

Südtiroler Köche

verband



KARRIERE, DIE SCHMECKT

Deine Zukunft beginnt jetzt!

S. 18



Genuss mit Verantwortung

STRATEGISCH, EFFIZIENT & KLUG VERWERTEN

Südtiroler Mundzart



Zum Dahinschmelzen.

Schinkenspezialitäten von Siebenförcher sind echter Genuss: aus besten Zutaten, nach überlieferten Familienrezepten und mit handwerklichem Können veredelt. Zart im Biss und köstlich im Geschmack.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.
www.siebenfoercher.it

“

Wir haben die Pflicht, mit Lebensmitteln respektvoll umzugehen.

Massimo Bottura

AKTUELL

- 6** Erfolgreicher Abschluss am Kaiserhof
8 Globale Märkte, lokaler Druck
11 Käsefestival Sand i. T.

THEMA

- 16** Josef Raifer: Mit Zucker im Blut und Südtirol im Herzen

YOUNG CHEFS

- 19** Karriere, die schmeckt

KÜCHENHUMOR

- 21** Hoppalas am Herd

RICHTIG HANDELN

- 22** Zwischen Klinge und Chaos

BEZIRKE

- 24** Nachtdroeln in Meransen
eine gelungene Veranstaltung
26 Besichtigung des Hotel Solvie in Pfalzen
30 Traditionelles Eisstockschießen

KOCHKUNDE

- 31** Schnitzel-Drama auf dem Teller

SZENE

- 32** TourisMUT Connect26
33 Hans Debeljak:
Aufstieg eines Südtiroler Kochs

NACHLESE

- 38** Köcheverbände in Berlin:
Ein wichtiger Schritt
zu engerer Zusammenarbeit

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!



Follow us



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

Lebensmittelverschwendungen



THEMA

Der Wert des
Weggelassenen

12



Millimeterarbeit

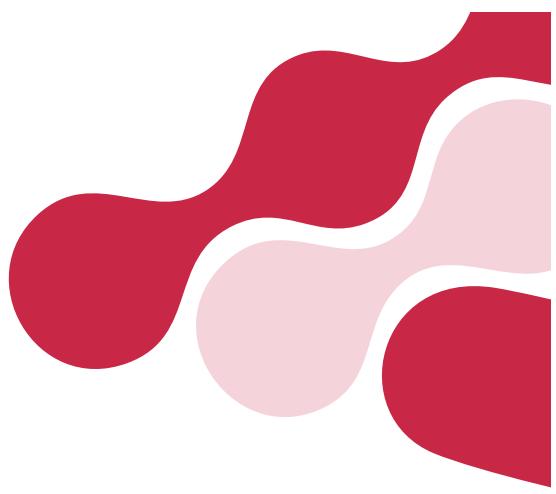
29



EVENTS

Ein Wettbewerb mit Haltung
geht zu Ende

34



KOCHEN MIT SINN

Verantwortung trifft Genuss

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

diese Ausgabe der SKV-Zeitung widmet sich aktuellen Themen, die unsere tägliche Arbeit in den Küchen prägen und gleichzeitig den Blick auf Zukunft, Verantwortung und Qualität richten. Ein zentraler Fokus liegt auf Food Waste: Die Verschwendug von Lebensmitteln betrifft uns alle – ökologisch, wirtschaftlich und ethisch. Mit Kreativität, Planung und bewusstem Umgang mit Produkten können wir in unseren Küchen einen wichtigen Beitrag leisten.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Ausbildung zum Diplom-Diätkoch. Sie verbindet fundiertes Ernährungswissen mit praxisnaher Küche und eröffnet spannende berufliche Perspektiven. Gerade in Zeiten, in denen Gesundheit und bewusste Ernährung stärker in den Vordergrund rücken, wird diese Weiterbildung für viele Köchinnen und Köche zu einer wertvollen Chance.

Mit Spannung blicken wir zudem auf das Käsefestival 2026 in Sand in Taufers. Als SKV sind wir auch dieses Jahr wieder mit dabei – besonders im Bereich Show-Cooking, welches von Tina Marcelli organisiert wird. Zahlreiche Köchinnen und Köche werden den Besuchern zeigen, wie vielseitig Käse in der modernen Küche eingesetzt werden kann und wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.

Natürlich kommt auch die kulinarische Praxis nicht zu kurz: Das Wienerschnitzel, eindrucksvoll und voller Leidenschaft.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen, neue Impulse für den Küchenalltag und Inspiration für Ihre tägliche Arbeit.

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)
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:
Lebensmittelverschwendung
KI generiert



Best Young Chefs

Hannah Tscholl, eine der ausgezeichneten „besten Lehrlinge 2025“ mit ihrem Küchenteam.



TERMINE

13. BIS 14. MÄRZ 2026

Käsefestival, Sand in Taufers

12. MAI 2026

Coolinaria im Gustelier, Bozen

19. BIS 20. MAI 2026

BEAM, Messe Bozen

07. NOVEMBER 2026

SKV-Mitgliederversammlung, Bozen

17. NOVEMBER 2026

GUSTOSO im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

16. BIS 19. MAI 2026

Worldchefs Congress & Expo, Wales



Foto: GARTENHOTEL MOSER



DIPLOMIERTE DIÄTKÖCHE

Erfolgreicher Abschluss am Kaiserhof

Absolventinnen und Absolventen bestehen die Diplomprüfung mit Schwerpunkt auf innovativen Kostformen, Demenzernährung und IDDSI-Standards.

Die Landeshotelchschule Kaiserhof in Meran gilt seit vielen Jahren als anerkanntes Kompetenzzentrum für Ernährung und Diätetik. Bereits seit über 20 Jahren wird dort mit großem Erfolg die Ausbildung zum/zur Diplomierten Diätkoch/Diätköchin durchgeführt.

Ziel dieser spezialisierten Ausbildung ist es, fundierte ernährungswissenschaftliche Kenntnisse mit praktischen Kochfähigkeiten zu verbinden, um diätetisch angepasste Kostformen professionell und praxisnah umzusetzen. Der Lehrgang wird von anerkannten Ärztinnen und Ärzten, Professorinnen und Professoren, Ernährungswissenschaftlerinnen und -wissenschaftlern sowie diplomierten Diätköchen und Küchenmeistern begleitet, wodurch ein hoher fachlicher Standard gewährleistet ist.

Ende Januar 2026 fanden die abschließenden Diplomprüfungen statt, an denen acht diätetisch geschulte Köchinnen und Köche erfolgreich teilnahmen. Die Ausbildungsinhalte beschränkten

sich nicht nur auf klassische Diätformen, sondern legten einen besonderen Schwerpunkt auf kombinierte Diäten sowie auf krankheitsspezifische Ernährungsformen. Dabei wurden Diäten gezielt an Erkrankungen verschiedener Organsysteme angepasst, um eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung sicherzustellen.

Ein zentraler Bestandteil des Lehrgangs war die neu aufgenommene Kostform für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden, insbesondere

vorne v.l.n.r. **Anna Gunsch, Sofia Hofer, Julia Kerschbamer, KM Kathrin Spechtenhauser, KM Thomas Kienzl und Peter Felderer;**
hinten v.l.n.r. **KM Andreas Köhne, Alex Unterholzner, Céline Hopfgartner, Anita Niederkofer und Michael Geyr**



Julia Kerschbamer und Alex Unterholzner
bei der Zubereitung der Breikost



im Zusammenhang mit demenziellen Erkrankungen. Menschen mit Demenz sind häufig von Dysphagie betroffen, was das Risiko für Mangelernährung, Dehydratation und Aspiration erheblich erhöht. Ziel der diätetischen Versorgung ist es daher, eine sichere Nahrungsaufnahme zu ermöglichen und gleichzeitig die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten oder zu verbessern. Dies erfordert nicht nur fundierte Kenntnisse über geeignete Konsistenzen, sondern auch ein hohes Maß an Sensibilität für die individuellen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten.

Im Rahmen der Ausbildung wurden verschiedene Kostformen bei Schluckstörungen, wie passierte Kost, pürierte Kost, weiche Kost sowie angedickte Flüssigkeiten, sowohl theoretisch als auch praktisch vermittelt. Die Teilnehmenden erarbeiteten einen Wochenplan nach den vorgegebenen IDDSI-Stufen (Internationale Initiative zur Standardisierung der Dysphagie-Diät), den sie anschließend praktisch umsetzten. Ein besonderes Augenmerk lag darauf, die Speisen nicht nur an die erforderlichen Konsistenzen anzupassen, sondern sie auch geschmacklich ausgewogen und optisch ansprechend zu gestalten. Gerade bei Menschen mit Demenz spielt das äußere Erscheinungsbild der Speisen eine wesentliche Rolle, da visuelle Reize den Appetit anregen und zur Akzeptanz der Nahrung beitragen können.

Dabei galt es, Gerichte zu entwickeln, die sowohl ernährungsphysiologisch ausgewogen als auch in ihrer Konsistenz sicher waren. Das kreative Anrichten der Speisen trotz eingeschränkter Texturen stellte einen wichtigen Bestandteil der Ausbildung dar und unterstrich die hohe fachliche Kompetenz der Absolventinnen und Absolventen.

Zusammenfassend zeigt dieser Lehrgang, wie wichtig eine qualifizierte diätetische Ausbildung ist, da eine fachgerecht angepasste Ernährung wesentlich zur Erhaltung der Gesundheit,

zur Prävention von Komplikationen und zur Steigerung der Lebensqualität beiträgt.

Ein großer Dank gilt allen Referentinnen und Referenten sowie Gertrud Duregger für ihre professionelle Unterstützung und ihr Engagement. Durch ihren Einsatz konnte der Lehrgang erneut erfolgreich durchgeführt werden und leistet einen wertvollen Beitrag zur Weiterentwicklung der diätetischen Versorgung in Pflege- und Gesundheitseinrichtungen.

ml

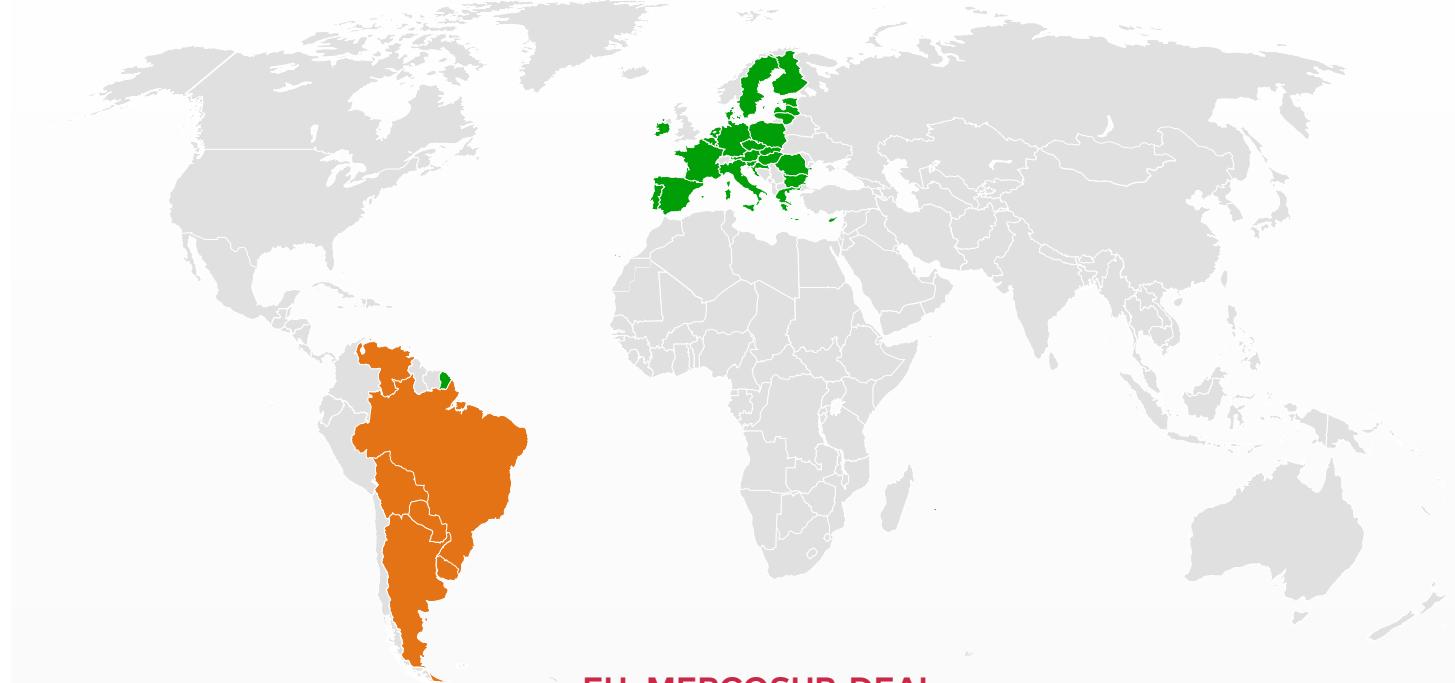


Breikost

Der nächste Lehrgang zum diätetisch geschulten Koch startet im Herbst 2026 an der LHF Kaiserhof. Weitere Informationen und Infos zu den Anmeldungen erhalten Sie unter **0473 203 205** oder auf der Homepage.

Hier geht es zur
Anmeldung





EU-MERCOSUR-DEAL

Globale Märkte, lokaler Druck

Warum die heimische Herkunft jetzt zählt wie nie zuvor. Wie sich das neue Freihandelsabkommen auf Südtirols Gastronomie, Lebensmittelqualität und Produktion auswirkt.

Es war ein politischer Moment mit Ansage – und doch mit enormer Sprengkraft für unsere Branche: Die EU und die Mercosur-Staaten haben sich auf ein weitreichendes Freihandelsabkommen geeinigt, das in den kommenden Jahren die Warenströme zwischen Europa und Südamerika drastisch verändern wird. Offiziell geht es um Wachstum, Exportchancen und internationale Wettbewerbsfähigkeit. Für uns Köchinnen und Köche jedoch geht es um etwas viel Fundamentaleres: um die Frage, welche Lebensmittel wir in Zukunft verarbeiten wollen – und zu welchem Preis. Denn hinter jedem Freihandelsabkommen steht auch ein unausgesprochener Nebeneffekt: Druck auf die regionalen Produzenten. Und damit letztlich Druck auf jene Qualität, die unsere Küche ausmacht.

Billigere Importe – doch wer trägt die Kosten?

Mit dem geplanten Abbau von Zöllen wird vor allem eines passieren: Produkte wie Rindfleisch,

Geflügel und Zuckerrohr werden aus Südamerika deutlich günstiger nach Europa gelangen. Preise, mit denen heimische Erzeuger – die nach strengsten Tierwohl-, Umwelt- und Qualitätsstandards arbeiten – schlicht nicht mithalten können.

Natürlich wird betont, dass Nachhaltigkeitskapitel und Kontrollmechanismen im Vertrag verankert sind. Aber wir wissen alle aus Erfahrung: Je größer der Markt, desto schwieriger die Kontrolle. Der billigere Einkaufspreis verführt.

Doch der wahre Preis wird an anderer Stelle bezahlt – in der Ausdünnung lokaler Landwirtschaft, in der Schwächung regionaler Kreisläufe, in einem Verlust an Herkunftskultur, die Südtirols Küche groß gemacht hat.

Standardisierung oder Identität?

Freihandel hat immer ein Ziel: Warenströme vereinheitlichen. Doch unsere kulinarische Identität lebt nicht von Vereinheitlichung, sondern von Einzigartigkeit. Die Wälder, Wiesen und Höfe Südtirols produzieren keine Massenware. Sie produzieren Charakter.

- Fleisch von Tieren, die wir kennen.
- Gemüse aus Böden, die wir sehen.
- Käse, Wein und Brot, die eine Geschichte erzählen.

Wenn billigere Alternativen auf den Markt drängen, verlieren solche Geschichten an Wert, weil sie mit jedem Preisdumping ein Stück unsichtbarer werden.

Transparenz wird zur Pflicht – Verantwortung auch

Unsere Gäste vertrauen uns. Sie gehen davon aus, dass wir wissen, woher unsere Zutaten stammen – und warum wir sie gewählt haben. Mit dem Mercosur-Deal wird Herkunft noch weniger selbstverständlich. Je globaler der Warenkorb, desto wichtiger ist unsere Rolle als Türhü-



Das Wichtigste auf einen Blick

Was ist der Mercosur?

Staatenbund aus **Brasilien, Argentinien, Uruguay** und **Paraguay** – einer der größten Agrar- und Fleischproduzenten weltweit.

Worum geht es im Abkommen?

- Abbau von Zöllen auf Agrar- und Industrieprodukte
- Erleichterung für EU-Exporte (z. B. Wein, Käse, Lebensmittel)
- Erhöhte Importe von Fleisch, Futtermitteln und Agrarrohstoffen aus Südamerika
- Nachhaltigkeitsregeln und Kontrollmechanismen

Warum ist das für Köchinnen und Köche relevant?

- **Billigere Importe** können heimische Produzentinnen und Produzenten unter Druck setzen
- **Herkunft & Transparenz** werden wichtiger
- **Standardisierung** der Märkte gefährdet regionale Besonderheiten
- **Preisgefüge ändert sich** – besonders bei Fleisch und Grundprodukten

Die stille Botschaft

Wer regionale Qualität erhalten will, muss regional einkaufen – gerade jetzt.

ter zwischen Markt und Teller. Zwischen Politik und Gast. Zwischen Massenware und echter Qualität.

Der wichtigste Satz dieses Artikels

Wenn globale Abkommen die Standards verwässern, müssen wir Köchinnen und Köche die Standards erhöhen. Nicht politisch, sondern praktisch. Indem wir noch bewusster einkaufen. Noch direkter kommunizieren. Noch enger mit unseren Produzentinnen und Produzenten zusammenarbeiten. Denn eines ist klar: Die heimische Landwirtschaft kann bestehen – aber nur, wenn wir uns für sie entscheiden.

Unsere Antwort auf Freihandel: Regional handeln

Es gibt Entwicklungen, die nicht aufgehalten werden können. Aber wir können entscheiden, wie wir mit ihnen umgehen wollen. Wir können weiterhin mit Produzentinnen und Produzenten im Tal, am Berg oder im Nachbardorf arbeiten. Wir können gemeinsam Wertschöpfung erhalten, Qualität schützen und kulinarische Identität bewahren. Wir können unseren Betrieben eine Zukunft sichern, indem wir ihnen nicht nur die Treue halten, sondern sie auch aktiv unterstützen – gerade jetzt. Denn wenn eines sicher ist, dann das: Ein Abkommen zwischen Kontinenten darf niemals den Wert dessen schmälern, was direkt vor unserer Haustür wächst, wenngleich für andere Wirtschaftsbereiche wohl auch eine positive Entwicklung zu erwarten ist.

pj

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

**ALLES GEPRÜFT.
ALLES BEREIT.**

David Florian,
spezialisierter
Küchentechniker

Voraussetzung für einen sicheren Betriebsstart

Umfassende End- und Funktionsprüfung aller Geräte vor der Inbetriebnahme.

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



PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

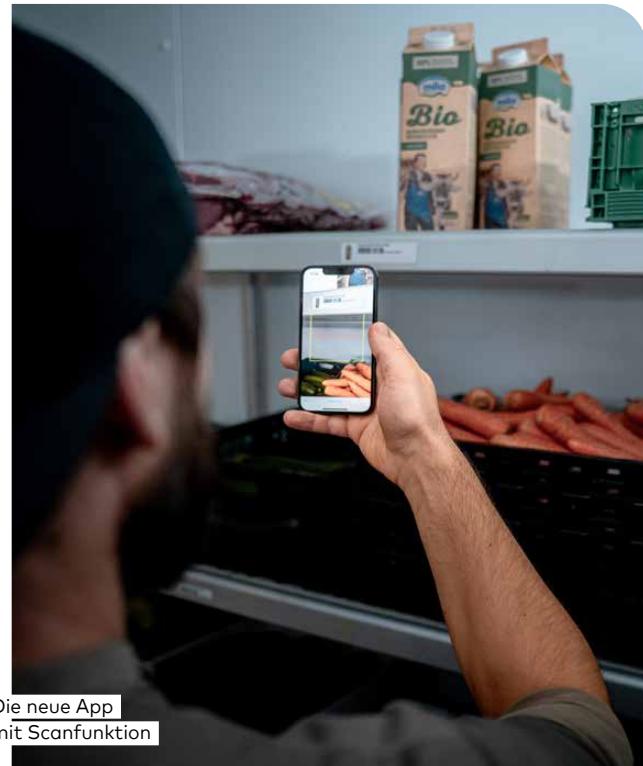
Jederzeit, überall, unkompliziert

Die neue Gastrofresh App ist seit einigen Monaten im Einsatz und überzeugt bereits zahlreiche Kund*innen. Sie wurde gezielt für die Anforderungen von Profiküchen entwickelt und ermöglicht ein effizientes, flexibles Bestellen – jederzeit und von überall. Selbst ohne Internetverbindung können Produkte in den Warenkorb gelegt oder gespeicherte Bestelllisten aufgerufen werden.

Ein besonderes Highlight ist die Essenliste: Häufig benötigte Produkte lassen sich mit wenigen Klicks erneut bestellen, neue Artikel können jederzeit ergänzt werden – ideal für wiederkehrende Abläufe im oft hektischen Küchenalltag. Auch in puncto Lagerhaltung und Organisation bietet die App durchdachte Funktionen. Produktetiketten können direkt im Webshop erstellt und gedruckt werden. In Kombination mit der integrierten Scanfunktion der App lassen sich Artikel über das Etikett sofort nachbestellen.

Für regelmäßig wiederkehrende Einkäufe stehen individuell anpassbare Bestellvorlagen zur Verfügung – beispielsweise für Menüpläne, Frühstücksartikel, Patisserie oder Obst & Gemüse. Das sorgt für mehr Struktur, Zeitsparnis und Übersicht im Bestellprozess.

Mit der neuen App verbindet Gastrofresh sein hochwertiges Sortiment mit modernen digitalen Services. Mobile Nut-



Die neue App mit Scanfunktion

zung, Essenliste, Etikettendruck, Scan-Tool und Vorlagenverwaltung machen den Einkauf so einfach und effizient wie nie – ein echter Mehrwert für Gastronomiebetriebe.

Die Registrierung erfolgt unkompliziert über die Gastrofresh Außendienstmitarbeiter*innen.

Weitere Informationen unter:
www.gastrofresh.it



Ein Festival voller Aromen

Drei Tage, hunderte Käsesorten und jede Menge Genuss, Tradition und Kreativität.

Vom 13. bis 15. März 2026 verwandelt sich Sand in Taufers erneut in das Mekka für Käseliebhaber aus dem gesamten Alpenraum. Das Internationale Käsefestival wird wieder Tausende Besucherinnen und Besucher anziehen und eine beeindruckende Vielfalt an regionalen und internationalen Spezialitäten präsentieren. Produzierende aus Italien, Österreich, der Schweiz und anderen Regionen werden den Festpavillon mit Aromen, Handwerk und Tradition füllen – ein Treffpunkt für Enießerinnen und Genießer, Fachleute und Familien gleichermaßen.

Handwerk, Tradition und Innovation

Neben dem großen Käse- und Genussmarkt mit Hunderten Sorten – von Rohmilchkäse bis hin zu innovativen Veredelungen – sorgt das Festival auch dieses Jahr mit einem hochwertigen Rahmenprogramm für Spannung. Verkostungen, Slow-Food-Schwerpunkte, Fachgespräche und Workshops werden den Besucherinnen und Besuchern die Möglichkeit bieten, tief in die Welt der Käsekultur einzutauchen.

Besonders hervorzuheben ist der Bildungs- und Qualitätsanspruch der Veranstaltung. Ein Aspekt, der dem Südtiroler Köcheverband - SKV seit jeher ein wichtiges Anliegen ist. Auch 2026 wird der SKV wieder Mitgestalter und Partner im Bereich Show-Cooking und kulinarischer Präsentationen sein.

Show-Cooking: Die kulinarischen Höhepunkte

Ein zentraler Magnet für das Fachpublikum wird das täglich stattfindende Show-Cooking sein. Die Bühne wird von einer Auswahl hochkarätiger Köchinnen und Köche bespielt, die mit Kreativität, Fachwissen und persönlicher Handschrift ihr Bestes geben werden.

Organisiert wird das gesamte Show-Cooking-Programm von SKV-Vorstandsmitglied Tina Marcelli, die mit großem Engagement, breitem Netzwerk und klarer kulinarischer Vision dafür sorgt, dass das Festival ein starkes und vielseitiges Line-up präsentiert.

Einige Highlights

- Alessandro Bellingeri
- Ingrid Mocatti
- Clemens Gesser
- Tina Marcelli
- Pasquale Tozzi
- Herbert und Daniel Hintner
- Sara Bertocchi
- Andreas Schinharl mit der Käfer-Crew
- Martin und Ghizalaine vom Restaurant Daimer
- und viele mehr.

Sie alle werden Käse in Szene setzen – von klassischen Tiroler Sorten bis hin zu internationalen Spezialitäten – und zeigen, wie vielfältig das Produkt in der modernen Küche eingesetzt werden kann. Die Live-Vorführungen reichen von filigranen Fine-Dining-Kompositionen bis zu raffiniert interpretierten traditionellen Gerichten. Für viele Besucherinnen und Besucher wird das Show-Cooking nicht nur Unterhaltung, sondern ein echter Wissensgewinn sein: Techniken, Hintergrundwissen zur Käseherstellung und praktische Ideen für Gastronomie und Profiküche werden offen vermittelt.

Ein Festival mit Zukunft

Nach drei intensiven Tagen voller Genuss, Gespräche und kulinarischer Inspiration versucht das Käsefestival 2026 ein starkes Signal zu setzen: Die Kombination aus Regionalität, Qualität und echter Handwerkskunst hat bereits in den vergangenen Jahren ein breites Publikum angezogen und ein großes Publikum an und sorgt für Aufmerksamkeit weit über die Landesgrenzen hinaus. Für den SKV ist das Käsefestival nicht nur ein kulinarisches Event, sondern eine Bühne für Weiterbildung, Austausch und Innovation – Werte, die tief im Selbstverständnis des Verbandes verankert sind.

pj

[Hier geht es zur freien
Eintrittskarte,
exklusiv für SKV-Mitglieder](#)



SAND IN TAUFRS
CAMPO TURES

13.-15.03.26
10:00-19:00
www.kaesefestival.com

Slow Food®
Alto Adige - Südtirol





EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Der Wert des Weggelassenen

Warum Food Waste nicht nur eine Kostenfrage ist, sondern ein kultureller Wendepunkt für unsere Branche.

Lebensmittelverschwendungen (Food Waste) galt lange als unvermeidliches Nebenprodukt des Küchenalltags. Doch die Dimensionen, die sie in Europa angenommen hat, machen deutlich: Wir sprechen nicht von Kleinigkeiten, sondern von einem strukturellen Problem. Jährlich landen rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – ein enormer ökologischer und wirtschaftlicher Verlust.

Und obwohl private Haushalte viel beitragen, ist die Gastronomie keineswegs ein Nebenschauplatz: In der Außer-Haus-Verpflegung entstehen maßgebliche Anteile dieser Verluste. Für Küchenbetriebe bedeutet das: Jede eingesparte Zutat verbessert die Marge. Jedes vermiedene Kilo Abfall ist eine Investition in Qualität, Nachhaltigkeit und Professionalität.

Doch der Kern der Frage bleibt: Wo entsteht Abfall wirklich – und wie lässt er sich nachhaltig reduzieren?

Der Blick in die Küche: Die unsichtbaren Quellen

Wenn man Küchenabläufe analysiert, offenbart sich ein Muster. Lebensmittel landen nicht durch Faulheit oder Bequemlichkeit im Müll, sondern häufig aufgrund von Routine, Zeitdruck oder Tradition:

- Überproduktion – besonders in Buffetsystemen
- Fehlerhafte oder überladene Lagerung – das Gegenteil von Mise-en-Place
- Verarbeitungsreste – essbare Teile, die nie eine Chance bekommen

Gerade Letzteres ist ein blinder Fleck: Abschnitte, Schalen, Stiele – vermeintlich wertlos, tatsächlich voller Aromen und Potenzial. Abfall entsteht selten bewusst, aber oft unreflektiert.

Planung ist kein Korsett – sie ist Freiheit

Viele Küchen bestellen nach Gefühl. Erfahrung ist wert-



Foto: PHOTOSFORYOU / PIXABAY

voll – aber sie ersetzt keine Daten. Erhebungen zeigen, dass 4–10 Prozent aller eingekauften Lebensmittel ungenutzt entsorgt werden. Ein stiller Verlust, der sich über Wochen und Monate zu erheblichen Summen aufsummiert.

Dort, wo Betriebe auf kluge Planung setzen, zeigt sich ein anderes Bild:

- kleinere, häufigere Lieferungen statt überladener Kühlhäuser
- tägliche Bedarfsprognosen statt großer Wochenschätzungen
- digitale Lagerverwaltung, die Fehlbestände sichtbar macht
- präzise portionierte Menüs, die Kreativität fördern statt sie zu begrenzen

Das Ergebnis ist bemerkenswert: weniger Abfall, bessere Qualität, ruhigere Abläufe. Planung nimmt nicht die Freiheit – sie schafft die Grundlage dafür.

Zero Waste beginnt beim Messer: Die Renaissance des Handwerks

Wenn Köchinnen und Köche heute über Reste sprechen, dann klingt das nicht nach Sparsamkeit, sondern nach Respekt. In vielen Küchen entsteht eine neue Wertschätzung für das, was früher gedankenlos entsorgt wurde:

- Fonds, Reduktionen und Aromensaucen aus Abschnitten
- Öle, Pestos und Würzpастen aus Kräuterstielen
- Brotaromen als Croûtons, Crumbs oder Basis für Saucen
- Fischkarkassen und Knochen, die zu Jus oder Pulvern transformiert werden

Das ist nicht nur nachhaltig, sondern zutiefst kulinarisch. Die Frage lautet nicht mehr: „Was müssen wir wegwerfen?“, sondern: „Was können wir daraus machen?“

Technologie schafft Klarheit – und Verantwortung

Digitalisierung ist kein Fremdkörper in der Küche mehr. Sie liefert Zahlen, wo früher nur Bauchgefühl regierte:

- Inventarsysteme zeigen Bestände in Echtzeit
- KI warnt vor Überproduktion und blockiert Fehlbestellungen
- Waagen und Sensoren dokumentieren Abfall objektiv und nachvollziehbar

Viele Betriebe berichten dadurch von einer Reduktion ihrer Abfälle um 30–50 Prozent. Nicht, weil sie plötzlich anders kochen – sondern weil sie bewusster handeln.

Fortsetzung auf Seite 14

Altes Wissen, neu verstanden: Fermentation, Einlegen, Trocknen

Dass traditionelle Konservierungstechniken zurückkehren, ist kein Trend. Es ist eine Rückbesinnung auf etwas Grundsätzliches: Haltbarkeit ist Teil des Handwerks.

- Fermentieren schafft komplexe, lebendige Aromen
- Trocknen konzentriert Geschmack und macht Produkte transportfähig
- Einlegen verlängert Saisonzeiten und eröffnet neue Kombinationen

Was früher als Notwendigkeit galt, wird heute zu einem Werkzeug kreativer Spitzenküche.

Der größte Hebel: Buffets neu denken

In Hotels entsteht der Großteil des Abfalls nicht in der Küche, sondern am Buffet.

Doch genau dort wirkt Veränderung am stärksten:

- Mini-Portionen statt überfüllter Schalen
- Live-Cooking-Stationen, die Nähe schaffen und Abfall minimieren
- Gäste konkret nach Beilagen fragen
- Hybride Konzepte, die Buffet und À-la-carte verbinden

Es ist ein kultureller Wandel: vom Überangebot als Qualitätsversprechen hin zu Wertschätzung als Qualitätsmerkmal.

Das Team entscheidet – nicht die Technik

Am Ende steht kein System, kein Gerät, keine Methode



Foto: AGNALI / PIXABAY

im Mittelpunkt, sondern der Mensch. Denn die besten Prozesse scheitern, wenn das Team nicht mitzieht.

Wirksame Küchen setzen heute konsequent auf:

- tägliche kurze Waste-Reflexionen
- klare Portionierungsstandards
- Kommunikation zwischen Küche und Service
- kontinuierliche Schulung

Untersuchungen zeigen, dass ein Großteil des Abfalls auf Handling-Fehler zurückgeht – also auf Arbeitsschritte, die sich durch Achtsamkeit und Wissen korrigieren lassen.

Food Waste ist ein Spiegelbild unseres Kochens

Lebensmittelverschwendungen zu reduzieren ist mehr als ein Kostenfaktor. Es ist eine Haltung: gegenüber dem Produkt, der Natur und dem eigenen Handwerk. Wer weniger weg wirft, kocht nicht nur wirtschaftlicher – sondern bewusster, kreativer und moderner. Die Zukunft der Gastronomie wird nicht am Pass entschieden, sondern dort, wo wir täglich kleine Entscheidungen treffen: im Kühlhaus, am Schneidbrett, beim Mise-en-Place. Abfall ist nicht das Ende einer Zutat – oft ist er der Anfang einer besseren Küche.

pj

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE DER BERUFLICHEN WEITERBILDUNG

BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

Kursinformationen

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL **PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE** **PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL**

BERUFSBILDUNG

Emma Hellenstainer
Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

LANDES HOTELFACH SCHULE BRUNNECK

Landesberufsschule für das
Gastgewerbe SAVOY

Landeskulinarisch
KAISERHOF

Lebensmittelverschwendungen ist ein moralisches Problem

Die Verantwortung dafür tragen Köchinnen und Köche,
aber auch Familien zu Hause am Küchentisch.

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

der Food Waste Index Report der UN 2024 zeigt ein globales Drama, das wir nicht länger ignorieren dürfen: Jedes Jahr werden über eine Milliarde Tonnen Lebensmittel weggeworfen, während 783 Millionen Menschen weltweit hungern. Das ist nicht nur eine Statistik – das ist ein moralisches Versagen.

Und wir hier in Südtirol sind davon nicht ausgenommen. Auch in unseren Küchen, Haushalten und Betrieben wird mehr entsorgt, als uns bewusst ist. Die UN-Zahlen bestätigen: 60 Prozent der Verschwendungen passiert im Privathaushalt, 28 Prozent in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Das heißt auch: Wir Köchinnen und Köche tragen Verantwortung – aber nicht allein. Lebensmittelverschwendungen ist ein gesellschaftliches Problem, das in allen Schichten, Regionen und Küchen stattfindet.

Gleichzeitig belastet jeder weggeworfene Apfel, jede halbe Portion auf dem Teller und jedes falsch kalkulierte Menü unser Klima. Die Emissionen aus verschwendeten Lebensmitteln sind größer als die des globalen Flugverkehrs. Wir reden viel über CO₂, über Nachhaltigkeit, über regionale Qualität – aber wir reden zu selten über das, was danach passiert: den Müll.

Als Köchinnen und Köche wissen wir, wie viel Arbeit, Leidenschaft und Ressourcen in jedem Produkt stecken – vom Bauernhof bis zum Teller. Lebensmittel sind keine Wegwerfware. Sie sind das Ergebnis harter Arbeit, natürlicher

Rhythmen und einer Wertschöpfungskette, die Respekt verdient.

Was wir brauchen, ist ein neues Bewusstsein in der gesamten Gesellschaft:

- mehr Wissen in den Haushalten
- bessere Planung und Portionierung
- mehr Mut, Reste kreativ zu verwerten
- mehr Unterstützung für Produzenten die regional und nachhaltig arbeiten
- und eine Politik, die Anreize schafft, statt nur zu mahnen.

Als Südtiroler Köcheverband - SKV werden wir weiterhin unseren Beitrag leisten – durch Aufklärung und den Dialog mit unseren Mitgliedern. Aber es braucht jede und jeden: von der Gastronomie bis zur Familie daheim am Küchentisch. Der Food Waste Index Report ist ein Weckruf.

Die Frage ist nicht, ob wir ihn hören.
Die Frage ist, ob wir endlich handeln.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

WUSSTEST DU DASS...

...Frankreich 2016 das erste Land der Welt war, das Supermärkten per Gesetz verbot, unverkaufte Lebensmittel wegzuwerfen. Stattdessen müssen sie diese an soziale Einrichtungen spenden, für Tierfutter weitergeben oder kompostieren.

Auch in Südtirols Küchen,
Haushalten und Betrieben wird
mehr entsorgt,
als uns bewusst ist.



Mit Zucker im Blut und Südtirol im Herzen

Die bewegte Lebensreise des Konditors **Josef Raifer** – vom Lehrling an der Talferbrücke zum prägenden SKV-Urgestein.

Josef Raifer blickt zurück: auf ein Leben geprägt von Leidenschaft, handwerklicher Präzision und Leidenschaft. Der 1944 geborene Konditor aus St. Michael/ Eppan ist dem Südtiroler Köcheverband - SKV eng verbunden – und ebenso seinem geliebten Beruf als Konditor.

Lehrjahre in einer besonderen Zeit

Josef Raifer begann seinen beruflichen Weg im Sommer 1960, mit 16 Jahren, in der Konditorei und Eisdielen Theiner an der Talferbrücke in Bozen. Sein Lehrmeister, Josef Theiner, war eine außergewöhnliche Persönlichkeit: Autor des kleinsten Kochbuches der Welt und damals größter Eishersteller Südtirols.

Die Berufsschule besuchte Raifer als Kochlehrling in der Romstraße, in der alten Bozner Messe. Drei intensive Lehrjahre später bestand er 1963 erfolgreich die Prüfung.

Aufbruch in die Welt

Nach der Lehrzeit zog es Josef in die Ferne. Ein halbes Jahr arbeitete er in der renommierten Confiserie Pellmond in Basel – ein Betrieb mit höchsten Ansprüchen und ebenso hohen Lebenshaltungs-

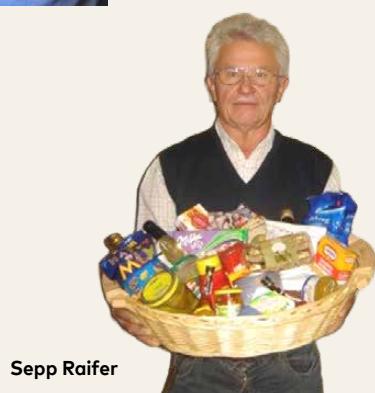
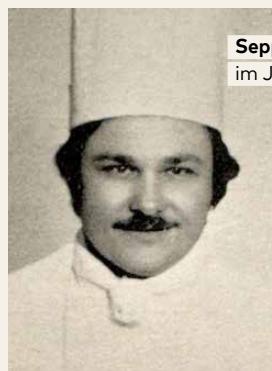
kosten. Es folgten zwei Sommersaisonen im Schlosshotel Schenna, wo er als Hotelkonditor täglich Kuchen für die Tagesgäste und feine Desserts für die Hausgäste bereitete. Anschließend sammelte er wertvolle Auslandserfahrung in der Bäckerei-Konditorei Zechmeister in Berchtesgaden am Königssee, bevor er nach rund einem Jahr wieder nach Südtirol zurückkehrte.

Jahre im Hotel Greif – und großes Engagement im SKV

Zwischen 1976 und 1983 arbeitete Josef Raifer im traditionsreichen Hotel Greif in Bozen. Diese Jahre prägten ihn stark – nicht nur beruflich, sondern auch durch seine aktive Rolle im Ausschuss des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Der SKV-Stammtisch im Schloss Maresch und die Ausschusssitzungen, die abwechselnd auch privat stattfanden und stets von einer herzhaften „Merenede“ begleitet wurden, gehören zu seinen schönsten Erinnerungen an diese Zeit. Unvergessen bleiben auch seine großen logistischen Meisterleistungen:

„Einmal hatten wir eine Hochzeit mit 400 Gästen – und alles Mignons!“

Oder die Herausforderung von 1.000 Lunchpaketen für das Krankenhaus Bozen, inklusive gleicher Anzahl an Apfelstrudeln als Dessert.



Sepp Raifer (links)
und Paul Tröbinger



v.l.n.r. Markus Tratter, Hans Oberhauser,
Erich Amort, Sepp Raifer und Georg Kröss

v.l.n.r. Sepp Raifer, Gottfried Maschler, Hans Berger
und SKV-Ehrenpräsident KM Reinhard Steger

Vielfältiges Engagement und Wettkampferfahrung

Mehrfach war Raifer aktiv bei der Köchewoche in Auer, zweimal bei der Kochkunstausstellung in Gröden und mehrere Male beim Köcheball in Terlan. Ein besonderes Highlight seines Wirkens war die Teilnahme an der IKA/HOGA an der Seite von Giorgio Nardelli.

Berufswechsel – doch der Liebe zum Handwerk treu

Aus familiären Gründen wechselte Josef später den Beruf. Doch mit dem Herzen blieb er der Konditorei – und der Kochwelt insgesamt – immer eng verbunden.

Sein Blick auf heute – und auf die Zukunft

Josef Raifer betrachtet die Entwicklung des Berufs mit Erfahrung, Gelassenheit und Realitätssinn.

Zur heutigen Ausbildung sagt er:

„Die jungen Leute haben es heute vielleicht leichter – großartige Lehrstellen, tolle Berufsschulen, erfahrene Lehrmeister. Die Herausforderung wird sein, die vielen Nationen und Kulturen in unseren Küchen zu harmonisieren.“

v.l.n.r. Erich Amort, Sepp Raifer
und Markus Tratter



v.l.n.r. Irene Plattner, Sepp Raifer
und Paul Tröbinger



Karriere, die schmeckt

DEINE ZUKUNFT BEGINNT JETZT!

Lust auf eine Ausbildung, die dich weiterbringt?

Der Südtiroler Köcheverband - SKV setzt sich für Top-Fachkräfte und erstklassige Aus- und Fortbildungen ein!



Katharina U. (18)

Den Beruf Köchin habe ich gewählt, weil es mir Spaß und Freude macht mit frischen Produkten kleine Kunstwerke zu zaubern. Das schönste Gefühl ist, wenn man die Zufriedenheit der Gäste auf ihren Gesichtern sieht. Diesen Beruf würde ich jedem weiterempfehlen, der Spaß beim Arbeiten mit Lebensmitteln und Lust auf ein neues Abenteuer hat.



Sophie W. (24)

Ich werde Köchin, da mein größtes Hobby seitdem ich ein Kind bin, Kochen und Backen ist. Außerdem liebe ich Essen und mag es, neue Dinge zu probieren und andere Kulturen kennenzulernen. Am besten am Kochen finde ich, andere Menschen glücklich zu machen.



Amanda T. (21)

Ich bin Köchin geworden, da ich als Kind viel mit meinem Vater gekocht habe und sich somit langsam meine Leidenschaft fürs Kochen gesteigert hat. Ich liebe es selbstständig zu arbeiten und immer Neues zu lernen. Es ist zwar ein stressiger und anspruchsvoller Beruf, aber zugleich auch wunderschön und vielseitig. Man lernt nie aus und entdeckt immer wieder neue Themen. Ich würde es allen empfehlen, die Lust auf ein Abenteuer und neuen Erfahrungen haben.



Monica S. (16)

Ich werde Köchin, da ich schon von klein auf gerne gekocht habe und meine Oma und Tante mit immer schon überzeugt haben, dass es ein cooler Beruf ist. Den Beruf empfehle ich all jenen, denen die kreative Zubereitung von Lebensmitteln gefällt und die vieles fürs Leben lernen möchten.

Werde Teil der Community:
JETZT MITGLIED WERDEN!



JETZT DURCHSTARTEN!
WWW.SKV.IT



Punktgenau süß-säurebalanciert - konzentrierte Fruchtpower



Entdecken Sie die Essenz echten Geschmacks: Unsere edlen Säuren und Balsamico-Spezialitäten 100% natürlich, intensiv fruchtig und frei von Zusatzstoffen.

Verfeinern Sie Ihre Kreationen mit unverfälschter Qualität und vollendeter Balance für Dressings, Saucen oder Desserts, die begeistern. Für Köche, die mit authentischem Geschmack den Unterschied machen.



MANGO PREMIUM Balsam

Ein fruchtiger Alleskönner, der die Süße der Mango mit milder Säure zu tropischer Frische und eleganter Vielseitigkeit vereint.



AGRO VERGINE BIO
Gala Apflessig
Naturtrüber Bio-Apfelkraut aus frischen Gala-Äpfeln, der in Kooperation mit BIO SÜDTIROL hergestellt wird. Unfiltriert und unverhüttet, reich an Spurenelementen ideal für die Apflessigkur.

DATTEL PREMIUM Balsam

Eine harmonische Verbindung aus natürlicher Süße, feiner Textur und verführerischen Aromen; vielseitig und luxuriös.



GRAN APRICOT Balsam

Das intensive Aroma reifer Aprikosen verbindet sich mit süßem Traubenmost zu einem delikaten, fruchtig-lieblichen Balsamico, der Gerichte auf einzigartige Weise verfeinert.



HIMBEERE Balsam

Der betörende Duft der Himbeere prägt diesen fruchtig-süßen Balsamico mit unverwechselbarem, aromatischem Geschmack.



Vertrieb für die Gastronomie durch:



Hier gehts zu Rezeptideen und Anwendungstipps

Entdecken Sie mehr unter: www.walcher.eu

Hoppalas am Herd

Kurz, locker, persönlich



Eine einfache Terrine für die High Society, was soll da schon schiefgehen?

Für Egon Heiss 2002 in London: alles. Statt ruhiger Küchenroutine wartete frühmorgens plötzlich ein Einsatz, der eher nach Actionfilm klang als nach Fine Dining.

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

Es war im Frühling 2002. Ich arbeitete damals im Private Dining Club bei Chef Mosimann. Der Private Dining Club war sowohl Treffpunkt für die Londoner High Society als auch für die Royal Family und deren Gäste. Wir planten damals einen sehr wichtigen Lunch für eine Königsfamilie aus Afrika. Ich erinnere mich noch gut: Herr Mosimann wollte, dass ich eine Terrine aus Pilzen, Trüffeln und Taube herstelle. Er meinte, ich sollte es machen, da ihm meine Terrinen immer am besten gefallen und geschmeckt hatten. Da wir am Tag vor dieser Feier enorm viel Arbeit hatten, fehlte mir schlicht die Motivation, um 23.30 Uhr noch mit der Terrine zu beginnen. Weil ich

die Abläufe gut kannte, glaubte ich alles am nächsten Morgen schaffen zu können: Ich plante um 6.00 Uhr früh in die Küche zu kommen und noch vor der Ankunft des restlichen Teams alles vorzubereiten.

Am nächsten Morgen brach ich also sehr früh auf. Doch als ich am Belgrave Square ankam, stellte ich mit Schrecken fest, dass das gesamte Viertel komplett von der Polizei abgeriegelt war. Ich sprang kurzerhand über die Absperrbänder, um zum Restaurant zu gelangen – woraufhin mir sofort zwei Polizisten nachliefen und mich zurückbrachten. Völlig geschockt erklärte ich ihnen, dass ich dringend ins Restaurant müsse, um die Terrine einzusetzen.

Die Beamten erklärten mir dann, dass wegen einer unbeaufsichtigten Tasche ein Bombenalarm ausgelöst worden war und niemand das Gebiet betreten durfte. Das Viertel blieb noch zwei Stunden gesperrt. Erst danach konnten wir zurück ins Restaurant – doch die Terrine entsprach dann leider weder meinen eigenen Ansprüchen noch jenen des Chefs.

Dieses Missgeschick hat mich schnell gelehrt, besser zu planen und mögliche Fremdfaktoren immer mitzudenken.

Sende deinen Beitrag

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

Wir sind gespannt
auf deine Geschichten.





EIN LEITFADEN FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

Zwischen Klinge und Chaos

Amputationsverletzungen in Küchen sind selten,
aber im Ernstfall zählt jede Minute.

Von Zeitdruck über scharfe Messer bis hin zu leistungsstarken Küchenmaschinen: Küchen zählen zu den dynamischsten Arbeitsbereichen überhaupt. Umso wichtiger ist es, richtig zu handeln, wenn trotz aller Routine ein schwerer Unfall passiert.

Unfallursachen

Wo es in der Küche schnell gefährlich wird

Professionelle Küchen sind effizient organisiert – doch gerade dort, wo Geschwindigkeit und Präzision zusammentreffen, entsteht auch Risiko:

- **Scharfe Messer:** Ausrutscher beim schnellen Schnieden, rutschige Schneidbretter, herunterfallende Klingen.
- **Maschinen:** Aufschnittmaschinen, Gemüseschneider, Fleischwölfe und Knochensägen. Häufige Ursache: Reinigung oder Blockade ohne vollständiges Abschalten.
- **Hektik & Müdigkeit:** Lange Schichten, Stress, fehlende Konzentration.

SKV-Tipp!

„Sicherheit ist kein Zeitverlust – sondern die Voraussetzung für ein funktionierendes Team.“

Prävention

Die beste Erste Hilfe ist jene, die gar nicht gebraucht wird

Ein sicherer Arbeitsalltag beginnt lange vor dem Unfall. Besonders wirksam sind:

Sichere Messerarbeit

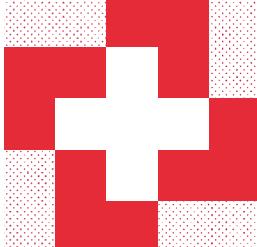
- Messer immer scharf halten
- Rutschfeste Unterlagen verwenden
- Schneidetechnik vom Körper weg
- Messer niemals im Spülbecken liegen lassen

Maschinen unter Kontrolle

- Nur geschultes Personal bedienen lassen
- Sicherheitsabdeckungen niemals entfernen
- Geräte erst reinigen, wenn sie komplett stehen
- Regelmäßige Wartung dokumentieren

Team-Organisation

- Klare Zurufe („Achtung heiß!“, „Hinter dir!“)
- Ordnung auf engem Raum
- Ausreichende Beleuchtung



Im Ernstfall

Richtig handeln rettet Gewebe und reduziert Folgeschäden

Schwere Schnitt- oder Amputationsverletzungen sind eine Ausnahmesituation – doch mit den richtigen Schritten können Laienhelfer viel bewirken. Die folgenden Maßnahmen entsprechen allgemeinen Erste-Hilfe-Leitlinien internationaler Rettungsorganisationen.

1. Blutung stoppen

- Sofort Druck auf die Wunde ausüben
- Sterile Komresse oder sauberes Tuch verwenden
- Bei sehr starker Blutung: Druckverband verstärken
- Hand oder Arm **über Herzhöhe** lagern

2. Das abgetrennte Körperteil richtig sichern

Die richtige Kühlung entscheidet oft über den Erfolg einer Replantation.

So geht's richtig (Bag-in-Bag-Methode):

- Abgetrennten Teil **nicht waschen oder desinfizieren**
- In eine **saubere/sterile Komresse** wickeln
- In einen **wasserdichten Beutel** geben
- Diesen Beutel in einen zweiten Beutel mit **Kaltwasser oder Eis** legen
- Kein direkter Kontakt zwischen Gewebe und Eis

Merksatz:

„Kühl – aber nicht gefroren.“

3. Notruf 112 wählen

- Folgende Angaben helfen dem Rettungsdienst:
- Art der Verletzung (z. B. Fingeramputation)
- Welcher Finger / welcher Teil
- Stärke der Blutung
- Zustand des Patienten

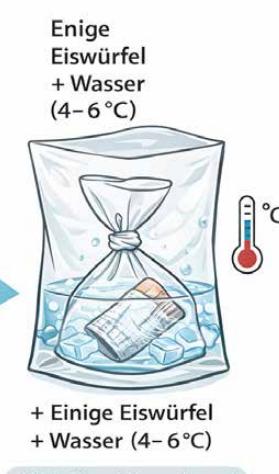
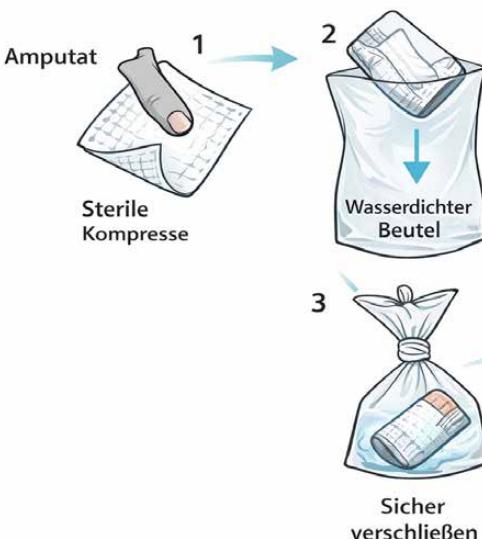
4. Schock vorbeugen

- Verletzte Person beruhigen
- Warm halten
- Hinsetzen oder hinlegen lassen
- Auf Symptome wie Blässe, Zittern oder Schwindel achten

Kühl gelagerte Körperteile können oft deutlich länger erfolgreich replantiert werden als ungekühlte. Zudem lassen sich durch korrekt angelegte Druckverbände Folgeschäden verringern. Amputationsverletzungen sind glücklicherweise selten – aber sie gehören zu den ernsten Risiken eines Küchenbetriebs. Deshalb sollten alle Mitarbeiter wissen, wie sie reagieren müssen. Prävention, klare Abläufe und regelmäßige Erste-Hilfe-Schulungen sind nicht nur Pflicht, sondern essenziell für Sicherheit, Teamstärke und Professionalität.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV empfiehlt allen Küchenbrigaden, Sicherheits- und Erste-Hilfe-Trainings regelmäßig zu aktualisieren.

pj



Richtig handeln rettet Gewebe und reduziert Folgeschäden

1. Blutung stoppen

- Sofort Druck auf die Wunde ausüben
- Sterile Komresse oder sauberes Tuch verwenden
- Bei sehr starker Blutung: Druckverband verstärken
- Hand oder Arm über Herzhöhe lagern

2. Das abgetrennte Körperteil richtig sichern

Die richtige Kühlung entscheidet oft über den Erfolg einer Replantation. So geht's richtig (Bag-in-Bag-Methode):

- Abgetrennten Teil nicht waschen oder desinfizieren
- In eine saubere/sterile Komresse wickeln
- In einen wasserdichten Beutel geben
- Diesen Beutel in einen zweiten Beutel mit Kaltwasser oder Eis legen
- Kein direkter Kontakt zwischen Gewebe und Eis

Merksatz: „Kühl – aber nicht gefroren.“

3. Notruf 112 wählen

- Folgende Angaben helfen dem Rettungsdienst:
- Art der Verletzung (z. B. Fingeramputation)
- Welcher Finger / welcher Teil
- Stärke der Blutung
- Zustand des Patienten

4. Schock vorbeugen

- Verletzte Person beruhigen
- Warm halten
- Hinsetzen oder hinlegen lassen
- Auf Symptome wie Blässe, Zittern oder Schwindel achten



Hier können Sie das
A4 Plakat herunterladen



Nachtrodeln in Meransen eine gelungene Veranstaltung

Ende Januar 2026 veranstaltete der SKV-Eisacktal ein Nachtrodeln im Eiskanal der Gemeinde Meransen. Die winterlichen Bedingungen und die gut vorbereitete Bahn boten dafür den passenden Rahmen.

Die Veranstaltung dauerte von 21.00 bis 23.00 Uhr. Insgesamt nahmen 20 Rodlerinnen und Rodler teil und sorgten mit viel Einsatz und guter

Stimmung für einen abwechslungsreichen Abend.

Ein besonderer Dank gilt Hannes Pabst, der mit großem Engagement maß-

geblich zur Organisation und zum reibungslosen Ablauf beitrug. Auch Alfred Putzer unterstützte die Veranstaltung und trug damit zum Erfolg des Abends bei.

Im Anschluss an das Rennen fand die Siegerehrung statt. Als Sachpreise wurden kulinarische Freuden wie Speck, Olivenöl, Nudelwaren und weitere regionale Spezialitäten überreicht. Danach lud ein kleiner Umtrunk zum gemütlichen Beisammensein ein und bot Gelegenheit, den Abend gemeinsam ausklingen zu lassen.

KM Martin Leitner
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Foto: ALFRED PUTZER

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

A company from **SÜDTIROL**

Benefiz-Preiswatten in Vilpian

Der Januar startete in unserem Bezirk wie ein kleines „Feuerwerk“: Auf das traditionelle, kulinarische Neujahrsessen folgte nur eine Woche später das Benefiz-Preiswatten in Vilpian.

Nachdem wir im vergangenen Jahr auf die Anfänge dieser Veranstaltung zurückgeblickt hatten, ging es heuer gleich richtig los: 140 motivierte Spielerinnen und Spieler – ein neuer Teilnahmerekord!

Nach fünf gespielten und teils hart umkämpften Runden standen die Siegerinnen und Sieger fest:

- **Ebner Christoph** mit **Pertoll David** – 539 Punkte
- **Wolkan Herbert** mit **Sparer Friedl** – 537 Punkte
- **Zelger Markus** mit **Tomasi Bruno** – 534 Punkte
- **Sörla Karla** mit **Thaler Anni** – 532 Punkte
- **Unterkalmsteiner Margaretha** mit **Maria** – 520 Punkte

Die Punktedifferenzen zeigen, wie knapp es heuer zuging – und es spielten selbstverständlich auch zahlreiche Frauen mit.

Auch das Speck-Schätzen entschied sich sprichwörtlich im Fotofinish. Die Hamme Speck wurde von unserem Gönner Erich Peer gespendet. Ebenso spannend verlief das „Poschn“, bei dem verbissen gewürfelt wurde. Der Sieger durfte sich über einen Holzliegestuhl freuen, gesponsert von Walter Duregger.

Unser Kuchenbuffet war – wie jedes Jahr – etwas ganz Besonderes. Ein großes Dankeschön an alle Bäckerinnen



v.l.n.r. Barbara Oberhöller,
Hannes Brunner
und Stefan Zanotto.

und Bäcker! Ebenfalls viel Lob erhielt das liebevoll zubereitete Menü: Schweinsfilet mit Champignonsauce, Eierspätzle und Wintergemüse.

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren zahlreichen Sponsoren und Gönner: der Spezialbierbrauerei Forst, Gastrofresh, Foppa, Galloni, Siebenföhrer für das Schweinsfilet, der Kaffeerösterei Alps Coffee, Vog Products in Leifers, der Raiffeisenkasse Bozen-Jenesien, dem Weingut Malojer in Bozen, dem Fruchtmarkt Frangart, dem Restaurant Mendlhof in Sigmundskron sowie Walter Duregger und Erich Peer.

Dank der großzügigen Unterstützung konnte heuer eine Spende von 3.000 Euro an die Familie Premstaller aus Mölten übergeben werden. Eine Krebserkrankung bei einem ihrer vier Kinder stellt die Familie vor eine große Herausforderung.

Zum Abschluss bedanken sich die Organisatoren – Markus Tratter, Norbert Oberhöller, Hans Oberhauser, Georg Kröss, Erich Amort und Hannes Brunner – bei allen fleißigen Helferinnen und Helfern auf das Herzlichste. Wir hoffen, dass ihr auch im nächsten Jahr wieder tatkräftig mit dabei seid.

Danke!

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

Fotos: NORBERT OBERHÖLLER



v.l.n.r. Markus Zelger, Bruno Tomasi,
David Pertoll, Christoph Ebner,
Herbert Wolkan und Friedl Sparer



Die Welt des guten Geschmacks!

SESSI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV BEZIRK PUSTERTAL

Besichtigung des Hotel Solvie in Pfalzen

Rund 20 Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes - SKV besichtigten das Hotel Solvie in Pfalzen, das nach neun Monaten Umbauzeit aus dem ehemaligen Sonnenhof entstand und nun Teil der Winkler Hotels Gruppe ist.

Bereits der Empfang in der zweistöckigen Tiefgarage, wo Gäste direkt an einer eigenen Rezeption begrüßt werden, zeigte den innovativen Ansatz des Hauses. Nach einem Willkommensdrink führte der Rundgang durch

verschiedene Zimmerkategorien – von funktionalen Basiszimmern bis zur Luxussuite mit privatem Schwimmbad und Sauna, in der kürzlich auch die Geissens (bekannt aus dem TV) zu Gast waren. Insgesamt bietet das Hotel Platz für 220 Gäste.

Im Mittelpunkt stand der neue XXXL-Spa-Bereich mit Eventsauna, Schneekabine, mehreren Saunen, Naturteich mit 39°C warmem Innenbereich, Sky-pool, großzügigen Außenanlagen und modernen Ruheräumen. Der Innenpool stammt noch aus dem alten Bestand. Kulinarisch setzt das Solvie auf



ein modernes Konzept: Frühstück bis 11.30 Uhr, kleines À-la-carte-Angebot am Nachmittag und abends ein Wahlmenü. Die Küche ist hochmodern ausgestattet – mit automatischen Kühlhaus-Steuerungen, klar getrennten Posten und eigenen Kühlbereichen. Für die rund 100 Mitarbeitenden steht eine große Kantine bereit.

Architektonisch fällt das konsequente Design ohne sichtbare Ecken und Kanten auf – von der Lobby über den Speisesaal bis zur Showküche.

Die Besichtigung bot einen spannenden Einblick in ein Hotel, das neue Maßstäbe in Design, Technik und Gastlichkeit setzt.

Matthias Kirchler
SKV-Bezirksvertreter Pustertal

Buchtipp!



Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser,
Helmut Bachmann

Pasta, Pizza, Passione

Die beliebtesten Klassiker
der italienischen Küche



Italienische Küche ist authentisch, aromatisch und voller Lebensfreude. Dieses Buch vereint 40 traditionelle Rezepte aus allen Regionen Italiens: von herzhaften Antipasti über duftende Pasta-Kreationen bis hin zu süßen Verführungen wie Tiramisu und Panna cotta. Jedes Gericht erzählt die Geschichte von Familie, Gastfreundschaft und dem einfachen Glück, gemeinsam zu essen. Aus der umfangreichen Rezeptsammlung des So kocht Südtirol-Teams haben die Spitzenköche und Bestsellerautoren die klassischsten Rezepte ausgewählt. Vielfach erprobt, leicht verständlich, mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und Tipps zur Gelinggarantie. Mit saisonalen Zutaten, regionalem Flair und einer Prise italienischer Lebenskunst wird jede Mahlzeit zum Fest. Ein Buch für alle, die das echte Italien schmecken wollen.

Erscheinungsdatum:
Ende März 2026

ISBN: 978-88-6839-899-6

EDNA

LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

FINGERFOOD
Kleine & Köstlichkeiten

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

Art. 2854*
Mini-Börek Mischkiste, 3-fach sortiert
Gewicht: 50g, 150 St./Kt.
Teigling

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

Art. 2930*
Raw Cakes, 4-fach sortiert
Gewicht: 24g, 60 St./Kt.
verzehrfertig

Art. 34742*
HUG Mini-Universal-Tartelettes „Filigrano“, grün
Gewicht: 7,2g, 200 St./Kt.
Service-Welt

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

EDNA-HOTLINE
NUMERO VERDE
800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

Lieferung per Tiefkühl-LKW
Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

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 eingegeben 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 Servievorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

Das Beratungsangebot für Südtirols Gastronomie & Hotellerie

Erfolgreich regional

Sigi & Magdalena Augscheller, Hotel Jägerhof
Nutzer des Angebots „Erfolgreich regional“

Egon Heiss
Regio-Experte und Sternekoch

Jetzt anfragen:

Südtiroler Regio-Expert:innen begleiten dich praxisnah auf dem Weg zur regionalen Küche und zeigen, wie man sie erfolgreich kommuniziert. Sichere dir jetzt das limitierte Angebot zum Vorzugspreis ab 120 Euro.

Alle Infos zum Angebot unter tourismut.com/erfolgreich-regional





SKV-BEZIRK SCHLERN

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

Eisstockturnier der Köchinnen und Köche

Das traditionelle Eisstockturnier für Mitglieder und Freunde des SKV-Bezirks Schlern fand auch heuer wieder statt.

Organisiert wurde das Turnier wie gewohnt am Eisplatz des Eisstockvereins Seiseralm in Telfen/Kastelruth. Bei besten Witterungsbedingungen spielten die zwölf gemeldeten Moarschaften um attraktive Sachpreise, die von Förderern und Sponsoren großzügig zur Verfügung gestellt wurden. Bezirksobmann Michael Gasser eröffnete um 22 Uhr mit einem dreifachen „Stock Heil!“ das Turnier. Die Zeit verging im Flug, denn die Spiele waren spannend und hart umkämpft. Zu später Stunde stand schließlich der Sieger fest: Nach zwei Jahren gelang dem „Team Tuffalm“ mit Andreas Rier, Andreas Trocker, Fritz Haselrieder und Max Vötter wieder der Sieg. Den zweiten Platz erspielte sich das „Team IMPS (Voltolini)“, gefolgt von



„Die Gemischten“ auf Rang drei. Doch auch alle anderen Moarschaften waren mit großer Begeisterung dabei – denn der Spaß stand wie immer im Vordergrund. Anschließend stärkten sich alle Teilnehmer mit einer leckeren Gulaschsuppe, die Kollege Wilfried Trocker

dankenswerterweise zubereitet hatte. Bei der Preisverleihung konnte jedes Team einen schönen Sachpreis entgegennehmen. Besonders erfreulich ist für die Organisatoren, dass jedes Jahr mehr teilnehmende Mitglieder des SKV sind.

Der Bezirk Schlern bedankt sich herzlich bei allen Sponsoren für die großzügigen Sachpreise sowie bei den Eisschützen des ASV Seiseralm für die Unterstützung, die Bereitstellung der Anlage und der Eisstöcke. Ein weiterer Dank gilt allen Helferinnen und Helfern.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern

v.l.n.r. Max Vötter, Fritz Haselrieder,
Andreas Trocker, Andreas Rier
und SKV-Bezirksvertreter
Michael Gasser



Traditionelles Eisstockschießen

Auch heuer veranstaltete der SKV-Bezirk Wipptal wieder sein traditionelles Eisstockschießen. Die Veranstaltung fand am 26. Jänner 2026 statt und erfreute sich großer Beteiligung.

Insgesamt traten 16 Teams mit jeweils vier Teilnehmerinnen und Teilnehmern gegeneinander an und lieferten sich auf der Eisbahn spannende und faire Wettkämpfe. Der sportliche Ehrgeiz stand dabei ebenso im Vordergrund wie die Kameradschaft und der gesellige Austausch unter den Mitgliedern des SKV.

Neben dem sportlichen Teil kam auch die Geselligkeit nicht zu kurz. Die Veranstaltung bot den Teilnehmenden eine willkommene Gelegenheit, abseits des Küchenalltags gemeinsam Zeit zu verbringen und den Teamgeist zu stärken.

Ein besonderer Dank gilt den Sponsoren, die uns auch in diesem Jahr wieder großzügig unterstützt haben und mit zahlreichen Sachpreisen zum gelungenen Ablauf der Veranstaltung beitrugen. Das Eisstockschießen hat sich somit erneut als fixer und beliebter Termin im Jahreskalender des SKV-Bezirk Wipptal erwiesen.

Peter Stuefer
SKV-Vorstandsmitglied



Foto: HANNES BURKIA

v.l.n.r. Sandra Hofer,
Harald Vansch, Benjamin Heel,
Martin Tropi und
Simon Seider

PR-INFO

Erfolgreich regional

Aus der Küche in die Köpfe

Das Beratungsangebot „Erfolgreich regional“ unterstützt Südtiroler Küchen dabei, den Einsatz regionaler Produkte nicht nur umzusetzen, sondern auch klar und glaubwürdig zu kommunizieren. Ziel ist es, Stärken sichtbar zu machen und Regionalität als Qualitätsmerkmal zu nutzen.

Viele Küchen in Südtirol arbeiten seit Langem mit regionalen Produkten, lokalen Lieferanten und eigenen Verarbeitungsprozessen. In der Praxis zeigt sich jedoch: Der Einsatz für regionale Wertschöpfung wird nach außen oft nur unzureichend sichtbar. Herkunft und regionale Kreisläufe sind auf Speisekarten, in der Gästekommunikation oder online häufig nicht klar erkennbar. So bleibt ein wichtiger Teil der eigenen Qualitätsarbeit für Gäste unsichtbar.

Genau hier setzt das Beratungsangebot „Erfolgreich regional“ an. Die Initiative von IDM Südtirol, HGV, Südtiroler Bauernbund und Südtiroler Köcheverband begleitet Betriebe dabei, Regionalität systematisch sichtbar zu machen und als Profilierungsmerkmal zu nutzen.

lyse von Speisekarten, Einkauf und bestehender Kommunikation. Aus Gästesicht wird geprüft, wie sichtbar Regionalität ist. In vielen Betrieben zeigt sich: Regionale Produkte werden verwendet, Produzenten aber selten genannt und ihre Geschichten kaum erzählt.

Beratung nutzen und Profil schärfen

Das Beratungsangebot steht interessierten Betrieben weiter offen. „Erfolgreich regional“ richtet sich an Hotels und Gastronomiebetriebe jeder Größe, die den Einsatz regionaler Produkte professioneller kommunizieren möchten.



Der Blick von außen

Ein zentrales Element des Angebots ist der externe Blick durch erfahrene Regio-Experten. Zum Beratungsteam gehören Egon Heiss, Reinhard Steger, Margit Mair und Thomas Kostner. Sie bringen umfassende Praxiserfahrung aus Küche, Produktentwicklung, Ernährung und Präsentation mit. Die Beratung beginnt mit einer Ana-



Schnitzel-Drama auf dem Teller

Wenn **Wiener Höflichkeit** auf **Mailänder Diva** trifft – und Köche sich im Menü vertun

Man könnte meinen, das Wiener Schnitzel und die Cotoletta alla milanese seien Zwillinge, getrennt bei der Geburt. In Wirklichkeit sind sie eher entfernte Cousins, die sich zufällig auf einer Familienfeier wiedersehen – und sofort anfangen, sich über Panade, Fett und Etikette zu streiten.

Das Wiener Schnitzel ist der höfliche Wiener Herr: dünn geklopft, dezent in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt, in Butterschmalz gebadet. Goldbraun, knusprig, elegant – ein bisschen selbstverliebt vielleicht, aber immer charmant. Jeder Gasthof, jedes Restaurant hat sein Geheimrezept, und wehe, jemand wagt, die Panade zu dick zu machen.

Die Cotoletta alla Milanese ist die italienische Diva: ebenfalls Kalb, ebenfalls dünn geklopft – aber die Panade sitzt dicker, Fett darf großzügiger sein, Olivenöl, Butter, manchmal beides. Mit Knochen serviert, dramatisch auf dem Teller präsentiert – sie schreit: „Seht her, ich bin sündhaft lecker, und das weiß ich!“

Und jetzt zur kulinarischen Verwirrung: Wer schon einmal italienische Übersetzungen der Menüs studiert hat, kennt das Phänomen. Plötzlich steht dort „Cotoletta alla Milanese“, und man bekommt...

ein Wiener Schnitzel. Ja, manche Kolleginnen und Kollegen schaffen es, auf einem Teller das Wiener Schnitzel zu servieren und es gleichzeitig als Mailänder Original auszugeben. Herzlichen Glückwunsch, Innovation in der Küchenwelt. Wer braucht schon Fakten, wenn man Drama auf dem Teller haben kann?

Das ist übrigens kein harmloser Fauxpas. Ein Wiener Schnitzel bleibt höflich, dezent und korrekt. Eine Cotoletta alla Milanese bleibt extravagant und mutig. Beides zu vertauschen, ist ungefähr so, als würde man Mozart als Heavy-Metal-Komponist ausgeben: technisch möglich, emotional jedoch völlig daneben.

Und seien wir ehrlich: Wer in der Küche arbeitet, hat sich schon an erstaunliche kreative Interpretationen gewöhnt. „Ich habe das Wiener Schnitzel in Olivenöl gebraten, ist italienischerer!“ – richtig, und nächstes Mal servieren wir Tiramisu als Vorspeise. Manche Kollegen scheinen zu glauben, dass die Küchenetikette eine Empfehlung ist, kein Gesetz. Am Ende des Tages bleibt: Wer die Unterschiede kennt, genießt bewusst. Wiener Schnitzel oder Cotoletta – beide machen glücklich. Aber wer die beiden verwechselt, sorgt zumindest für Lacher, Kopfschütteln und reichlich Diskussionsstoff am Küchentisch.

pj





Im Fokus stand, wie Südtirol seine touristische Entwicklung nachhaltig, innovativ und zukunftsorientiert gestalten kann

Fotos: © FRAMES BY CORRADINI

Südtirols Tourismus gemeinsam in die Zukunft führen

Unter dem Motto „**Gemeinsam weiterstreben. Weiterdenken. Weiterkommen.**“ fand das jährliche Netzwerk-Event **TourisMUT CONNECT26** im NOI Techpark statt.

Die Veranstaltung brachte erneut Entscheidungsträger:innen aus Tourismus, Politik, Wirtschaft und Verbänden zusammen, um über strategische Ziele und Innovationen für die kommenden Jahre zu diskutieren.

Nach der Begrüßung durch IDM-Präsident Hansi Pichler und IDM-CEO Erwin Hinteregger eröffnete Landesrat Luis Walcher den Dialog, in dem die Schnittstellen zwischen Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Tourismus hervorgehoben wurden. Im Fokus stand dabei, wie Südtirol seine touristische Entwicklung nachhaltig, innovativ und zukunftsorientiert gestalten kann.

Ein besonderes Highlight war der Impulsvor-

trag von Roland Benedikter, UNESCO Chair für interdisziplinäre Zukunftsforschung. Benedikter zeigte auf, wie globale Trends und Zukunftstechnologien auch lokal, in Südtirol, Impulse für Transformation und zukunftsfähige Kompetenzen setzen können.

Im Anschluss präsentierte Wolfgang Töchterle, Marketingdirektor von IDM, die Zielhorizonte für den Südtiroler Tourismus bis 2040. Dabei wurde deutlich, dass nachhaltiges Wachstum nur durch enge Zusammenarbeit aller Stakeholder möglich ist – von Betrieben über Verbände bis hin zu politischen Institutionen.

Abgerundet wurde die Veranstaltung durch einen praxisnahen Blick auf die strategischen Programme 2026, in dem IDM und Partner ihre Projekte und Erfahrungen vorstellten. Beim anschließenden Get-together hatten die Teilnehmer:innen Gelegenheit, sich auszutauschen, regionale Spezialitäten zu genießen und neue Ideen für die zukünftige Entwicklung des Tourismus zu diskutieren.

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV und die Gastronomie war das Event eine wertvolle Plattform, um die Rolle der kulinarischen Angebote in der regionalen Tourismusstrategie zu reflektieren und neue Kooperationen anzustoßen. „Der Austausch auf TourisMUT CONNECT26 zeigt, wie wichtig Vernetzung und Innovation auch für unsere Betriebe sind“, kommentierte SKV-Präsident Patrick Jageregger.

Mit CONNECT26 startete Südtirols Tourismusjahr 2026 mit einem klaren Blick nach vorne, ambitionierten Zielen und zahlreichen Impulsen für die gemeinsame Weiterentwicklung von Tourismus, Gastronomie und regionaler Wirtschaft.



HANS DEBELJAK

Aufstieg eines Südtiroler Kochs

Hans Debeljak (1910–1996), in Meran geboren, wuchs in einem mehrsprachigen und multikulturellen Elternhaus auf. Der Vater stammte aus Slowenien, die Mutter aus dem Fassatal; gesprochen wurde zuhause Deutsch.

Die frühe Vielsprachigkeit prägte Debeljaks außergewöhnliches Kommunikationsvermögen – eine Fähigkeit, die seinen beruflichen Weg entscheidend beeinflusste. Nach dem Ersten Weltkrieg lebte die kinderreiche Familie in bescheidenen Verhältnissen. Mit 14 Jahren begann Hans eine Kochlehre im Meraner „Habsburgerhof“, eine harte Schule mit langen Arbeitszeiten, strenger Hierarchie und wenig sozialer Absicherung. Trotz widriger Bedingungen zeigte sich früh sein Talent: Bereits 1925 gewann er bei einem Wettbewerb Meraner Lehrlinge einen Preis, seine Ausbildung konnte verkürzt werden.

Es folgten Wanderjahre durch Hotels in Meran, Gröden, am Gardasee und an der Adria. Debeljak durchlief alle klassischen Küchenstationen – vom Saucier über den Patissier bis zum Rotisseur – und eignete sich

ein breites fachliches Können an. Prägend waren auch internationale Erfahrungen, etwa 1928 im Grandhotel auf der Insel Brioni. Seine Lernfähigkeit, Belastbarkeit und Offenheit machten ihn rasch zu einem gefragten Koch.

Ab 1930 fand Debeljak im Bozner Hotel „Greif“ erstmals berufliche Stabilität – mitten in der Welt-



wirtschaftskrise. Trotz Rückschlägen im Privaten, darunter der Verlust seiner Ersparnisse und der Militärdienst in Jugoslawien, bewährte er sich auch dort: Seine Kochkunst verschaffte ihm selbst im Armeedienst Anerkennung. 1938 heiratete er Irma Piffer, mit der er eine Familie gründete. Während des Zweiten Weltkriegs leitete Debeljak zunächst die Küche des Meraner Sanatoriums „Stefanie“, später – unter schwierigen politischen Umständen – jene

mehrerer Lazarette. Nach Kriegsende arbeitete er für die US-Belegschaft und begann, Kochkurse zu geben. Aus diesen Unterlagen entstand 1948 sein erfolgreiches Kochbuch „Italienische Küche mit Südtiroler Anhang“, das rasch vergriffen war und seinen Ruf begründete. Der Klassiker „Spaghetti und Speckknödel. Italienische und Tiroler Küche“, erschien auch bald nach dem Krieg im Selbstverlag. Das Buch ist nicht nur eine bis heute gültige Küchenfibel, sondern auch ein interkulturelles Manifest, eine gastronomische Aussöhnung inmitten der Südtirol-Krise.

Debeljak galt als außergewöhnlicher Könnner: fachlich vielseitig, organisatorisch stark und menschlich zugewandt. Seine interkulturelle Prägung erlaubte ihm den souveränen Wechsel zwischen Wiener, französischer und mediterraner Küche. Damit wurde er zu einer prägenden Figur der Südtiroler Kochgeschichte – und zu einem Vorbild für Generationen von Köchinnen und Köchen. Der Bericht ist eine Zusammenfassung von einem Vortrag in der Akademie deutsch-italienischer Studien/Tourismus, Meran, vom 14.10.2023. Thema war: Hans Debeljak. Lehrjahre eines Südtiroler Küchenpioniers. Der Vortrag wurde von Hans Heiss verfasst und vorgetragen.



DEGUST Käse
für ein
farbenfrohes
OsterFEST

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

ml

Foto: BOOKLOOKER.DE





Volle Konzentration bei
Max Tauber

THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED

Ein Wettbewerb mit Haltung geht zu Ende

Mit der Jubiläumsausgabe 2025 fand „The Mountain Chef Unplugged“
seinen bewussten Abschluss – und hinterlässt ein starkes Zeichen für Handwerk,
Nachwuchsförderung und regionale Kochkultur.





Kochen ohne Strom, unter freiem Himmel, auf Holzherden

Über viele Jahre hinweg war The Mountain Chef Unplugged weit mehr als ein Kochwettbewerb. Was aus einer Idee der Bergbahnen Schwemmmalm gemeinsam mit dem Tourismusverein Ulten entstand, entwickelte sich zu einem der charakterstärksten Nachwuchsformate der Südtiroler Gastronomie. Der Südtiroler Köcheverband - SKV hat den Wettbewerb von Beginn an mitgetragen, fachlich begleitet, organisiert und maßgeblich geprägt. Mit der Jubiläumsausgabe 2025 ging dieses besondere Format nun zu Ende.

Reduktion als Prinzip

Das Konzept war von Anfang an klar: Kochen ohne Strom, unter freiem Himmel, auf Holzherden – reduziert auf das Wesentliche. In einer Zeit zunehmender Technisierung setzte The Mountain Chef Unplugged bewusst ein Zeichen für das klassische Kochhandwerk. Temperaturen mussten gespürt, Garzeiten gelesen, Entscheidungen mit Erfahrung getroffen werden. Gerade diese Reduktion machte den Wettbewerb so anspruchsvoll – und zugleich so wertvoll für die Ausbildung junger Köchinnen und Köche.

Nachwuchsförderung mit Substanz

Der Südtiroler Köcheverband - SKV stellte sicher, dass aus einer Idee ein fachlich fundierter Wettbewerb wurde. Auswahl der Teilnehmenden, Wettbewerbsregeln, Juryarbeit und Ablauf lagen in der Verantwortung des SKV, der dem Format Professionalität, Fairness und Ausbildungsvielfalt verlieh.

Für viele junge Talente war das Event The Mountain Chef Unplugged ein prägender Mei-



lenstein: eine Bühne, auf der nicht Schnelligkeit oder Effekte zählten, sondern Handwerk, Produktverständnis und Persönlichkeit.

Region als Bühne und Auftrag

Ein zentrales Element des Wettbewerbs war stets die tiefe Verwurzelung in der Region Ulten und in Südtirol. Die Warenkörbe spiegelten die alpine Produktricke wider und forderten einen bewussten, respektvollen Umgang mit regionalen Lebensmitteln.

Die Schwemmmalm wurde dabei nicht nur Austragungs-ort, sondern Sinnbild: für Ursprünglichkeit, Nachhaltigkeit und eine Küche, die Landschaft und Kultur ernst nimmt.

Ein würdiger Abschluss

Die Jubiläumsausgabe 2025 markierte zugleich den letzten Durchgang von The Mountain Chef Unplugged auf der Schwemmmalm. Der Titel ging an Jonas Veith, der stellvertretend für all jene jungen Köchinnen und

Fortsetzung auf Seite 37

DIGITALE KOMPLETLÖSUNG
für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

enri
giacomuzzi
IT: HOTEL - RESTAURANT



Weil ich Qualität will.

Christof Innerhofer,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.

Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Christof Innerhofer
Skirennläufer





Köche steht, die über die Jahre Mut, Können und Leidenschaft bewiesen haben.

Der Abschluss des Wettbewerbs erfolgt bewusst und mit großer Wertschätzung gegenüber allen Beteiligten – Veranstaltern, Unterstützern, den vielen jungen Talenten und den zahlreichen freiwilligen Helferinnen und Helfern, die das Event über die Jahre hinweg tatkräftig unterstützt haben und ohne deren Engagement ein reibungsloser Ablauf nicht möglich gewesen wäre.

Ein großes Dankeschön

Der Südtiroler Köcheverband - SKV bedankt sich ausdrücklich bei den Bergbahnen Schwemmalm sowie beim Tourismusverein Ulten, die als Ideengeber und Veranstalter den Grundstein für dieses außergewöhnliche Format gelegt haben und über Jahre hinweg mit Engagement und Überzeugung dahinterstanden. Ein ebenso herzlicher Dank gilt dem Ultental, das mit seiner Landschaft, Gastfreundschaft und



regionalen Identität dem Wettbewerb seine unverwechselbare Bühne verliehen hat. Nicht zuletzt richtet sich der Dank an die langjährigen Sponsoren und Partner, deren Unterstützung The Mountain Chef Unplugged in dieser Qualität erst möglich gemacht hat. Ihr Beitrag war ein wesentlicher Bestandteil des nachhaltigen Erfolgs dieses Wettbewerbs. Und vor allem gilt ein großer Dank allen freiwilligen Helferinnen und Helfern, die Jahr für Jahr ihre Zeit, Energie und Begeisterung eingebracht haben – ohne sie wäre dieses Event nicht das geworden, was es heute ist.

Der Blick nach vorne

Auch wenn The Mountain Chef Unplugged Geschichte ist, bleibt die Nachwuchsförderung ein zentrales Anliegen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Der SKV steht bereits in den Startlöchern für eine neue Wettbewerbsreihe für junge Köchinnen und Köche, die ab 2027 neue Impulse setzen soll.

Mit frischen Ideen, zeitgemäßen Formaten und derselben klaren Haltung wird der Verband auch künftig Plattformen schaffen, auf denen sich der kulinarische Nachwuchs messen, entwickeln und sichtbar werden kann – im Sinne eines starken Berufsstandes und einer lebendigen Südtiroler Kochkultur.

Also seid gespannt.

Philip Hafner
SKV-Bezirksvertreter Burggrafenamt



Mitgliedskarten 2026

Ein kleiner Fauxpas

Passt jetzt!



Liebe Mitglieder,
manchmal läuft's in der Küche heiß her – und offenbar auch in der Druckerei. Bei den neuen Mitgliedskarten 2026 hat sich dort ein kleiner, aber durchaus gut durchgegarter Fehler eingeschlichen. Die ersten Karten, die rausgingen, waren daher nicht ganz nach unserem Rezept.

Wir haben den Vorgang umgehend korrigieren lassen. Die neuen, richtigen Karten sind bereits an euch verschickt worden und sollten inzwischen angekommen sein oder in den nächsten Tagen eintreffen.

Danke für euer Verständnis, euren Humor und eure Geduld.

Mit kulinarischen Grüßen
Patrick Jageregger, SKV-Präsident

Ein wichtiger Schritt zu engerer Zusammenarbeit

Die drei großen europäischen Zusammenschlüsse der Kochverbände,
Koch G5, Nordic Chefs Association und Home Nations
trafen sich in Berlin zu einem intensiven Arbeitstreffen.

Ein zentrales Thema war der Worldchefs Congress 2026, der vom 6. bis 19. Mai 2026 in Newport (Wales) stattfinden wird. Arwyn Watkins, Präsident der Culinary Association of Wales, informierte die Teilnehmenden über den aktuellen Stand der Vorbereitungen.

Die Agenda der Sitzung umfasste eine breite Palette an Zukunftsthemen. Besonders im Fokus stand die Frage, wie europäische Kochverbände noch stärker voneinander lernen und den Austausch in den Bereichen Wettbewerbe und Weiterbildung verbessern können.

Dabei wurde ein neues Konzept gegen den Fachkräftemangel vorgestellt: Ben Weber (Vatel Luxemburg) präsentierte gemeinsam mit Christian Thoma die Idee einer europäischen Austauschplattform für junge Berufsleute. Diese soll ge-

prüfte Betriebe vernetzen und durch nationale Verbände qualitätsgeichert werden. Thomas Riis (Kokkeforeningene Danmark) verwies auf erfolgreiche Förderprogramme aus Dänemark als mögliches Vorbild.

Auch aus Südtiroler Sicht wurden wichtige Impulse gesetzt. Mike Pansi, Worldchefs Continental Director und Präsident des VKÖ, erläuterte die geplante neue europäische Struktur von Worldchefs. Die Einteilung in Nord-, Mittel- und Südeuropa wurde von allen Delegierten als sinnvoll erachtet. SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich unterstrich in diesem Kontext die klare Präferenz Südtirols für eine Zuordnung zu Central Europe, begründet durch Sprache, Mentalität, Bildungssystem und kulturelle Nähe.

Zum Abschluss wurden konkrete Perspektiven für das kommende Jahr diskutiert. Ziel ist es, gemeinsame Projekte zu entwickeln, die junge Köchinnen und Köche fördern und den europäischen Wissensaustausch stärken. Das Treffen zeigte deutlich, dass die Kulinistik ein verbindendes Element in Europa ist und die Verbände partnerschaftlich an einer gemeinsamen Zukunft arbeiten.

red / rm

v.l.n.r. SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**,
Koch G5-Präsident **Daniel Schade**,
Kokkeforeningene Danmark-Präsident **Thomas Riis**,
Icelandic Chefs Association-Präsident **Thorir Erlingsson**,
Culinary Association of Wales-Präsident **Arwyn Watkins**,
Culinary Association of Wales-Sekretärin **Vicky Watkins**,
Vatel Luxemburg-Präsident **Ben Schneider**,
Schweizer Kochverband - SKV-Präsident **Thomas Nussbaumer**
und Worldchefs Continental Director
und Präsident des VKÖ **Mike Pansi**



VON NATUR AUS SPORTLICH

100% FORST. 0,0% ALCOOL.



| BIRRA UFFICIALE



www.forst.it

AUF DIE KRAFT, DIE UNS VEREINT.

NEUPRODUKTE



Wilderer

Eine würzige Mischung mit leicht fruchtiger Note nach Birnen verfeinert Wild- und Rindfleischgerichte.

Una miscela speziata, arricchita da delicate note fruttate di pera, ideale per rifinire piatti di selvaggina e di carne di manzo.



NEU

AVOCADO & BOWL

Aromatisches Gewürzsalz mit schwarzem Sesam, fruchtiger Tomate und feiner Chili-Schärfe. Ideal für Avocadogerichte, Bowls, Salate und Dips. Einfach direkt über die Speisen streuen – kalt oder warm.

Sale aromatico e speziato con sesamo nero, pomodori succosi e una delicata nota piccante di peperoncino. Ideale per piatti a base di avocado, bowl, insalate e salse dip. Spargere semplicemente sopra le pietanze, sia calde che fredde.

Mango Essigzubereitung

Die natürliche Süße sonnengereifter Mangos trifft auf die feine Säure edlen Essigs: Diese harmonische Komposition verleiht Salaten, Saucen und kreativen Gerichten eine unverwechselbare, exotisch-fruchtige Note.

La naturale dolcezza dei manghi maturati al sole incontra la delicata nota acidula dell'aceto pregiato: questa composizione armoniosa dona a insalate, salse e piatti creativi un'inconfondibile nota fruttata ed esotica.

NEU

