

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



SIMON OBERHOFER

Leidenschaft
die zum Beruf wurde
S. 20

Kochen, Schubsen, Staunen


VON NUDGING ÜBER OLYMPIA


EINE GEZIELTE SCHULUNG.
DAS IST **FORST**.



Exzellente Bierkultur, kontinuierliche Weiterbildung
und **spezielle Kurse**, all das macht die FORST Biere
zu einem **einzigartigen Erlebnis**.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

”

Man darf nie vergessen, dass Kochen eine Kunst ist, und in allen Künsten ist es die Einfachheit, die der Perfektion am nächsten kommt.

Jean Valby

AKTUELL

- 9 Junge Talente aus ganz Europa im Wettbewerb

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

- 11 So kocht die Profi-Küche für Vitalität und Genuss

THEMA

- 14 Die unsichtbare Logistik
16 Kleine Schubser, große Wirkung
18 Segen, Spielzeug oder reine Selbstgeißelung?

YOUNG CHEFS

- 20 Simon Oberhofer: Ein Nachwuchskoch, der Zukunft schreibt

BEZIRKE

- 24 Besuch bei Gastrofresh
25 Weihnachtszauber auf der Tuffalm
26 Unterstützung für Familien in Not
29 Stimmungsvoller Start beim Neujahrssessen

SZENE

- 35 Neue Wege, neue Chancen

KOCHKUNDE

- 37 Zwischen kaiserlicher Perfektion und Pfannenchaos

NACHLESE

- 38 UNESCO-Anerkennung der italienischen Küche

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Follow us



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



THEMA

Biathlon in Südtirol
Olympia beginnt
in der Küche

12

SZENE

Ein Leben für den
Geschmack

30



Arno Fritz langjährige
Küchenchef des Meranerhofs

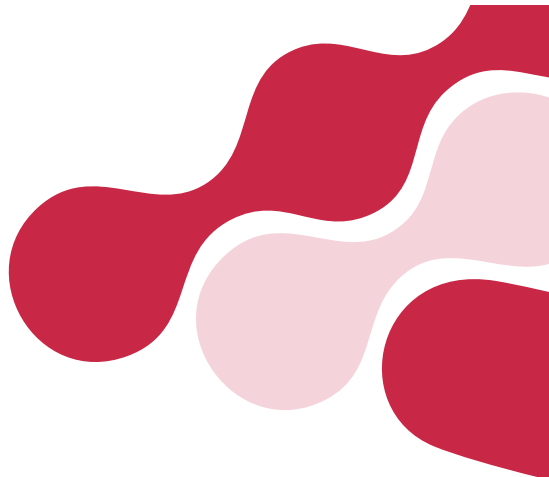


In Bozen treffen sich
internationale Visionäre

AKTUELL

BEAM 2026
Den Wandel der Hospitality
aktiv gestalten

06



Kleine Schubser, große Teller und alles dazwischen

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

diese Ausgabe unserer Köchezeitung bringt wieder ordentlich Pepp und Vielfalt auf die Seite: Von sanften Schubsern auf der Speisekarte über Olympiarezeptideen, vom Trendgerät Airfryer bis zum Abschied vom Herd – und mittendrin ein junger Nachwuchskoch, der zeigt, wie frischer Wind unsere Südtiroler Küchen belebt.

Nudging ist das Stichwort: Mit cleveren Entscheidungen auf der Karte oder am Buffet lassen sich Gäste zu bewussteren Speisen inspirieren – ganz ohne Verbote, dafür mit jeder Menge Genuss. Unsere Betriebe in Südtirol beweisen, dass ein kleiner Schub oft viel mehr erreicht als laute Appelle.

Dann geht es sportlich zu: Olympia 2026 steht vor der Tür, und wir werfen einen Blick auf Ernährung und Performance der Spitzensportlerinnen und -sportler. Was können wir daraus für unsere Küchen lernen? Spoiler: Es geht um Timing, Qualität und die richtigen Portionen – nicht nur um Protein-Shakes.

Der Airfryer sorgt in der Profiküche weiterhin für Diskussionen. Trendgerät oder echter Helfer? Wir wägen Vor- und Nachteile ab, zeigen, wo er Sinn macht und wo klassische Geräte einfach unschlagbar bleiben.

Wir feiern außerdem eine Pensionierung vom Herd – mit Geschichten, die an große Momente erinnern – und einen jungen Nachwuchskoch, der beweist, dass Leidenschaft, Kreativität und Bodenständigkeit perfekt zusammenpassen.

Kurz gesagt ist diese Ausgabe ein bunter Mix aus Tradition, Innovation, Genuss und Verantwortung. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und vielleicht auch beim kleinen „Schub“ für die eigenen Teller.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:
Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margareth Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
SKV-Redaktion (red)

Fotohinweise: Wenn nicht anders
gekennzeichnet, Fotos von der Redaktion

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org

Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Roveskala

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:

Aspinger crudo

Foto: **KAYAMINDS**



Europas Nachwuchs

Internationaler Kochwettbewerb
für junge Talente am Berufsbildungszentrum
Emma Hellenstainer in Brixen.

**Lesen Sie weiter
auf den Seiten 9-10**



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)

Foto: BBZ HELLENSTAINER





Fotos: ARMIN HUBER

BEAM 2026

Den Wandel der Hospitality *aktiv gestalten*

In Bozen treffen internationale Visionäre aufeinander, um Innovation, Nachhaltigkeit und Leadership in der Hotellerie neu zu definieren.

Norbert Niederkofler
als Speaker 2025



Die Zukunft der Hospitality beginnt hier: Unter dem Motto „Lead The Shift“ bringt der **BEAM Summit 2026** erneut die führenden Köpfe der Branche zusammen, um den Wandel aktiv mitzugestalten. Von Hoteliers über Food-Service-Experten bis hin zu Visionären aus Landwirtschaft und Destinationsmanagement treffen sich internationale und interdisziplinäre Fachkräfte in Südtirol, um Inspiration zu tanken, neue Kontakte zu knüpfen und die Hospitality von morgen zu prägen.

BEAM – Be Ambitious

BEAM steht für Ambition und Mut: Die Veranstaltung vereint kreative Köpfe, die über den Tellerrand hi-

Fortsetzung auf Seite 8

BEAM

Speaker setzen Trends und Impulse

Das Line-up der ersten Speaker verspricht vielfältige Perspektiven:



Sabine Rogg

Branding- und Communication-Expertin, beleuchtet die Zukunft der Lebensstile, Werte und Wünsche kommender Generationen und zeigt, wie Radikaler Minimalismus und Mutiger Maximalismus Chancen für klar positionierte Hospitality-Konzepte bieten.

Boris Lebedev

Unternehmensberater und Experte für regenerative Leadership, zeigt, wie Führungskräfte Wandel aktiv gestalten können, welche Haltung und Werkzeuge dafür nötig sind und wie Teamstrukturen Transformationen unterstützen.



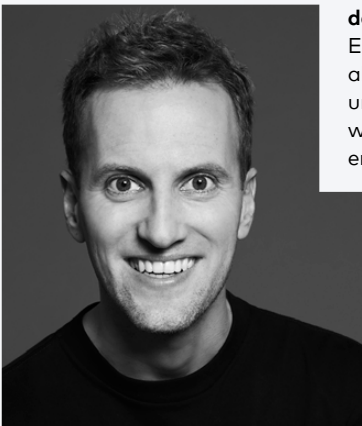
Magnus Busch

Gründer der nook society, teilt seine Erfahrungen mit gelebtem Minimalismus in der Hotellerie und gibt Einblicke in Erfolgsfaktoren und Learnings einer klaren Vision.



Sven Sallaerts

Co-Founder von Yunique Concepts und **den Pesca Restaurants**, beleuchtet Entrepreneurial Leadership: Mitarbeitende als Mitunternehmer zu gewinnen und erfolgreiche Konzepte weltweit zu skalieren – humorvoll, energiegeladen und praxisnah.



Benjamin Adrion

Gründer von Viva con Agua, spricht über Purpose-getriebenes Unternehmertum, soziale Verantwortung und die Kraft von Community für nachhaltige Impact-Projekte.



nausdenken. Anders als klassische Messen oder passive Kongresse setzt BEAM auf ein ganzheitliches Erlebnis: Neben inspirierenden Talks stehen praxisnahe Workshops, kuratierte Networking-Formate, informelle Begegnungen und gemeinsame Food Moments auf dem Programm.

Lead The Shift – den Wandel aktiv gestalten

Seit 2023 setzt BEAM mit Themen wie „Mindset Matters“ (2023), „People Matter“ (2024) und „The Power of Collaboration“ (2025) immer wieder neue Impulse. 2026 geht es einen Schritt weiter: Lead The Shift bedeutet, den Mut zu haben, Transformationen nicht nur zu begleiten, sondern aktiv zu führen. Die Veranstaltung zeigt, wie Hospitality neu definiert werden kann – nachhaltig, vernetzt und visionär.

Innovative Impulse und praxisnahe Inspiration

Die Teilnehmer erwarten interaktive Workshops, Masterclasses und praxisnahe Impulse, die echte Veränderungen in der Branche



Foto: ARMIN HUBER

anstoßen sollen. BEAM bietet meaningful connections, also die Chance, langfristige, relevante Kontakte zu knüpfen, und schafft durch eine atmosphärische Evening Experience Raum für Austausch und Inspiration.

Südtirol als Ort der Innovation

Mitten in Bozen entsteht so ein Ort der Begegnung und des Austauschs, der nicht nur informiert, sondern auch transformiert. BEAM 2026 ist mehr als ein Summit: Es ist ein Co-Creation-Erlebnis, bei dem die Zukunft der Hospitality aktiv gestaltet wird – für eine global vernetzte und nachhaltige Branche.

red

ACHTUNG!

Gutschein-Codes, mit denen SKV-Mitglieder **30 % Rabatt** auf den vollen Preis der folgenden BEAM-Tickets erhalten

B26SKS für das **Standard-Ticket**

B26SKP für das **Premium-Ticket**

B26SKE für das **Executive-Ticket**



Unsere Kaffees
auch in Kapseln.
Für exzellenten
Kaffeegenuss.



HIGHEST
QUALITY
SCHREYÖGG
1890



LET'S COOK IT

Junge Talente aus ganz Europa im Wettbewerb

Internationaler Kochwettbewerb für junge Talente am Berufsbildungszentrum
Emma Hellenstainer – Preise, Praktika und kulinarische Highlights warten auf die Teilnehmenden

Am **9. Mai 2026** heißt es im Berufsbildungszentrum „Emma Hellenstainer“ in Brixen wieder: Ran an den Herd! Zum **fünften Mal** veranstaltet die Schule den internationalen Kochwettbewerb „**Let's Cook It**“ für junge, talentierte Köchinnen und Köche. Schirmherr des Wettbewerbs ist kein Geringerer als Norbert Niederkofler, mehrfach ausgezeichnete Sternekoch und Gault&Millau-Träger mit 19 Punkten. Bei diesem besonderen Wettbewerb treten **maximal 12 Zweierteams** gegeneinander an, um den **Let's Cook It**

Award 2026 zu gewinnen. Ziel der Initiative ist es, einen Treffpunkt für Nachwuchstalente aus ganz Europa zu schaffen, die Freude am kreativen Kochen zu fördern und den Austausch untereinander zu ermöglichen.

Wer kann mitmachen?

Teilnahmeberechtigt sind Köchinnen und Köche **unter 21 Jahren**, die sich in Zweierteams messen möchten. Jedes Team bereitet ein **Drei-Gang-Menü für 6 Personen** aus einem vom Veranstalter gestellten Warenkorb zu, der am Wettbewerbstag präsentiert wird. Vier Menüs werden den Gästen serviert, eines der Menüs geht an die Fachjury und ein weiteres wird fotografisch dokumentiert.

Ablauf des Wettbewerbs

- **Arbeitszeit:** 08.30 – 12.30 Uhr
- **Service:** 12.30 – 14.00 Uhr
- **Siegerehrung:** direkt im Anschluss



Fortsetzung auf Seite 10

Eine akkurate
Vorbereitung ist
Teil einer gelungenen
Arbeit



Foto: BBZ HELLENSTAINER

Preise

- **Fachjury-Preis:** Das Siegerteam erhält den **Let's Cook It Award 2026** und ein **zweiwöchiges Praktikum im Drei-Sterne-Restaurant „Atelier Moessmer“** bei Norbert Niederkofler in Bruneck.
- **Publikumspreis:** Das Publikum kürt sein Lieblingsgericht – das Siegerteam erhält einen Gutschein. Alle anderen Teams erhalten eine Urkunde und einen Sachpreis.

Teilnahmebedingungen und Hinweise

- Einhaltung der **Arbeitssicherheits- und HACCP-Richtlinien**
- Zwei Garnituren Berufsbekleidung pro Team
- Alle Gerichte müssen ausnahmslos **vor Ort mit den bereitgestellten Produkten** zubereitet werden; mitgebrachte Fonds oder Dekorationen sind nicht erlaubt.
- Messer und Kleinwerkzeuge bringen die Teams selbst mit
- Begleitpersonen dürfen die Küchen während des Wettbewerbs nicht betreten

Anmeldung

Interessierte Teams können sich **bis zum 30. März 2026** über das Anmeldeformular auf der Webseite anmelden: www.hellenstainer.berufsschule.it. Die Auswahl der 12

Austragungsort

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Fischzuchtweg 9, Brixen, Italien

Kontakt

Ansprechpartnerin: **Sabine Kerschbaumer**
bbz.hellenstainer@schule.suedtirol.it
T +39 0472 273 800

Info zu Küche/Ausstattung: **Tobias Zanutto**
tobias.zanutto@eh-bx.info
T +39 393 777 06 32

red

ROTER HAHN & MERANO WINEFESTIVAL | DISTRETTO DEL CIBO ALTO ADIGE

FARMFOOD FESTIVAL

DAS BESTE VON SÜDTIROLS BAUERNHÖFEN

AM 14.03.2026 10-17 UHR KURHAUS MERAN



900 Produkte zum Kennenlernen und Verkosten.
Blindverkostungen und Kochshows von Südtiroler Spitzenköchen,
zubereitet mit Qualitätsprodukten vom Bauernhof.

Hier geht's zur Anmeldung: farmfoodfestival.it





LEBERGESUNDHEIT AUF DEM TELLER

So kocht die Profi-Küche für Vitalität und Genuss

Erfahren Sie, welche Lebensmittel und Zubereitungsmethoden die Leber entlasten, Fettablagerungen reduzieren und gleichzeitig Aroma und Kreativität auf höchstem Niveau bewahren

In der Profiküche denken wir oft über Geschmack, Textur und Präsentation nach – über die Gesundheit unserer Gäste eher selten. Dabei spielt kaum ein Organ eine so zentrale Rolle wie die Leber. Sie entgiftet, reguliert Fettstoffwechsel und Hormone, speichert Energie und sorgt dafür, dass der Körper funktioniert. Und sie ist extrem empfindlich gegenüber falscher Ernährung. Gerade heute, wo Fettlebererkrankungen stark zunehmen, gewinnt die Frage an Bedeutung: Wie können wir als Köche die Leber unserer Gäste gezielt unterstützen – ohne dabei Kompromisse beim Geschmack einzugehen?

Die gute Nachricht: Es geht. Es geht mit dem richtigen Wissen über Lebensmittel, deren Nährstoffe und ihre Wirkung, kombiniert mit handwerklich sauberen, schonenden Zubereitungsmethoden. Dämpfen, Schmoren, Kurzbraten oder sanftes Grillen sind Techniken, die Aromen verstärken und Nährstoffe erhalten, während unnötige Belastungen für die Leber vermieden werden. Gedämpfte Karotten oder Brokkoli behalten nicht nur Farbe und Biss, sie liefern auch wertvolle Pflanzenstoffe, die Entgiftungsprozesse der Leber unterstützen. Schmoren in Kräuter- oder Gemüsebrühe entwickelt Geschmackstiefe ohne zusätzliche Fette, und beim Kurzbraten mit minimalem Olivenöl entsteht Aroma, das den Gaumen erfreut, ohne die Leber zu belasten.

Ebenso entscheidend ist die Auswahl der Zutaten. Kaffee und grüner Tee wirken nachweislich antioxidativ und können das Risiko für Leberbelastungen senken. Beeren wie Blaubeeren

oder Cranberries und Zitrusfrüchte wie Grapefruit unterstützen den Fettstoffwechsel und wirken entzündungshemmend. Kreuzblütler wie Brokkoli oder Blumenkohl aktivieren körpereigene Entgiftungsenzyme, Nüsse liefern gesunde Fette, Olivenöl wirkt antiinflammatorisch, und fettarmer Fisch bringt wertvolle Omega-3-Fettsäuren auf den Teller. All diese Lebensmittel lassen sich kreativ kombinieren – vom raffinierten Salat über aromatische Gemüsebeilagen bis hin zu leichten Fischgerichten.

Genauso wichtig ist es, belastende Lebensmittel zu reduzieren. Alkohol, stark verarbeitete Produkte, zuckerreiche Getränke, Weißmehlprodukte oder fette Fleischsorten belasten die Leber und sollten in einem leberfreundlichen Menü nur eine untergeordnete Rolle spielen. Die Küche verliert dabei nichts an Raffinesse: Mit frischen Kräutern, Säure, Röstaromen oder Texturen lässt sich eine geschmackliche Tiefe erzie-

len, die Gäste begeistert und die Leber schonet. Auch die Portionierung und die Tellerarchitektur tragen zur Lebergesundheit bei. Hoher Gemüseanteil, ballaststoffreiche Beilagen und die Kombination aus pflanzlichen Fetten und magerem Eiweiß schaffen Balance, sättigen und entlasten gleichzeitig den Stoffwechsel. Trocken gelagerte Kräuter und Bitterstoffe aus frischen Zutaten unterstützen zusätzlich die antioxidative Wirkung der Speisen.

Leberfreundliche Küche ist somit mehr als ein Ernährungstrend – sie ist ein Zeichen von Professionalität, Verantwortungsbewusstsein und Innovationskraft. Profiköche haben die Chance, Gerichte zu kreieren, die Genuss und Gesundheit vereinen. Wer dies beherrscht, macht die Küche zu einem Raum, in dem sich Geschmack, Kreativität und gesundheitliche Kompetenz auf höchstem Niveau verbinden.

pj



BIATHLON IN SÜDTIROL

Olympia beginnt in der Küche

Für die Köche vor Ort bedeutet das, Spitzenathleten mit Mahlzeiten zu versorgen, die Leistungsfähigkeit, Regeneration und Präzision unterstützen.

Wenn Olympia nach Südtirol kommt, rückt die Küche in den Mittelpunkt des Erfolgs. Köche sind dafür verantwortlich, dass die Athleten während des Trainings und Wettkampfs optimal versorgt werden. Ihre Aufgabe umfasst nicht nur die Zubereitung, sondern auch die präzise Abstimmung von Energie, Makronährstoffen und Timing. Jede Mahlzeit ist ein strategischer Baustein, der die Leistung und Regeneration direkt beeinflusst.

Ernährung als Schlüssel zur Leistung

Die Grundlage jeder sportgerechten Küche ist das Verständnis für die Ernährung der Athleten. Kohlenhydrate liefern die wichtigste Energiequelle für Ausdauer und intensive Belastungen, während Proteine den Aufbau und die Reparatur von Muskeln unterstützen. Fette liefern langsame Energie und unterstützen hormonelle Prozesse. Für Köche bedeutet dies, dass die Auswahl der Zutaten bewusst erfolgen muss. Pasta, Reis oder Kartoffeln bilden die Basis, ergänzt durch magere Proteine wie Huhn, Fisch oder Quark und eine bunte Vielfalt an Gemüse. Auch Mikronährstoffe wie Magnesium, Eisen und Zink spielen eine Rolle für die Energieproduktion und Muskelfunktion.

Mahlzeiten planen und timen

Die zeitliche Abstimmung der Mahlzeiten ist für Profisportler entscheidend. Köche müssen sicherstellen, dass Frühstück, Snacks und Hauptmahlzeiten so gelegt sind, dass die Athleten vor Trainingseinheiten ausreichend Energie haben und danach optimal regenerieren können. Kohlenhydratreiche Mahlzeiten zwei bis drei

Stunden vor Einheiten oder Wettkämpfen sorgen für stabile Energiereserven, während proteinreiche Mahlzeiten nach dem Training den Muskelaufbau unterstützen. Zwischenzeiten werden durch leicht verdauliche Snacks überbrückt, sodass Athleten kontinuierlich mit Energie versorgt sind.

Sportartspezifische Anforderungen

Die Ansprüche unterscheiden sich je nach Sportart. Skifahrer benötigen eine Ernährung, die schnelle Energie für Sprints und intensive Läufe liefert. Biathleten hingegen müssen neben Ausdauer auch die Präzision beim Schießen sicherstellen. Entsprechend variiert die Zusammensetzung der Mahlzeiten: Während Skifahrer moderate Proteine und einen höheren Fettanteil für Kälteanpassung erhalten, setzen Köche für Biathleten auf sehr fettarme, kohlenhydratreiche Mahlzeiten, um ihre Schießgenauigkeit nicht zu beeinträchtigen.

Praxis in der Küche

Für Köche bedeutet die Versorgung von Profi-Sportlern, dass Organisation, Flexibilität und Präzision entscheidend sind. Portionen müssen an Trainingsintensität und Kalorienbedarf angepasst werden. Gerichte sollten frisch zubereitet, nährstoffdicht und abwechslungsreich sein. Gleichzeitig müssen individuelle Unverträglichkeiten und Präferenzen berücksichtigt werden. Buffets und Snackstationen dienen nicht nur der Energieversorgung, sondern auch der Motivation. Gelegentliche Genussgerichte wie Apfelstrudel oder Nutella steigern das Wohlbefinden und den Teamgeist, ohne die Leistungsfähigkeit zu gefährden.

Olympia 2026: Herausforderung und Chance

Mit dem Biathlon der Olympischen Spiele 2026 in Antholz steht Südtirol vor einer einzigartigen Aufgabe. Köche müssen große Teams gleichzeitig versorgen, Mahlzeiten präzise timen und den unterschiedlichen Bedürfnissen der Athleten gerecht werden. Die Zubereitung von Mahlzeiten wird so zu einer strategischen Aufgabe, bei der Organisation, Kreativität und Fachwissen direkt den sportlichen Erfolg unterstützen.

Die Ernährung von Profi-Sportlern ist komplex und anspruchsvoll. Köche tragen entscheidend dazu bei, dass Athleten ihre maximale Leistung abrufen können. Vom Trainingsalltag bis zum Wettbewerb ist jede Mahlzeit ein Baustein für Erfolg, Gesundheit und Motivation – und die Küche das Herzstück dieser Leistung.

pj



Foto: FRANK HAMM

Die Ernährung von Profi-Sportlern
ist komplex und anspruchsvoll.
Köche tragen entscheidend dazu bei,
dass Athleten ihre maximale
Leistung abrufen können.



KULINARISCHE PRÄZISION IM HOCHGEBIRGE

Die unsichtbare Logistik hinter dem Olympia-Biathlon in Antholz

Wie **Karl Telfser** und sein Team ein Catering-Großprojekt für zehntausende Menschen meistert – ohne Fertigprodukte und mit konsequenter Regionalität.

Während im Februar 2026 die besten Biathletinnen und Biathleten der Welt in Antholz um olympische Medaillen kämpfen, läuft hinter den Kulissen ein zweites Hochleistungsprogramm: das Catering.

Zehntausende Fans, Athleten, Medienvertreter und freiwillige Helfer müssen täglich versorgt werden – frisch, sicher und logistisch perfekt abgestimmt.

Für diese Mammutaufgabe verantwortlich: Karl Telfser, Generalleiter für Food & Beverage in Antholz. Er gab uns einen exklusiven Einblick in die Organisation und die Herausforderungen dieser Großveranstaltung.

Dimensionen eines kulinarischen Megaprojekts

Zehn Wettkampftage, 18.000 Zuschauer pro Tag, dazu 400 Athleten, 1.200 freiwillige Helfer, rund 450 Medienvertreter. Davon können etwa 4.000 Personen täglich in den „Restaurants“ Sitzplätze vor-



Karl Telfser, Verantwortlicher
für F&B beim olympischen
Biathlonwettbewerb in Antholz



Rezepte und Nährwerte. Auch unsere Gäste-Menüs müssen seitens IOC abgesegnet werden.“ Dabei berücksichtigt das Catering-Team vielfältige Ernährungsformen – von glutenfrei über vegan bis vegetarisch.

Küchenstruktur: Produktion in Lana, Finalisierung in Antholz

finden. Hinzu kommen mehrere tausend Fans, die an den Kiosken versorgt werden.

„Wir betreiben neun Ausgabestationen, davon drei als Kioske für Stehverpflegung“, erklärt Telfser. „Alle Speisen werden frisch gekocht – wir arbeiten ohne Fertigprodukte.“

Im Angebot der Kioske finden sich unter anderem belegte Brote mit Speck und Käse aus Südtirol, und herzhafte Gerichte und speziell abgestimmte Athletenmenüs in den Restaurants. Wichtig: Essen und Getränke dürfen nicht ins Olympia-Areal mitgebracht werden – die Versorgung liegt vollständig in der Hand des Catering-Teams.

Planung auf olympischem Niveau

Offiziell beginnt die Vorbereitung rund ein Jahr vor den Spielen. „In Wahrheit planen wir aber schon viel länger“, sagt Telfser. „Solche Dimensionen brauchen Weitsicht und eine klare Struktur.“

Besonders herausfordernd seien die ständigen Anpassungen: „Nichts bleibt fix. Änderungen begleiten uns bis zum Schluss. Flexibilität ist im Gastgewerbe grundlegend – bei Olympia erst recht.“

Regionalität als Leitprinzip

Ein zentrales Element der Planung ist die Auswahl der Lebensmittel. „Wir setzen ganz klar auf regionale Produkte und Produzenten“, betont Telfser. Verwendet werden überwiegend Südtiroler Qualitätsprodukte.

Auch die Rezepturen und Menüs unterliegen strengen Vorgaben: „Die Gerichte für Athleten und Funktionäre gibt das IOC (Internationales Olympisches Komitee) vor. Teams kontrollieren

Gekocht wird zunächst zentral im Firmensitz in Lana. „Die Finalisierung erfolgt dann direkt im Areal an unseren neun verschiedenen Stationen“, erklärt Telfser.

Weil die Zufahrtswege aufgrund des Zuschaueraufkommens extrem beschränkt sind, muss die Logistik präzise getaktet sein. „Eine halbe Stunde vor dem Rennen darf nicht mehr gefahren werden.“

Für ein Event dieser Größe braucht es eine ausgefeilte Kühl- und Transportlogistik.

Zum Einsatz kommen Kühlzellen, Kühlwagen, mobile Warmhalte-systeme und jede Menge Öfen, Kochfelder und Nudelkocher, die das Team mit 45 Mitarbeitenden aus Küche, Service und Logistik bedient.

Krisenmanagement: Strom doppelt abgesichert

In einem alpinen Wintersportareal muss man mit allem rechnen – Schneefall, blockierten Straßen oder technischen Pannen.

„Wir haben die gesamte Stromversorgung doppelt abgesichert“, erklärt Telfser. „Und wenn beide Systeme ausfallen sollten, springt innerhalb von Sekunden ein Notstromaggregat ein.“

Allein die VIP-Küche läuft mit beeindruckenden 300 kW Stromleistung. „Bei den Weltmeisterschaften und Weltcuprennen hatten wir bisher nie ein Problem. Sollte trotzdem etwas passieren, stehen Elektriker und Techniker rund um die Uhr bereit.“

Unsichtbare Meisterleistungen für den perfekten Olympiamoment

Was Fans und Sportler im Februar 2026 erleben werden, ist das Resultat jahrelanger Planung, minutiöser Logistik und eines Teams, das nichts dem Zufall überlässt. Dass Tausende täglich frisch und regional versorgt werden können, ist einer jener Momente, in denen das Gastgewerbe seine wahre Stärke zeigt – flexibel, belastbar und voller Leidenschaft. Karl Telfser, sein Team und das Biathlonkomitee von Antholz, das alles erst möglich macht, liefern damit jene stille Höchstleistung, ohne die der olympische Glanz in Antholz nicht möglich wäre.

pj



Foto: PIXABAY

NUDGING IN DER SÜDTIROLER GASTRONOMIE

Kleine Schubser, große Wirkung

Wie sanfte Verhaltensimpulse den Fleischkonsum reduzieren – ohne Genuss,
Wahlfreiheit oder Gastzufriedenheit zu beeinträchtigen

Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheit zählen mittlerweile zu den prägenden Leitbildern der alpinen Küche. Gleichzeitig bleibt Fleisch ein identitätsstiftender Bestandteil vieler Südtiroler Betriebe – vom Traditionsgasthaus bis zum Hotelrestaurant. Zwischen Qualitätsanspruch und ökologischem Bewusstsein stellt sich zunehmend die Frage: **Wie kann man Fleischkonsum moderat und freiwillig reduzieren, ohne Gäste zu bevormunden?**

Eine vielversprechende Antwort darauf liefert ein Ansatz aus der Verhaltensökonomie: **Nudging**.

Was Nudging bedeutet – und was nicht

„Nudging“ steht für kleine, gezielte Veränderungen der Entscheidungsarchitektur, also der Art und Weise, wie Optionen präsentiert werden. Die Grundidee: Menschen sollen sanft angestupst, aber nicht gezwungen werden, eine nachhaltigere oder gesündere Wahl zu treffen. Alle Alternativen bleiben verfügbar – doch die Wahl fällt leichter.

Beispiele

- attraktive Platzierung pflanzlicher Gerichte
- vegetarische Gerichte als Standardoption („Default“)
- positive soziale Normen („Unser Favorit des Tages“)
- kreative, genussbetonte Namen für Veggie-Gerichte

Ziel ist nicht Verzicht, sondern ein mühelosere Zugang zu fleischärmeren Alternativen.

Warum Fleisch-Nudges notwendig und sinnvoll sind

Fleisch besitzt einen hohen ökologischen Fußabdruck und ist weltweit für einen bemerkbaren Anteil der Treibhausgasemissionen

verantwortlich. Gleichzeitig zeigen Gesundheitsdaten, dass ein hoher Konsum – besonders von verarbeitetem Fleisch – Risiken birgt.

Nudging soll daher keine Verbote durchsetzen, sondern ermöglichen, dass Gäste leicht, freiwillig und ohne Qualitätsverlust zu ausgewogenen, pflanzlichen oder moderat portionierten Fleischgerichten greifen.

Was die Forschung sagt, Erkenntnisse aus 78 Feldstudien

Internationale Studien sowie eine Meta-Analyse der Freien Universität Bozen (unibz) zeigen:

- **Platzierungs-Nudges**
steigern die Wahl vegetarischer Optionen messbar.
- **Default-Strategien**
(vegetarisches Standardmenü) können den Fleischkonsum um bis zu 50 Prozent reduzieren.
- **Kreative Menübezeichnungen**
steigern die Attraktivität pflanzlicher Gerichte teils deutlich (z. B. +76 Prozent in Freizeitgastronomie).
- **Umdrehen des Standards**
(„Veggie zuerst – Fleisch auf Wunsch“) kann Bestellungen pflanzlicher Alternativen um über 200 Prozent erhöhen.

Gleichzeitig warnt die Forschung: Zu aufdringliche oder häufig wiederholte Nudges können Reaktanz auslösen – Gäste wollen sich nicht manipuliert fühlen. Transparenz und Freiwilligkeit sind daher essenziell.

Südtirol im Fokus: Nudging in der Praxis

Besonders spannend: Nudging wurde in Südtirol bereits wissenschaftlich untersucht und praktisch erprobt – mit Erfolgen, die für Gastronomiebetriebe hochrelevant sind.

1. Feldstudie im Südtiroler Hotelrestaurant

In einer Studie der unibz wurden Fleischportionen von ca. 140 g auf 110 g reduziert, während die Gemüsebeilagen leicht erhöht wurden.

Ergebnisse:

- Gäste blieben gleich zufrieden
- kein „Nachholen“ von Fleisch an anderen Tagen
- der Nudge wurde nicht als Verzicht wahrgenommen
- regionale Qualität blieb im Fokus – entscheidend für die Glaubwürdigkeit in Südtirol

Diese Untersuchung beweist: Moderate Portionsanpassung kann ökologisch wirken, ohne Gäste zu irritieren.

2. Nudging passt ideal zur Südtiroler Genussskultur

Die Forschung betont ein zentrales Argument: Südtirol ist eine Region, die stark mit Qualität, handwerklicher Verarbeitung und regionaler Herkunft wirbt. Genau diese Faktoren erleichtern Nudging-Maßnahmen, weil sie:

- weniger mit Verzicht zu tun haben
- auf Wertschöpfung statt Masse setzen
- Nachhaltigkeit als selbstverständliche Qualitätsdimension zeigen

Das heißt: Nudging harmoniert perfekt mit dem Südtiroler Selbstverständnis moderner Gastronomie.



Foto: PIXABAY

Konkrete Nudges für Südtiroler Küchen und Kantinen

1. Speisekarten-Gestaltung

- Gemüsebasierte Gerichte zuerst auflisten
- attraktive, regionale Namen verwenden („Gartenrisotto vom Vinschger Gemüse“)
- Fleischgerichte klar, aber nicht dominant darstellen

2. Buffet-Architektur

- vegetarische Gerichte auf Augenhöhe und am Buffetanfang
- Fleisch eher nachgeordnet positionieren
- hochwertige Beilagen opulent inszenieren

3. „Veggie-Default“ – Fleisch als Zusatzoption

- Standard-Menü vegetarisch
- „Fleischupgrade“ gegen Aufpreis oder bewusste Auswahl

4. Kommunikation & Transparenz

- Hinweis wie: „Heute als Standard: regionales Gemüsegericht – Fleisch jederzeit auf Wunsch“
- Betonung regionaler Herkunft des Fleisches, wenn gewählt wird

Nudging ist kein Trend – sondern ein Werkzeug für die Zukunft

Für Südtirols Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bietet Nudging eine strategische Chance:

- Fleischkonsum reduzieren, ohne Genussverlust
- regionale Qualität in den Mittelpunkt stellen
- Nachhaltigkeit glaubwürdig leben
- Gästezufriedenheit erhalten oder sogar steigern

Viele Betriebe zeigen bereits: **Weniger Fleisch bedeutet nicht weniger Erlebnis – sondern oft mehr Wertschätzung für das Produkt.** Südtirol kann hier Vorreiter bleiben: mit feinen Anstößen statt großen Verboten.

pj



Salatbuffet



Foto: ISTOCKPHOTO.COM

AIRFRYER IN DER PROFIKÜCHE

Segen, Spielzeug oder reine Selbstgeißelung?

Warum der Airfryer in der Profiküche manchmal glänzt – und oft einfach nur heiß Luft macht.

Wer in den sozialen Medien unterwegs ist, könnte meinen, der Airfryer sei die kulinarische Offenbarung der Neuzeit: „knusprig wie frittiert!“, „gesund!“, „schnell!“, „braucht kein Öl!“ – und vermutlich kann er auch Steuern machen und die Gäste begrüßen, wenn man den Influencern glaubt. Doch wie sieht es wirklich aus – nicht in der Singleküche von Kevin (23) mit 38-Quadratmeter-Wohnung, sondern in einer echten Profiküche? Dort, wo Köchinnen und Köche mit Schweißperlen auf der Stirn und einem Kombidämpfer im Hintergrund um 20:15 Uhr versuchen, 92 Gäste gleichzeitig glücklich zu machen. Zeit, die Wahrheit anzuschauen – und sie darf ein bisschen wehtun.

Was ein Airfryer eigentlich ist und warum das Marketing es „frittieren“ nennt

Der Airfryer ist – Achtung, Überraschung – technisch nichts anderes als ein besonders kleiner, besonders eifriger Heißluftofen mit Turbo-Lüfter. Ein Umluftbackofen im Espressoformat, der dank eines Lochkorbs so tut, als wäre er eine Fritteuse. Die bräunliche, knusprige Oberfläche entsteht nicht, weil das Gerät magisch Öl herbeizaubert, sondern durch heiße Luft, die im Kreis schießt wie ein über-

motivierter Ventilator im Hochsommer. Das Ergebnis wirkt frittiert, schmeckt aber oft wie „Backofen 2.0“.

Gesundheit: Einmal Lob für den kleinen Plastikkasten

Fairness halber: Gegenüber einer echten Fritteuse spart ein Airfryer 70–80 Prozent Fett ein. Acrylamid? Teilweise bis zu 90 Prozent weniger, solange man die Pommes nicht auf „Vulkaneruption“ bräunt. Für Gäste, die „etwas Leichtes, aber knusprig“ wollen – also das gastronomische Einhorn – kann der Airfryer tatsächlich ein Argument sein.

Vorteile, die man anerkennen muss (auch wenn's weh tut)

- **Schnell und energieeffizient:** Perfekt für kleine Snacks oder Mini-Portionen, die nicht den ganzen Kombi aufwecken sollen.
- **Kaum Geruch, kaum Öl:** Praktisch für Bars, Bistros, Hotel-Lobbys und Eventküchen ohne große Abluft.
- **Vielseitig:** Gemüse, Wings, Fingerfood, Aufbacken – alles möglich.
- **Bequemlichkeit:** Die voreingestellten Programme sind so idiotensicher, dass sogar Praktikanten eine Erfolgsquote haben, die über 50 Prozent liegt.



Sinnvoll?

Ja – wenn man weiß, wofür.

Die große Ernüchterung: Warum der Airfryer in der Gastronomie oft scheitert

1. Kapazität: Willkommen im Hamsterrad

Während die Fritteuse 3 Kilo Pommes auf einmal schafft, röchelt der Haushalts-Airfryer bei 500 g bereits um Gnade.

Selbst große Gastro-Modelle kommen selten an das Durchsatzmonster einer professionellen Fritteuse heran. Für Stoßzeiten völlig unbrauchbar. Außer man betreibt ein Restaurant, in dem immer nur ein Gast isst.

2. Textur & Geschmack

Ein Airfryer ahmt Frittieren nach – er ersetzt es nicht. Knusprig, ja. Frittier-Aromatik, nein. Und Gäste merken das. Besonders jene, die nach dem dritten Aperitivo eine Portion „g'scheide Pommes“ wollen.

3. Nasse Teige & Experimente

Alles, was tropft, klebt oder zu dick ist, wird zur Katastrophe: Beer-Batter, Käse, Steaks, voluminöse Produkte – no chance.

Auch Falstaff stellte fest, dass der Versuch, ein Steak im Airfryer auf Gourmetniveau zu bringen, etwa so sinnvoll ist wie Sous-Vide im Toaster.

4. Das „Health Halo“ Problem

Schon lustig:

Man gibt sich Mühe, Fett zu sparen – und schmeißt dann tiefgefrorene Fertigprodukte rein, die zwar weniger Fett, aber dafür drei Tonnen Salz haben.

Die „gesunde Alternative“ ist also oft nur Marketing.

5. Platz, Lärm & nervige Grenzen

- Laut wie ein Kampfjet im Miniaturformat
- Benötigt Arbeitsfläche
- Produziert heiße Abluft direkt ins Gesicht des Commis

Man muss diesen Lifestyle wollen.

Wirklich sinnvoll: Air-Fry-Funktionen im Kombidämpfer

Viele moderne Kombidämpfer bieten mittlerweile Airfry-Programme: Maxi-Umluft, etwas Öl, perfekte Bräunung – und das Ganze mit 20-facher Kapazität.

Sie integrieren sich in den Küchenablauf, sind HACCP-tauglich, leistungsstark und haben Programmieroptionen, denen der Airfryer nur weinend zusehen kann.

Für 95 Prozent der Profiküchen ist ein Kombidämpfer mit Airfry-Funktion die deutlich bessere Lösung.

Wann ein Airfryer tatsächlich Sinn macht

- **Bar / Bistro / Foodtruck / Snackküche**
Kleine Portionen, kleiner Raum, kleiner Aufwand. Ideal.
- **Hotelküche / Late-Night-Snacks**
Für die 23.15-Uhr-Bestellung „Pommes für Zimmer 204“ völlig ausreichend.
- **Gesundheitsorientierte Konzepte**
„Fried without guilt“ verkauft sich gut – und funktioniert hier.
- **Entwicklung & Produktversuche**
Für Tests kleiner Chargen ist der Airfryer erstaunlich praktisch.

Wann er NICHT sinnvoll ist

- Fine Dining (da hat er nichts verloren – Punkt.)
- À-la-carte mit hohen Volumina
- Bankett
- Betriebe, die echtes Frittieren erwarten
- Küchen, die ihre Geräte nicht als Deko verwenden

Kurz gesagt: Ein nützliches Tool, aber kein Wundergerät

Der Airfryer ist ein bisschen wie ein Lehrling im ersten Jahr: **motiviert, vielseitig, bemüht – aber (noch) kein Ersatz für die wichtigen Maschinen.**

Er hat seine Berechtigung als Zusatzgerät, Nischenhelfer oder Snack-Wunderwaffe.

Aber wer glaubt, er könne Fritteuse, Kombidämpfer und Grill ersetzen, glaubt vermutlich auch an glutenfreie Schweinstelzen und alkoholfreien Aperol, der wirklich schmeckt.

pj



Unersetzlich?

Nein – und wird er nie sein.

SIMON OBERHOFER

Ein Nachwuchskoch, *der Zukunft schreibt*

Er kocht mit Überzeugung, lernt mit Begeisterung und träumt von
einem Michelin-Stern. Ein junger Koch über Motivation,
Verantwortung und den Mut, jeden Tag besser zu werden.

Foto: KAYAMINDS



SIMON OBERHOFER

Jahrgang
2008

Herkunft
Seis am Schlern

Ausbildung / Arbeitsplatz
Hotel Lamm in Kastelruth / Lamplstube

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?
„Besser zu sein als gestern“

Lieblingsort?
Meer, Küche

Lieblingsmenschen?
Familie und Freunde

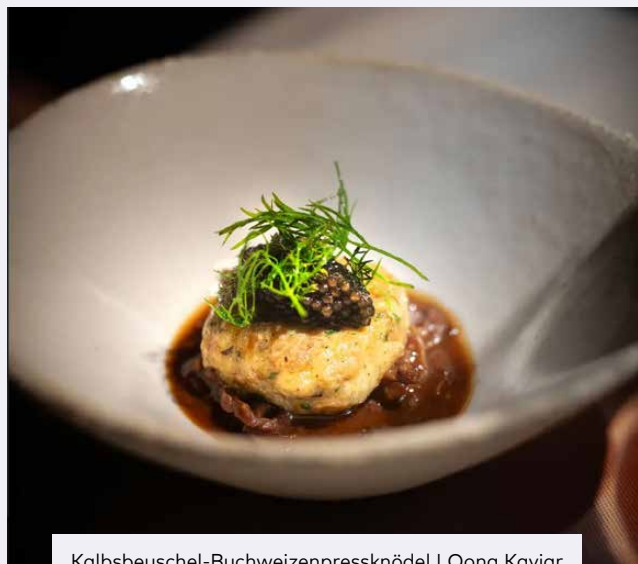
Lieblingslebensmittel?
Bergkräuter, Erdmandeln, Zeb

Lieblingsgericht?
Kalbsbeuschel mit
Buchweizenpressknödel und
Oona Bergkaviar

**Was ist für
mich kochen?**
Leidenschaft die zum
Beruf wurde

Über mich

Jung, engagiert und voller Tatendrang: Simon Oberhofer gehört zu jener Generation an Nachwuchsköchen, die die Südtiroler Gastronomie in den nächsten Jahren prägen werden. Im Hotel Lamm in Kastelruth absolviert er seine Ausbildung – und bringt dabei eine Mischung aus Bodenständigkeit, Leidenschaft und neugieriger Experimentierfreude mit in die Küche. Wer ihm bei der Arbeit zusieht, merkt schnell: Hier steht jemand am Herd, der nicht einfach



Kalbsbeuschel-Buchweizenpressknödel | Oona Kaviar



Saibling-Molke-Loewenzahn

Fotos: KAYAMINDS

nur Rezepte nachkocht, sondern Freude daran hat, jeden Tag ein Stück besser zu werden.

In einem Beruf, der körperlich fordernd und mental herausfordernd sein kann, wirkt Simons Motivation fast ansteckend. Von regionalen Produkten bis hin zu modernen Küchentrends – der angehende Koch hat vieles im Blick und spricht im Interview über seine Erfahrungen, seine Zukunftspläne und darüber, warum die Ausbildung in der Küche für ihn mehr Berufung als Beruf ist.

Zeit also, Simon ein paar Fragen zu stellen – über Leidenschaft, Perspektiven und das, was ihn antreibt.

Wie hast du deinen Berufswunsch entdeckt?

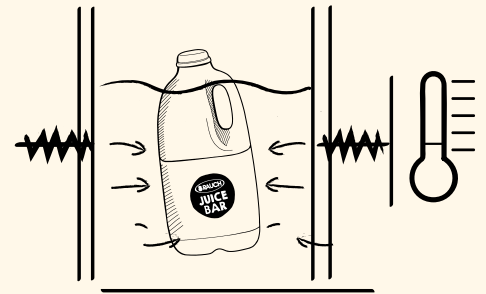
Diesen Beruf entdeckte ich bereits in jungen Jahren, da meine Großeltern ein Hotel führten und mein Vater Koch ist. Dadurch durfte ich schon früh mit-helfen und zuschauen. Mir war früh bewusst, dass ich Koch werden möchte.

Fortsetzung auf Seite 23

100% KALT GEPRESSTER ORANGENSAFT



**KALT GEPRESST,
NIE ERHITZT**



**HALTBAR DURCH HOCH-
DRUCKVERFAHREN (HPP)**



HPP ÜBERZEUGT:

- Konstante Qualität
- Spart Kosten
(Personal, Geräte,...)
- Spart Zeit

UNSERE VERTRIEBSPARTNER:



**the
craft
of soft**

Wann hast du deine Ausbildung begonnen und welches Ziel verfolgst du?

Meine berufliche Laufbahn begann kurz nach meinem 15. Geburtstag im Dezember 2023. Mein Ziel ist es, diesen Beruf zu meistern und eines Tages einen Michelin-Stern zu erkochen.

Gab es in deiner bisherigen Laufbahn ein besonderes Erlebnis, das dir in Erinnerung geblieben ist?

Ein besonderes Erlebnis für mich war es, für den Staatspräsidenten Sergio Mattarella kochen zu dürfen.

Welche Möglichkeiten bietet dir dein Ausbildungsbetrieb?

In meinem Ausbildungsbetrieb habe ich die Möglichkeit, mich in vielen Bereichen auszuprobieren, zum Beispiel im Umgang mit besonderen Lebensmitteln und hochwertigen Produkten für die Gourmetküche. Wir verarbeiten in unserer Küche ganze Tiere, aber auch hochwertige Bio-Produkte vom Aspingerhof.

Welche Verantwortung darfst du bereits übernehmen?

In der vergangenen Sommersaison durfte ich erstmals eine eigene Partie übernehmen, und zwar den Gardemanger-Posten.

Wer sind deine Vorbilder in der Küche?

Meine Vorbilder sind unter anderem Marco Pierre White, Norbert Niederkofler und mein Vater, Marc Oberhofer – sie sind nur einige der vielen Köche, die mich inspirieren.

Welche Philosophie verfolgst du beim Kochen?

Mir ist es besonders wichtig, dass das Produkt im Mittel-



Mein Lieblingsrezept

Schüttelbrot-Taco

Zutaten
210 g Schüttelbrot
130 g Isomalt
90 g Eiweiß
Salz
ca 60 g Wasser

Zubereitung
Alles zusammen zu einer homogenen Masse mixen auf einer Form aufstreichen und im Ofen backen. Dann sofort zu einem Taco formen. Auskühlen lassen, dann beliebig füllen. Ich habe es mit unserem hausgemachten Speck mit Senfmayonnaise, Südtiroler Forelle und mit eingelegtem Radicchio und Ziegenkäse gefüllt.

punkt steht: Weniger ist mehr. Kochen ist für mich ein Ausdruck der Persönlichkeit.

Was fasziniert dich am Kochberuf?

Es ist für mich das schönste Handwerk, das man erlernen kann, da man ständig dazulernt, kreativ sein darf und auf der ganzen Welt arbeiten kann. Mein Bedürfnis, besser zu werden, motiviert mich jeden Tag aufs Neue. Um gemeinsam mit meinen Arbeitskollegen viel zu erreichen.

Gibt es etwas, worauf du besonders stolz bist?

In diesem Jahr hat unser Gourmetrestaurant vier Hauben erkocht. Darauf bin ich besonders stolz, da ich Teil des Küchenteams war.

Welche Tipps gibst du jungen Menschen, die Koch werden wollen?

Für Leute, die den Job erlernen wollen, ist es wichtig zu wissen, dass der Beruf auch Schattenseiten mitbringt: zum Beispiel arbeiten, wenn andere frei haben. Dafür kann man kreativ sein, auf der ganzen Welt arbeiten und man lernt immer dazu.

red / pj



Radieschen | Grüntee | Himbeere

Besuch bei Gastrofresh

Ein Blick hinter die Kulissen eines modernen
Lebensmittelpartners

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurden herzlich von Marketingleiterin Anna Huber sowie Verkaufsleiter Thomas Enderle begrüßt, bevor die informative Führung durch die verschiedenen Betriebsbereiche von Gastrofresh begann.

Zu Beginn ging es durch die Frische- und Gemüseabteilung, wo besonders die Zusammenarbeit mit dem langjährigen Partner Unterthiner hervorgehoben wurde. Weiter führte der Rundgang in das neue Magazin für das Trockensortiment, das durch seine moderne Logistikstruktur beeindruckte. Dabei erhielten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer umfassende Einblicke in den gesamten Einkaufsprozess sowie in die Abarbeitung der täglichen Bestellungen aus der Gastronomie – von der Bestellung bis zur Auslieferung. Ein zentraler Punkt der Führung



Führung
durchs Lager

Fotos: GASTROFRESH



Im Austausch mit
der Mitinhaberin
Anna Huber und
Verkaufsleiter
Thomas Enderle

war die Vorstellung der Unternehmensphilosophie von Gastrofresh. Besonders betont wurden das nachhaltige Arbeiten, der stetig ausgebauten Elektrofuhrpark sowie der Einsatz von Photovoltaik-Anlagen, die einen wichtigen Beitrag zur Energieeffizienz des Betriebs leisten.

Zum Abschluss wurden die Teilnehmer zu einem kleinen Umtrunk eingeladen und erhielten ein Präsent in Form ausgewählter Produkte von Gastrofresh.

Unter den Anwesenden befanden sich auch Paul Unterthiner von Gemüse Unterthiner sowie Anton Steiner, Vertreter der Zone Schlern.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT • HOTEL • RESTAURANT

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK SCHLERN

Weihnachtszauber auf der Tuffalm

Eine genussvolle Wanderung, herzliche Begegnungen
und ein festliches Menü

Heuer entschieden wir uns, das Weihnachtsessen für unsere Mitglieder in neuer Form zu organisieren. Es ging zur Tuffalm – zu Mittag und verbunden mit einer kurzen Wanderung.

Am Mittwoch, den 15. Dezember, machten sich ca. 25 Teilnehmer:innen vom Völser Weiher aus auf den Weg zur Tuffalm.

Zur Mittagszeit dort angekommen, begrüßte uns die Wirtsfamilie Haselrieder mit ihren Mitarbeitern mit einem feinen Aperitif. Kaminwürzen, ein phänomenal guter Speck, kleine Tirtlan und ein Kürbissüppchen mit Garnele genossen wir bei herrlich warmem Wetter im Freien. Anschließend begaben wir uns in die Hütte, wo nach einigen Grußworten und frohen Weihnachtswünschen unseres Bezirksvertreters KM Michael Gasser das Weihnachtsmenü serviert wurde.

Zum Start gab es eine Kartoffel-Steinpilzschaumsuppe mit confiertem Alpensaiibling, gefolgt von Kartoffel-

teigtaschen mit Graukäse auf Lauch-Anis-Creme. Als Hauptgang wurde Hirschrücken mit Sauerkirschen, Rotkohl und Pastinake serviert. Der süße Abschluss erfolgte durch einen Bratapfel, gefüllt mit Zimtmosse, begleitet von Rumeis.

Das Menü wurde vom Weißburgunder „Pitschlmann“ und dem Zweigelt „Roan“ vom Bessererhof in Völs begleitet.

Etwas später wurden noch Weihnachtsgebäck und Kaffee serviert. Alle waren begeistert – herzlichen Dank an Sepp und Hannes Haselrieder mit Familie und Mitarbeitern.

Nach den Stunden des Genusses und guter Unterhaltung ging es wieder zurück zum Völser Weiher.

Stephan Mahlnecht

SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Unterstützung für Familien in Not

Der SKV-Bezirk Eisacktal hat vor Weihnachten eine Spende in Höhe von 4.000 Euro an den Bäuerlichen Notstandsfonds Südtirol überwiesen.



v.l.n.r.: **Martin Leitner** Bezirksvertreter SKV Eisacktal mit den SKV-Mitgliedern, **Jonas Obexer**, **Franz Steger**, **Alfred Putzer**, **Julia Oberhofer**, **Luis Unterfrauner**, **David Hofer** (Bäuerlicher Notstandsfond), **Michael Goller**, **Manfred Kerschbaumer** und **Tobias Schmalzl**

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

Die Summe ist für zwei Bauernfamilien bestimmt, die aktuell Unterstützung benötigen.

Begünstigt werden der Santerhof in Mühlbach, geführt von der Familie Gasser, sowie der Unterschbaumerhof in Spinges. Die Abwicklung und

Aufteilung der Spendensumme erfolgt über den Notstandsfonds.

Die formelle Übergabe der Spende fand am 22. Dezember 2025 in der Raiffeisenbank-Filiale in Brixen statt. Anwesend waren Vertreter des SKV-Bezirks Eisacktal sowie Vorstandsmitglied

David Hofer vom Bäuerlichen Notstandsfonds Südtirol.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

SKV BEZIRK BOZEN, ÜBERETSCH, RITTEN, GRÖDEN

Keksebacken im Wohn- und Pflegeheim „Jesuheim“ in Girlan

Das vorweihnachtliche Keksebacken im Jesuheim ist alle Jahre wieder etwas Besonderes.



Die Suche nach neuen süßen Überraschungen für die Heimbewohner sowie die Klassiker – Vanillekipferl, Spitzbuben, Nuss-Zimt-Sterne und Lebkuchen – dürfen dabei natürlich nie fehlen.

Auch für uns freiwilligen Zuckerbäcker ist es eine große Freude – und ein bisschen Ehrgeiz – leckere Kekse zu backen. Oft ist es sogar ein Ansporn, zu Hause noch einige weitere zu machen und sie anschließend mit einem Lächeln zu präsentieren.

Wie jedes Jahr besuchte auch heuer wieder der Nikolaus das Jesuheim. Staunen, Schauen, Fragen und Kosten – all das sorgte für

v.l.n.r.: **Elisabeth Tröbinger**, **Sepp Raifer**, **Gottfried Maschler**, **Paul Tröbinger**, **Brigitte Hörwarter** und **Karl Hilpold**



Fotos: AMORT ERICH

eine willkommene Abwechslung für die Heimbewohner, die Pfleger und die Familienangehörigen.

Wir bedanken uns herzlich beim Küchenteam für die großartige Unterstützung. Die Heimleitung überreichte uns als Dank eine kleine Aufmerksamkeit für unseren Einsatz.

Auch nächstes Jahr werden wir wieder dabei sein, wenn es heißt: **Keksebacken im Jesuheim.**

Erich Amort

SKV-Bezirksausschussmitglied
Bozen, Überetsch, Ritten, Gröden

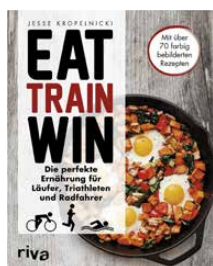
Buchtipp!



Jesse Kropelnicki

Eat. Train. Win.

Die perfekte Ernährung
für Läufer, Triathleten und
Radfahrer



Dieser umfassende Ernährungsratgeber verschafft Läufern, Triathleten und Radfahrern mithilfe detaillierter Ernährungspläne und perfekt abgestimmter Rezepte die optimale Grundlage für ihren Ausdauersport.

Für die sportliche Leistung ist die Ernährung nämlich genauso wichtig wie das Training selbst und verschiedene Trainings- und Rennsituationen erfordern unterschiedliche Kombinationen von Nährstoffen.

Geschrieben von einem der führenden Triathlontrainer der Welt enthält Eat. Run. Win neben einem ausführlichen Theorieteil über 70 Rezepte, die helfen, die persönliche Leistung zu steigern und die Bestform zu erreichen.

ISBN: 978-3742301130
19,99 Euro

★★★ **EDNA** ★★★

LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

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

Für ein perfektes FRÜHSTÜCK

NEU

Art. 2769*
SG-Veganes
Mini-Schoko-
brötchen
Gewicht: 32 g, 240 St./Kt.
❄️ vorgegart

NEU

Art. 2768*
SG-Veganes
Mini-Croissant
Gewicht: 30 g, 195 St./Kt.
❄️ vorgegart

STAR

Art. 1744*
Frühstücks
Mischkiste,
4-fach sortiert
Gewicht: 56 g, 100 St./Kt.
❄️ vorgebacken

STAR

Art. 1301*
Pancake
Gewicht: 40 g, 120 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!



*Quando si parla di pesce ...
Wenn's um Fisch geht ...*

Varna/Vahrn
T 0472 835 701
info@denardo.it
www.denardo.it



IT BIO 013



ASC-C-02898



MSC-C-58252



Unsere Lieferzonen: Meran/Burggrafenamt | Bozen/Unterland
Eisacktal/Wipptal | Gröden/Schlernggebiet | Gadertal | Pustertal

A company from
SÜDTIROL

SKV BEZIRK BOZEN, ÜBERETSCH, RITTEN, GRÖDEN

Stimmungsvoller Start beim Neujahrssessen

Im traditionsreichen Gasthaus Lanzenschuster hat der Bezirk
das neue Jahr eingeläutet.



Geselliger Austausch
nach dem Essen

Zahlreiche Mitglieder folgten der Einladung und nutzten die Gelegenheit, in gemütlicher Atmosphäre gemeinsam auf 2026 anzustoßen. Bezirksvertreter Markus Tratter begrüßte die Anwesenden und blickte in seiner Ansprache auf das vergangene Jahr zurück. Er hob besonders die erfolgreiche Zusammenarbeit im Bezirk hervor und gab einen Ausblick auf kommende Projekte und Schwerpunkte für das neue Jahr. Für einen prickelnden Auftakt sorgte ein Arunda-Sekt-Aperitif, der von Muggi Reiterer organisiert und serviert wurde. Alle zeigten sich begeistert von dieser eleganten Einstimmung auf den Abend. Ein besonderer Höhepunkt war die Würdigung der Frauen, Ehefrauen und Lebensgefährtinnen im Bezirk. Als Zeichen der Wertschätzung überreichte die Bezirksleitung jeder anwesenden Frau ein kleines Geschenk. Die Geste wurde mit großer Freude aufgenommen und symbolisierte den Dank für den Einsatz, die Unterstützung und die wichtige Rolle der Frauen im Verbandsleben. Bei guter Stimmung, anregenden Gesprächen und kulinarischen Spezialitäten des Lanzenschuster klang der Abend harmonisch aus. Das Neujahrssessen bestätigte einmal mehr die Verbundenheit und den Zusammenhalt der Mitglieder – ein hoffnungsvolles Zeichen für das neue Jahr.

red



Kartoffelteigtaschen mit
Steinpilzfüllung



v.l.n.r.: Christian Osanna, Stefan Zanotto,
Trude und Roland Egger,
Helmut und Inge Kaiser,
Paul und Elisabeth Tröbinger,
Maria und Oskar Geier

v.l.n.r.: Christian Pircher
mit Frau Margareth,
SKV-Bezirksvertreter
Markus Tratter und
Michael „Muggi“ Reiterer,
Arunda Sektkellerei



Fotos: NORBERT OBERHÖLLER

Arno Fritz langjähriger
Küchenchef des Meranerhofs

”

Wenn ich auf mehr als 20 Jahre
im Meranerhof zurückblicke,
erfüllt mich vor allem eines:
Dankbarkeit.



ARNO FRITZ

Ein Leben für den Geschmack

Der langjährige Küchenchef des Meranerhofs spricht über seine Karriere, die regionale Küche und den Abschied vom Herd.

Arno Fritz ist im Meranerhof in Meran weit mehr als ein Küchenchef gewesen – er war das kulinarische Gesicht des Hauses und prägte über viele Jahre dessen Gourmetküche mit Leidenschaft, Kreativität und einem unverwechselbaren Stil. Seine Liebe zum Kochen entdeckte er bereits in jungen Jahren. Nach Stationen in Österreich, Deutschland und der Schweiz übernahm Fritz im Jahr 2004 die Leitung der Küche im Meranerhof und entwickelte sie zu einem beliebten Gourmetziel. Unter seiner Regie verband die Küche traditionelle Südtiroler Wurzeln mit mediterranen Akzenten und legte besonderen Wert auf hochwertige, vorzugsweise



Lachs Sous Vide | Kohlgemüse | Petersiliensauce | Kräuter-Olivenöl

regionale Zutaten. Mit seinem Team begeisterte er unzählige Gäste und verlieh dem Meranerhof ein kulinarisches Profil, das weit über die Stadtgrenzen hinaus Anerkennung findet. Nun verabschiedet sich der passionierte Koch in den wohlverdienten Ruhestand.

Nach mehr als zwei Jahrzehnten an der Spitze der Meranerhof-Küche blickt Arno Fritz auf eine Zeit zurück, in der er nicht nur unzählige Menüs kreierte, sondern auch Generationen

von Gästen prägte. Seine Handschrift bleibt – doch nun beginnt für ihn ein neuer Lebensabschnitt. Im Gespräch mit der SKV-Zeitung reflektiert er über seine Laufbahn, seine Philosophie und den Moment des Abschieds.

Herr Fritz, Sie gehen nach über 20 Jahren im Meranerhof in den Ruhestand.

Was geht Ihnen durch den Kopf, wenn Sie an Ihre Zeit in der Küche zurückdenken?

Wenn ich auf mehr als 20 Jahre im Meranerhof zurückblicke, erfüllt mich vor allem eines: Dankbarkeit. Die Küche war für mich immer mehr als nur ein Arbeitsplatz – sie war ein Stück Heimat. Ich denke an die vielen besonderen Momente, an Teamgeist, an Herausforderungen, die wir gemeinsam gemeistert haben, und an all die Gäste, die wir mit unseren Gerichten glücklich machen durften. Es war eine intensive, lehrreiche und sehr erfüllende Zeit. Auch wenn mir der Abschied nicht leichtfällt, blicke ich mit viel Freude und Stolz auf diese Jahre zurück. Ein großer Dank geht natürlich auch an die Chefitäten, die mit viel Herzblut und Eifer alles mit möglich gemacht haben.

Sie haben Ihre Laufbahn in verschiedenen Ländern begonnen. Wie hat diese Erfahrung Ihre Arbeit im Meranerhof beeinflusst?

Meine beruflichen Stationen im Ausland haben mich sehr geprägt. Jedes Land hat seine eigene Küchenkultur und einen ganz eigenen Anspruch an Qualität und Präzision. In Österreich habe ich viel über Tradition und Bodenständigkeit gelernt, in der Schweiz über Genauigkeit und höchste Qualitätsstandards und in Deutschland über Organisation sowie klare Abläufe in der Küche. Besonders prägend war dabei in allen drei Ländern der respektvolle Umgang mit den Mitarbeitern und den Produkten. Diese Erfahrungen konnte ich im Meranerhof gut miteinander

Fortsetzung auf Seite 32

Fotos: MERANER HOF

31 // SKV SZENE



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



verbinden und in meine tägliche Arbeit einfließen lassen – immer mit dem Ziel, eine ehrliche, hochwertige Küche auf konstant hohem Niveau zu bieten, heute stärker, denn je naturbelassen, mit Regionalität sowie der engen Verbindung zu Bauern und Herstellern im Vordergrund.“

Viele Gäste loben Ihre Gerichte als „visuelle und geschmackliche Kunstwerke“. Wie sind Sie zu dieser Philosophie gekommen?

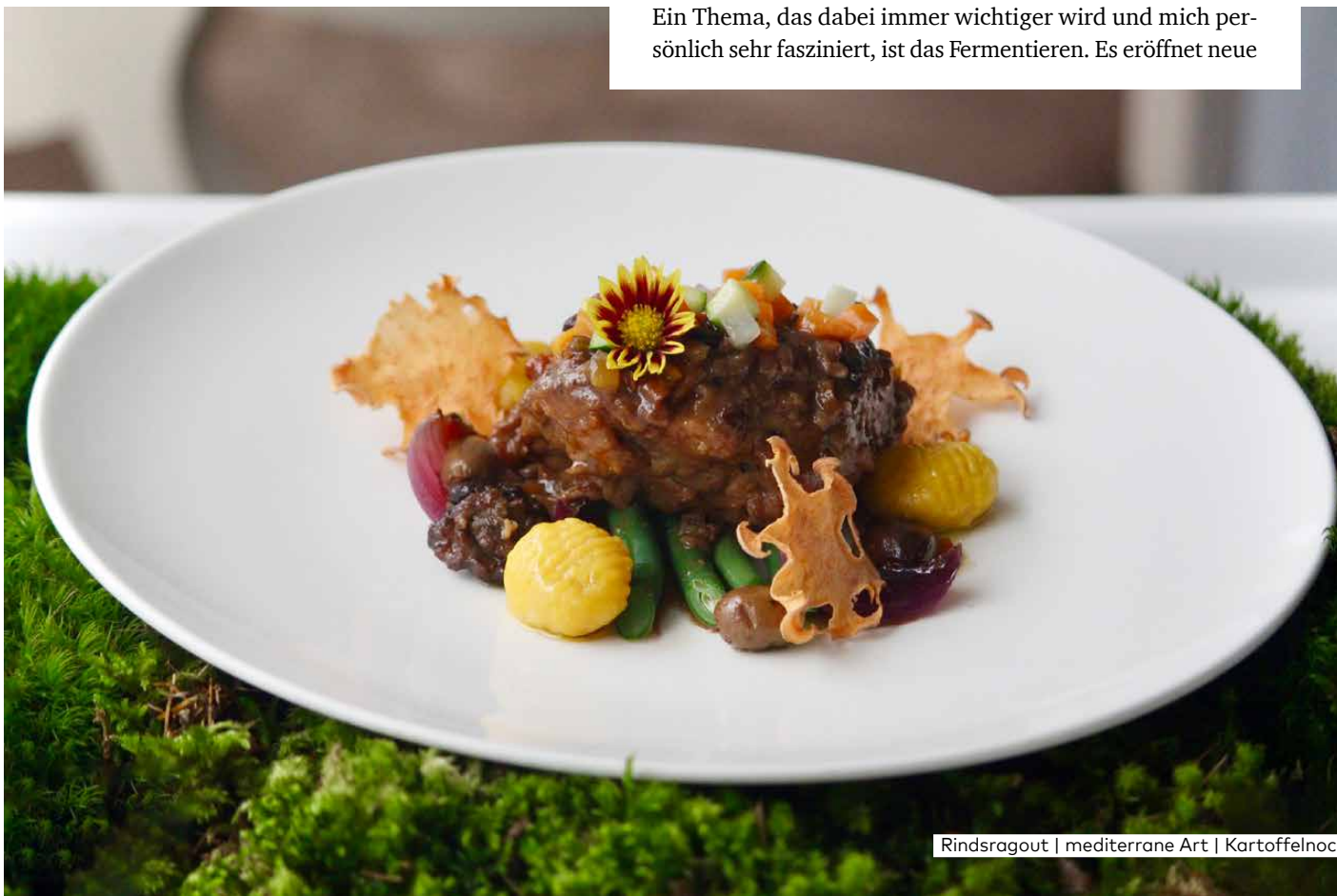
Diese Philosophie ist über viele Jahre gewachsen. Sie basiert auf Erfahrung, ständigem Kreieren und der Zusammenarbeit mit immer neuen Teams, die frische und interessante Impulse eingebracht und mich geistig jung gehalten haben. Neues zu entwi-

ckeln, offen für Trends zu bleiben und dennoch der eigenen Linie treu zu sein – das war und ist für mich oberstes Gebot.

Wie wird die Küche der Zukunft sein? Welcher Trend wird beibehalten oder was wird sich ändern?

Die Küche der Zukunft ist natürliche, gesund und vor allem ehrliche und authentisch. Der Fokus liegt klar auf einheimischen, regionalen Produkten und auf dem Prinzip „vom Hof auf den Tisch“. Saisonal zu kochen ist dabei das A und O – im Winter bedeutet das zum Beispiel, auf Tomaten zu verzichten und stattdessen vermehrt mit Kohl, Kartoffeln und eingeweckten Produkten zu arbeiten.

Ein Thema, das dabei immer wichtiger wird und mich persönlich sehr fasziniert, ist das Fermentieren. Es eröffnet neue



Rindsragout | mediterrane Art | Kartoffelnockerln



Ravioli | Burrata-Tomatenfüllung |
Baby-Melanzana | Basilikumschwamm

geschmackliche Möglichkeiten, ist nachhaltig und passt perfekt zu einer modernen, bewussten Küche.

Wo sehen Sie die größten kulinarischen Herausforderungen für Köche heute?

Die größten Herausforderungen liegen heute ganz klar beim Thema Personal. Gute Mitarbeiter zu finden und vor allem langfristig zu halten, ist deutlich schwieriger geworden. Dazu kommt, dass sich die Erwartungen verändert haben – Themen wie Freizeit, Arbeitszeiten und Work-Life-Balance spielen eine viel größere Rolle als früher. Als Küchenchef braucht man deshalb kaum nur fachliches Können, sondern auch viel Verständnis, Kommunikation und Führungsqualität. Doch wir bleiben optimistisch! Wenn man ein wertschätzendes Umfeld schafft und als Team zusammenhält, kann man auch diese Herausforderung gut meistern.

Was darf in deiner Küche nie fehlen?

Bio-Zitronenschale, Thymian, Kümmel, Fenchelsamen, Zwiebel, Rote Bete.

Was nehmen Sie persönlich aus Ihrer Zeit als Küchenchef mit?

Aus meiner Zeit als Küchenchef nehme ich vor allem mit, niemals aufzugeben und auch in her-

Fichtenrisotti | Pfifferlinge |
Haselnuss | Ziegenfrischkäse | Blüten



ausfordernden Momenten positiv zu bleiben. Mir war immer wichtig, einen sportlichen Ausgleich zu haben, um körperlich und mental in Balance zu bleiben. Vor allem aber habe ich gelernt, dass Teamarbeit alles ist. Man kann noch so ein guter Koch sein – alleine erreicht man nie das, was man gemeinsam als Team schaffen kann.

Haben Sie bereits Pläne für Ihren Ruhestand?

Pläne gibt es viele und auch neue Herausforderungen. Doch wo genau es mich hinziehen wird oder wofür ich mich letztlich entscheide, steht im Moment "noch in den Sternen". Ich möchte mir die Zeit nehmen, Neues auf mich zukommen zu lassen und diesen nächsten Lebensabschnitt offen und neugierig zu beginnen.

red / pj

Ein Lieblingsrezept finden
Sie auf der **Webseite des SKV**



Oktopus | rote Bete Tagliolini

Muhammad Waqas

Foto: MARIA HOLZNER



WIE VIELFALT SÜDTIROLS KÜCHEN STÄRKT

Neue Wege, neue Chancen

Internationale Mitarbeiter und Quereinsteiger bereichern die Gastronomie – und zeigen, wie aus Mut, Vertrauen und Leidenschaft echte Erfolgsgeschichten entstehen.

Die Gastronomie befindet sich im Wandel. Während viele Betriebe nach qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern suchen, zeigt sich zunehmend, dass ausländische Fachkräfte und motivierte Quereinsteiger wertvolle Impulse in Südtirols Küchen bringen können. Sie ersetzen nicht die lokale Fachausbildung, die nach wie vor das Rückgrat der Branche bildet, sondern ergänzen sie. Gerade in Zeiten, in denen Betriebe flexibler planen müssen und neue kulinarische Erwartungen der Gäste entstehen, kann dieser Mix zum Vorteil werden.

Internationale Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bringen oft neue Perspektiven, bereichern das Team mit unterschiedlichen Erfahrungswelten und tragen zu einer offenen, lernbereiten Küchen- und Unternehmenskultur bei. Viele Betriebe berichten, dass gerade die Mischung aus regionaler Tradition und internationalen Einflüssen zu kreativen Entwicklungen führt. Gleichzeitig fördert die Zusammenarbeit die gegenseitige Wertschätzung – ein Gewinn für Teams,

Betriebe und Gäste gleichermaßen. Herausforderungen wie Sprache oder Bürokratie lassen sich durch gezielte Einbindung und Unterstützung gut meistern, wie viele erfolgreiche Beispiele bereits zeigen.

Im Gespräch mit Muhammad Waqas – Eine persönliche Erfolgsgeschichte

Ein Beispiel dafür, wie vielfältig Wege in die Küche sein können, ist die Geschichte von Muhammad Waqas, 38 Jahre alt, geboren in Hafizabad in Pakistan. Nach der Mittelschule besuchte er die Oberschule und absolvierte anschließend zwei Jahre an einer Universität, um ein Elektriker-Diplom zu erlangen. Doch das Leben führte ihn in eine ganz andere Richtung. Aus finanziellen Gründen entschied er sich, seine vierköpfige Familie zu unterstützen, und folgte 2010 seinem Cousin Mubi nach Italien. Über eine

Fortsetzung auf Seite 36

Fotos: UPSCALE



Zubereitung Ravioli



Ravioli auf Terrasse

Vermittlung begann er in einem Hotel im Fassatal – zunächst als Abspüler. 2012 wechselte er ins Parkhotel Holzner, wo sein Cousin bereits arbeitete. Dort begann für ihn ein neuer Abschnitt, der sein Leben nachhaltig verändern sollte.

2015 trat Küchenchef Stephan Zippl ins Holzner ein und bemerkte sofort Muhammads Zuverlässigkeit, Engagement und seine besondere Leidenschaft für die Küche. Ein Jahr später übernahm Zippl die Gesamtleitung, und 2017 bot er Muhammad die Möglichkeit, in die Küche zu wechseln und als Frühstückskoch zu starten. Muhammad nahm die Herausforderung an – und aus dem ehemaligen Quereinsteiger wurde ein wichtiger Teil des Teams. Viele Gäste kennen ihn persönlich, schätzen seine ruhige Art und freuen sich auf seine Gerichte.

Das Kochen begleitet ihn jedoch schon viel länger: In Pakistan half er seiner Mutter in der Küche und lernte dort die vielfältigen Aromen der pakistanisch-indischen Küche kennen – eine Grundlage, die ihm heute noch Orientierung gibt.

Für die Zukunft hat Muhammad große Pläne. Er möchte noch einige Jahre im Holzner arbeiten, doch langfristig träumt er von seinem eigenen Lokal – vielleicht in Bozen, vielleicht in München.

Auch die Südtiroler Küche hat es ihm angetan. Traditionelle Gerichte wie Knödel, Gulasch oder Kaiserschmarren gehören zu seinen Favoriten, sowohl auf dem Teller als auch am Herd.



Küchenchef
Stephan Zippl

Foto: HANNES NIEDERKOFLE

Die regionale Tradition und die Menschen, die sie täglich leben, schätzt er besonders.

Die Geschichte von Muhammad Waqas zeigt, wie sehr Engagement, Offenheit und gegenseitiges Vertrauen Küchen bereichern können. Ausländische Fachkräfte und Quereinsteiger sind kein Ersatz, sondern eine Ergänzung, die Vielfalt, neue Ideen und Zukunftshoffnung in Südtirols Gastronomie bringen kann.

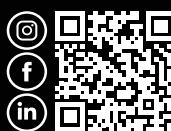
red / pj



winterhalter®

Wir kümmern uns ums Spülen

Winterhalter Italia Srl
Tel +39 0471 663200
info.bz@winterhalter.it
www.winterhalter.com/it-it



Zwischen kaiserlicher Perfektion und Pfannenchaos

Wie ein scheinbar simples Dessert zur Herausforderung für jede Küche wird

Wenn man einen „Kaiserschmarrn“ bestellt, erwartet man fluffige, goldbraune Teigstücke, leicht karamellisiert, mit Puderzucker bestäubt und vielleicht begleitet von Zwetschgenröster oder Apfelmus. Doch wer glaubt, dieser Klassiker sei ein simples „Pfannkuchen-Recycling“, liegt falsch. Tatsächlich ist der Kaiserschmarrn ein kleines Wunder der alpenländischen Küche – und ein Prüfstein für jede Küche, die sich ernst nimmt.

Ein Name, der Geschichte schreibt

Der Name verrät es schon: „Kaiser“ – das klingt nach Monarchie, Luxus und Anspruch. „Schmarrn“ hingegen bedeutet so viel wie „Mischmasch“ oder „Unsinn“. Historiker streiten sich zwar, ob der Legende zufolge Kaiser Franz Joseph I. den Schmarrn persönlich erfand oder lediglich genehmigte, doch eines ist klar: Der Kaiserschmarrn ist ein Produkt der kaiserlichen Küche – das Ergebnis von feinen Zutaten, gekonnter Technik und dem untrüglichen Instinkt, dass Essen auch ein bisschen Theater sein darf.

Der Teig: Einfach? Fehlanzeige

Viele glauben, man mische Mehl, Milch, Eier und Zucker – fertig. Wer so denkt, der landet oft bei einem schweren, gummiartigen Pfannkuchen und wundert sich über die enttäuschten Gesichter am Tisch. Der Trick liegt im Eischnee, der vorsichtig untergehoben wird, um Luftigkeit zu erzeugen. Wer diesen Schritt überspringt, hat nicht nur das Volumen, sondern auch den gesamten Charme des Gerichts verraten. Und ja, der Teig sollte weder zu flüssig noch zu zäh sein – das klingt banal, ist aber eine Wissenschaft für sich.

Die Kunst des Bratens

Jetzt kommt der Moment, in dem viele Küchen scheitern: Die Pfanne. Mittelhitze, ausreichend Butter, Geduld – und vor allem die Bereitschaft, den Teig während des Bratens zu zerreißen, statt ihn wie einen

normalen Pfannkuchen umzudrehen. Wer hier zu grob oder zu zaghaft ist, produziert entweder verbrannte Klumpen oder einen matschigen Pfannkuchen – beides eine Beleidigung für Kaiser und Gourmets gleichermaßen.

Rosinen, Rum und regionale Freiheiten

Ob Rosinen rein oder raus, ob sie in Rum eingelegt werden – das bleibt jedem selbst überlassen. Historisch gesehen waren sie ein Zeichen von Luxus: Trockenfrüchte waren teuer und zeigten, dass man es sich leisten konnte, dem Teig ein wenig Exotik zu gönnen. Heute werden sie oft aus Tradition verwendet, selten aus Notwendigkeit. Wer sie vergisst, begeht kein Sakrileg, wer sie falsch einsetzt, riskiert jedoch bitteres Erwachen.

Mehr als nur Süßes – eine kleine Reflexion

Kaiserschmarrn ist mehr als ein Dessert. Er ist ein Test für Technik, Timing und Fingerspitzengefühl. Er ist eine Erinnerung daran, dass selbst die einfachsten Gerichte eine Geschichte haben und dass Küche ohne Verständnis leicht ins Banale abrutscht. Und er fragt uns: Warum eigentlich sind so viele „Kaiserschmarrn“ nur halbgeare Pfannkuchen in Puderzucker gehüllt? Vielleicht liegt es daran, dass wahre Handwerkskunst Geduld erfordert – und Geduld ist nun mal in vielen Küchen ein rares Gut.

Wer Kaiserschmarrn wirklich meistern will, braucht nicht nur Zutaten und Rezepte, sondern Respekt vor dem Produkt, eine gute Portion Feingefühl – und einen Funken Humor. Denn am Ende des Tages ist es doch der „Schmarrn“, der uns lächeln lässt: chaotisch, süß, luftig und genau richtig, wenn man es richtig macht.

pj



Foto: PIXABAY

CHANCEN AUCH FÜR SÜDTIROL

UNESCO-Anerkennung der italienischen Küche

Warum Südtirols alpine-mediterrane Esskultur vom UNESCO-Status
der italienischen Küche profitieren kann.

Mit der Aufnahme der italienischen Küche in die UNESCO-Liste des immateriellen Weltkulturerbes wurde im Dezember 2025 ein historischer Meilenstein für die internationale Kulinarik gesetzt. Erstmals überhaupt wurde die gastronomische Tradition eines Landes in ihrer Gesamtheit gewürdigt – mit all ihren kulturellen, sozialen und handwerklichen Dimensionen.

Auch wenn die UNESCO-Entscheidung formal die italienische Küche betrifft, ist ihre Bedeutung weit darüber hinaus spürbar. Denn Kulinarik entwickelt sich nicht entlang politischer oder geografischer Grenzen, sondern folgt historischen, kulturellen und regionalen Einflüssen. Genau hier eröffnet die Anerkennung wertvolle Chancen für Regionen wie Südtirol, deren Küche sich seit Jahrhunderten im Spannungsfeld alpiner und mediterraner Traditionen entwickelt hat.

Ein Impuls zur Bewusstseinsbildung

Der UNESCO-Status stärkt das internationale Bewusstsein für den Wert traditioneller Esskulturen. Für Südtirol bedeutet dies die Möglichkeit, die eigene kulinarische Identität – geprägt von bäuerlichem Handwerk, alpiner Produktkultur und mediterraner Raffinesse – noch sichtbarer zu machen. Produkte wie Speck, Schüttelbrot oder alpine Kräuter sowie typische Gerichte wie Schlutzkrapfen oder Knödel profitieren indirekt

von der erhöhten Aufmerksamkeit gegenüber traditionellen Küchenstilen.

Gleichzeitig unterstreicht die UNESCO-Entscheidung die Bedeutung von Wissenstransfer, familiären Ritualen, handwerklichem Können und nachhaltigen Produktionsmethoden – alles Werte, die auch in der Südtiroler Küche tief verankert sind.

Südtirol im Dialog mit der italienischen Kulinarik

Die Aufnahme der italienischen Küche macht deutlich, wie stark kulinarische Identität von Austausch und Vielfalt lebt. Südtirol, das historisch und kulturell eine Schnittstelle zwischen Nord und Süd bildet, kann diese Dynamik nutzen, um seine eigene Küche noch stärker als Brücke zwischen Alpenraum und Mittelmeer zu positionieren.

Gerade im internationalen Tourismus eröffnet sich hier enormes Potenzial: Gäste suchen Authentizität, regionale Handschrift und historische Verwurzelung. Die UNESCO-Anerkennung schafft einen zusätzlichen Resonanzboden, auf dem Südtirol seine gastronomischen Stärken präsentieren kann.

Statement des SKV-Präsidenten

„Die UNESCO-Anerkennung der italienischen Küche ist ein starkes Signal für die Bedeutung kulinarischer Traditionen weltweit. Für uns in Südtirol sehe ich darin eine große Chance: Wenn es um Kulinarik geht, gibt es keine starren Landesgrenzen – Geschmack, Handwerk und Kultur fließen über Regionen hinweg. Gleichzeitig ist es aber gerade jetzt wichtig, unsere eigenen kulinarischen Wurzeln und Identitäten zu schützen und weiterzuentwickeln. Die Südtiroler Küche lebt vom Dialog, von Vielfalt und von einem tiefen Bewusstsein für Qualität. Die UNESCO-Entscheidung bestärkt uns darin, diesen Weg weiterhin konsequent zu gehen.“

red





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



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich

LIVE GEKOCHT. ECHT BEGEISTERT.

Hotel Solvie, Pfalzen

Einblicke in echtes Küchenhandwerk.

Showcooking verbindet Kreativität mit Können
und macht Qualität sichtbar und erlebbar.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

