der
Austausch mit Branchenprofis auf Augenhöhe.

Gesundheit trifft Genuss

Swangy, Textur und globale Aromen

Wie Köchinnen und Köche die Balance zwischen Wohlfühl-Essen, Funktionalität und kreativen Geschmackserlebnissen nutzen, um unvergessliche Menüs zu kreieren.

Im Jahr 2026 werden Food-Trends geprägt durch das Gleichgewicht der Verbraucherwünsche: Gesundheit und Wellness, Wohlfühl-Essen und Genuss sowie Nachhaltigkeit und ethisches Handeln. Gleichzeitig suchen Gäste nach neuen Geschmackserlebnissen, interessanten Texturen und global inspirierten Aromen.

Für Köche bietet sich die Chance, klassische Gerichte neu zu interpretieren, ungewöhnliche Aromen zu kombinieren und kreative Texturen einzusetzen, ohne die gesundheitlichen und nachhaltigen Erwartungen der Gäste aus den Augen zu verlieren.

1. Geschmack & Innovation: *Swangy, Swavy & Texturen*

Swangy & Swavy

- **Swangy:** süß + scharf + säuerlich (z. B. Chili-Limette, Tamarinde mit Chili, Zitrus + Schärfe)
- **Swavy:** süß + scharf + herhaft/umami (z. B. Mango + Gochujang, Honig + Chipotle)

Diese Kombinationen sorgen für Tiefe, Überraschung und Genuss und machen Gerichte sowohl innovativ als auch angenehm.

Texturen als Erlebnis

- Kontraste sind entscheidend: knusprig trifft auf cremig, weich trifft auf knackig – multisensorische Erlebnisse werden geschaffen.
- Beispiele: Dessert mit knuspriger Basis + luftiger Mousse + weichem Kern, Vorspeisen mit brechenden Texturen, Snacks mit natürlichen Bindemitteln oder Hydrocolloiden.

Tipp für Köche: Kombiniere Swangy- oder Swavy-Aromen bewusst mit Texturkontrasten, um jedes Gericht zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

2. Gesundheit & Wellness

Funktionale Inhaltsstoffe

- Adaptogene (Ashwagandha, Reishi-Pilz), Nootropika und Probiotika werden zunehmend integriert, um Stress zu reduzieren, Energie zu liefern und die Gehirngesundheit zu fördern.

Protein & Ballaststoffe

- Protein bleibt zentral für Sättigung und Muskelunterstützung.
- Ballaststoffe gewinnen an Bedeutung für Darmgesundheit und Wohlbefinden; Präbiotika wie Zichorie und Konjak lassen sich in Gerichte integrieren.

Authentisch pflanzlich & achtsame Süßungsmittel

- Fokus auf natürliche pflanzliche Proteine (Erbsen, Linsen, Fonio, Teff)
- Subtile Süßung mit Honig, Ahornsirup oder Früchten statt raffinierter Zucker oder künstlichen Alternativen

Tipp: Funktionale Zutaten können subtil in Dressings, Saucen oder Beilagen eingesetzt werden, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen.

Fortsetzung auf Seite 10



3. Globale Aromen & Wohlfühl-Essen

- Maximalistische und globale Aromen:**
Gäste wünschen sich intensive, multisensorische Profile, überraschende Mashups und komplexe Schärfe (Chili-Crunch, scharfer Honig, schwarze Limette).
- Globale Inspiration:**
Küchen aus Malaysia, Brasilien, Kolumbien, Peru, neue Welle Japanisch und Nahost (Za'atar, Sumach, Labneh) gewinnen an Popularität.
- Wohlfühl-Essen:**
Klassiker wie Gourmet-Smashed-Burger oder gehobene Instant-Ramen werden mit Premium-Zutaten und globalen Akzenten neu interpretiert.

4. Nachhaltigkeit & Ethik

- Nachhaltigkeit als Standard:**
Fokus auf regenerative Landwirtschaft, lokale Beschaffung und Zero-Waste-Konzepte (Upcycling von Lebensmittelresten).
- Ethische Beschaffung:**
Verbraucher achten auf faire Löhne und transparente Lieferketten; Initiativen wie das Internationale Jahr der Bäuerin 2026 stehen hier im Fokus.

5. Technologie & Personalisierung

- KI und Automatisierung:**
Steigern Effizienz, Rückverfolgbarkeit und Konsistenz in Küche und Lieferkette.
- Personalisierung:**
Gäste wünschen individualisierte Optionen, z. B. Build-your-own-Bowls, Wraps oder Menüs mit variablen Portionsgrößen.

pj

Mini-Menü

Swangy, Textur & Wellness

Vorspeise

Swangy-Ceviche mit Chili-Limetten-Dressing

- Frische Meeresfrüchte in Chili-Limetten-Tamarinden-Dressing
- Knackige Gemüsechips für Texturkontrast
- Geschmack: süß + scharf + säuerlich | Textur: zart + knusprig

Hauptgericht

Honig-Gochujang Schweinebauch Swavy Style

- Langsam gegarter Schweinebauch mit glasierter Kruste
- Süßkartoffelpüree mit Tapioka-Perlen
- Geschmack: süß + scharf + umami | Textur: weich + knusprig + cremig

Dessert

Mango-Limetten-Mousse mit knuspriger Karamellbasis

- Luftige Mousse mit fruchtiger Säure
- Karamell-Crunch für Texturkontrast
- Optional: adaptogene Zugabe für Wellness-Mehrwert

2026 schließt die Lücke zwischen Wellness, Genuss, Nachhaltigkeit und innovativen Geschmackserlebnissen. Köche, die Swangy- und Swavy-Aromen, Texturkontraste, globale Zutaten und funktionale Inhaltsstoffe geschickt kombinieren, können Menüs kreieren, die überraschen, begeistern und langfristig binden – perfekt abgestimmt auf die Wünsche moderner Gäste.

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE DER BERUFLICHEN WEITERBILDUNG





SÜDTIROLER GEFLÜGEL

Qualität, die man schmeckt

Mit dem neuen Qualitätszeichen Südtirol erhalten Köchinnen und Köche regionales Geflügel mit garantiert hoher Qualität, artgerechter Haltung und besten Tierwohl-Standards – ideal für eine hochwertige, transparente Küche.

Seit Juli 2025 darf Geflügelfleisch aus Südtirol das **Qualitätszeichen Südtirol** tragen. Masthühner, Puten, Gänse, Enten und Wachteln erfüllen strenge Vorgaben: regionale Herkunft, artgerechte Haltung, gentechnikfreie Fütterung und höchste Transparenz vom Hof bis zur Schlachtung.

Die Tiere werden ausschließlich in Südtirol gemästet und geschlachtet. Stallbedingungen, Auslauf, Mindestflächen, Einstreu, Temperaturen und Tierdichte sind klar geregelt. Antibiotika, Hormone oder leistungssteigernde Substanzen sind verboten. Die Fütterung ist gentechnikfrei, mit freier Körnergabe und obligatorischem Grit zur Förderung von Verdauung und Knochenbildung.

Für **Südtiroler Köchinnen und Köche** bietet das Qualitätszeichen klare Vorteile: Sie können auf ein regionales Premiumprodukt mit garantierter Herkunft und höchsten Tierwohl-Standards setzen – ideal für transparente, hochwertige und nachhaltige Gastronomie.

Die ersten zertifizierten Betriebe sind der **Öbersthof** (Feldthurns), **Hintersteurerhof** (Aicha) und **Noaf Hof** (Vöran). Das Geflügel

ist derzeit in vier Metzgereien erhältlich: **Meatery** (Olang), **Genuss Gruber** (Prad), **Metzgerei Zelger** (Auer) und **Dorfmetzgerei Holzner** (Lana).

Das Projekt zeigt die erfolgreiche Zusammenarbeit von **IDM Südtirol**, **Südtiroler Bauernbund**, **Beratungsring BRING** und **Universität Bozen**, um den Geflügelsektor nachhaltig aufzubauen. Das Qualitätszeichen Südtirol steht für geprüfte Qualität, garantierter Herkunft und höchste Tierwohl-Standards – nun erstmals auch für Geflügel.

red / pj





Foto: ROMANTIKHOTEL STAFLER

GAULT&MILLAU

Peter Girtler Südtirols „Koch des Jahres 2026“

Ein Meister der leisen Töne mit großer Strahlkraft

Wenn von kulinarischer Exzellenz in Südtirol die Rede ist, fällt ein Name immer wieder ganz vorne: Peter Girtler. Nun hat ihn Gault&Millau mit einer der bedeutendsten Ehrungen ausgezeichnet – dem Titel „Koch des Jahres 2026“. Eine Auszeichnung, die nicht nur seine jahrzehntelange Präzision und Kreativität würdigt, sondern auch den Stellenwert unterstreicht, den Südtirols Küche international genießt. Seit vielen Jahren prägt Girtler als Küchenchef die Gourmetstube Einhorn im Romantik Hotel Stafler in

Mauls – ein Ort, an dem alpine Tradition auf elegante, moderne Handschrift trifft. Girtlers Stil ist klar: reduzierte Aromatik, präzise Techniken, kompromisslose Produktqualität. Doch seine wahre Stärke liegt in etwas, das man nicht lernen kann: der Fähigkeit, Gerichte still, aber eindringlich erzählen zu lassen.

Der heute 52-Jährige hat seine Wurzeln in Sterzing und seine Fähigkeiten auf Stationen wie der Residenz Heinz Winkler, dem Hotel Castel und dem Parkhotel Laurin verfeinert, bevor er im Stafler eine kulinarische

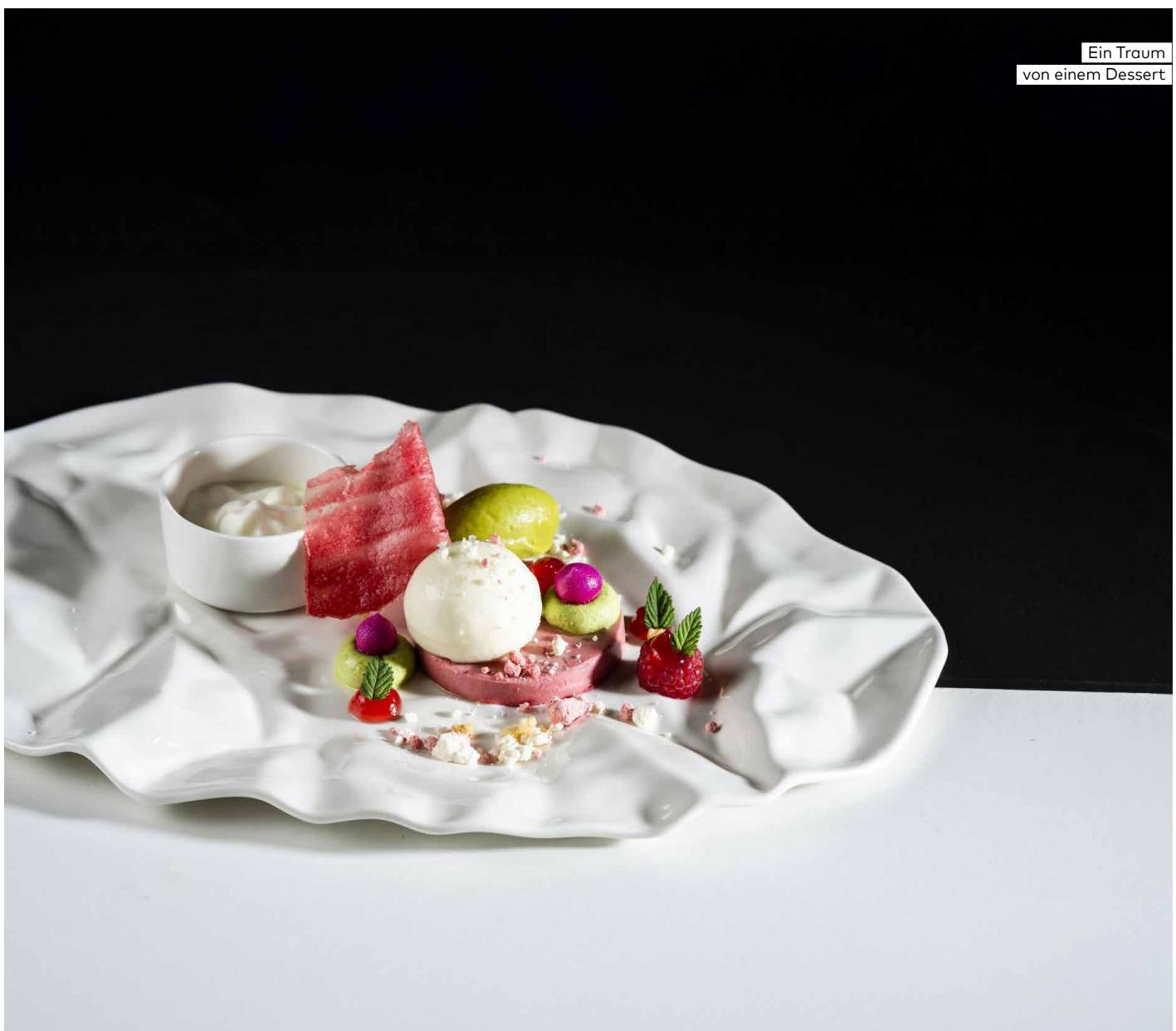
Fortsetzung auf Seite 14



Sternekoch Peter Girtler
und Sternekoch Silvio Nickol

“

Südtirol gehört zur Spitze der europäischen Kulinarik – und Köche wie Peter Girtler tragen diese Entwicklung.



Ein kunstvoll angerichtetes
Gericht in einer Muschelschale
serviert auf einem
Steinuntergrund



Identität schuf, die mittlerweile weit über Südtirol hinaus bekannt ist. Die Gourmetstube ist bewusst klein gehalten – ein intimer Rahmen, in dem Girtler seine Handschrift kompromisslos ausleben kann. Die Auszeichnung von Gault&Millau kommt nicht überraschend, aber sie ist ein starkes Signal: Südtirol gehört zur Spitze der europäischen Kulinarik – und Köche wie Peter Girtler tragen diese Entwicklung. In einer Zeit, in der sich viele Küchenrichtungen rasant verändern, bleibt Girtler authentisch und zugleich innovativ. Seine Gerichte sind keine lauten Statements, sondern fein abgestimmte Kompositionen, die die Essenz Südtirols auf den Punkt bringen.

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV ist diese Ehrung ein Grund zur besonderen Freude. Sie zeigt jungen Köchinnen und Köchen, dass Spitzenküche

nicht nur in Großstädten entsteht, sondern dort, wo Leidenschaft, Fleiß und Identität Hand in Hand gehen. Girtler ist damit nicht nur ein Aushängeschild der Südtiroler Gastronomie, sondern auch ein inspirierendes Vorbild für die neue Generation.

Mit dem Titel „Koch des Jahres 2026“ setzt Peter Girtler ein starkes Zeichen – für Qualität, für Südtirol und für eine Küchenphilosophie, die nicht schreit, sondern glänzt.

red / pj

Die Stube des Hotels Stafler
zeigt einen hellen Raum mit weiß
gedeckten Tischen und
traditionellem Holzinterieur



Ein elegant
serviertes Gericht



Anrichten
wie ein
Kunstwerk



MIREPOIX

Von der Zitronen-Essenz zum Aromafundament

Wie aus einfachen Würfeln Gemüse die Grundlage für Saucen, Fonds und Schmorgerichte wurde.

In der Küche gilt: Aromatische Grundlagen sind entscheidend. Das Mirepoix ist dabei ein Klassiker – zumindest in der heutigen Form. Doch wussten Sie, dass es im 18. Jahrhundert auch Zitronenfleisch enthielt? Und dass Stangensellerie darin nichts verloren hatte?

Was ist ein Mirepoix?

Heute verstehen die meisten Köchinnen und Köche unter Mirepoix eine Mischung aus Wurzel- und Knollengemüse, klassisch Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie oder Petersilienwurzel, manchmal auch Knoblauch. Lauch wird eher selten verwendet, da er beim Anbraten Bitterstoffe entwickelt. Die Würfelgröße richtet sich nach der geplanten Garzeit – eine gängige Orientierung ist der Daumennagel. Je nach Zubereitung entfaltet das Mirepoix seine Aromen unterschiedlich: schwach andünsten, in Fett anrösten oder trocken rösten, bevor Farbe entsteht – jede Methode liefert einen eigenen Geschmack, passend für Fonds, Saucen oder Schmorgerichte.

Die historische Variante

Die moderne Röstgemüsemischung spiegelt nur geringfügig wider, was Mirepoix einst war. Historisch wird es mit dem Herzog von Mirepoix, Gaston Pierre de Lévis (1699–1757), verbunden, dessen Koch die Methode dokumentiert anwandte.



Foto: PIXABAY

Aufzeichnungen von Marie-Antoine Carême (1833) zeigen, dass das ursprüngliche Mirepoix nicht nur Gemüse, sondern auch Kalbfleisch, Bayonner Schinken, Champignons und das filetierte Fleisch von Zitronen enthielt. Das Ganze wurde in Butter angeschwitzt, mit Weißwein und Brühe abgelöscht und stundenlang sanft gekocht, anschließend durch ein Passiertuch gepresst. Die so entstandene Essenz diente als Basis für Saucen und Vorspeisen.

Auch Auguste Escoffier (1903) beschreibt das feine Mirepoix als aromagebendes Gemüsewürfel, oft mit Schinken oder Speck, das vorsichtig in Butter gedünstet wird, um Fonds oder Saucen Geschmack zu verleihen.

Interessant: Was nie in ein klassisches Mirepoix gehört, ist Stangensellerie

Stangensellerie gehört nicht ins klassische Mirepoix, da er den feinen, harmonischen Geschmack von Zwiebel, Karotte und Knollensellerie überdeckt und historisch in diesen Rezepten nie verwendet wurde.

Von der Essenz zum Küchen-Alltag

Ob historische Zitronen-Variante oder moderne Gemüse-Röstung: Mirepoix ist heute unverzichtbar in der Profi-Küche. Es bildet das Aromafundament für Fonds, Suppen, Schmorgerichte und Saucen, lässt sich flexibel anpassen und zeigt eindrucksvoll, wie aus simplen Zutaten Geschmackstiefe entsteht.

Mirepoix ist weit mehr als nur gewürfeltes Gemüse – es ist ein Stück Küchengeschichte, eine Aroma-basis und heute ein unverzichtbarer Helfer für jede Profi-Küche. Wer sich auf historische Quellen beruft, staunt über Zutaten wie Zitronenfleisch, wer die moderne Praxis kennt, schätzt die Vielseitigkeit und Flexibilität der Würfelmischung.

pj

NADJA HABICHER

Drhoam im Vinschgau *da, wo alles begann*

Das Portrait einer jungen Köchin, die in der Küche Freiheit findet und mit ihrer Leidenschaft ein Stück Heimat auf den Teller bringt.



NADJA HABICHER

Jahrgang
2005

Herkunft
St. Valentin auf der Haide

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?
Think positiv

Lieblingsort?
„Drhoam“ St. Valentin
auf der Haide
im Vinschgau

Aktueller Posten?
Entremetier, Cyprianerhof, Tiers

Lieblingsmenschen?
Meine Familie

Lieblingslebensmittel?
Die Kräuter aus
dem Garten
vom Cyprianerhof

Lieblingsgericht?
Schlutzkrapfen von
meiner Oma

**Was ist für
mich kochen?**
Leidenschaft
und Kunst

Persönliches Zitat?
Wer will, findet
Wege

Über mich

Zum Kochberuf bin ich durch ein Gespräch bei der Berufsberatung gekommen, unwissend darüber, was auf mich zukommt.

Zu kochen bedeutet für mich ehrlich zu sein. Ehrlich gegenüber dem Lebensmittel, welches ich verarbeiten darf. Denn für mich schmecken loyal zubereitete Speisen am besten. Dort, wo ich die Geschichte und Gesichter dahinter kenne.

Außerhalb schätze ich mich als recht unternehmungslustiger und geselliger Mensch ein der seine Freizeit gerne „mit di feinigstn Leit“ verbringt.

Viele Personen meiden die Gastronomie, da sie Feiertage und Co nicht mehr mit ihren Familien feiern können. Doch für mich machen es oft genau diese Tage aus, wir alle schwimmen im gleichen Boot und genau an diesem, wird ein stressiger Silvesterabend oft noch zum Schönsten, den man sich träumen kann.

Und so feiern auch meine beiden Ausbilderinnen Monika Damian und Marion Mahlknecht jeden noch so kleinen Erfolg mit mir. Und prägten mir von Anfang an ein: „A schlechter Koch isch lei oaner, deir sich et z helfen woas.“

Wir haben bei Nadja nachgefragt

Wann hast du gemerkt, dass der Beruf Köchin deine Leidenschaft ist?

Als ich merkte, dass mein Kopf frei wird, sobald ich beginne zu kochen.

Fotos: NADJA HABICHER



Gefüllter Cannolo mit gegrillter Garnele und Orange

Viele junge Leute kämpfen mit Stress und Druck in der Gastronomie. Wie gehst du persönlich damit um?

Ich finde, es ist wichtig, die freie Zeit, die man hat, sinnvoll zu nutzen, um sie mit Dingen zu füllen, die der eigenen Seele gut tun. Hinaus zu gehen, etwas zu finden, bei dem man seinen Kopf frei bekommt. Oft braucht man nach einem stressigen Arbeitstag aber einfach nur ein gutes Getränk und ein Gespräch mit einem guten Freund.

Welche Rolle spielen moderne Themen wie Nachhaltigkeit, regionale Produkte oder Food Trends in deiner Ausbildung?

Nachhaltigkeit wird bei uns groß geschrieben. So wurde im Hotel auch ein „Green-Team“ geformt. Regionale Produkte sowieso. Und auch der ein oder andere Trend schleicht sich bei uns ein.

Gab es eine Person, die dich besonders inspiriert hat, Koch/Köchin zu werden?

Nein, eigentlich nicht.

Was bedeutet Kochen für dich persönlich – eher Handwerk, Kunst oder Berufung?

Für mich gehören alle drei zusammen. Doch die Kunst spricht mich besonders an. Sie erlaubt mir, mich individuell auf dem Teller auszudrücken.

Welche Zutaten oder Produkte faszinieren dich besonders und warum?

Ich arbeite gerne mit Produkten, die ich noch nicht kenne. Mich faszinieren neue Texturen und Geschmäcker.

Wie empfindest du die Zusammenarbeit im Team – was macht ein gutes Küchenteam aus?

Gut und spannend, aber auch wie so oft situationsbedingt - ich finde jeder sollte verstehen, dass es nur ein Miteinander

gibt, um gut zu funktionieren. „So gut ich auch bin, ohne meine Band bin ich nichts.“ Steven Tyler (Aerosmith)

Was würdest du anderen Jugendlichen raten, die überlegen, eine Kochlehre zu beginnen?

Gut darüber nachzudenken, Kochen ist nicht wie jeder andere Job und verlangt viel ab. Kann dir aber ein ganz



Italienisches Sushi mit Tomaten-Soja-Sauce



Kalbscarpaccio mit hausgemachtem Vinschgerle und Mousse vom Kräuterseitling

neues Fenster deines Lebens öffnen. Ganz bestimmt ist es nicht immer leicht. Doch genau dort startet die Herausforderung, wenn man diese richtig in Angriff nimmt, werden auch bald sichtbare Früchte daraus getragen.

Was wünschst du dir für die Zukunft des Kochberufs – besonders für junge Menschen?

Ich finde, der Kochberuf ist schon auf dem besten Weg, immer attraktiver zu werden. Mit mehr Freizeit, für die heute immer wichtig werdender „Work Life Balance“ und wahnsinnig tollen Angeboten die Welt zu erkunden.

red / pj



DIPLOMFEIER AM BBZ EMMA HELLENSTAINER

Junge Küche im Aufbruch

Ein starkes Zeichen für die Zukunft der Küche

Mit großer Wertschätzung und sichtbarem Stolz wurden am 19. November am Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer insgesamt 93 Lehrlinge ausgebildeter Fachrichtungen in Küche, Service, Konditorei,

Bäckerei und Metzgerei in feierlichem Rahmen ausgezeichnet. Auch wenn alle Berufsgruppen ihren wohlverdienten Applaus erhielten, stand an diesem Abend eines besonders im Mittelpunkt: die jungen Köchinnen



“

Seid stolz auf das,
was ihr bisher
erreicht habt.

und Köche, die mit ihrem Diplom einen entscheidenden Schritt in ihre berufliche Zukunft setzen.

Direktor Benjamin Flora begrüßte die Anwesenden mit klaren Worten der Anerkennung. Die Absolventinnen und Absolventen hätten bewiesen, dass sie Ausdauer, Leidenschaft und Disziplin vereinen – Eigenschaften, die gerade in der Küche unverzichtbar sind. „Seid stolz auf das, was ihr bisher erreicht habt“, betonte Flora und verwies auf die hervorragenden Chancen, die Köchinnen und Köche heute auf dem Arbeitsmarkt erwarten.

Auch Bildungsdirektor Gustav Tschenett sowie Cäcilia Baumgartner, Amtsdirektorin des Amts für Lehrlingswesen und Meisterausbildung, unterstrichen die große Bedeutung der dualen Ausbildung. Die Kombination aus schulischer Theorie und betrieblicher Praxis sei ein stabiles Fundament, das gerade in der Gastronomie überaus erfolgreich trägt – ein Modell, das auch überregional Anerkennung findet.

Ein besonderer Moment für die kulinarische Nachwuchselite des Landes war die persönliche Diplomübergabe: SKV-Präsident Patrick Jageregger gratulierte den frischgebackenen Köchinnen und Köchen im Namen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Seine Worte richteten sich nicht nur an den Fachstolz, sondern auch an die Verantwortung der jungen Generation: „Mit eurem Abschluss habt ihr das Handwerk erlernt – jetzt beginnt die Zeit, euren eigenen Stil zu entwickeln, mutig zu sein und die Südtiroler Küche weiterzuführen.“

Für die Absolventinnen und Absolventen eröffnet sich neben dem direkten Einstieg in die Arbeitswelt, auch der Weg in die 4. Klasse Patisserie, wo eine hochwertige Spezialisierung in Vollzeitausbildung geboten wird. Wer diese Chance nutzt, kann das Berufsbildungsdiplom erwerben und sich sogar

Direktor **Benjamin Flora**
und **Daniela Wurzer**



Bildungsdirektor
Gustav Tschenett

besondere für die Küchenbrigaden der Zukunft – ist dieser Jahrgang ein starkes Signal: gut ausgebildet, motiviert und bereit, unsere kulinarische Tradition mit frischen Ideen weiterzuführen. Der SKV gratuliert von Herzen und freut sich darauf, die Nachwuchsköchinnen und -köche auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten.

red / pj



Direktor
Benjamin Flora

für den Maturalehrgang qualifizieren – ein weiterer Beleg für die Durchlässigkeit und Stärke des Südtiroler Bildungssystems.

Die Diplomverleihung am BBZ Emma Hellenstainer zeigte eindrucksvoll, wie viel Engagement und Potenzial in der jungen Generation steckt. Für die Südtiroler Gastronomie – und ins-



Sauerteigbrotworkshop
mit Thomas Nussbaumer

YOUNG CHEFS UNPLUGGED 2025

Drei Tage voller Inspiration

Eine persönliche Rückschau aus Sicht einer Südtiroler Teilnehmerin

Als ich mich gemeinsam mit rund 60 weiteren Jungköchinnen und Jungköchen aus Südtirol auf den Weg nach Rankweil machte, wusste ich, dass uns ein intensives Wochenende bevorstand – aber dass Young Chefs Unplugged 2025 so viel Energie, Motivation und neue Perspektiven freisetzen würde, hätte ich nicht erwartet. Drei Tage voller Praxis, Austausch und ehrlicher Begeisterung für unser Handwerk – genau das haben wir erlebt.

Schon bei der Ankunft im „Firmament“ war spürbar, dass dieser Kongress etwas Besonderes ist. Junge Köchinnen und Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Luxemburg und eben Südtirol kamen zusammen – alle mit dem gleichen Ziel: voneinander zu lernen. Keine

Konkurrenz, kein Stress, kein Küchenhierarchie-Gefälle. Nur Leidenschaft und der Wunsch, gemeinsam zu wachsen. Unplugged trifft es tatsächlich: authentisch, direkt, echt.

Workshops, die begeistern – Trends, Techniken und neue Ideen

In den Workshops wurden wir gefordert – und inspiriert. Themen wie moderne Gartechniken, Gemüse als Hauptdarsteller, nachhaltiges Arbeiten oder neue Dessertwelten zeigten uns, wie vielfältig die Zukunft der Gastronomie ist. Besonders beeindruckt hat mich der Workshop zur Fermentation: Aus etwas so Ursprüng-

Einige Südtiroler
Teilnehmerinnen und
Teilnehmer



“

Wir gehen mit einem Rucksack
voller Ideen und
Motivation nach Hause



lichem so viel Geschmack herauszuholen, hat mich völlig gepackt. Auch die Sessions zu „Zero Waste“ und „Plant-forward Cooking“ zeigten klar, wie wichtig es ist, nachhaltig zu denken – und wie viel Kreativität entsteht, wenn man bewusst mit Ressourcen arbeitet.

Südtirol war stark vertreten – und gut sichtbar

Dass wir als Südtiroler Gruppe so zahlreich vertreten waren, hat man sofort gemerkt. Wir waren laut, engagiert, interessiert – und stolz, Teil dieses großen Ganzen zu sein. Immer wieder hörte man andere Teilnehmer sagen: „Wow, bei euch tut sich was!“ Und das stimmt. Der SKV hat uns mit seiner Unterstützung die Teilnahme erleichtert und uns gezeigt, wie wichtig es ist, dass wir jungen Menschen die Chance bekommen, über den Tellerrand hinauszuschauen.

Neue Kontakte, neue Motivation – und ein Blick nach vorne

Neben den Workshops war der Austausch mit anderen jungen Köchinnen eines der größten Highlights. Zu hören, wie die Arbeit in anderen Ländern und Betrieben aussieht, welche Trends dort eine Rolle spielen und welche Herausforderungen ähnlich sind, hat mich persönlich sehr bereichert. Einige von uns haben bereits Pläne für Praktika geschmiedet oder wollen Kolleginnen aus dem Ausland zu einem „Stagiaire-Tausch“ einladen.

Am letzten Abend, als wir alle zusammenstanden, war klar: Wir

gehen mit einem Rucksack voller Ideen und Motivation nach Hause. YCU hat uns gezeigt, wie lebendig, modern und offen unsere Branche ist – und wie viel wir gemeinsam bewegen können.

Young Chefs Unplugged 2025 hat uns verändert

Ich bin dankbar, dass ich dabei sein durfte. Dieses Wochenende hat mir nicht nur fachlich, sondern auch persönlich unheimlich viel gegeben. YCU ist mehr als ein Kongress – es ist ein Kraftwerk für den kulinarischen Nachwuchs. Ein großes Danke an den SKV, der uns Jungköchinnen und Jungköche unterstützt, stärkt und motiviert. Wir sind bereit, Verantwortung zu übernehmen, Neues auszuprobieren und die Südtiroler Küche mit frischer Energie weiterzuentwickeln.

Und wenn mich jemand fragt, ob ich wieder teilnehmen würde? Ja – jederzeit.

Nicol Insam i.V.





EINFACH ERKLÄRT

PENSIONIERUNG, ARBEITSRECHT, SOZIALVERSICHERUNG
UND GASTRO-SPEZIFISCHE REGELUNGEN IN SÜDTIROL

Mut zur *Eröffnung*

Einen gastronomischen Betrieb in Südtirol eröffnen.
Was Gründer jetzt wirklich wissen müssen

Die Gastronomieszene in Südtirol bleibt lebendig und innovativ. Immer mehr Köchinnen, Köche und Quereinsteiger träumen davon, ihr eigenes Restaurant, Café oder Bistro zu eröffnen. Doch der Weg von der Idee zum fertigen Betrieb

führt durch ein dichtes Netz an Vorschriften, Qualifikationen und behördlichen Schritten. Wir haben die wichtigsten Fakten für die SKV-Leserschaft zusammengefasst – aktuell, verlässlich und mit offiziellen Quellen untermauert.





Fachliche Befähigung: Ohne Prüfung geht es nicht

Wer in Südtirol einen gastronomischen Betrieb führen will, benötigt eine offizielle gastgewerbliche Befähigung. Diese wird von der Handelskammer Bozen geprüft und umfasst:

- Nachweis der beruflichen Qualifikation oder einschlägigen Erfahrung
- eine Gastgewerbeprüfung (schriftlich und mündlich)
- Themen wie Lebensmittelhygiene, HACCP, Arbeitssicherheit und Betriebsführung

Vorbereitungskurse – etwa über das WIFI – unterstützen angehende Unternehmerinnen und Unternehmer mit praxisorientierten Inhalten rund um Unternehmensführung, Recht und Hygiene.

Quelle: Handelskammer Bozen,
Bereich „Befähigung Gastgewerbe“

Unternehmensgründung: Von der MwSt.-Nummer bis Handelsregister

Nach der fachlichen Befähigung folgt der organisatorische Teil der Gründung:

- Eröffnung der MwSt.-Nummer
- Eintragung ins Handelsregister
- Wahl der passenden Rechtsform (Einzelunternehmen, Kollektivgesellschaft, GmbH usw.)
- Anmeldung bei den zuständigen Behörden und Sozialversicherungen

Die Handelskammer bietet dazu den Leitfaden Unternehmensgründung sowie Beratung durch den Service „Unternehmensentwicklung“.

Quelle: Handelskammer Bozen,
Leitfaden Unternehmensgründung

Behördliche Meldungen und Genehmigungen

Im italienischen Recht läuft vieles über die Zertifizierte Anzeige der Tätigkeitsaufnahme (SCIA, Segnalazione Certificata di Inizio Attività). Sie wird über den Einheitsschalter für gewerbliche Tätigkeiten (SUAP, Sportello Unico Attività Produttive) der Gemeinde eingereicht und dient als eigenverantwortliche Meldung, dass:

- die Räumlichkeiten baurechtlich zugelassen sind
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden
- alle technischen Gutachten und Pläne vorliegen

Die Gemeinde prüft die Unterlagen und kann Nachforderungen stellen. Wichtig: Brandschutz- und Evakuierungsaufgaben variieren je nach Standort und Gebäude.

Quelle: Gemeinden Südtirols / SUAP

Bauliche Anforderungen und Erweiterungen

Wer umbaut oder erweitert, muss die Landesbestimmungen für gastgewerbliche Erweiterungen beachten. Diese regeln:

- wie viel zusätzliche Fläche geschaffen werden darf
- welche Qualitätskriterien erfüllt sein müssen
- welche Unterlagen für bauliche Veränderungen vorgelegt werden müssen

Diese Vorgaben betreffen Neubauten, Erweiterungen und strukturelle Anpassungen.

Quelle: Verordnung des Landes Südtirol
zur Erweiterung gastgewerblicher Betriebe

Hygiene, Sicherheit und Mitarbeitererschulung

Ein gastronomischer Betrieb kommt ohne ein funktionierendes HACCP-System nicht aus. Dazu gehören:

- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Schulung aller Mitarbeitenden
- Dokumentationspflicht

Auch Sicherheitsauflagen (Brandschutz, Zivilschutzbestimmungen) sind verpflichtend und müssen regelmäßig überprüft werden.

Quelle: Gesetzliche HACCP-Vorgaben /
Landesportal Zivilschutz

Förderung: Neue Chancen für Dorfgasthäuser

Besonders interessant für viele Gründer ist eine aktuelle Fördermaßnahme des Landes Südtirol: Nahversorgungs-Gaststätten, die für das Dorfleben wichtig sind und in strukturschwächeren Orten betrieben werden, können finanzielle Unterstützung erhalten. Diese Förderungen sollen dazu beitragen, die gastronomische Versorgung in kleineren Gemeinden zu sichern.

Quelle: Land Südtirol, Amt für Arbeit /
Förderung von Gaststätten (2025)

Gründung möglich – aber professionell planen

Ein gastronomischer Betrieb in Südtirol zu eröffnen bedeutet:

- fachliche Kompetenz nachweisen
- behördliche Abläufe exakt einhalten
- bauliche und hygienische Standards erfüllen
- wirtschaftlich klug planen

Für Köchinnen und Köche bietet sich die Chance, mit professioneller Unterstützung – ob durch Berater, Handelskammer oder Weiterbildungseinrichtungen – gut vorbereitet in die Selbstständigkeit zu starten. Die Nachfrage nach Qualität, Regionalität und authentischer Gastlichkeit war selten so hoch wie heute.

Tradition & Terroir: SKV-Herbstausflug führt nach Parma und Verona

Der traditionelle Herbstausflug des SKV-Bezirks Vinschgau führte die teilnehmenden Mitglieder im November 2025 in die renommierten Genussregionen Parma und Verona.

Die zweitägige Reise bot sowohl kulinarische als auch fachlich hochwertige Einblicke in bedeutende Produktionsstätten und Traditionsbetriebe Italiens.

1. TAG – PARMA:

Einblicke in die Herstellung regionaler Spezialitäten

Die Abfahrt erfolgte in den frühen Morgenstunden. Pünktlich um 9.00 Uhr wurde die Delegation im Betrieb Rosa dell'Angelo empfangen, der international für die Herstellung von Parmaschinken und Culatello höchster Qualität bekannt ist.

Im Rahmen einer fachkundigen Führung erhielten die Teilnehmer detaillierte Informationen zu den traditionellen Herstellungsverfahren sowie den Qualitätskriterien dieser geschützten Produkte. Eine anschließende Verkostung rundete den Besuch ab und ermöglichte einen sensorischen Vergleich der verschiedenen Reifestufen und Ausführungen.

Nach dem Bezug der Zimmer im Vier-Sterne-Hotel Sina Maria Luigia stand der Nachmittag zur individuellen Gestaltung zur Verfügung. Viele nutzten die Gelegenheit, das historische Zentrum Parmas zu besichtigen oder sich einen ersten Eindruck vom kulinarischen Angebot der Stadt zu verschaffen. Der Tag endete mit einem gemeinsamen Abendessen im renommierten Restaurant Parizzi, das den Teilnehmern weitere ausgewählte Spezialitäten der Region präsentierte.

2. TAG – VERONA:

Traditionelle Weinkultur und sensorische Schulung

Am zweiten Reisetag führte die Weiterfahrt nach Verona. Um 14.00 Uhr begrüßte das traditionsreiche Weingut Zeni die Teilnehmer:innen zu einer Führung mit begleitenden Erläuterungen zur regionalen Weinproduktion und den charakteristischen Besonderheiten der veronesischen

Einblicke in den Weinkeller



Fotos: MARTIN PINGGERA

Rebsorten. Ein weiterer fachlicher Schwerpunkt war die anschließende Blindverkostung, die den Teilnehmern ermöglichte, sensorische Fähigkeiten zu vertiefen und unterschiedliche Qualitätsmerkmale professionell zu beurteilen. Der Herbstausflug 2025 bot eine gelungene Kombination aus fachlicher Weiterbildung, kulturellem Austausch und gemeinschaftlichem Erlebnis. Die Besichtigungen in Parma und Verona gewährten wertvolle Einblicke in die traditionsreiche italienische Lebensmittel- und Weinproduktion und unterstrichen die Bedeutung handwerklicher Qualität in der Kulinarik. Der Südtiroler Köcheverband - SKV dankt allen Teilnehmern sowie den beteiligten Betrieben für ihre Gastfreundschaft und Mitwirkung an dieser gelungenen Reise.

KM Roland Schöpf
SKV-Vizepräsident





SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Erfolgreicher Fingerfood- und Antipasti-Kochkurs in Reschen

Im November 2025 fand im Hotel zum Mohren in Reschen ein außergewöhnlicher Kochkurs statt.

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisierte die Veranstaltung gemeinsam mit der Firma WIBERG und der Firma Demeter und zog damit rund 20 interessierte Teilnehmer:innen an.

Unter fachkundiger Anleitung von Herrn Philipp Kohlweg und Herrn Gregor Dipoli wurden verschiedenste kleine Häppchen zubereitet – von knusprigen und herzhaften Varianten bis hin zu feinen, farblich harmonischen Kreationen, die auch optisch überzeugten. Besonderes Augenmerk

lag auf raffinierten, jedoch ausgewogenen Geschmackskompositionen, die sowohl als kalte Vorspeise als auch als



bei allen sehr gut an. Viele lobten vor allem die inspirierenden Ideen und die überraschenden, aber harmonischen Geschmacksnuancen, die sie aus dem Kurs mitnehmen konnten.

Der SKV-Bezirk Vinschgau zeigte sich äußerst zufrieden mit der Veranstaltung und bedankt sich bei allen Teilnehmern sowie bei den Firmen WIBERG und Demeter für die gelungene Zusammenarbeit.

KM Roland Schöpf
SKV-Vizepräsident



Koreanischer Salat
mit Schweinefleisch und
Ananas-Kimchi

Highlight auf jedem Buffet hervorragend geeignet sind. Die Teilnehmer zeigten großes Interesse und Engagement, erlebten neue Techniken und tauschten sich rege aus. Die präsentierten Rezepte und Zubereitungsmethoden kamen

Glasierte Shortribs
vom Alpenrind mit
Pflaumen-BBQ Lack und
zweierlei Mais





SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Handwerk & Wissen Backkompetenz vertieft

Im November 2025 wurde an der BBZ Emma Hellenstainer ein Brotkurs organisiert.

Fotos: MARTIN LEITNER

Unter der Leitung von Bäckermeister Christian Passler nahmen zwölf interessierte Teilnehmer:innen teil und verbrachten einen spannenden, praxisreichen Nachmittag rund um das Thema Brot. Besonders eindrucksvoll war, wie verständlich und anschaulich Herr Passler die Temperaturabhängigkeit von Teigen erklärt hat. Er zeigte, welche Rolle die Kombination aus Teigruhe, Hefezugabe, Luftfeuchtigkeit und gezielter Luftzufuhr spielt und warum all diese Faktoren für die Reifung und Qualität eines Brotes entscheidend sind. Ebenso wertvoll war der praktische Teil zum richtigen Umgang mit dem Backofen. Hier ging es nicht um Zufall, sondern um bewusste



Einstellungen: Temperatur, Feuchtigkeit und Dampf beeinflussen Kruste, Lockerung und Geschmack — das ließ sich unmittelbar an den Ergebnissen beobachten. Im Laufe des Nachmittags entstanden sechs unterschiedliche Brote und Backwaren, die geschmacklich überzeugten und eine hervorragende



v.l.n.r.: Margareth Lanz, Gregor Stampfl, Annelies Lanz, Julia Oberhofer, Dieter Spögler, Alfred Putzer, Stefan Unterkircher, Christian Passler, Hannes Pabst, Tobias Schmalzl, Jonas Obexer und Paul Kirchler

Qualität hatten. Folgende Themenbereiche wurden behandelt:

- Fitnessbrote – Superfood-Brote
- Hamburger- bzw. Burgerbrote
- Bagel
- Pinsa – Pizzabrote
- Grissini – Spezialgrissini
- Ciabattabrot – Sauerteig / Lievito madre
- Brot ohne Hefe
- Breath & vegane Brote

Alle Teilnehmer zeigten sich begeistert. Neben fundiertem Wissen und vielen praktischen Tipps nahmen sie nach dem Kurs auch eine Rezeptmappe mit nach Hause.

KM Martin Leitner
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



**SKV ON TOUR
NACHBERICHT**

SKV BEZIRK BOZEN, ÜBERETSCHE, RITTEN, GRÖDEN

Beim traditionellen Törggelen Gemeinschaft erleben

Zum traditionellen „Törggelen“ unseres Bezirkes trafen wir uns heuer am 26. Oktober beim Wieterer-Hof in Jenesien.

Auf vielfache Anfrage der letzten Jahre fand das Törggelen heuer zum ersten Mal bereits zum Mittagessen statt.

Wir haben einen wunderschönen Tag mit Freunden verbracht. Der Pächter und Küchenchef Hansjörg Gruber verwöhnte uns mit einem leckeren „Törggelen-Menü“: Kürbissuppe oder Gerstsuppe, Knödeltris, Schlachtplatte mit Sauerkraut, Speckknödel, Blut- und Hauswurst, gesurtem Schopf, Bratkartoffeln und Schweinsrippelen, dazu frische Krapfen und natürlich gebratene Kastanien.

Übrigens: Chefkoch Hansjörg und Barbara haben heuer bei der Hotelmesse in Bozen einen Nachmittag lang auf unserem SKV-Stand gekocht – dafür noch einmal ein herzliches Dankeschön.

Ein Dankeschön geht auch an Obmann Markus Tratter für die Organisation, an alle Kolleginnen und Kollegen mit Partnern und natürlich an Hansjörg mit seinem Team.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschussmitglied
Bozen, Überetsch, Ritten, Gröden



v.l.n.r.: Gertraud Senoner,
Inge Kröss, Barbara Oberhöller,
Doris Amort, Monika Handgruber,
und Norbert Oberhöller



Krapfen



Blutwurst
und Rippelen



v.l.n.r.: Erich Amort, Markus Tratter, Sepp Raifer, Richard Pertoll,
Verena Tratter, Barbara Oberhöller, Norbert Oberhöller, Inge Kröss,
Georg Kröss, Alois Caminada und Monika Handgruber



SKV ON TOUR
VERANSTALTUNG

SKV-BEZIRK SCHLERN

Auf zum Eisstockturnier 2026

Der Bezirk Schlern organisiert auch in diesem Jahr wieder sein beliebtes Eisstockturnier! Alle sportbegeisterten Köchinnen und Köche sowie ihre Freundinnen und Freunde sind herzlich eingeladen, teilzunehmen. Euch erwarten jede Menge Spaß, sportlicher Ehrgeiz und attraktive Preise.

Termin: Montag, 19. Januar 2026

Beginn: 21.45 Uhr

Ort: Eissportplatz Telfen, Kastelruth

Anmeldung: Michael Gasser (333 24 70 390) oder Stephan Mahlknecht (338 99 88 494)

Der Südtiroler Köcheverband - SKV und der Veranstalter übernehmen keine Haftung. Für Unfälle oder Verletzungen haften die Teilnehmer:innen selbst. Der Bezirk Schlern freut sich auf zahlreiche Beteiligung!

red



Foto: PIXABAY

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK PUSTERTAL

Inspirierender Besuch: Zu Gast bei Küchenchefin Tina Marcelli

Der SKV-Bezirk Pustertal traf sich zu einer besonderen Besichtigung in den AMONTI Chalets in Mühlen in Taufers, wo die Teilnehmer:innen mit Sekt und Aperitif begrüßt wurden.

Fotos: CHRISTOPH GATTERER



Einblicke in den Wellnessbereich



Führung mit Küchenchefin
Tina Marcelli (Bildmitte) durch
ihre Gourmetküche



Fachsimpeln unter den Teilnehmer:innen

Im Anschluss führte Vier-Hauben-Küchenchefin Tina Marcelli durch die Küche des Gourmetrestaurants Johanns und gewährte faszinierende Einblicke in ihre Arbeitsweise. Ihre kulinarische Basis – inspiriert von den Rezepten und Traditionen ihrer Großmutter – war dabei ebenso Thema wie moderne Techniken. Ein besonderer Höhepunkt war die Besichtigung des Fermentationsraums, in dem regionale Produkte auf innovative Weise veredelt werden. Die wunderschönen, harmonisch in die Landschaft eingebetteten AMONTI Chalets boten einen beeindruckenden Rah-



men, der wesentlich zur besonderen Atmosphäre dieses Treffens beitrug. Alle Teilnehmer:innen zeigten sich begeistert von der Führung, den spannenden Einblicken und der Gastfreundschaft vor Ort. Der SKV bedankt sich herzlich für den informativen Besuch und die engagierte Führung durch Küchenchefin Tina Marcelli und das Team.

Daniel Niederkofler

Buchtipp!



Christoph Krabichler
Habitat

Die neue Tiroler Küche



Haubenkoch Christoph Krabichler präsentiert in seinem hochwertigen Kochbuch die Kulinarik und Lebensmittel-Tradition des Tiroler Alpenraums. Mit perfekter Koch-Handwerkskunst zaubert er aus regionalen und saisonalen Produkten kulinarische Meisterwerke: 50 einzigartige Rezepte aus der traditionellen Tiroler Küche – modern und kreativ interpretiert. In seiner Küche verwendet Krabichler nur beste regionale Produkte von engagierten Produzent*innen, die die kulinarische Entwicklung Tirols seit Jahren prägen und im Buch vorgestellt werden.

Eine Hommage an die Alpenküche

ISBN: 978-3-98541-068-2
49,90 Euro

EDNA

LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

Art. 2858*
**FF-Morning-
Bites Nuss**
Maße: L4,5x B4,5x H3,0cm
Gewicht: 25g, 90 St./Kt.
fertig gebacken

Ein guter MORGEN mit GENUSS

Art. 1301*
Pancake
Maße: Ø10,0x H 0,5cm
Gewicht: 40g, 120 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 664*
**Schnittbrotkiste,
3-fach sortiert**
Maße: L22,0x B10,0x H9,0cm
Gewicht: 750g, 12 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2125*
**Glutenfreie
Mischbox, 6-fach**
Gewicht: 55,8g, 60 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 1147*
**FF-Bio Gourmet-
Mini-Mix, 6-fach**
Gewicht: 35g, 180 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 5295*
**Better Life
Vollkornbrötchen-
Mix, 3-fach sortiert**
Maße: L7,5x B7,5x H3,0cm
Gewicht: 70g, 60 St./Kt.
vorgebacken

Art. 95392*
**EDNA Portions-
Waffelschälchen**
Maße: Ø 4,9x H 2,9cm
Gewicht: 1,6g, 1380 St./Kt.
Service-Welt

EDNA.it

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



Lieferung per Tiefkühl-LKW

¹ Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

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



EDNA-HOTLINE

NUMERO VERDE
800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

* 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.



MICHELIN GUIDE

CEREMONY ITALY 2026

#GUIDAMICHELINIT



#MICHELINSTAR26



**MICHELIN
SÜDTIROL
2026**

Südtirols Sterne leuchten heller denn je

Neue Michelin-Sterne und **Grüne Sterne** zeigen: Kreativität, Spitzenküche und Nachhaltigkeit gehen hier Hand in Hand

Südtirols Gastronomie bleibt auf Erfolgskurs: Der Guide Michelin 2026 setzt die Region einmal mehr ins Rampenlicht. Mit neuen Sternerestaurants, bestätigten Spitzenhäusern

und zusätzlichen Grünen Sternen für nachhaltige Spitzenküche zeigt sich: Kreativität, Qualität und Umweltbewusstsein gehen in Südtirol Hand in Hand.

Neue Michelin-Sterne: Junge Talente erobern die Spitze

In diesem Jahr gibt es zwei neue Ein-Sterne-Restaurants in Südtirol:

- ✿ **Porcino**, Badia/Gadertal
- ✿ **Quellenhof Gourmetstube 1897**, St. Martin/Passeiertal

Die etablierten Spitzenhäuser setzen weiterhin Maßstäbe:

- ✿✿✿ **Atelier Moessmer**, Bruneck
- ✿✿ **Terra – The Magic Place**, Sarntal
- ✿✿ **Castel Fine Dining**, Dorf Tirol

Weitere Ein-Sterne-Restaurants in Südtirol:

- ✿ **Luisl Stube**, Algund
- ✿ **Apostelstube**, Brixen
- ✿ **Kuppelrain**, Castelbello
- ✿ **La Stüa de Michil-Simone Cantafio**, Corvara
- ✿ **Tilia**, Toblach
- ✿ **Sissi**, Meran
- ✿ **In Viaggio – Claudio Melis**, Meran
- ✿ **Prezioso**, Meran
- ✿ **Gourmetstube Einhorn**, Mautas
- ✿ **Johannesstube**, Welschnofen
- ✿ **Anna Stuben**, St. Ulrich/Gröden
- ✿ **Zur Rose**, St. Michael/Eppan
- ✿ **Osteria Acquarol**, St. Michael/Eppan
- ✿ **Alpenroyal Gourmet**, Wolkenstein
- ✿ **Suinsom**, Wolkenstein
- ✿ **Schöneck**, Mühlen/Pfälzen

“

Wir wollen unseren Gästen die Region auf höchstem Niveau präsentieren – frisch, authentisch, unverfälscht.

Michael Mayr
Küchenchef im Quellenhof



Ein Signal für die gesamte Branche

Die neuen Sterne sind mehr als Auszeichnungen: Sie inspirieren junge Talente, stärken etablierte Häuser und zeigen Gästen die kulinarische Vielfalt Südtirols. Kreativität, Qualität und Nachhaltigkeit gehen Hand in Hand – und machen die Region zu einem der spannendsten kulinarischen Ziele Europas.

Nachhaltigkeit im Rampenlicht: die Grünen Sterne

Neben klassischen Sternen gewinnen die **Grünen Sterne** weiter an Bedeutung. Sie zeichnen Küchenchefs aus, die kulinarische Spitzenleistung mit **nachhaltigem Wirtschaften** verbinden.

In Südtirol gab es 2026 zwei neue Grüne Sterne:

- ❖ **Kircherhof**, Albeins
- ❖ **Johanns**, Mühlen in Taufers

Diese Auszeichnungen ehren Küchen, die regionale Zutaten, kurze Lieferketten, Ressourcenschonung und Umweltbewusstsein in den Mittelpunkt stellen.

Bereits bestehende Grüne Sterne in Südtirol:

- ❖ **Atelier Moessmer**, Bruneck
- ❖ **Terra – The Magic Place**, Sarntal
- ❖ **Restaurant 1908 (Parkhotel Holzner)**, Oberbozen
- ❖ **Lerchner's**, Runggen / St. Lorenzen
- ❖ **Zum Hirschen**, Jenesien

Südtirol 2026

Hier treffen Tradition und Innovation, Natur und Luxus aufeinander – und die Sterne leuchten heller denn je.

red / pj



Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern Verantwortung.

Tina Marcelli
Küchenchefin von *JOHANNS Fine Dining, Mühlen in Taufers*

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

**WIR SIND
FÜR SIE DA!**

Wir kümmern uns um Ihre Anliegen –
zuverlässig und persönlich, mit Service, der den Unterschied macht.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT





**the best
for your
guests**



Genuss lecker glutenfrei.

Qualität und Sicherheit
vom Marktführer.

Partner für den Vertrieb in der Gastronomie

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE

**Inter
SERVICE**



www.schaer-foodservice.it



STORYTELLING IN DER KÜCHE

Kunst oder Verkaufsmasche?

Warum nicht jede Story schmeckt und wann Köchinnen und Köche auf die Nase fallen, wenn sie Geschichten erfinden.

Es ist überall: Storytelling. In Menükarten, auf Instagram, bei Produktpäsentationen – und fast jeder redet darüber, als wäre es das geheime Gewürz der modernen Gastronomie. Doch mal ehrlich: Wie viel davon ist wirklich echte Geschichte, und wie viel ist Marketing-Kitsch?

Storytelling verspricht, Emotionen zu wecken, Gäste zu fesseln und Produkte zu verkaufen. Wissenschaftlich untermauert: Menschen erinnern sich an Geschichten deutlich besser als an Fakten. Perfekt also, könnte man denken, um ein Gericht, ein Produkt oder ein Restaurant unvergesslich zu machen. Doch hier liegt die Gefahr: Wer Geschichten nur erfindet, um zu verkaufen, riskiert eines – dass die Gäste es merken. Sie sind informiert, kritisch und haben ein feines Gespür für Authentizität. Und plötzlich wirkt das hübsch verpackte Storytelling wie ein billiger Trick.

Köchinnen und Köche stehen damit vor einer spannenden Gratwanderung: Verkaufen wir Essen oder nur Geschichten? Ein Beispiel: Ein lokaler Käse, dessen Geschichte von einem traditionsbewussten Bauern erzählt wird, der seine Tiere liebevoll hält und das Handwerk versteht, kann ein Gericht zum Erlebnis machen. Echt, nachvollziehbar und emotional. Dasselbe Produkt mit einer erfundenen Story über „versteckte Bergwiesen und geheime Familienrezepte“ wirkt schnell aufgesetzt und hohl. Die Gäste merken den Unterschied.

Und noch etwas: Storytelling ist kein Freifahrtschein für Nach-

lässigkeit. Wer nur Geschichten erzählt und das Handwerk oder die Qualität dahinter vernachlässigt, wird entlarvt. Die Worte schmecken dann nach heißen Luftballons, die beim ersten Biss platzen.

Die Provokation für Köchinnen und Köche lautet also: Legt eure Geschichten nicht über das Produkt, sondern daneben. Erzählt von der Herkunft, der Philosophie und den Menschen hinter euren Zutaten – aber nur, wenn es stimmt. Nutzt Storytelling als Rahmen, der echte Qualität sichtbar macht, nicht als Schminke für ein mittelmäßiges Gericht.

Am Ende verkaufen nicht die Geschichten selbst, sondern das, was der Gast wirklich schmeckt, fühlt und erlebt. Storytelling ist nur der Verstärker, das Bühnenlicht, das das Produkt ins rechte Licht rückt. Wer das kapiert, kann selbst einfache Zutaten in ein unvergessliches Erlebnis verwandeln. Wer es nicht kapiert, bleibt bei hübschen Worten – und bei Gästen, die schon beim ersten Bissen wissen, dass sie gerade veräppelt werden.

pj

Bio und regional: Eine Partnerschaft, die Wurzeln schlägt

Die Zusammenarbeit zwischen Tourismusbetrieben und Biolandwirten unter dem Siegel Bio Fair Südtirol gewinnt stetig an Dynamik.

Aktuell zählen 21 Partnerbetriebe aus Gastronomie und Verpflegung dazu – vom Biohotel bis hin über nachhaltige Restaurants. Im Mittelpunkt steht die Verbindung von Regionalität und Biolandwirtschaft.

Seit seiner Gründung 2023 garantiert Bio Fair Südtirol glaubwürdige Nachhaltigkeit. Das Konzept von Bioland, Teil des geförderten EU-Projekts Grenzenlos Regional Bio in Europa, verfolgt das Ziel, mehr regionale Bioprodukte in Südtirols Gastbetriebe zu bringen – von der Alm bis zur Sterneküche, von Schulmensa bis Firmenkantine. Die Produkte müssen aus der Region stammen und vernetzen Landwirtschaft und Tourismus optimal. Drei Stufen sind möglich: Bronze mit 30 Prozent, Silber mit 60 Prozent und Gold mit 90 Prozent Bioanteil. Die Umsetzung erfolgt schrittweise



und wird jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert. So differenzieren sich die Betriebe klar im Wettbewerb und stehen für verbindliche Nachhaltigkeit.

Das Boutique Biohotel Gitschberg hat seinen Silberstatus auf Gold erhöht. Familie Peintner verpflichtet sich damit, 90 Prozent aller Speisen und Getränke in Bioqualität und aus regionaler Her-

kunft anzubieten. Der Weg zur Neuausrichtung war für Familie Peintner und das fünfköpfige Küchenteam unter Chefkoch Andreas Gruber gleichermaßen Freude und Herausforderung: neue Menülinien, Lieferketten, Partnerschaften und Rezepturen wurden entwickelt und getestet.

Barbara & Horst Peintner sagen dazu: „Das Siegel ist eine bewusste Entscheidung, die Zukunft gestaltet und unseren Werten Raum gibt. Wer Ja zu Bio sagt, bekennt sich zu Kreislaufwirtschaft, Bodenfruchtbarkeit, artgerechter Tierhaltung, gesunder Lebensmittelherstellung, Artenvielfalt, fairen Arbeitsbedingungen sowie ressourcen- und klimaschonenden Grundlagen.“

Interessiert, selbst Partnerbetrieb zu werden?
Kontakt: info@biofairsuedtirol.it

REGIONAL BIO IN DER GASTRONOMIE



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

www.biofairsuedtirol.it

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Kofinanziert von der
Europäischen Union

GRENZENLOS REGIONAL BIO IN EUROPA





Foto: HGV

Regionale Lebensmittel in Szene gesetzt

Gastronomie, Hotellerie und Produzenten vernetzen sich im
Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Im November öffnete das Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung seine Türen für die zweite Auflage von „Gustoso“, der Fachveranstaltung für regionale Lebensmittel. Zahlreiche Gastronomiebetriebe und Hoteliers nutzten die Gelegenheit, sich mit Südtiroler Produzenten auszutauschen und neue Produkte kennenzulernen.

Gustoso bringt Gastronomie, Hotellerie und Südtiroler Lebensmittelproduzenten zusammen und bietet eine Plattform für Austausch, Inspiration und Kooperation. Die Veranstaltung wurde vom Hoteliers- und Gastwirteverband HGV gemeinsam mit IDM Südtirol, dem Südtiroler Bauernbund und in Kooperation mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV organisiert und zum zweiten Mal im Gustelier ausgerichtet.

Über 50 Standbetreiber präsentierten mehr als 150 regionale Produkte – von Fleisch, Fisch und Käse über Getreide, Salate und Kräuter bis hin zu Weinen, Säften, Bieren und Spirituosen.

Effizient regional einkaufen

Für die Gastronomie bedeutet regionales Einkaufen oft viel Aufwand: Lieferantensuche, Verkostungen, Gespräche und Logistik. „Das Eventformat Gustoso bietet nun die Möglichkeit, an einem zentralen Ort an einem Tag viele Südtiroler Produzenten zu treffen, die die Gastronomie beliefern möchten“, erklärt Judith Rainer, Vize-Präsidentin des HGV.

Austausch fördert Kooperationen

„Die Vielfalt an regional erzeugten Rohstoffen und Produkten wächst stetig – und damit auch die Chancen für neue Kooperationen“, betont Daniel Gasser,

Obmann des Südtiroler Bauernbundes. „Für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Produzenten ist ein lebendiger Austausch entscheidend. Diesen möchten wir gezielt fördern, um das Potenzial dieser Partnerschaften für Südtirol bestmöglich zu nutzen. Gustoso schafft eine Plattform, um neue Verbindungen zu knüpfen.“

Gasser hebt zudem die Bedeutung der Transparenz für Gäste hervor: „Regionale Partnerschaften sichtbar zu machen und den Gästen Einblicke in Herkunft und Erzeugung der Produkte zu geben, ist entscheidend.“

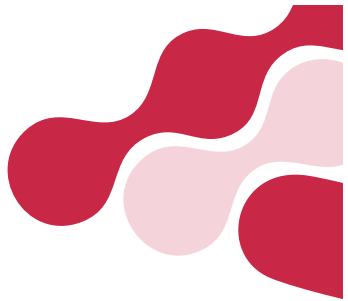
Produzentengeschichten wecken Emotionen

„Die Geschichten hinter heimischen Produzenten wecken beim Gast Interesse und schaffen Emotionen. Gustoso bietet Köchinnen und Gastronomen einen guten Überblick über regionale Qualitätsprodukte und fördert den Austausch“, zeigt sich Thomas Fill, Agrardirektor von IDM Südtirol, überzeugt.

Spitzenkoch Andreas Döllerer über regionale Produkte

Spitzenkoch und Gastreferent der Veranstaltung Andreas Döllerer unterstreicht: „Regionale Produkte sind das Fundament einer authentischen Küche. Sie erzählen Geschichten, schaffen Vertrauen und geben uns Köchinnen und Köchen die Möglichkeit, mit ehrlichen Zutaten überzeugende Gerichte zu kreieren. Gustoso ist eine wunderbare Gelegenheit, Inspirationen zu gewinnen und neue Partnerschaften zu knüpfen.“

Döllerer, Gastgeber im Genießerhotel Döllerer in Golling bei Salzburg und Begründer der alpinen Küche, betont, dass regionale Rohstoffe die Basis seines Wirtshauses und seines Zwei-Sterne-Restaurants bilden.



Gemeinsam stark für die Zukunft der Südtiroler Gastronomie

SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** betont Zusammenhalt, Kreativität und Nachwuchsförderung unter dem Motto „WIR“.

Bei der 54. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV richtete SKV-Präsident KM Patrick Jageregger das Wort an die Mitglieder.

Unter dem Motto „WIR“ betonte er die Bedeutung von Zusammenhalt, Kreativität und Nachwuchsförderung in der Gastronomie:

Mit diesem Leitgedanken machte er deutlich, wie wichtig es ist, dass alle – von Lehrlingen bis zu erfahrenen Küchenchefs – zusammenarbeiten, Ideen austauschen und die Zukunft des Berufsstandes aktiv gestalten.

Rede des SKV-Präsidenten KM Patrick Jageregger

Unser Motto: WIR

Das heutige Motto lautet „WIR“ – und das sagt eigentlich alles. WIR – das sind nicht „de do oben im Verbond“.

WIR – das sind alle gemeinsam: die Lehrlinge, die Ausbilder, die Küchenchefs, die Pensionierten, die, die schon 40 Jahre im Verband sind, und die, die gerade erst beigetreten sind.

WIR sind der SKV

Nur gemeinsam können wir unseren Beruf am Leben halten. Auf der Einladungskarte standen drei Botschaften:

Wir verbinden

Menschen, Generationen, Regionen, Sprachen – und Ideen. Die Küche ist ein Ort, an dem aus Vielfalt etwas Neues entsteht. Hier



“

Unser Beruf ist mehr als nur Kochen.
Er ist Leidenschaft,
Handwerk, Kreativität,
Verantwortung

treffen Erfahrung und Neugier aufeinander, Tradition und Innovation. Genau darin liegt unsere Stärke.

Wir inspirieren

Wir zeigen, dass Handwerk Kunst sein kann – und dass jede gute Idee in der Küche mit einem offenen Geist beginnt. Ob auf Wettbewerben, in Betrieben oder in den Medien: Südtirols Köchinnen und Köche sind Botschafter einer kulinarischen Kultur, die überzeugt.

Wir begeistern

Denn am Ende zählt der Moment, wenn der Gast lächelt, wenn der Lehrling plötzlich versteht, warum man eine Zwiebel so und nicht anders schneidet, oder wenn wir nach einem langen Abend am Herd sagen: „Das war gut. Das war's wert.“

„WIR“ ist keine Floskel. Es ist ein Versprechen!

Ein Versprechen, dass wir gemeinsam stark sind, füreinander da sind und zusammenhalten – in der Küche, im Betrieb, im Verband.

Dank an Lehrlinge, Ausbilder und Unterstützer

Wenn ich auf das letzte Jahr zurückblicke, erfüllt mich das mit großem Stolz.

Wir haben viel geschafft: neue Projekte, neue Ideen, Kooperationen und Partnerschaften. Und – was mir besonders wichtig ist – wir haben als Gemeinschaft gezeigt, dass Zusammenhalt kein leeres Gerede ist.

Ein besonderer Moment heute ist die Ehrung unserer besten Lehrlinge. Ich sage euch ehrlich: Wenn ich sehe, mit wie viel Begeisterung und Kreativität unser Nachwuchs arbeitet, dann weiß ich: Unsere Zukunft ist in guten Händen! Ein großes Danke geht auch an unsere Ausbilder, Betriebe und Schulen. Ohne euch gäbe es keine gute Ausbildung, keine Leidenschaft, keine Zukunft. Ihr vermittelt den Jugendlichen, dass Kochen nicht nur Handwerk ist, sondern Haltung, Verantwortung – und manchmal auch Geduld. Vor allem, wenn der Lehrling zum dritten Mal Salz mit Zucker verwechselt.

Danke auch an alle, die sich im Verband engagieren: Bezirke, Wettbewerbsjuroren, helfende Hände bei Veranstaltungen – ihr seid das Rückgrat unseres Verbandes.

Beruf, Verantwortung und Zukunft

Unser Beruf ist mehr als nur Kochen. Er ist Leidenschaft, Handwerk, Kreativität, Verantwortung. Er ist ein Stück

Kultur – und ein Stück Südtirol. Und genau das gilt es zu bewahren. Für die nächste Generation. Für die Zukunft unserer Gastronomie.

Unsere Branche verändert sich schnell: Fachkräfte- mangel, neue Essgewohnheiten, Nachhaltigkeit, Digitalisierung – das betrifft uns direkt.

Aber wir Köche sind kreativ. Wir finden für alles eine Lösung. Und wenn es keine gibt – dann erfindn mr eben oane. Das Motto „WIR“ ist heute wichtiger denn je. Allein ist man schnell müde. Gemeinsam entstehen Ideen, Energie und neue Wege. Wenn wir einander zuhören, uns austauschen und unterstützen, dann sind wir nicht nur ein Verband, sondern eine Familie.

Abschließende Botschaft

Zum Schluss noch eine kleine Geschichte:

Ein Gast sagte einmal zu mir: „Einen guten Koch erkennt man daran, dass er aus wenig etwas macht.“

Ich habe geantwortet: „Dann sind wir Südtiroler die besten – weil wir aus allem etwas machen!“

Und genau das ist unsere Stärke: Wir geben nie auf, bleiben kreativ und machen das Beste aus jeder Zutat – ob in der Küche oder im Leben. Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Freunde, lasst uns weiterhin mit Freude kochen, mit Stolz servieren und mit Leidenschaft leben, was uns verbindet. Denn wir verbinden, wir inspirieren, wir begeistern – jeden Tag, in jeder Küche, überall in Südtirol. Ich wünsche uns heute eine inspirierende Versammlung, spannende Vorträge und vor allem gute Gespräche beim Mittagessen. Und denkt daran: Wir alle haben den gleichen Löffel in der Hand – nur das Rezept schreiben wir gemeinsam.

Danke euch allen für euer Engagement, eure Leidenschaft und dafür, dass ihr das „WIR“ jeden Tag lebt. Gemeinsam sind wir stark. Gemeinsam sind wir der SKV.

red





Foto: PIXABAY

STELLUNGNAHME DES SÜDTIROLER KÖCHEVERBANDES - SKV

Verspätete Einladungskarten zur 54. Mitgliederversammlung

38 // SKV NACHLESE

Der Südtiroler Köcheverband - SKV möchte sich aufrichtig bei all jenen Mitgliedern entschuldigen, die die Einladung zur 54. Mitgliederversammlung des SKV verspätet erhalten haben. Grund für die Verzögerung war eine unerwartet lange Zustellzeit seitens der Post, auf die wir leider keinen Einfluss hatten.

Die Einladungen wurden vom SKV fristgerecht vorbereitet und versendet. Dennoch erreichten sie viele Mitglieder erst deutlich später als geplant. Der



SKV hat daraufhin umgehend eine offizielle Beschwerde bei der Post eingereicht, um die Angelegenheit zu klären und sicherzustellen, dass derartige Verzögerungen künftig vermieden werden.

Wir bedauern die entstandenen Unannehmlichkeiten sehr und danken allen Mitgliedern herzlich für ihr Verständnis und ihre fortwährende Unterstützung des Verbandes.

red



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPİ GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Thüle bz

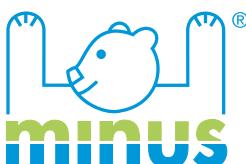
Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Verführerischer Blickfang und kulinari- sche Bereicherung: Pfifferlinge, Cham- pignons, Steinpilze, Morcheln, Som- mertrüffel und Pilzmischungen öffnen Genießern Augen und Geschmacksknos- pen für die köstlichen Schätze der Natur. In verschiedenen Größen und Schnit- ten erhältlich, bringen die vielfältigen

Pilzsorten eine ungeahnte Geschmacks- vielfalt auf den Teller. Unsere ausge- suchten Partner aus verschiedenen Herkunftsländern sorgen dafür, dass der frische und gesunde Pilz-Genuss ganzjährig möglich ist. Denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

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

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



FORST 0,0%

VON NATUR AUS SPORTLICH

AUSGEZEICHNET MIT GOLD BEI DEN WORLD BEER AWARDS 2023
IN DER KATEGORIE NO & LOW ALCOHOL LAGER.

