

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



KM THOMAS KOSTNER

„Südtirol authentisch
in den Gerichten und auf dem Teller
widerspiegeln.“

S. 14



Kochen bewegt

VOM LEHRLING BIS OLYMPIA

EIN EINZIGARTIGES TERRITORIUM.
DAS IST **FORST**.



Natur, Gemeinschaft, Tradition und ein starker Blick in die **Zukunft**:
die **Spezialbier-Brauerei FORST** ist in einem **Territorium** geboren, in welchem
Qualität ein nicht verhandelbarer Wert ist. Hier liegen ihre **Wurzeln**.
Hier wird der **einzigartige Geschmack** der FORST Bierspezialitäten geboren.



f BirraForstBier

@ forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

www.forst.it

”

Erfolg ist kein Zufall. Er ist harte Arbeit, Ausdauer, Lernen, Studieren, Opferbereitschaft – und vor allem Liebe zu dem, was du tust.“

Pelé

AKTUELL

7 Wenn Mittagessen Schule macht

8 Trennung von Mitgliederversammlung und Bilanzvorstellung

THEMA

10 Genialer Schachzug oder Anfang vom Ende der Einzigartigkeit?

YOUNG CHEFS

20 In vier Gängen: Vom Lehrling zu Köchin und Koch

KOCHKUNDE

22 Das unterschätzte Wildkraut zwischen Tradition und Innovation

BEZIRKE

27 SKV Jugend Bezirk Eisacktal stellt Weichen für die Zukunft

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

29 Was bleibt übrig?

EVENTS

30 Was riecht denn da?

NACHLESE

34 Papierausweis ab August 2026 ungültig

fachzeitschrift.skv.org
**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Follow us

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us

www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

KM Thomas Kostner



THEMA

Olympia

1.600 Höhenmeter, dutzende Nationen, ein Herd

14

THEMA

Zentralküchen

Genialer Schachzug oder Anfang vom Ende der Einzigartigkeit?

10

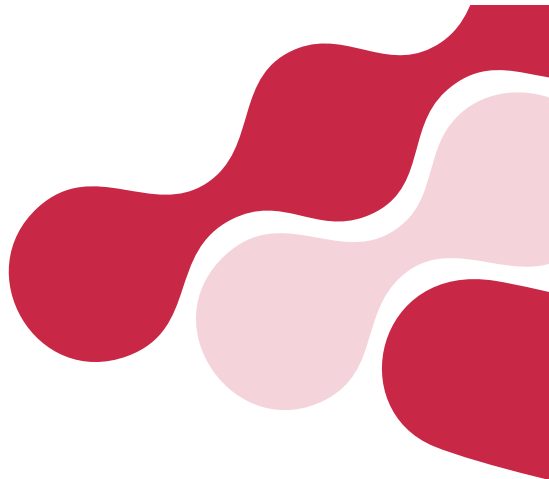


Am 12. Mai findet die Fachtagung **COOLinaria** im Gustelier in Bozen statt

EVENT

Impulse für die Küche von morgen

32



WENN DIE WELT ZU GAST IST

Südtirols Küche *im Rampenlicht*

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

Antholz stand im Mittelpunkt der Welt. Die Olympischen Spiele haben unsere Heimat in die Wohnzimmer von Millionen Menschen auf allen Kontinenten getragen – mit atemberaubenden Bildern aus dem Pustertal, mit sportlichen Höchstleistungen auf der Loipe und am Schießstand und mit einem Südtirol, das sich von seiner schönsten Seite gezeigt hat.

Doch hinter den Kulissen der großen Bühne geschah etwas ebenso Bedeutsames: Südtirol hat gekocht. Und wie. In Gasthäusern und Stuben, auf Almhütten und in feinen Restaurants, in den Küchen der Hotels und Pensionen – überall dort, wo Gäste aus aller Welt Platz nahmen, wurde ihnen nicht nur ein Teller hingestellt. Es wurde ihnen eine Geschichte erzählt. Die Geschichte unserer Heimat, unserer Produkte, unserer handwerklichen Kunst. Die Südtiroler Kulinarik hat sich auf der weltgrößten Bühne behauptet und hat begeistert.

Dafür gebührt ein herzliches und **aufrichtiges Dankeschön**. Danke an alle Köchinnen und Köche, die in dieser besonderen Zeit ihr Bestes gegeben haben – oft unsichtbar, früh morgens und spät abends, mit Leidenschaft und Präzision. Danke an die Gastgeberinnen und Gastgeber in den Gasthäusern, Almen, Restaurants und Hotels, die ihre Türen weit geöffnet und unsere kulinarische Identität nach außen getragen haben.

Danke an alle, die hinter den Kulissen gearbeitet haben: die Produzentinnen und Produzenten, die Lieferanten, die Servicekräfte – das gesamte Netzwerk, das unsere Küche trägt.

Was in Antholz auf den Tisch kam, war mehr als Essen. Es war Botschaft. Es war Visitenkarte. Es war Heimat.

In diesem Sinne – auf zu neuen Herausforderungen, mit denselben Werten, derselben Leidenschaft und demselben Stolz auf das, was wir täglich tun.

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)
Valentina Gianera (vg)
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

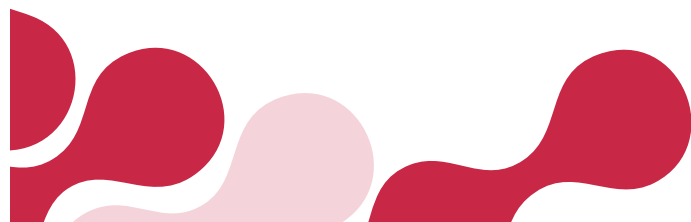
des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Kräuterrisotto mit Südtiroler Speck

Foto: **DAVID RUEPP**



Olympia in Antholz

25 Gastronormbleche Parmigiana
80 Gastronormbleche Lasagne Bolognese
80 Gastronormbleche Vegetarische Lasagne
1 Tonne Nudeln



TERMINE

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





TASTE SUPPORTER

We
STAND



for
FUN

www.foppa.com



AN EINEM TISCH

Wenn Mittagessen Schule macht

SKV, Gemeindenverband und Politik vereinen
Kräfte für bessere Schulmensen

Beim kürzlichen Arbeitstreffen zwischen Bildungslandesrat Philipp Achammer, Gemeindenverbandspräsident Dominik Oberstaller und SKV-Präsident Patrick Jageregger sowie weiteren SKV-Vertreter:innen stand ein Thema im Mittelpunkt: die Zukunft der Südtiroler Schulmensen.

Die Botschaft des Treffens war klar: Schulmensen sind weit mehr als ein Ort der täglichen Verpflegung. Sie sind ein prägender Bestandteil des Schulalltags – ein Ort, an dem junge Menschen nicht nur essen, sondern auch Esskultur erleben, Gemeinschaft spüren und grundlegende Ernährungsgewohnheiten entwickeln, die ein Leben lang wirken.

Genau deshalb haben sich die Beteiligten zusammengefunden, um gemeinsam an einem Projekt zu arbeiten,

das die Bedeutung der Schulmensen sichtbar machen und die Qualität gezielt weiterentwickeln soll. Gastronomisches Fachwissen, politischer Wille und kommunale Verantwortung sollen dabei Hand in Hand gehen – mit dem Ziel, Schülerinnen und Schülern täglich eine Mahlzeit zu bieten, die nicht nur satt macht, sondern auch überzeugt.

Die Ausarbeitung des Projekts läuft – weitere Details und konkrete Maßnahmen werden in den kommenden Ausgaben vorgestellt.

red

v.l.n.r.:

Gemeindenverbandspräsident **Dominik Oberstaller**,
SKV-Präsident **Patrick Jageregger**,
LR **Philipp Achammer**,
SKV-Vizepräsidentin **Margareth Lanz**,
und SKV-Vizepräsident **Roland Schöpf**



NEUE RECHTLICHE BESTIMMUNGEN

Trennung von Mitgliederversammlung und Bilanzvorstellung

Um den aktuellen gesetzlichen Vorgaben zur Vereins- und Verbandsführung gerecht zu werden, wird die bisher gemeinsam abgehaltene Bilanzvorstellung und Mitgliederversammlung künftig getrennt durchgeführt.

Die Trennung der Mitgliederversammlung und der Bilanzvorstellung dient der erhöhten Transparenz, der klaren Trennung formaler Beschlussprozesse und einer besseren Nachvollziehbarkeit für alle Mitglieder.

Die Bilanzvorstellung findet am 21. April 2026 um 19.00 Uhr in der Messe Bozen statt (Anmeldung erforderlich). Dort werden die finanziellen Ergebnisse des vergangenen Jahres detailliert erläutert und den Mitgliedern vorgestellt.

Die Mitgliederversammlung findet wie gewohnt im November statt. Dadurch können organisatorische und inhaltliche Themen unabhängig von den Finanzberichten behandelt werden und bei der Mitgliederversammlung Raum für eine ausführlichere Behandlung fachlicher Themen gewonnen werden.

Mit dieser Umstellung soll eine professionelle und den Normen entsprechende Verbandsführung gewährleistet werden. Anmeldung unter info@skv.org

red



Foto: JESUSMANUEL1 / PIXABAY

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

80%
der Servicefälle lösen wir beim ersten Einsatz.

Peter Frank,
spezialisierte
Techniker Wash

VERTRAUEN VERPFLICHTET

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT





Dr. Hans Werner Wickertsheim

WIRTSCHAFTSPRÜFER – STEUERBERATER – REVISOR
Seniorpartner – Kanzlei CONTRACTA



STEUERN 2026

Was sich ändert – und was bleibt

Vom neuen IRPEF-Satz bis zur Kurzzeitmiete: Die Neuerungen des italienischen Haushaltsgesetzes Nr. 199/2025 kompakt erklärt.

Seit dem 1. Januar 2026 ist das neue italienische Haushaltsgesetz (199/2025) in Kraft. Darin finden sich einige Neuerungen.

Der Steuersatz für die mittlere Einkommensklasse (von 28.000 Euro bis 50.000 Euro) wird mit 2026 von vormals 35 Prozent auf nun 33 Prozent gesenkt. Das entspricht einer maximalen Steuereinsparung von 440 Euro im Jahr. Die neuen Steuerklassen sind demnach folgendermaßen gegliedert: Bei einem Einkommen von bis zu 28.000 Euro gilt ein Steuersatz von 23 Prozent, zwischen 28.000 und 50.000 Euro ein Steuersatz von 33 Prozent und über 50.000 Euro fallen Einkommenssteuern von 43 Prozent an.

Weiterhin aufrecht bleiben die verschiedenen in den letzten Jahren eingeführten Einschränkungen bezüglich der Absetzbarkeit der Spesen.

Wiedergewinnungsarbeiten und energetische Sanierung

Die Bestimmungen hinsichtlich der **Steuerzugschriften bei Wiedergewinnungsarbeiten und energetischer Sanierung** (jeweils 50 Prozent für die Hauptwohnung, 36 Prozent für die anderen Einheiten) sowie für den Möbelbonus (50 Prozent bis 5.000 Euro) sind gegenüber dem Vorjahr unverändert geblieben. Nicht mehr anwendbar ist die Zugschrift für die Beseitigung architektonischer Barrieren (ex 75 Prozent) sowie der „bonus verde“. Auf jeden Fall ist es wichtig, sich vor Beginn der Arbeiten eine qualifizierte Beratung zwecks Möglichkeiten der Absetzbarkeit einzuholen.

Kurzzeitmieten an Touristen

Die steuerliche Handhabung der **Kurzzeitmieten an Touristen:innen** (Stichwort AirB&B) wurde geändert. Vorgesehen ist, dass bereits bei mehr als zwei in diesem Modus vermieteten Wohneinheiten eine gewerbliche Tätigkeit und somit die Notwendigkeit einer MwSt.-Position samt den damit zusammenhängenden Verpflichtungen besteht. Das bedeutet: Eine Wohnung kann mit „cedolare secca“ 21 Prozent besteuert werden, auf die zweite Wohnung fallen 26 Prozent an. Ab der Dritten kurzzeitig vermieteten Wohnung muss man das ganze System umstellen und sich eine eigene Mehrwertsteuer-Nummer besorgen (-> Handelskammer, Pauschalsystem oder Buchhaltung, Inps-Anmeldung, MwSt., usw.).

„Privatisierung“ von Immobilien

Auch heuer können Gesellschaften ihren Gesellschafter:in-

nen Immobilien, die nicht direkt betrieblich genutzt werden, innert 30. September 2026 begünstigt übertragen. Einzelunternehmen (auch Familienunternehmen) können betrieblich genutzte Immobilien innert 31. Mai 2026 begünstigt „privatisieren“. Bei Interesse sollte man sich unverzüglich professionell beraten lassen. Weiterhin möglich ist auch die steuerliche Aufwertung von Grundstücken (Ersatzsteuer 18 Prozent) und Beteiligungen (Ersatzsteuer 21 Prozent). Auch die **Verschrottung alter, nicht gezahlter Steuerzahlkarten** wurde für die Jahre bis 2023 wieder eingeführt. Innert 30. April 2026 ist ein entsprechender Antrag zu stellen. Die Zahlung kann ab 1. Juli auch in Raten erfolgen.

Investitionsbeihilfen

Die **Investitionsbeihilfen** (ex. Industrie 4.0) wurden wiederum umgestellt. Ab 2026 erhält man hierfür keine Steuergutschrift mehr (im Vorjahr waren es 20 Prozent), sondern die Förderung erfolgt über eine höhere Abschreibung (+180 Prozent), so dass sich eigentlich immer ein größerer Steuervorteil ergibt. Die Zugangskriterien für die Förderung sind weiterhin streng, die Maschinen müssen in der EU (bzw. EWR) produziert worden und in den neuen ministeriellen Tabellen IV und V enthalten sein sowie der Automation von Betriebsabläufen dienen. Eine vorherige Beratung lohnt sich! Weiters wurde die Schwelle von **Bargeldzahlungen** unverändert bei 4.999,99 Euro belassen.

Der **gesetzliche Zinssatz** wurde hingegen leicht verringert, und zwar von 2 Prozent auf 1,6 Prozent.

Zum Jahresende verfällt immer eine Steuerperiode; mit 31. Dezember 2025 ist das Steuerjahr 2019 verfallen, d.h. für dieses und die Jahre davor kann der Fiskus keine Beanstandungen in Bezug auf Rechnungen, MwSt.-Erklärungen, Steuererklärung und Irap-Erklärung mehr geltend machen. Grundsätzlich verfallen die Steuerperioden immer am 31. Dezember des fünften auf die Abgabe folgenden Jahres. Bei nicht eingereichter Steuererklärung verlängert sich die Verjährung jeweils um zwei Jahre.

www.contracta.it
e-mail: info@contracta.it
Tel. 0473 497 900

Wir suchen als Verstärkung unseres 45köpfigen Teams **Mitarbeiter:innen** in der **Buchhaltung** und in der **Verwaltung** an unserem Hauptsitz in Meran.



ZENTRALKÜCHEN

Genialer Schachzug oder Anfang vom Ende der Einzigartigkeit?

Eine zentralisierte Produktionsküche für mehrere Hotels – was in der Schulverpflegung längst Standard ist, hält nun Einzug in die Hotellerie. Südtirol, Treiber des kulinarischen Tourismus in Europa, steht vor einer grundlegenden Frage: Lässt sich der akute Fachkräftemangel durch zentralisierte Küchenstrukturen lösen ohne das zu opfern, was Gäste eigentlich suchen?

Der Herd steht kalt. Nicht weil die Gäste ausbleiben, sondern weil die Köch:innen fehlen. In Südtirol, einer der dichtesten Tourismusregionen Europas mit über 37 Millionen Nächtigungen pro Jahr, ist der Fachkräftemangel in der Küche längst zur strukturellen Krise geworden. Hotels kürzen die Speisekarte, reduzieren Öffnungszeiten oder schließen ganze Bereiche. Eine Antwort auf diesen Notstand gewinnt derzeit zunehmend an Kontur: die Zentralküche für mehrere Betriebe. Das Prinzip klingt bestechend einfach. Eine zentral gelegene Produktionsküche produziert die Gerichte für mehrere Hotels einer Region. Im Hotel selbst wird nur noch finalisiert, angerichtet und serviert. Weniger Köch:innen nötig, höhere Auslastung der Produktionsanlagen, standardisierte Qualität und – so die Theorie – Zeit und Ressourcen für das, was wirklich zählt: die Begegnung zwischen Gast und Gastgeber:in am Tisch.

Der Druck ist real – und wächst

Rund 30.000 Mitarbeiter haben die österreichische und Südtiroler Gastronomie in den vergangenen Jahren verlassen, um in andere Branchen zu wechseln. Was die Corona-Pandemie beschleunigte, war strukturell schon lange angelegt: Die junge Generation will andere Arbeitszeiten, andere Wertschätzung, eine andere Lebensbalance. Wer heute eine Stelle für eine Küchenchefin oder einen Küchenchef ausschreibt, wartet mitunter monatelang. Das Fachpersonal hat die Qual der

Wahl und ist in manchen Fällen auch entsprechend schnell wieder weg.

In Südtirol kommt ein zweites Problem hinzu: Ausländische Fachkräfte, auf die die Branche jahrzehntelang setzte, kehren verstärkt in ihre Herkunftsländer zurück. Verbesserte Lebensbedingungen in Osteuropa, gestiegene Löhne in der Heimat – Südtirol verliert seinen Lohnvorteil. Die Hoteldichte bleibt hoch, das Personal wird dünner.

Klaus Ennemoser, Wirtschaftsberater und Spezialist für Hotelbetriebe, skizzierte bereits 2022 das Modell der regionalen Produktionsküche als Ausweg. Sein Ansatz: Menüs werden in definierten Qualitätsstufen – vom Einstiegsniveau bis zum Fünf-Sterne-Standard – zentral produziert, auf Vorbestellung bereitgestellt und geliefert. Im Hotel kann dann nach eigenen Rezepten verfeinert werden.

Südtirol schaut genau hin

Dass das Thema in Südtirol angekommen ist, zeigt die Aufmerksamkeit, die es erhält: Im Oktober 2025 organisierte der Hoteliers- und Gastwirteverband HGV eine zweitägige Technologiereise unter dem Titel „Revolution am Herd: Wer kocht zukünftig in der Gastro- und Hotelküche?“. Dabei durften Südtirols Hoteliers hinter die Kulissen zweier Zukunftsmodelle blicken: In Hall in Tirol studierten sie den Einsatz von Küchenrobotern, in Ulm wurde die Zentralküche unter die Lupe genommen. Im Hotel LAGO in Ulm hat Thomas Eifert, ausgebildeter Koch und Lebensmitteltechnologe, aus einer klassischen Großküche einen professionellen Lebensmittelhersteller entwickelt. Heute beliefert er neben fünf eigenen Lokalen auch Cateringbetriebe, Schulen und Kliniken – mit

”

Das Gourmetland Südtirol hat
21 Michelin-Sterne – aber wer bekocht
sie in zwanzig Jahren?

Fortsetzung auf Seite 12

Der Herd steht kalt. Nicht weil die Gäste ausbleiben,
sondern weil die Köchinnen und Köche fehlen



”

Wir brauchen nicht weniger Leidenschaft in der Küche – wir brauchen sie an den richtigen Stellen.



Foto: FABRIZIO MAGONI

eigener Metzgerei, Bäckerei, Patisserie, Brauerei und Teigwarenproduktion unter einem Dach. Ein Modell, das Größenvorteile konsequent nutzt.

Pioniere im eigenen Haus

Manche Südtiroler Betriebe haben ebenfalls auf die veränderten Bedingungen reagiert – nicht mit Zentralküchen, aber entlang derselben Frage: Wie koche ich professionell mit weniger Personal? Im traditionsreichen Hotel Schwarzer Adler setzt Chefkoch Juri Sellaro auf drei internetgestützte Küchengeräte, die autonom bis zu 1.500 Rezepte nachkochen können. Das Ergebnis: Im Schwarzen Adler wird auch nachts ohne Küchenbrigade produziert. Kein zentralisiertes Netzwerk, aber dieselbe Logik – Systematisierung ersetzt Personalaufwand.

Die andere Seite der Waage

Was einig als Effizienzgewinn feiern, sehen viele Köchinnen, Köche und Hoteliers mit Unbehagen. Und das nicht ohne Grund. Südtirol hat sich in den vergangenen Jahrzehnten als kulinarisches Qualitätszentrum des Alpentourismus etabliert. 21 Michelin-Sterne, eine außergewöhnliche Dichte an Hauben-Restaurants, ein Selbstbild, das tief mit regionaler Küche, saisonalen Produkten und handwerklichem Können verknüpft ist. Wird jetzt ein Teil der Produktion automatisiert oder ausgelagert, wird diese Identität – und mit ihr das Ansehen des Kochberufs – kompromittiert“. Was

bleibt von dieser Identität, wenn die Sauce im Großbehälter ankommt und im Hotel nur noch erwärmt wird? Was erzählt der Kellner dem Gast, wenn dieser nach der Herkunft des Gerichts fragt – und die ehrliche Antwort „ein Produktionszentrum dreißig Kilometer entfernt“ ist? Die Zentralküche mag ein Problem des Fachkräftemangels lösen. Sie schafft gleichzeitig ein neues: die authentischen Geschichten hinter einem Teller gehen verloren.

SKV-Präsident KM Patrick Jageregger formuliert es so: „Was Gäste heute suchen, ist nicht das perfekte Gericht – das finden sie überall. Sie suchen die Person dahinter, den Ort, die Geschichte. Zentralisierung ist die Sprache der Effizienz. Kulinarischer Tourismus spricht eine andere.“ Hinzu kommt ein handwerkliches Argument, das in Köch:innenkreisen besonderes Gewicht hat: Das Können entsteht durch tägliche Praxis. Wenn in der Küche nur noch angerichtet wird, verkümmert die handwerkliche Kompetenz. Die nächste Generation von Köchinnen und Köchen lernt nicht mehr am Herd, sondern am Anrichtetisch und verliert somit

”

Zentralisierung ist die Sprache der Effizienz. Kulinarischer Tourismus spricht eine andere.

schleichend jene Skills, die das Berufsbild prägen und attraktiv machen.

Hybridmodelle als Ausweg?

Die ehrlichste Antwort auf die Frage, ob Zentralküchen Fluch oder Segen sind, lautet vermutlich: Es kommt darauf an. Auf die Kategorie des Hauses, auf das Gästesegment, auf das Selbstverständnis des Betriebs. Ein Stadthotel mit Kongresskunden, das täglich 400 Couverts produziert, hat andere Anforderungen als ein Berghotel, das seinen Gästen die Südtiroler Küche als Erlebnis verkauft.

In Deutschland zeigt das „Bistro Mitte“ im Fünf-Sterne-Hotel Grand Hyatt Berlin, wie ein Hybridmodell funktionieren kann: Beilagen und Saucen werden nach eigenen Originalrezepten außer Haus produziert; das Küchenpersonal im Haus konzentriert sich auf kreative, sichtbare Elemente. Das Ergebnis: Das Bistro Mitte kommt mit drei statt acht Köche:innen aus – ohne spürbaren Qualitätsverlust für die Gäste.

Solche Modelle verweisen auf eine differenziertere Zukunft: Nicht die vollständige Auslagerung, sondern die strategische Entscheidung, welche Elemente zen-

tralisiert werden können, ohne das kulinarische Versprechen des Hauses zu brechen. Tiefziehtig aus der Zentralküche – ja. Das Graukas-Gröstl mit Heu vom benachbarten Bergbauernhof – nein.

Was die Branche jetzt entscheiden muss

Die Weichen werden jetzt gestellt. Die Frage ist, ob die Branche dabei als bloße Empfängerin technischer Lösungen auftritt – oder selbst definiert, was sie zu schützen bereit ist.

Denn am Ende geht es nicht nur um Betriebswirtschaft. Es geht um das Bild, das Südtirol von sich selbst hat und das es nach außen trägt. Um die Überzeugung, dass der Teller mehr erzählt als seine Zutaten. Und um Köchinnen und Köche, die ihren Beruf nicht als Produktionsfaktor verstehen, sondern als Handwerk mit Seele.

Die Zentralküche kann ein kluger Schachzug sein – wenn sie als Werkzeug eingesetzt wird, nicht als Ersatz. Die Einzigartigkeit ist nicht verloren, solange entschieden wird, was verteidigt werden muss.

pj

PR-INFO

Röstmeister mit Leidenschaft

Wie bei Alps Coffee aus jeder Bohne ein Genussmoment entsteht

Jeder Morgen bei Alps Coffee beginnt mit einem festen Ritual, der sensorischen Kaffeeverkostung. Ab 7:30 Uhr prüft ein Expertenteam aus mindestens vier Personen, darunter Röstmeister, Geschäftsführer und

Produktionsleiter, zuerst die sortenreinen Kaffees und anschließend die Mischungen des Vortages. Ein sensibler Geschmacks- und Geruchssinn, jahrelange Erfahrung und tägliche Praxis sind dafür unerlässlich. Bis zu 100

Tassen werden täglich verkostet, um die gleichbleibende Qualität der edlen Mischungen zu garantieren.

Der Weg zum perfekten Kaffeegenuss beginnt jedoch lange vor der Röstung. Hochwertige Rohkaffees aus 17 Ländern rund um den Äquator werden sorgfältig geerntet und aufbereitet. In Rabland entfaltet der Röstmeister ihr volles Potenzial: Jede Sorte wird einzeln und schonend bei bis zu 230 °C in der Trommel geröstet. Um den perfekten Röstgrad nicht zu verpassen, sind Gefühl und viel Erfahrung erforderlich. Mehr als 850 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Kaffeebohne, und nur die Hitze des Röstens kann sie zum Leben erwecken. Ein aufwändiges, aber schonendes Verfahren, das den Kaffeebohnen genügend Zeit lässt, um ihren einzigartigen Charakter gänzlich zu entfalten. Auf diese Weise ist höchster Kaffeegenuss garantiert.



Foto: ALPS COFFEE | FLORIAN ANDERGASSEN



OLYMPIA

1.600 Höhenmeter, dutzende Nationen, ein Herd

Der Küchenchef der olympischen Küche in Antholz, KM Thomas Kostner,
über eines der spannendsten Caterings seiner Karriere.

Während die Welt vom 8. bis zum 21. Februar 2026 auf die Südtirol Arena in Antholz blickte und die besten Biathletinnen und Biathleten der Welt auf 1.600 Metern Höhe um olympische Medaillen kämpften, lief hinter den Kulissen, in der Küche, ein ebenso anspruchsvolles Hochleistungsprogramm ab. Die Biathlon-Wettbewerbe der Olympischen Winterspiele in Antholz stellten die kulinarische Infrastruktur vor riesige Herausforderungen: Zehntausende Menschen – Athlet:innen, Betreuer:innen, Mitarbeitende, Medienschaffende und Zuschauer:innen – mussten täglich versorgt werden.

Das Catering-Konzept von Karl Telfser, Inhaber der Karl Telfser GmbH, setzte dabei auf konsequente Regionalität und verzichtete bewusst auf Fertigprodukte – ein klares Bekenntnis zur Südtiroler Küche als Identitätsträgerin auf der größten sportlichen Bühne der Welt.

Küchenchef in Telfsers Team war KM Thomas Kostner. Was es bedeutet, unter olympischem Druck, vor alpiner Kulisse und für so viele Menschen zu kochen, davon erzählt der Koch, Pâtissier und Foodstylist im Interview.

Thomas, du warst Küchenchef bei den olympischen Spielen in Antholz. Wie war das Catering dieses riesigen Events organisiert?

Thomas Kostner: Die Vorproduktion erfolgte zentral am Firmensitz von Karl Telfser in Lana, wo ein Teil der Speisen vorbereitet wurde. Die finale Produktion und Ausgabe fand direkt im Olympia-Areal in Antholz in einer zentralen Küche statt und wurde dort täglich frisch zubereitet. Die Ausgabe und der Service erfolgten dann an insgesamt neun Stationen – darunter Restaurants, VIP-Bereiche, Festzelt und Kioske.

Wer hat die Koordination übernommen und wie war dein Team aufgestellt?

Die Koordination lag bei Karl Telfser, der als Gesamtleiter Food & Beverage die kulinarische Planung verantwortete. Mein Aufgabenbereich als Küchenchef bestand darin zusammen mit KM Martin Morandell, die operative Umsetzung in der Küche sowie der Getränkelogistik sicherzustellen – von der Produktionsplanung

über die Personalführung bis hin zur Qualitätssicherung. Unser Team umfasste rund 45 Mitarbeitende aus Küche, Ausgabe und Logistik, die präzise aufeinander abgestimmt arbeiteten.

Aufgrund der Saisonspause im Burggrafenamt waren viele erfahrene Köchinnen und Köche im Team, die auch schon bei Weltcup-Veranstaltungen mit dabei waren. Darunter David Ruepp und Patrick Delmonego (Souchefs vom Hotel Castel), Christian Flora (Küchenchef vom Golserhof), Philipp Pfattner (Pâtissier im Hotel Castel Fragsburg), Martin Burger (Küchenchef vom Hotel Bavaria), Michael Laimer (vom Restaurant Helener Pichl) und viele weitere.

Wann begann die konkrete Planung für Olympia?

Offiziell startete die Detailplanung etwa ein Jahr vor den Spielen. In Wahrheit laufen die Vorbereitungen für ein Projekt dieser Größenordnung deutlich länger. Bereits bei den Weltcup-Veranstaltungen der letzten Jahre haben wir immer wieder überlegt, wie gewisse Abläufe und Strukturen bei der Olympiade organisiert werden können.

Die Vorgaben des Olympischen Komitees zu Menüs, Nährwerten und Ernährungsformen kamen dann früh genug, um Mengen zu kalkulieren, Diäten berücksichtigen und nationale Besonderheiten einplanen zu können.

Wie habt ihr die Logistik der Warenbeschaffung auf 1.600 Metern Höhe gelöst?

Das war eine der zentralen Herausforderungen. Aufgrund der eingeschränk-



kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR
IHRE GASTRONOMIE**

Mit neuestem Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.



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

Fortsetzung auf Seite 16

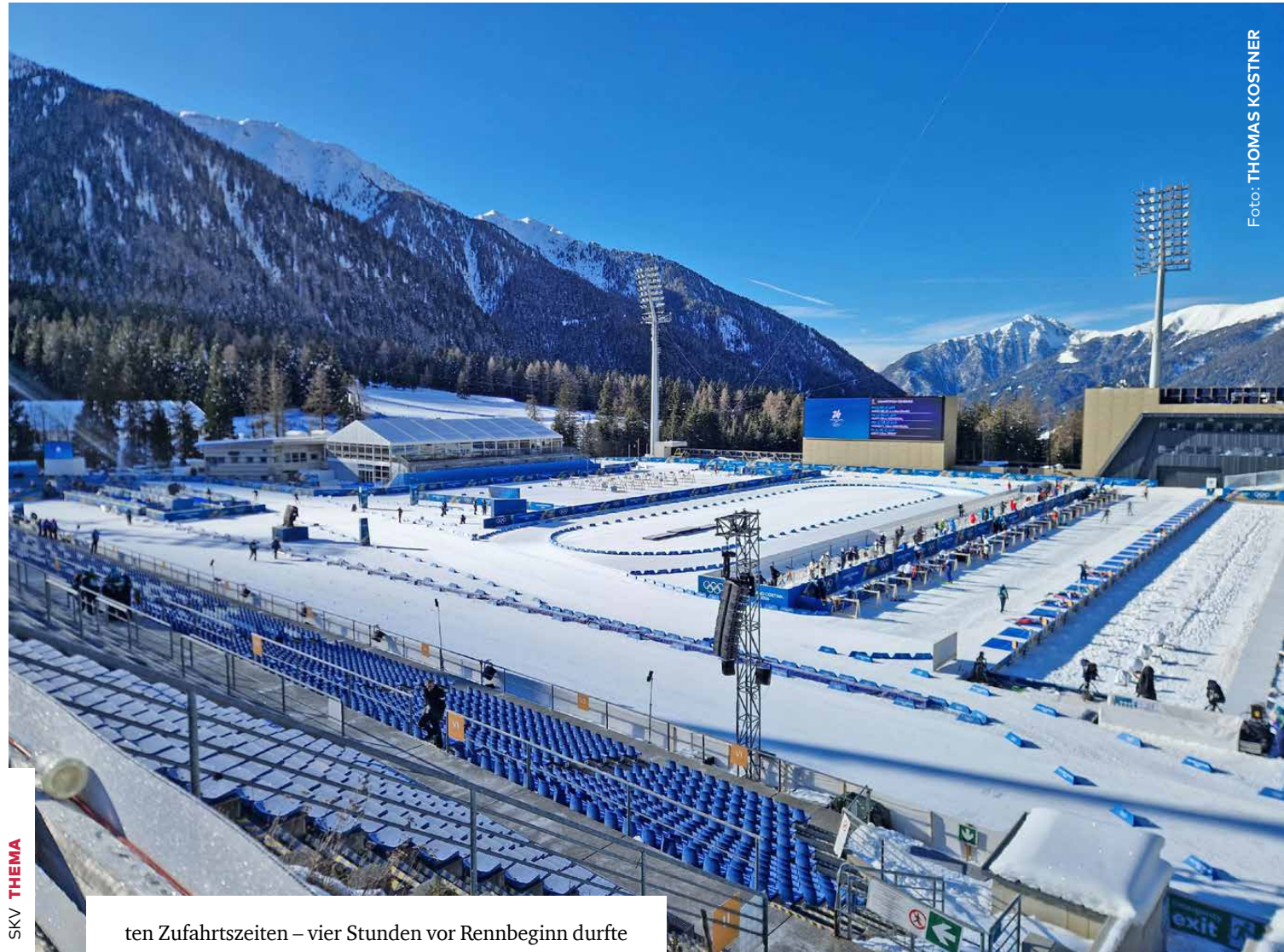


Foto: THOMAS KOSTNER

ten Zufahrtszeiten – vier Stunden vor Rennbeginn durfte kein Fahrzeug mehr verkehren – musste jede Lieferung exakt getaktet sein.

Habt ihr dafür mit lokalen Lieferant:innen zusammengearbeitet?

Ein wesentlicher Bestandteil unseres Konzepts war die konsequente Regionalität. Wir haben überwiegend mit Südtiroler Produzent:innen und Lieferant:innen gearbeitet und bewusst auf hochwertige, regionale Produkte gesetzt. Das war nicht nur ein logistischer Vorteil, sondern auch ein klares kulinarisches Statement:

Südtirol als Gastgeberregion sollte sich authentisch in den Gerichten und auf dem Teller widerspiegeln.

Das Konzept des olympischen Komitees (IOC) „Food for Fuel“ setzt auf individualisierte Nährstoffprofile. Was müssen wir uns darunter vorstellen und wie hat sich dieser Anspruch auf eure Arbeit ausgewirkt?

Die Gerichte für Athlet:innen und Funktionär:innen unterlagen genauen Vorgaben zu Nährwertprofil, Zusammensetzung und Kennzeichnung. Diese wurden bereits im Vorfeld sehr genau durchgegeben und während der Wettkämpfe immer wieder kontrolliert.

Der direkte Austausch mit einzelnen Athlet:innen war naturgemäß begrenzt, auf spezielle Wünsche sind wir aber immer wieder eingegangen. Weiters war klar: Jede



v.l.n.r.: Karl Telfer, Jürgen Klopp, David Ruepp, Manuel von Dellemann und Patrick Delmonego



Foto: DAVID HAYK



Foto: THOMAS KOSTNER

Mahlzeit muss funktional, ausgewogen und leistungsunterstützend sein.

Biathlon ist eine Ausdauersportart mit hohem Energiebedarf. Wie unterschied sich die Versorgung der Athlet:innen von dem, was du für VIP-Gäste oder Medienschaffende gekocht hast?

Die Mahlzeiten der Sportler:innen waren klar leistungsorientiert: kohlenhydratbetont, mit jeweils einer Proteinkomponente, leicht verdaulich, präzise abgestimmt auf Belastung und Regeneration.

Im VIP-Bereich lag der Fokus stärker auf Genuss, Regionalität und Präsentation. Dort konnten wir die Südtiroler Küche emotionaler inszenieren. Von Fingerfood über Südtiroler Aufschnitt-Spezialitäten, kalte und warme Gerichte bis hin zu einer großen Auswahl an verschiedenen Desserts und Petit Fours.

Gab es Momente, in denen du eine kulinarische Lösung für eine sehr spezifische Anforderung finden musstest?

Ja, es gab durchaus Situationen, in denen schnelle und lösungsorientierte Entscheidungen gefragt waren. Für die Mitarbeitenden war beispielsweise seitens des IOC eigentlich kein Fleischgericht vorgesehen. Plötzlich erhielten wir jedoch die Anweisung des Komitees in Antholz, ab sofort zusätzlich ein Fleischgericht anzubieten; mitten im laufenden Service, gegen 12.30 Uhr! Die Planung für die Versorgung von rund 800 Personen musste sofort umgestellt werden. Weil wir Reserven eingeplant und im Vorfeld bereits eventuelle Änderungen vorausgesehen hatten, konnten wir schnell

reagieren. Innerhalb einer halben Stunde hatten wir die Situation gelöst!

Ein anderes Mal wurde kurzfristig eine Geburtstagstorte für ein Team von rund 80 Personen angefragt. Dank Sieglinde Pircher vom Backatelier „100 Grad“ konnten wir auch hier schnell reagieren. Solche Momente zeigen, wie wichtig Teamarbeit und ein gutes Netzwerk sind – gerade bei einem Event in dieser Größenordnung.

Was war die größte handwerkliche Herausforderung – Temperatur, Mengen, Taktung der Rennzeiten, oder etwas ganz anderes?

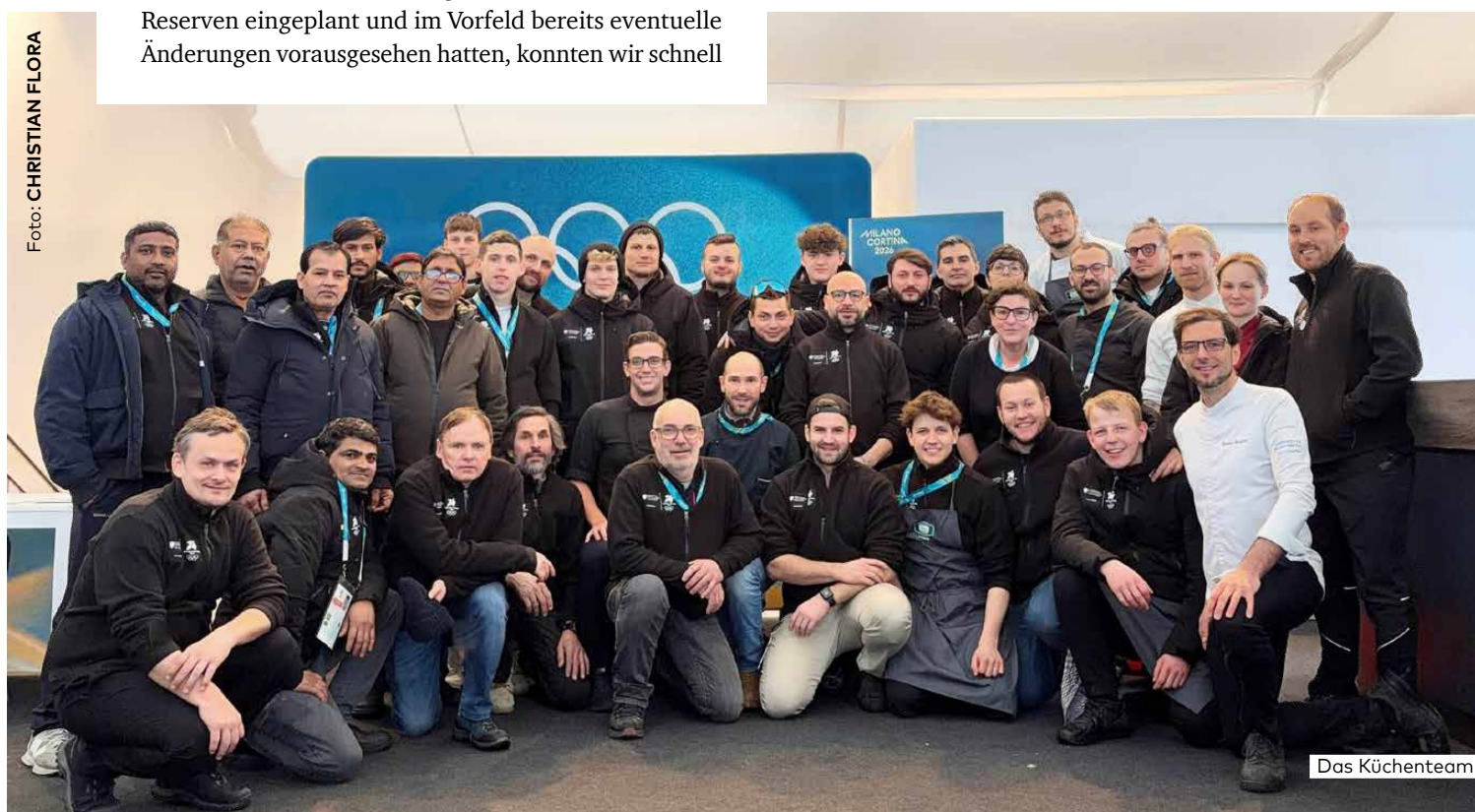
Definitiv die Mengen und die Koordination der Mitarbeitenden an den verschiedenen Stationen. Bei mehreren Tausend ausgegebenen Portionen pro Tag entscheidet eine gute Organisation über den Erfolg. Die Rennzeiten gaben den Rhythmus vor. In diesen Zeitfenstern musste alles reibungslos funktionieren. Das bedeutet exakte Vorbereitung, klare Kommunikation und absolute Disziplin im Ablauf.

Beim Event-Catering in diesem Maßstab bleibt oft wenig Raum für Kreativität. Wo hattest du dennoch die Möglichkeit, als Koch eine eigene Handschrift einzubringen?

Im klassischen Sinne ist der kreative Spielraum bei einem Event dieser Größenordnung begrenzt. Trotz einer Reihe von Vorgaben konnten wir im Bereich der

Fortsetzung auf Seite 19

Foto: CHRISTIAN FLORA



Das Küchenteam



Foto: DAVID RUEPP

Rigatoni | Grillgemüse |
Brimi Mozzarella



Foto: THOMAS KOSTNER

Carbonararavioli |
Lauchstreifen | Speck G.G.A.



Foto: DAVID RUEPP

Kräuterrisotto |
Südtiroler Speck G.G.A.



Foto: THOMAS KOSTNER

Grüne Bohnen |
Thunfischcarpaccio | Ceviche

regionalen Interpretation Akzente setzen – etwa beim Zusammenstellen der Menüs, durch die Auswahl der Produzent:innen, die Qualität der Rohstoffe und eine saubere, handwerklich präzise Umsetzung. Qualität ist letztlich auch eine Form der Handschrift.

Wie habt ihr Qualitätskontrolle auf diesem Niveau organisiert?
Gab es standardisierte Prozesse oder
verlässt man sich bei einem so eingespielten Team
auf Erfahrung und Vertrauen?

Wir arbeiteten mit klar definierten Prozessen und Standards – Menüpläne, Bestelllisten, HACCP-Kontrollen, usw. ... Gleichzeitig waren Vertrauen und Zusammenarbeit in einem eingespielten Team entscheidend. Erfahrung, Professionalität und gegenseitige Verlässlichkeit sind bei einem solchen Projekt mindestens so wichtig wie jede Checkliste.

Antholz kennt den Biathlon Weltcup gut,
Olympia ist aber Neuland: Was waren die spürbaren
Unterschiede in der Atmosphäre, im Druck,
in den Anforderungen?

Die Olympische Winterspiele waren in jeder Hinsicht eine andere Dimension als ein Weltcup-Event. Die Dauer der Veranstaltung, die internationale Aufmerksamkeit sowie die Vielzahl an Stationen und Ausgabepunkten haben die Komplexität deutlich erhöht. Ein wesentlicher Unterschied war zudem das deutlich internationalere und hochrangigere Gästeklientel. Neben Sportler:innen und IOC-Funktionär:innen durften wir Persönlichkeiten wie den schwedischen König Carl XVI Gustaf, den Prinzen von Monaco Albert II oder den deutschen Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier begrüßen. Darüber hinaus waren italienische und internationale Regierungsvertreter:innen und



Foto: THOMAS KOSTNER

zahlreiche Sport-Persönlichkeiten vor Ort, Jürgen Klopp zum Beispiel!

Was nimmst du aus diesem Einsatz
für deinen normalen Küchenalltag mit?

Vor allem die Erkenntnis, wie entscheidend Struktur, Vorbereitung und Teamführung sind – immer gepaart mit einer gewissen Flexibilität.

Und zum Schluss: Was war ein
Moment bei diesen Spielen, den du
als Koch nie vergessen wirst?

Unvergessen bleibt für mich der Kontrast zwischen der sportlichen Höchstleistung auf der Strecke und unserer Höchstleistung in der Küche. Während im Stadion um Medaillen gekämpft wurde, haben wir im Hintergrund mit Akribie und Konzentration gearbeitet. Zu wissen, dass unser Beitrag Teil dieses großen Ganzen war, hat mich tief beeindruckt. Dieser Gedanke – ein kleines, aber wichtiges Zahnrad in einem olympischen Gesamtwerk zu sein – bleibt und ist eine Erfahrung, die ich als Koch nie vergessen werde und die mich sehr dankbar macht.

pj



CONDIN
Spargel · asparagi

FRISCH VOM BAUERN!

Bereits ab Mitte Februar bis Ende Mai verfügbar

-  Verschiedene Qualitätsklassen
-  Garantierte Spitzenqualität
-  Direkte Zustellung
-  Auf Wunsch geschält

Do Beschäftigte wo gib!

sales@asparagus.bz.it | +39 329 532 6668



Auch die Assistenten helfen beim Anrichten

DER ERSTE GROSSE AUFTRITT

In vier Gängen: Vom Lehrling zu Köchin und Koch

Die Lehrabschlussprüfungen haben **22 neue Talente** in die Südtiroler Kochszene entlassen.

Ein langer Weg endet – und ein neues Kapitel beginnt: Am Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer haben kürzlich 22 Kochlehrlinge ihre Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden und damit einen der wichtigsten Meilensteine ihrer beruflichen Laufbahn erreicht.

Praxis unter Beobachtung

Der praktische Teil der Prüfung hatte es in sich – und verlangte weit mehr als bloßes Nachkochen. Anhand eines Warenkorbs und gezielter Rahmenvorgaben mussten die Kandidatinnen und Kandidaten ein Vier-Gänge-Menü entwickeln und umsetzen. Der entscheidende Punkt: Nur ein kleiner Teil war fest vorgegeben – der Großteil blieb bewusst offen, um den angehenden Köchinnen und Köchen Raum für eigene Ideen, persönliche Handschrift und kreatives Denken zu lassen. Die Struktur der verschiedenen Menüs war unterschied-



lich und anspruchsvoll. Ein Beispiel einer Menüvorgabe: Als Auftakt stand ein Gericht von der Forelle nach Wahl auf dem Programm – wie es umgesetzt wurde, lag in den Händen der Prüflinge. Es folgte ein Nudelteiggericht nach eigener Wahl, das Können am Teig und Kreativität bei Füllung oder Sauce unter Beweis stellte. Der Hauptgang verlangte ein Gericht vom Kalb, begleitet von mindestens drei Gemüsebeilagen und einer Sättigungsbeilage – eine Aufgabe, die nicht nur Kochtechnik, sondern auch Menüplanung und Produkt-



Volle Konzentration beim Anrichten



Die Prüfung schafft Raum für eigene Ideen, persönliche Handschrift und kreatives Denken.



Die Kommission beim Verkosten der Gerichte

Dessert von der Schokolade



verständnis forderte. Den Abschluss bildete ein Dessert von der Schokolade nach Wahl mit mindestens drei Komponenten – Spielraum für Kreativität, aber auch eine Prüfung der Präzision.

Zusätzlich galt es, vor der Kommission eine Forelle fachgerecht zu filetieren und ein Stubenküken auszulösen – zwei Aufgaben, die zeigen, ob das handwerkliche Rüstzeug wirklich sitzt.

Theorie mit Tiefgang

Doch nicht nur am Herd wurde geprüft. Der theoretische Teil forderte die angehenden Köch:innen auf mehreren Ebenen: Eine vollständige Menükarte musste in deutscher und italienischer Sprache ausgearbeitet werden – inklusive korrekter Allergenkennzeichnung, die in der modernen Gastronomie längst zum Standard gehört. Dazu kam ein detaillierter Arbeitsorganisationsplan,

der zeigt, ob die Kandidatinnen und Kandidaten nicht nur kochen, sondern auch strukturiert denken können. Auch Englisch war gefragt: Vor der Kommission erklärten die Prüflinge ihr Menü und praktische Küchenabläufe auf Englisch – eine Anforderung, die den internationalen Anspruch der Südtiroler Gastronomie widerspiegelt.

Das Herzstück: das eigene Projekt

Den größten Raum im theoretischen Teil nahm das individuelle Abschlussprojekt ein. Jede Kandidatin, jeder Kandidat musste sich intensiv mit einem kochspezifischen Thema auseinandersetzen und auf dieser Grundlage ein eigenes Gericht oder Produkt neu erfinden. Nicht nachkochen, sondern denken, entwickeln, begründen – genau das, was eine gute Köchin, einen guten Koch langfristig auszeichnet.

Der SKV gratuliert allen 22 Absolventinnen und Absolventen herzlich zur bestandenen Lehrabschlussprüfung.

pj

Tagliolini
Cacio e Pepe



Carbonaratortelli
auf Pastinakencreme



WALDMEISTER

Das unterschätzte Wildkraut zwischen Tradition und Innovation

Von der Maibowle zur Haute Cuisine: Wie SKV-Präsident Patrick Jageregger das saisonale Kraut neu entdeckt hat

Ich gebe es zu: Lange Zeit habe ich Waldmeister links liegen gelassen. Zu sehr war das Kraut in meinem Kopf mit jener grünen Götterspeise verknüpft, die uns in den 90ern bei jedem Kindergeburtstag aufgetischt wurde: der Wackelpudding. Ein Fehler, wie ich mittlerweile weiß. Denn dieses unscheinbare Wildkraut kann weit mehr als Nostalgie-Bowlen grün zu färben. Es ist Zeit für eine Neubewertung – aus der Perspektive der Profiküche.

Was macht Waldmeister eigentlich besonders?

Waldmeister wächst von März bis Juni in schattigen Laubwäldern – oder bei mir seit zwei Jahren im nördlichen Bereich des Küchengartens, wo die alten Buchen genug Schatten spenden. Das Kraut ist anspruchslos, breitet sich allerdings gerne aus, wenn man es lässt. Die charakteristischen Blattquirle erkennt man schon von weitem. Die kleinen weißen Blüten zwischen April und Juni sind ein verlässlicher Indikator für die Erntezeit. Das Faszinierende am Waldmeister ist sein Aromaprofil: Frisch gepflückt riecht er nach fast nichts. Erst beim Welken – ich hänge die Bündel für 12 bis 24 Stunden in der Küche auf – entfaltet sich sein unverwechselbarer Duft. Verantwortlich dafür ist die Umwandlung von Cumarinynglycosid zu Cumarin. Der süß-würzige, leicht heuartige Geschmack, der dabei entsteht, lässt sich mit nichts anderem vergleichen. Es riecht nach Frühling und Waldspaziergang.

Cumarin: Kenne deine Grenzen

Jetzt wird's ernst, denn hier gibt es rechtliche Fallstricke. Cumarin als isolierter Stoff ist – laut EG-Aromenverordnung Nr. 1334/2008 – in der EU verboten, da der Wirkstoff bei manchen Personen bereits in kleinen Mengen zu gesundheitlichen Schäden führen kann. Cumarinhaltige Pflanzen wie Waldmeister dürfen wir aber verwenden, solange wir die Grenzwerte einhalten.

Die wichtigsten Grenzwerte für unsere Arbeit:

- **Dessertspeisen:** 5 mg Cumarin pro kg
- **Feine Backwaren:** 15 mg/kg
- **Traditionelle/saisonale Backwaren (mit Kennzeichnung):** 50 mg/kg
- **Getränke:** Keine gesetzlichen Grenzwerte, aber Faustregel max. 3 g Waldmeister pro Liter

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) haben eine tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (TDI-Wert) von 0,1 mg Cumarin pro Kilogramm Körpergewicht festgelegt. Überdosierung ist kein Spaß: Kopfschmerzen, Benommenheit und im Extremfall Leberschäden können die Folge sein.





Waldmeisterdrink

Maximal drei Gramm Waldmeister pro Liter Flüssigkeit. Vor der Blüte geerntetes Kraut hat niedrigere Cumarinwerte – also früh ernten und einfrieren. Wird das Kraut richtig dosiert, ist es ungefährlich. Die Volksheilkunde schreibt Waldmeister sogar entzündungshemmende, krampflösende und beruhigende Wirkungen zu und wird auch in Südtirol zu diesem Zweck benutzt. Wissenschaftlich bewiesen ist die Wirkung aber nicht.

Beschaffung und Verarbeitung

Praxistipps

Woher nehmen, wenn nicht stehlen?

Die Saison der Waldmeisterernte ist kurz: Ende März bis Mai, je nach Lage. Zu finden ist das Kraut in diesen Monaten häufig bei Kräuterhändlern am Wochenmarkt oder bei Gemüsebäuerinnen, die Waldmeister anbauen. Aber auch der eigene Anbau lohnt sich: Waldmeister ist pflegeleicht und breitet sich gerne aus. Wichtig sind Schatten und ein nicht zu trockener Boden. Vakuumiert hält er sich problemlos ein Jahr.

Verarbeitung: Was funktioniert

Welken ist Pflicht

Frischer Waldmeister bringt nichts. Ich hänge die Bündel 12 bis 24 Stunden kopfüber in der Küche auf (nicht in der Sonne, sonst wird er bitter). Die Aromenentwicklung spürt man förmlich: Nach ein paar Stunden fängt das Kraut an zu duften.

Einfrieren geht auch

Das aktiviert die Cumarinbildung ebenfalls. Praktisch für

die Vorratshaltung: Portionsweise vakuumieren, dann habe ich auch im November noch Waldmeister-Aroma.

Trocknen intensiviert

Bei max. 35°C im Dörrgerät oder luftig aufgehängt trocknen. Getrockneter Waldmeister hat deutlich mehr Wumms – also sparsamer dosieren. Hält sich kühl und dunkel bis zu sechs Monate.

Der Stängel-Trick

Die Stängel enthalten eine milchige Flüssigkeit, die bitter schmeckt. Deshalb hänge ich Waldmeister-Bündel bei Infusionen kopfüber ein – nur die Blätter haben Kontakt zur Flüssigkeit. So können bittere Geschmacksnoten verhindert werden.

Jenseits der Bowle: Was ich ausprobiert habe

Die nostalgische Maibowle hat ihre Daseinsberechtigung – keine Frage. Aber Waldmeister kann so viel mehr.

Süße Klassiker – neu interpretiert

Waldmeister-Panna Cotta, Sahne mit gewelktem Waldmeister 20 Minuten ziehen lassen, abseihen, mit Gelatine binden. Dazu Erdbeeren oder Rhabarber-Kompott.

Waldmeistersirup ist ein Allzweckwerkzeug. Damit können Buttercreme aromatisiert werden, Sorbets angesetzt oder schnelle Cocktails für die Bar hergestellt werden. Hält sich sechs Monate, wenn man sauber arbeitet.

Waldmeister-Öl mit neutralem Sonnenblumenöl angesetzt – klingt seltsam, funktioniert aber hervorragend als Dessert-Finish. Ein paar Tropfen auf weißer Schokoladenmousse, fertig.

Waldmeister-Zucker: Getrockneter Waldmeister, pulverisiert und mit Zucker vermischt. Perfekt für Makronen oder als Rim für Cocktails.

Herzhaft – hier wird's spannend

Hier trennt sich die Spreu vom Weizen. Waldmeister herzhaft einzusetzen, erfordert Fingerspitzengefühl, aber die Überraschung beim Gast ist jedes Mal grandios.

Waldmeister-Butter zu Spargel Butter mit sehr wenig Waldmeister-Extrakt (5 Tropfen auf 200 g!) aromatisieren. Zu weißem Spargel eine Offenbarung – die leicht süßliche Note harmoniert perfekt.

Waldmeister-Essig setze ich mit Weißweinessig an. Sehr sparsam in Salaten mit Erdbeeren und Ziegenkäse – die Kombination klingt verrückt, funktioniert



Köln

Für mehr VIELFALT am Morgen.



Vertriebspartner für die Gastronomie:
granchefpremiumfood.it



aber. Das Waldmeister-Aroma verbindet süß mit sauer.

Waldmeister in Geflügel-Marinaden: Das Experiment entstand aus der Not heraus. Perlhuhnbrust mit Waldmeister-Jus – sehr dezent, fast unterschwellig. Die Gäste rätseln, was dahinter steckt. Genau so soll es sein.

Waldmeister-Öl in Vinaigrettes für Frühlingsgemüse. Auch hier gilt: Weniger ist mehr. Ein paar Tropfen genügen.

Die größten Fehler

Zu lange ziehen lassen: Bei meiner ersten Panna Cotta habe ich den Waldmeister 2 Stunden in der warmen Sahne gelassen. Das Ergebnis war bitter und ungenießbar. Maximal 20-30 Minuten, dann raus damit.

Zu viel ist zu viel: Die Versuchung ist groß, mehr zu nehmen, wenn man das Aroma noch nicht richtig schmeckt. Nicht machen. Waldmeister braucht Zeit zum Entfalten. Lieber konservativ dosieren und beim nächsten Mal nachjustieren.

Die Stängel-Falle: Einmal habe ich für ein Sorbet die Stängel mitpüriert. Katastrophe – bitterer geht nicht. Seitdem achte ich penibel darauf, dass nur Blätter verwendet werden.

Blühenden Waldmeister verwenden: Hat mehr Cumarin, intensiveres Aroma, aber auch mehr Bitterkeit. Einmal gemacht, nie wieder. Vor der Blüte ernten!

Lebensmittelsicherheit und Dokumentation (leider nötig)

Ich weiß, Papierkram nervt. Aber bei Waldmeister ist er wichtig, schon wegen der Cumarinwerte. Was ich dokumentiere:

- **Lieferantennachweis bei Wildsammlungen** (Sammlerausweis, Bio-Zertifikat)
- **Rückverfolgbarkeit:** Wann geerntet, von wo, von wem
- **Bei eigenem Anbau:** Standort dokumentieren, keine Pestizide
- **Rezepturen mit Mengenangaben** – um Grenzwerte nachweisen zu können
- **Team-Schulung:** Jeder muss wissen, warum wir nicht "nach Gefühl" dosieren

Klingt nach Aufwand, ist aber in 10 Minuten erledigt. Und wenn die Lebensmittelkontrolle kommt, bin ich auf der sicheren Seite.

Waldmeister hat einen Platz verdient

Ich habe drei Jahre gebraucht, um Waldmeister wirklich zu verstehen. Heute würde ich ihn nicht mehr missen wollen. Die kurze Saison macht ihn besonders – Gäste wissen, dass sie nur ein paar Wochen Zeit haben. Durch Einfrieren und Sirup-Herstellung nutze ich das

Aroma ganzjährig, aber die frische Saison bleibt etwas Besonderes.

Die rechtlichen Vorgaben sind klar und leicht einzuhalten, wenn man sauber arbeitet. Die geschmacklichen Möglichkeiten gehen weit über süße Desserts hinaus – wer hier experimentiert, entdeckt neue Dimensionen.

pj



Waldmeisterfeld

Foto: HANS / PIXABAY

Basisrezepturen

Waldmeistersirup (meine Standard-Mischung)

- 500 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 30 g frischer, angewerkter Waldmeister (wichtig: gewogen!)
- 1 Bio-Zitrone in Scheiben

Wasser und Zucker aufkochen, klar einkochen. Waldmeister und Zitrone zugeben, Topf vom Herd, 24 Stunden ziehen lassen (nicht im Kühlschrank, Raumtemperatur). Abseihen, nochmals kurz aufkochen, heiß in sterilisierte Flaschen füllen. Hält sich 6 Monate.

Waldmeister-Extrakt (hochkonzentriert)

- 40 g getrockneter Waldmeister (im Dörrgerät bei 30°C)
- 200 ml Wodka 40% Vol.

Waldmeister mit Wodka in dunkler Flasche ansetzen, 2 Wochen bei Raumtemperatur ziehen lassen, täglich schütteln. Abseihen durch Kaffeefilter. Dosierung: 5-10 Tropfen pro Portion. Extrem ergiebig, hält ewig.

Waldmeister-Butter (für Spargel)

- 200 g weiche Butter
- 5 Tropfen Waldmeister-Extrakt (nicht mehr!)
- Prise Salz
- Optional: Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Alles vermengen, in Folie rollen, kaltstellen. Hält sich eine Woche. Perfekt zu weißem Spargel, gegrilltem Fisch oder Frühlingsgemüse.



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



SKV Jugend Bezirk Eisacktal stellt Weichen für die Zukunft

Am 12. Jänner 2026 traf sich eine Delegation der SKV-Jugend Bezirk Eisacktal im Hotel Löwenhof in Vahrn. Dabei wurden zentrale Schritte für den Aufbau einer funktionierenden Jugendgruppe innerhalb des SKV festgelegt.



Aaron Hofer



Felix Tauber



KM Martin Leitner

Im Mittelpunkt des Treffens stand die Frage, wie junge Köchinnen und Köche künftig stärker vernetzt, sichtbar gemacht und fachlich gefördert werden können. Die geplante Arbeit ruht dabei auf mehreren klar definierten Pfeilern.

Moderner Auftritt und starke Präsenz

Ein Schwerpunkt liegt auf dem äußeren Erscheinungsbild. In den kommenden Monaten sollen Kochjacken in einem jungen, inspirierenden Stil mit Logo gestaltet und angekauft werden. Die Abstimmung dazu erfolgt mit dem SKV-Vorstand. Parallel dazu wird die Jugend ihre Präsenz auf digitalen Plattformen ausbauen. Neben Facebook und Instagram sollen auch Kanäle genutzt werden, die bei Jugendlichen aktuell besonders gefragt sind – vor allem TikTok sowie YouTube für Kurzvideos und Tutorials. Ziel ist es, regelmäßig über Veranstaltungen, Kurse, aktuelle Themen und Trends zu berichten und Einblicke in den Berufsalltag zu geben.

Weiterbildung als Kernaufgabe

Ein zentrales Anliegen ist die fachliche und persönliche Weiterentwicklung. Geplant sind praxisnahe Tutorials, etwa zum richtigen Schleifen von Messern oder zum Verständnis und Lesen eines Lohnzettels. Ebenso sollen aktuelle Foodtrends aufgegriffen und kritisch beleuchtet werden. Damit will die Jugend nicht nur Wissen vermitteln, sondern junge Kolleginnen und Kollegen motivieren

und stärken. Ein fixes Format wird dabei das monatliche Kurzvideo unter dem Titel „Die Jugend kocht“ sein. Abwechselnd gestalten verschiedene Mitglieder ein kurzes Kochvideo, das anschließend veröffentlicht wird.

Blick nach vorne

Bei einer zeitnahen Vorstandssitzung möchten die Jugendlichen persönlich anwesend sein, um ihre Vorhaben vorzustellen. Der offizielle Startschuss für die verstärkte Jugendaktivität ist für Herbst 2026 vorgesehen. Bereits im Vorfeld organisiert die Jugend im Bezirk Eisacktal einen Kurs zum Thema „Künstliche Intelligenz in der Küche“. Dabei soll aufgezeigt werden, wie digitale Werkzeuge sinnvoll und verantwortungsvoll im gastronomischen Alltag eingesetzt werden können.

Nachwuchsarbeit als Schlüssel

Ein Punkt wurde besonders betont: Der Pool an engagierten Jugendlichen muss erweitert werden. Nur mit einer breiten Basis kann die Jugendgruppe langfristig funktionieren. Die gezielte Ansprache und Gewinnung neuer Mitglieder wird daher eine zentrale Aufgabe der kommenden Monate sein. Koordiniert wird die Jugendgruppe Eisacktal von Küchenmeister Felix Tauber.

Aaron Hofer, Felix Tauber
und KM Martin Leitner



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



NEUHEITEN DIE ÜBERZEUGEN



Art. 2861*
FF-Morning-Bites,
schokoladig
Gewicht: 25g, 90 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 982*
FF-Mini-
Amerikaner
Mischkiste,
3-fach sortiert
Gewicht: 25g, 120 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2775*
FF-Mini Funny
Pack
Gewicht: 35g, 80 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2890*
FF-Mini Party Burger
Sesam & Nigella,
geschnitten
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 34743*
HUG Mini-
Universal-
Tartelettes
„Filigrano“, rot
Gewicht: 7,2g, 200 St./Kt.
📦 Service-Welt

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

📦 Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
Lieferung per Paket-
versand 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, Öko-Kontrollstelle, 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!

Buchtipps!



Alexander Herrmann

Ich lieb's

Meine 120 Lieblingsrezepte
& persönlichen
Geschmacksgeheimnisse



Zu Tisch bei Alexander Herrmann.
In diesem sehr persönlichen
Kochbuch versammelt der
Sternkoch seine liebsten und
besten Rezepte aus seinen
erfolgreichsten Büchern,
vollständig überarbeitet und neu
interpretiert.

Dabei trifft Heimat auf
Innovation, Traditionelles
auf angesagte Food-Trends,
Kochkunst auf Herz und
Bauchgefühl - ganz einfach
typisch Alexander Herrmann.

Ob knackige, kreative Salate,
Sättigendes mit Gemüse, Knödeln
oder Pasta, Bewährtes aus der
fränkischen und bayerischen
Küche oder Feines mit Fisch und
Sterneküchen-Charakter: Alle 120
Rezepte in diesem Buch gelingen
problemlos in der eigenen Küche.

Dafür sorgen geniale Hacks,
wichtige Grundrezepte
à la Kochschule und
natürlich die raffinierten
Geschmacksgeheimnisse vom
Sternkoch, gesammelt und
verfeinert in über 30 Jahren
Kochleidenschaft.

Probiert es aus: In dieses
Kochbuch werdet ihr euch
verlieben! Alexander Herrmanns
wohl persönlichstes Buch der
letzten Jahre - ein Muss für alle,
die gutes Essen lieben!

ISBN: 978-3831052202

Preis: 29,95 Euro



VITAMINE

Was bleibt übrig?

Vitamine unter dem Einfluss von Hitze, Wasser und Zeit

Vitamine sind für den menschlichen Körper lebensnotwendig – sie steuern Stoffwechselprozesse, stärken das Immunsystem und liefern Energie. Da der Körper die meisten nicht selbst herstellt, muss die Küche liefern. Für Profiköche stellt sich daher eine entscheidende Frage: Wie viele dieser Nährstoffe kommen nach der Zubereitung tatsächlich auf dem Teller an?

Wasserlöslich oder fettlöslich – der entscheidende Unterschied

Vitamine lassen sich in zwei Gruppen einteilen. Wasserlösliche Vitamine – allen voran Vitamin C und B-Vitamine – reagieren empfindlich auf Hitze, Licht und Sauerstoff und gehen beim Kochen leicht ins Kochwasser über. Fettlösliche Vitamine wie A, D, E und K sind hitzestabiler, benötigen jedoch Fett, um vom Körper optimal aufgenommen zu werden. Die Zubereitungsart entscheidet also darüber, was vom Nährwert eines Gerichts übrig bleibt.

Hitze und Wasser – die größten Verlustquellen

Besonders Vitamin C, das sich beispielsweise Zitrusfrüchten, aber auch in Paprika und Brokkoli finden lässt, reagiert sensibel: Ein erheblicher Teil geht beim Kochen ins Wasser über und wird zusätzlich durch Hitze abgebaut – je länger die Garzeit, desto größer der Verlust. Auch Folsäure, beispielsweise in grünem Blattgemüse und Hülsenfrüchten, zählt zu



Foto: PEGGYCHOUCAIR / PEXELS

den hitzeempfindlichen Nährstoffen. Wer das Kochwasser wegschüttet, verschwendet also mehr als nur Wasser.

Schonend garen – konkret

Dämpfen und Dünsten schonen Vitamine deutlich besser als das klassische Kochen in viel Wasser. Kurze Garzeiten reduzieren Verluste spürbar, Sous-vide-Garen schützt durch niedrige Temperaturen und Sauerstoffarmut besonders effektiv. Muss in Wasser gekocht werden, lohnt es sich, das Kochwasser für Suppen oder Saucen weiterzuverwenden – ein einfacher Schritt mit echtem Mehrwert.

Frische zählt – vom Feld bis zum Teller

Nicht nur die Zubereitung, auch Lagerung und Transport beeinflussen den Vitamingehalt. Vitamin C etwa baut sich bei längerer Lagerung deutlich ab. Kurze Transportwege, rasche Verarbeitung sowie kühle, dunkle Lagerung sind deshalb keine Selbstverständlichkeit, sondern Teil des handwerklichen Anspruchs.

Fett als Verstärker

Ein oft unterschätzter Aspekt: Fettlösliche Vitamine entfalten ihr Potenzial erst mit Fett. Beta-Carotin aus Karotten oder Kürbis – eine Vorstufe von Vitamin A – wird vom Körper deutlich besser aufgenommen, wenn es zusammen mit Öl oder Butter zubereitet wird. Eine kleine Menge Fett, große Wirkung. Wer versteht, wie empfindlich Nährstoffe sind und wie sie gezielt geschützt werden können, kocht nicht nur schmackhafter – sondern auch klüger.

pj



Foto: JANE T.D. / PEXELS



Hansi Baumgartner von Degust
zelebriert seinen Käse

Fotos: PATRICK JAGREGGER

16. INTERNATIONALES KÄSEFESTIVAL

Was riecht denn da?

In Sand in Taufers trafen alpine Käsekultur, Spitzenküche und internationale Gastköche auf ein begeistertes Publikum.

Zwischen dem 13. und 15. März verwandelte sich Sand in Taufers erneut in das Zentrum der europäischen Käsekultur. Beim 16. Internationalen Käsefestival fanden zahlreiche Besucherinnen und Besucher ihren Weg in den Festpavillon, um die beeindruckende Vielfalt handwerklich produzierter Käse aus Südtirol, Italien und ganz Europa zu entdecken.

Über hundert Produzent:innen präsentierten ihre Spezialitäten – von traditionellen Almkäsen über Rohmilchchari-
täten bis hin zu innovativen Interpretationen moderner



v.l.n.r.
SKV-Ehrenpräsident
KM Reinhard Steger,
SKV-Vorstand
Tina Marcelli,
SKV Präsident
KM Patrick Jagregger

Käsekunst, Verkostungen, Fachgespräche und Marktstände schufen eine lebendige Atmosphäre und machten das Festival einmal mehr zu einem wichtigen Treffpunkt für Erzeuger:innen, Gastronomie und Käsefans.

Kulinarische Bühne für Käse

Ein besonderer Publikumsmagnet war die SKV-Show-Cooking-Arena. Unter der ku-



Die Männer im
Glutrausch (MiG)
voll in Action

linarischen Leitung von Tina Marcelli präsentierten renommierte Köchinnen und Köche sowie internationale Gäste ihre kreativen Interpretationen rund um das Thema Käse.

Den Auftakt am Freitag machten unter anderem Ingrid Mocatti, Pasquale Tozzi sowie Ghizlaine und Martin vom Restaurant Daimer. Maria Plankensteiner setzte mit alpiner Produktküche weitere Impulse und zeigte, wie vielseitig regionale Käseprodukte eingesetzt werden können.

Der Samstag brachte weitere Höhepunkte: Ludwig Tschurtschenthaler widmete sich der Burrata und Straciatella aus Südtirol, während Clemens Gesser, Alessandro Bellingeri und Andreas



Sterne Koch **Daniel Hintner** beim Anrichten seines Gerichtes

offenem Feuer neu interpretierte – und damit einen ebenso rauchigen wie unvergesslichen Schlusspunkt setzte.

Wissen, Handwerk und Genuss

Neben den Kochshows standen auch fundierte Verkostungen und Fachbeiträge im Mittelpunkt des Festivals. Käseaffineur Hansi Baumgartner führte Besucher:innen durch die Welt der Reifung und Aromen und vermittelte spannende Einblicke in die Kunst der Käseveredelung. Mit der gelungenen Verbindung aus Markt, Fachwissen und hochkarätiger Küche hat das Käsefestival gezeigt, welche Bedeutung Käse für die alpine Genusskultur besitzt. Für Produzent:innen, Gastronomie und Publikum gleichermaßen bleibt die Veranstaltung ein Fixpunkt im kulinarischen Kalender – und ein inspirierendes Schaufenster für handwerkliche Qualität und kreative Kochkunst.

pj



Sushimeister **Yaoyao Hu** aus Salzburg beim Nudelziehen

Schinharl gemeinsam mit Werner Seebser kreative und internationale Akzente in die Koch-Arena brachten. Auch Yaoyao Hu begeisterte mit einer asiatisch inspirierten Interpretation rund um Käse.

Am Sonntag standen schließlich bekannte Namen der Südtiroler Gastronomie auf der Bühne: Tina Marcelli, Herbert Hintner und Daniel Hintner präsentierten ihre Handschrift der alpinen Küche, während Sara Bertocchi mit modernen Geschmackskombinationen überzeugte. Den Abschluss machte das BBQ-Team „MIG – Männer im Glutrausch“, das Käse über



Die SKV-Show-Cooking-Arena als besonderer Publikumsmagnet



AM 12. MAI FINDET DIE FACHTAGUNG COOLINARIA
IM GUSTELIER IN BOZEN STATT

Impulse für die Küche von morgen

Nachhaltige Küchenkonzepte, zentrale Vorproduktion, Küche der Weltklasse und digitale Gästekommunikation: Die Fachtagung COOLinaria behandelt auch dieses Jahr wieder die zentralen Zukunftsthemen der Gastronomie und begrüßt spannende Expertinnen und Experten aus Italien und Deutschland.

Den Auftakt der COOLinaria 2026 macht **Simon Tress**, der 2025 von Gault&Millau als „Gastronom des Jahres“ ausgezeichnet wurde. In seinem Sternerestaurant auf der Schwäbischen Alb setzt er konsequent auf 100 Prozent Bio, 100 Prozent regional und Zero Waste. Fleisch gibt es bewusst als Beilage – gegen Aufpreis. Gemeinsam mit seinen drei Brüdern hat Simon Tress zudem ein erfolgreiches Unternehmensmodell mit mehreren Restaurants und einer Produktion veganer Gerichte für den Handel aufgebaut. Ein spannender Einblick in eine klare Haltung und unternehmerischen Mut. **Marian Schneider**, der selbst aus der Sterneküche kommt, zeigt, wie zentrale Vorproduktion funktionieren kann: mehrere Restaurants, eine gemeinsame Struktur, klare Abläufe. Ein Modell, das in Zeiten von Personal-mangel und Kostendruck relevanter denn je scheint. **Davide Caranchini** vom Comer See spricht darüber, wie

er sein eigenes Sternerestaurant „Materia“ ganzjährig in einer Sommerdestination wirtschaftlich tragfähig und mit klarer Linie führt.

Ein besonderes Highlight ist ein Gespräch mit **Jan Hartwig**, der genau Mitte Mai Vater wird und sich daher online zuschaltet. Sein Drei-Sterne-Restaurant, das er selbst als „Kneipe“ bezeichnet, ist aktuell das einzige in Deutschland, das zu den „World’s 50 Best Restaurants“ zählt. Seine Küche nennt er „Labor der Liebe“ – und genau darüber wird er sprechen.

Im zweiten Teil des Vormittags geht es um die **digitale Welt** unserer Gäste: Wie verändern sich ihre Erwartungen? Wie kommunizieren wir heute richtig? Und sind humanoide Roboter tatsächlich ein Zukunftsthema für die Küche?

Abschließend teilt Jägerin und Köchin Victoria Walder vom „Speckeggele“ in Schlanders ihre Erfahrungen bei den Aufnahmen zur „Kitchen Impossible“-Folge mit Tim Raue und Sepp Schellhorn und sorgt mittags für authentische Häppchen mit Vinschger Wild.

Nachmittags gibt es zudem die Möglichkeit, in **Workshops** in die **Praxis** zu gehen und in direkten Austausch mit den **Fachleuten** zu treten. Darüber hinaus bleibt Zeit für das genussvolle Verkosten und den **Austausch** mit Berufskolleginnen und -kollegen. Gleich anmelden und Platz sichern!

Quelle: **Gustelier**



Foto: HGV

SAVE THE DATE

Vorläufiges Programm

Dienstag, 12. Mai 2026

von 9.00 bis 14.00 Uhr

- **Die Natur macht den Teller**
Simon Tress, „Gastronom des Jahres 2025“ von Gault&Millau, Sternekoch und Unternehmer, Schwäbische Alb
- **Gastronomie profitabel betreiben: transparent kalkulieren und zentral vorproduzieren**
Marian Schneider, Geschäftsführer der gastroevents GmbH & Co.KG., Koch, Ulm
- **Il pensiero che guida la mia cucina**
Davide Caranchini, Chef e proprietario del ristorante „materia“*, Lago di Como
- **Wieviel Mut braucht Weltklasse?**
Online-Talk mit Jan Hartwig, Restaurant Jan***, „World's 50 Best Restaurants“, München
- **Wer dich online nicht sieht, isst woanders: digitale Gästekommunikation, die entscheidet.**
Veronika Mair, Webmarketing, HGV Bozen
- **Der Roboter am Herd und am Gast: Was er heute schon kann und was (noch) nicht.**
Manuela Pattis, Leiterin HGV-Stabstelle Innovation, HGV Bozen
- **Zwischen Hochsitz, Herd und Fernsehshow**
Victoria Walder, Jägerin, Köchin und „Kitchen Impossible“-Teilnehmerin, Restaurant Speckeggele, Schlanders

Moderation & Trend-Update

Bettina Schmid, Leiterin Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

von 14.30 bis 17.00 Uhr

Praxis-Workshops mit

- Simon Tress „Purer Geschmack auf dem Teller“
- Davide Caranchini „Dal pensiero al piatto“
- Veronika Mair „Digital am Ball bleiben“

Ticket-Gebühr für den Vormittag inklusive trendiger Verpflegung:

179 Euro zzgl. MwSt. | Early bird-Ticket bis 31. März: 149 Euro zzgl. MwSt.

Spezialpreis für HGV- und SKV-Mitglieder:

129 Euro zzgl. MwSt. | Early bird-Ticket bis 31. März: 99 Euro zzgl. MwSt.

Workshops mit begrenzter Teilnehmer:innenzahl: **55 Euro** zzgl. MwSt.

Anmeldung unter **0471 317 777** und **info@gustelier.it**



DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT · HOTEL · RESTAURANT

JETZT CIE BEANTRAGEN

Papierausweis ab August 2026 ungültig

Wir möchten unsere Mitglieder darauf hinweisen, dass ab dem 3. August 2026 die herkömmliche Identitätskarte aus Papier ihre Gültigkeit verliert, unabhängig vom Ablaufdatum.

Foto: GEMEINDE PFALZEN



Wir empfehlen allen, die noch einen Papierausweis besitzen, rechtzeitig die elektronische Identitätskarte (CIE – Carta d'identità elettronica) beim Gemeindeamt ihres Wohnsitzes zu beantragen.

Die CIE dient nicht nur als offizielles Ausweisdokument, sondern auch als digitale Identität, mit der Sie schnell auf ausgewählte Online-Dienste von Behörden und privaten Anbietern zugreifen können. Zudem kann die Karte über die App „CIE Sign“ für eine qualifizierte elektronische Signatur (FEA – Firma Elettronica Avanzata) genutzt werden.

red

PR-INFO

In der Welt gewachsen, in Südtirol veredelt

Zum Ursprung der edlen Mischungen von Alps Coffee

Das Geschmackserlebnis eines Kaffees beginnt mit seiner Herkunft. Alps Coffee setzt hierbei auf Rohkaffee von sorgfältig ausgewählten Produzenten aus 17 verschiedenen Ländern im sogenannten Kaffeegürtel, der sich um den Äquator erstreckt. Die Veredelung von erlesenem Rohkaffee zu geschmacklich vollendeten Mischungen erfordert ein harmonisches Zusammenspiel dreier wesentlicher Faktoren: optimale Anbau- und Erntebedingungen, eine schonende Röstung und die richtige Zubereitung.

Eine lange Reise bis zum Genuss

Vom Ursprung bis zur Röstung durchläuft der Kaffee zahlreiche Verarbeitungsschritte: Nach der Ernte werden die Kaffeekirschen trocken oder nass aufbereitet, gereinigt, sortiert und klassifiziert. Dies geschieht teils von Hand, teils maschinell. Erst nach der Qualitätsprüfung gelangt der selektierte Rohkaffee in die Rösterei. Hier veredeln die Experten von Alps Coffee ihn zu feinsten Mischungen, den sogenannten Blends. Bereit, die Sinne der Kaffeeliebhaber zu begeistern.

alps-coffee.it

Nach der **Qualitätsprüfung** gelangt der **selektierte Rohkaffee** in die **Rösterei**, wo er von den **Experten** von Alps Coffee zu feinsten Mischungen veredelt wird.



Fotos: ALPS COFFEE / FLORIAN ANDERGASSEN

DUAL CLEAN, EFFIZIENZ UND NATUR CLEVER KOMBINIERT.



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

NEUES PRODUKTSORTIMENT
SCHAU **REIN**



HYGAN

Innovative Cleaning Products

HYGAN GmbH

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

www.hygan.eu



SENONER

BOZEN . GIRLAN . INNSBRUCK

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

www.senoner.net



follow us