

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



LET'S COOK IT
ist mehr als ein
Wettbewerb – es ist
ein Signal!
S. 22

Stark am Herd

AUSGLEICH, ERNÄHRUNG, BEWEGUNG

NR. 7-8 / 2026 // 42. JAHRGANG

FORST 0,0%
Citrus & Herbs
ERFRISCHEND NATÜRLICH

Natural flavoured, harmonisch erfrischend
mit herber Zitrusnote im Geschmack.

0,0% ALCOOL. 100% FORST.




SPEZIALBIER-
BRAUEREI



BIRRA - BIÈRE - BEER - BIER

 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it



Wer keine Zeit für seine Gesundheit hat, wird später viel Zeit für seine Krankheiten brauchen."

Sebastian Kneipp

AKTUELL

- 9** Antrittsbesuch beim HGV
Gemeinsam für
Südtirols Gastronomie
- 13** Branchentreffen für ein neues
kulinarisches Leitbild

THEMA

- 15** Feuer, Druck und Leidenschaft
Gesundheit in der Küche

YOUNG CHEFS

- 22** Let's Cook It - Wettbewerb
Ab ins Ungewisse

BEZIRKE

- 25** Betriebsbesichtigung
Hotel Purvita by Oberlechner
in Meransen
- 27** Betriebsbesichtigung bei Capriz
Wo Natur den Käse vollendet
- 28** Ausflug nach Kufstein
und Besichtigung der
Glasmanufaktur Riedel
- 29** Spurensuche in Sizilien

SZENE

- 30** 50 Jahre Kaiserhof
Kulinarische Zeitreise
- 32** COOLinaria
Arbeiten in „der schönsten
Branche der Welt“

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Follow us



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

THEMA

Feuer, Druck
und Leidenschaft

14



KLEINE PAUSEN.
GROSSE WIRKUNG.

- Gesunder Körper
= starke Leistung
- Bewegung
 - Ernährung
 - Erholung
 - Ergonomie
 - Achtsamkeit
- Wasser
trinken.
Leistung
stärken.

AKTUELL

Gentechnik Light
Die neue EU-Richtlinie
fürs Gemüse

06



SZENE

50 Jahre Kaiserhof
Eine kulinarische Zeitreise
durch fünf Jahrzehnte

30



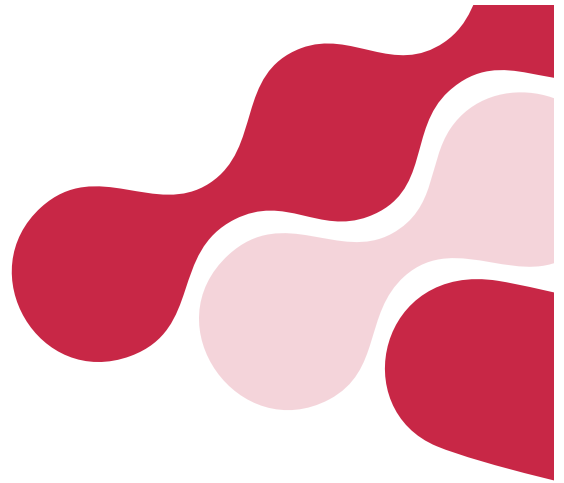
YOUNG CHEFS

Maturaprojekt
Tradition wird zur Praline

20



v.l.n.r. Anna Höfler,
Lena Karnutsch
und Julia Plunger



GESUNDHEIT, TALENTFÖRDERUNG & ZUSAMMENHALT

Stark am Herd – stark für das Leben

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

Leidenschaft, Handwerk und Zusammenhalt – diese drei Begriffe beschreiben unseren Beruf wohl besser als jede andere Kombination. Sie prägen den Alltag in unseren Küchen, begleiten junge Talente auf ihrem Weg und verbinden Generationen von Köchinnen und Köchen.

Genau deshalb widmen wir das Titelthema dieser Ausgabe einem Aspekt, der lange zu wenig Beachtung gefunden hat: der Gesundheit im Kochberuf. Wer Tag für Tag Höchstleistungen erbringt, wer unter Zeitdruck arbeitet, Verantwortung trägt und gleichzeitig Kreativität auf den Teller bringt, weiß, wie anspruchsvoll unser Beruf sein kann. Eine erfolgreiche Karriere in der Gastronomie ist kein Sprint, sondern ein Marathon. Umso wichtiger ist es, auf den eigenen Körper und die eigene Gesundheit zu achten. Denn nur wer langfristig leistungsfähig bleibt, kann seine Leidenschaft über Jahrzehnte hinweg ausüben.

Neben der Gesundheit blicken wir diesen Sommer aber auch auf andere Themen: Mit beeindruckendem Können, Kreativität und Begeisterung haben die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer von „Let’s Cook It“ bewiesen, wie viel Potenzial in unserem Nachwuchs steckt. Solche Veranstaltungen sind weit mehr als Wettbewerbe – sie sind ein Schaufenster für die Zukunft unserer Branche und ein wichtiger Beitrag zur Förderung junger Talente.

Mit Blick nach vorne lade ich Sie bereits jetzt herzlich zu unserer 55. Mitgliederversammlung am 7. November 2026 einladen. Sie bietet die Gelegenheit, Rückschau zu halten, neue Impulse mitzunehmen und gemeinsam die Zukunft unseres Verbandes mitzugestalten. Vor allem aber ist sie ein Ort der Begegnung, des Austauschs und der gelebten Kollegialität.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre, viele neue Erkenntnisse und vor allem Freude an unserem schönsten Beruf der Welt.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknacht
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

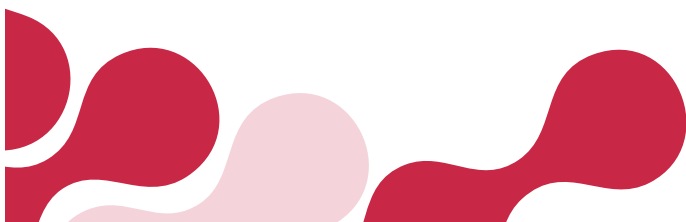
Illustrationen: Chiara Rovescala
Druck: Unionprint Meran

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:
Stark am Herd

Foto: KI GENERIERT



Ran an den Herd und ab ins Ungewisse

Die 5. Auflage von „Let's Cook It“ zeigt eine starke Leistung der europäischen Nachwuchsköchinnen und -köche.

Lesen Sie weiter
auf den Seiten 22-23



TERMINE

19. BIS 22. OKTOBER 2026

Messe Hotel, Bozen

07. NOVEMBER 2026

SKV-Mitgliederversammlung, Bozen

17. NOVEMBER 2026

Gustoso im Gustelier, Bozen



GENTECHNIK LIGHT – UND KEINER SIEHT'S

Was künftig im Gemüse steckt und warum es nicht draufsteht

Eine neue EU-Verordnung zielt darauf ab, bestimmte Pflanzen, die gentechnisch verändert wurden, in Zukunft nicht mehr kennzeichnen zu müssen. Wird die Verordnung genehmigt, zieht sie Konsequenzen mit sich: für Einkauf, Qualität und Gästekommunikation.

Der Rat der Europäischen Union hat im April 2026 eine überarbeitete Regelung zu sogenannten Neuen Genomischen Techniken (NGT) angenommen. Für Küche und Gastronomie könnte sich damit mehr ändern, als auf den ersten Blick sichtbar ist – vor allem, was Einkauf, Gästekommunikation und Qualitätsversprechen betrifft.

Was sind NGTs?

Seit Jahren wird in der Europäischen Union darüber debattiert, wie bestimmte Neue Genomische Techniken rechtlich behandelt werden sollen. NGTs wie die CRISPR/Cas-Methode (Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats) erlauben es, das Erbgut von Pflanzen gezielt zu verändern, ohne dabei Fremdgene einzuschleusen. Das unterscheidet sie grundlegend von klassischer Gentechnik (GVO). Jetzt liegt eine erste Antwort vonseiten der EU vor, die allerdings noch der formalen Zustimmung des europäischen Parlaments bedarf.

Wird die Verordnung genehmigt, könnte sie 2028 in Kraft treten.

Zwei Kategorien – zwei Regelwerke

Die Verordnung teilt NGT-Pflanzen in zwei Gruppen:

- **Kategorie 1**

(NGT-1) umfasst Pflanzen, deren Veränderungen auch durch konventionelle Züchtung oder natürliche Prozesse hätten entstehen können. Sie werden wie traditionell gezüchtete Sorten behandelt und müssen nicht als gentechnisch verändert gekennzeichnet



**Vom Hof auf den Tisch
frisch, regional, verlässlich.**



In unserem Sortiment steckt mehr als Qualität: Es ist die Leidenschaft heimischer Bäuerinnen und Bauern, die täglich ihr Bestes geben. Als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Gastronomie pflegen wir den direkten Kontakt zu den Produzentinnen und Produzenten, setzen auf kurze Transportwege und transparente Vermarktung. So stärken wir lokale Kreisläufe und schaffen nachhaltige Wertschöpfung in der Region.



werden. Lediglich das Saatgut muss entsprechend gekennzeichnet werden.

- **Kategorie 2**

(NGT-2) betrifft komplexere Eingriffe. Hier bleibt das bisherige GVO-Recht in Kraft: Zulassungspflicht, Rückverfolgbarkeit, und Kennzeichnung sind notwendig. Mitgliedstaaten können den Anbau von NGT-2-Pflanzen auf ihrem Gebiet auch untersagen.

Was das für den Einkauf bedeutet

Der entscheidende Punkt für die Gastronomie: Viele pflanzliche Zutaten könnten künftig genomisch bearbeitet sein, ohne dass das auf dem Etikett steht. Wer seinen Gästen gegenüber Transparenz zusichern will – oder auf NGT-freie Rohstoffe setzt – muss das aktiv rückverfolgen, dokumentieren und mit den Lieferant:innen klären.

Ein wichtiger Fixpunkt bleibt bestehen: Bio-Produkte sind nach der EU-Öko-Verordnung weiterhin strikt gentechnikfrei. Für Betriebe, die konsequent auf Bio setzen, ändert sich in dieser Hinsicht also nichts.

Gästekommunikation wird zur Eigenverantwortung

Bislang gab es eine gesetzliche Kennzeichnung auf die man verweisen konnte, wenn Produkte genomisch

editiert wurden. Stimmt das Europäische Parlament der Verordnung zu, entfällt diese Kennzeichnungspflicht bei NGT-1-Produkten. Wer künftig sagt „bei uns kommt keine Gentechnik auf den Teller“, muss das selbst belegen – über Lieferantenverträge, Herkunftsnachweise und aktives Qualitätsmanagement.

Das ist nicht unbedingt ein Rückschritt, sondern kann auch eine Chance darstellen: Betriebe, die das Qualitätsmanagement ernstnehmen, können sich damit klar von anderen Bewerber:innen abheben.

Chancen und offene Fragen

NGT-Pflanzen versprechen höhere Erntesicherheit, bessere Resistenzen gegen Klimaextreme und langfristig stabilere Rohstoffpreise. Das klingt gut – und mag es auch sein. Gleichzeitig bleiben Fragen offen: Wer hält die Patente auf diese Sorten? Welche Abhängigkeiten entstehen für Landwirt:innen und damit letztlich für die gesamte Lieferkette? Diese politischen Debatten sind noch nicht abgeschlossen.

Die neue NGT-Verordnung verschiebt Verantwortung: weg von gesetzlicher Kennzeichnung, hin zu aktivem Qualitätsmanagement in den Betrieben. Für Köche und Köchinnen bedeutet das: genauer hinschauen, gezielter fragen – und das eigene Qualitätsversprechen gegenüber den Gästen klarer formulieren als bisher.

pj

”

Bio-Produkte sind nach der EU-Öko-Verordnung weiterhin strikt gentechnikfrei



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

spezialist garantieren wir Ihnen höchste Qualität, lückenlose Rückverfolgung der Lieferkette bis zum Fangplatz und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Von Argentinischen Garnelen bis Zander: Mit uns als Partner machen Sie sicher einen guten Fang, denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



v.l.n.r. HGV-Abteilungsleiterin People & Culture **Alexandra Silvestri**,
 SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**, SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**,
 HGV-Präsident **Klaus Berger** und
 HGV-Vizepräsidentin **Judith Rainer**



Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

Ein Neuanfang setzt auf gemeinsame Tradition

Der HGV hat eine neue Führung. Das erste Treffen mit den Partnern des SKV viel positiv aus: Fokus auf gemeinsame Projekte, Aus- und Weiterbildung sowie die Stärkung des Berufsstandes

Im Rahmen eines offiziellen Antrittsbesuchs trafen sich die Führungsspitzen des Südtiroler Köcheverbandes - SKV und des Hoteliers- und Gastwirteverbandes - HGV, um aktuelle Herausforderungen und zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten für die Südtiroler Gastronomie zu diskutieren. Das Treffen stand ganz im Zeichen eines offenen Austauschs und der gemeinsamen Zielsetzung, die Branche nachhaltig zu stärken und weiterzuentwickeln.

An dem Gespräch, bei dem aktuelle Heraus-

forderungen und zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten für die Südtiroler Gastronomie diskutiert wurden, nahmen SKV-Präsident Patrick Jageregger, HGV-Präsident Klaus Berger, HGV-Vizepräsidentin Judith Rainer, SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich sowie Alexandra Silvestri, Leiterin der Abteilung People & Culture des HGV, teil.

Im Mittelpunkt des Treffens standen verschiedene Themenbereiche, die für die Zukunft der Gastronomie von zentraler Bedeutung sind. Dabei wurden Möglichkeiten für eine noch

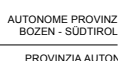
Fortsetzung auf Seite 11

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

KURSE UND LEHRGÄNGE
 DER BERUFLICHEN
 WEITERBILDUNG



Kursinformationen



PROVINCIA AUTONOMA
 DI BOLZANO - ALTO ADIGE



Berufsbildung



Emma Heltenstainer
 Berufsbildungszentrum
 Gastronomie und Kulinarik



Landesberufsschule für das
 Gastgewerbe SAVOY



Landesberufsschule
 KAISERHOF



**Weil ich
Qualität
will.**

Debora Vivarelli,
Südtiroler Tischtennisspielerin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.

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

qualitaetsuedtirol.com

Debora Vivarelli
Tischtennisspielerin



”

Das Treffen stand ganz im Zeichen eines offenen Austauschs und der gemeinsamen Zielsetzung, die Branche nachhaltig zu stärken und weiterzuentwickeln.

engere Zusammenarbeit zwischen den beiden Organisationen ausgelotet. Besonderes Augenmerk galt gemeinsamen Projekten, der Förderung des gastronomischen Nachwuchses sowie der Weiterentwicklung von Aus- und Fortbildungsangeboten für Fachkräfte in Küche und Gastronomie.

Darüber hinaus wurde über die Organisation gemeinsamer Wettbewerbe und Veranstaltungen gesprochen, die dazu beitragen sollen, die Attraktivität der gastronomischen Berufe weiter zu steigern und Talente sichtbar zu machen. Beide Verbände sehen darin eine wichtige Chance, junge Menschen für eine Karriere in der Gastronomie zu begeistern und gleichzeitig die hohe Qualität der Südtiroler Gastronomie zu unterstreichen.

Ein Schwerpunkt lag auf dem Thema Fachkräftesicherung. Die Teilnehmer:innen waren sich einig, dass nur durch eine enge Zusammenarbeit aller Akteurinnen und Akteure langfristig erfolgreiche Lösungen entwickelt werden können. Aus diesem Grund soll der Austausch zwischen HGV und SKV künftig weiter intensiviert werden.

Die Gesprächspartner:innen vereinbarten, sich künftig regelmäßig zu treffen, um aktuelle Entwicklungen zu besprechen, gemeinsame Initiativen voranzutreiben und Synergien bestmöglich zu nutzen. Ziel ist es, die Interessen

der Gastronomiebetriebe und der Fachkräfte noch stärker zu bündeln und die Südtiroler Gastronomie gemeinsam zukunftsfit zu machen.

„Die Herausforderungen unserer Branche können wir am besten gemeinsam angehen. Der regelmäßige Dialog und die enge Zusammenarbeit zwischen HGV und SKV schaffen dafür eine wichtige Grundlage“, betont SKV-Präsident Patrick Jageregger. Mit dem Antrittsbesuch wurde ein wichtiger Schritt gesetzt, um die Partnerschaft zwischen HGV und SKV weiter auszubauen und die Südtiroler Gastronomie gemeinsam erfolgreich in die Zukunft zu führen.

red

PR-INFO

Erfolgreich regional

Regionalität sichtbar machen

Das Beratungsprogramm „Erfolgreich regional“ unterstützt Südtirols Küchen dabei, heimische Produkte einzusetzen und deren Herkunft zu kommunizieren. Vier Regio-Expert:innen begleiten Gastbetriebe direkt vor Ort, praxisnah und individuell.

„In jedem Betrieb ist es immer wieder eine andere Situation. Deswegen ist wichtig, zuerst hinzuhören“, sagt Regio-Experte Egon Heiss. Der Küchenchef des Castel Fragsburg begleitet Betriebe dabei, Regionalität glaubwürdig umzusetzen. Es gehe auch darum, den eige-

nen Aufwand sichtbarer zu machen.

„Die Wertschätzung der Gäste muss durch Kommunikation erhöht werden“, so Heiss. Auch Thomas Kostner beobachtet, dass viele Küchen bereits regional arbeiten. „Aber oft kommt das nicht an den Gast als Information“, sagt er. Gemeinsam mit den Betrieben entwickelt er konkrete Maßnahmen – etwa neue Menütex te oder QR-Codes mit zusätzlichen Informationen.

Margit Mair, Fachlehrerin für Kochen am Berufsbildungszentrum Emma Helenstainer, betont die Bedeutung vom Bewusstsein innerhalb des Gastbetriebs: „Sobald das Team versteht, warum ein Produkt verwendet wird und woher es stammt, steigt die Identifikation deutlich, ebenso wie die Motivation und die Sorgfalt in der Zubereitung.“ Der vierte der Regio-Experten, Reinhard Steger,

sieht in der Herkunftskommunikation auch eine strategische Chance für die Betriebe. „Heute möchten viele wissen, woher Lebensmittel kommen“, erklärt er. Gäste interessieren sich zunehmend für Zusammensetzung der Nahrungsmittel und regionale Kreisläufe. Wer diese Informationen sichtbar mache, könne das eigene Angebot klarer positionieren.

Die Kosten für das zweiteilige Beratungsprogramm „Erfolgreich regional“ können mit einem De-minimis-Beitrag der EU geringgehalten werden.

Interessierte Betriebe können sich weiterhin anmelden:

tourismut.com/erfolgreich-regional



Egon Heiss bei einer seiner Beratungen im Rahmen des Beratungsangebots „Erfolgreich regional“.

Foto: IDM SÜDTIROL-ALTO ADIGE/ÜBERALL

Scanne mich! >>



Qualität hat viele Steakholder



Und alle wollen ein Stück davon.

Gemeinsam mit dem Südtiroler Viehvermarktungskonsortium KOVIEH garantieren wir Fleisch aus 100 % Südtiroler Rinderhaltung. Jeder Schritt folgt strengen Kriterien und ist lückenlos rückverfolgbar.

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it





Auf dem Weg zu einem *kulinarischen Leitbild*

Bei einem Arbeitstreffen zur Zukunft der Südtiroler Küche diskutieren Vertreter:innen aus Gastronomie, Landwirtschaft, Wirtschaft und verschiedenen Verbänden Herausforderungen, Chancen und die kulinarische Identität der Zukunft.

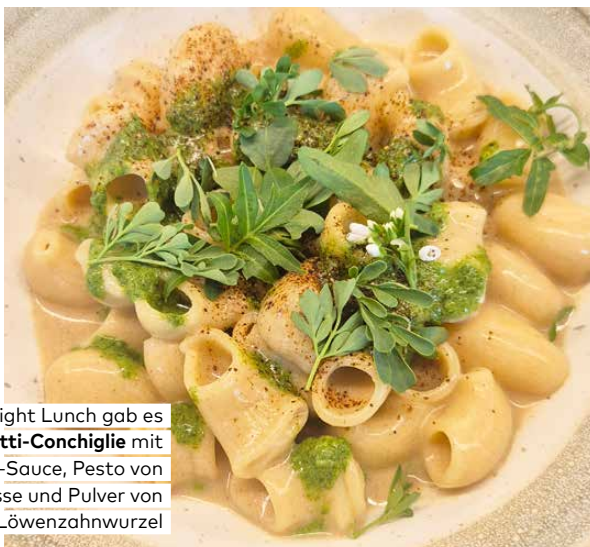
Auf Einladung der IDM Südtirol und unter der Leitung von Sternkoch Norbert Niederkofler trafen sich kürzlich im Atelier Moessmer in Bruneck Vertreterinnen und Vertreter aus Gastronomie, Landwirtschaft, Tourismus, Wirtschaft und verschiedenen Verbänden zu einem ersten Arbeitstreffen zur Zukunft der Südtiroler Küche. Im Mittelpunkt des Austauschs stand die Entwicklung der Südtiroler Kulinarik seit dem Start der Initiative „Cook the Mountain“ im Jahr 2008. Gemeinsam wurde

reflektiert, welche Veränderungen die Branche in den vergangenen Jahren geprägt haben, welche Herausforderungen und Chancen sich daraus ergeben und welche Entwicklungen für die Zukunft von Bedeutung sein werden.

Die Teilnehmer:innen diskutierten darüber, wo die Südtiroler Küche heute steht und welche gemeinsamen Ziele für die kommenden Jahre verfolgt werden sollen. Dabei wurden erste Handlungsfelder definiert und mögliche Maßnahmen erörtert, um die regionale Kulinarik nachhaltig weiterzuentwickeln.

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der Ausarbeitung eines „Manifests der Südtiroler Küche“. Dieses soll die Werte, Ziele und die zukünftige Ausrichtung der Südtiroler Kulinarik festhalten und gleichzeitig die Bedeutung der italienischen Küche als immaterielles UNESCO-Kulturerbe berücksichtigen.

Das Treffen war als offener Dialog angelegt und bot Raum für unterschiedliche Perspektiven und konstruktive Diskussionen. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für weitere Arbeitstreffen, die bereits geplant sind. Ziel ist es, gemeinsam ein starkes Manifest zu erarbeiten, das als Orientierung für die zukünftige Entwicklung der Südtiroler Küche dienen soll.



Als kleinen Light Lunch gab es **Felicetti-Conchiglie** mit Kvass-Sauce, Pesto von Brunnenkresse und Pulver von der Löwenzahnwurzel

pj



KLEINE PAUS
GROSSE W



Foto: KI GENERIERTES BILD

STARK AM HERD

Feuer, Druck und Leidenschaft

Warum Köche und Köchinnen nur dann 40 Jahre im Beruf bestehen, wenn sie ihren Körper so ernst nehmen wie ihre Messer.

Es ist kurz vor Servicebeginn. In der Küche steigt die Hitze, die ersten Pfannen zischen, Messer schlagen rhythmisch auf Schneidebretter. Der Adrenalinspiegel steigt, der Puls auch. Für viele Köchinnen und Köche ist genau das der Moment, der ihren Beruf so besonders macht.

Doch hinter der Faszination der Küche steckt eine Realität, über die lange kaum gesprochen wurde: Der Kochberuf gehört zu den körperlich und mental belastendsten Handwerksberufen überhaupt. Um über Jahrzehnte gesund und leistungsfähig zu bleiben, braucht es mehr als Leidenschaft – es braucht Strategie.

Ein Beruf am Limit

Lange Arbeitstage sind in der Gastronomie eher Regel als Ausnahme. Studien zeigen, dass viele Köchinnen und Köche über 60 Stunden pro Woche arbeiten. Gleichzeitig herrschen Hitze, Zeitdruck und ein hoher Qualitätsanspruch. Diese Kombination hinterlässt Spuren. Untersuchungen zur Gesundheit von Küchenpersonal zeigen, dass viele Köchinnen und Köche regelmäßig unter Rücken-, Nacken- oder Schulterschmerzen leiden. Stundenlanges Stehen, schweres Heben und repetitive Bewegungen – etwa beim Schneiden oder Rühren – belasten den Bewegungsapparat dauerhaft. Dazu kommt der mentale Druck: Nur wenige Sekunden können über Temperatur, Präsentation und Qualität eines Gerichts entscheiden. Fehler passieren öffentlich, unter den Augen von Gästen und Team.

Viele Köch:innen funktionieren oft über Jahre hinweg im permanenten Hochleistungsmodus, eine Tatsache, die auch der Ernährungstherapeut der Brixana in Brixen, **Christian Thaler**, bestätigt, wenn er sagt: „Stress ist das größte Problem beim Kochberuf.“

Stress ist aber nicht nur anstrengend, sondern stellt auch ein langfristiges Gesundheitsrisiko dar: „Stress bedeutet einen hohen Cortisolspiegel im Blut – und ein erhöhter Cortisolspiegel erhöht das Risiko für Entzündungen, Gewichtszunahmen, Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes mellitus und Herz-Kreislaufkrankungen“, so Thaler im Interview mit der SKV-Zeitung. „Der SKV hat sich umgehört, wie Köchinnen und Köche ihre körperliche und mentale Gesundheit pflegen können.“

Fortsetzung auf Seite 17



NO NEED FOR MEAT



GOURMET

PFLANZLICH KOCHEN, GENUSS SERVIEREN



NEU
IM SORTIMENT

Entdecken Sie unser neues
NO NEED FOR MEAT Sortiment auf
www.kotanyigourmet.com



Entdecken Sie unser
umfangreiches Sortiment bei



Der Körper als wichtigstes Werkzeug

Ein Koch arbeitet mit Messern, Pfannen und Lebensmitteln. Doch das wichtigste Werkzeug ist sein Körper. Wer dauerhaft in der Küche bestehen will, muss ihn pflegen wie ein gutes Messer: regelmäßig, bewusst und konsequent.

Während die Küchenarbeit bestimmte Muskelgruppen ständig beansprucht, bleiben andere unterfordert. Regelmäßiges Kraft- und Stabilisationstraining kann helfen, Überforderung vorzubeugen und Ausgleich zu schaffen. Besonders wichtig sind dabei Übungen für Rumpf, Beine und Schultern – jene Bereiche, die in der Küche tagtäglich gefordert werden.

Chiara Maria Bayer, die im Krankenhaus Sterzing als Physiotherapeutin tätig ist, empfiehlt deshalb ein gezieltes Ausgleichstraining: „Sehr wirksam sind kurze, regelmäßige Mobilisationsübungen für die Brustwirbelsäule und den Schultergürtel sowie gezieltes Rumpfttraining“, sagt Bayer.

Dabei können schon wenige Minuten am Tag Wirkung zeigen: „Das Dehnen der Brustmuskulatur, Schulterkreisen und stabile Planks können Beschwerden deutlich reduzieren“, sagt Bayer, die betont, dass hierbei

vor allem die Regelmäßigkeit im Vordergrund stehen sollte – nicht die Intensität.

Kleine Veränderungen, große Wirkung

Oft sind es nicht spektakuläre Maßnahmen, sondern kleine Veränderungen im Alltag, die langfristig den Unterschied machen. Dabei müssen auch ergonomische Faktoren wie die Arbeitshöhe oder das richtige Schuhwerk berücksichtigt werden: „Falsche Arbeitshöhen führen häufig zu dauerhaftem Vorbeugen und Fehlhaltungen im Bereich von Hals- und Lendenwirbelsäule“, sagt Chiara Maria Bayer, „und diese Fehlhaltungen können langfristig zu chronischen Nacken- und Rückenschmerzen führen“. Auch ungeeignetes Schuhwerk oder fehlende Anti-Ermüdungsmatten können die Belastung erhöhen, erklärt die Expertin. Sie weiß, dass solche einfachen Anpassungen häufig unterschätzt werden. Aber: Ergonomie ist kein Luxus – sie entscheidet darüber, ob Köchinnen und Köche nach nach vielen Jahren in der Küche noch beschwerdefrei arbeiten können.

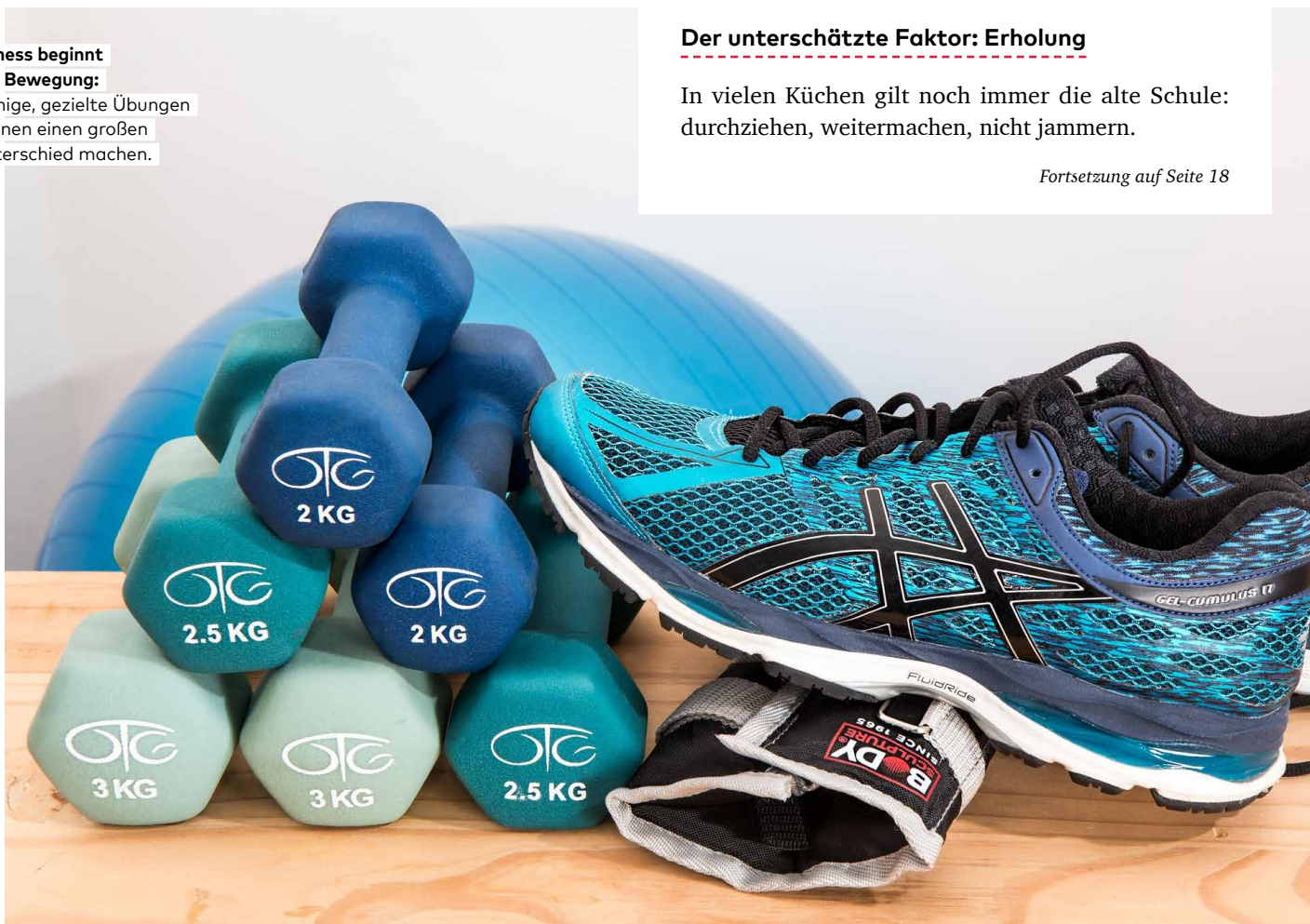
Neben ergonomischen Faktoren und Ausgleichstraining im Alltag, spielt auch die Teamorganisation eine wichtige Rolle: Wer Aufgaben sinnvoll verteilt, unnötige Wege vermeidet und Abläufe klar strukturiert, reduziert körperliche Belastung und Stress gleichzeitig.

Der unterschätzte Faktor: Erholung

In vielen Küchen gilt noch immer die alte Schule: durchziehen, weitermachen, nicht jammern.

Fortsetzung auf Seite 18

Fitness beginnt mit Bewegung:
wenige, gezielte Übungen können einen großen Unterschied machen.



Um in langen Servicezeiten konzentriert zu bleiben, soll ausreichend Flüssigkeit konsumiert werden.

Doch moderne Arbeitsmedizin zeigt klar: Regeneration ist entscheidend für langfristige Leistungsfähigkeit. Schlafmangel, chronischer Stress und fehlende Erholungsphasen erhöhen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Burnout und Stoffwechselprobleme. Gerade in einem Beruf, der häufig bis spät in die Nacht dauert, wird guter Schlaf zum entscheidenden Gesundheitsfaktor.

„Regeneration ist ein zentraler Bestandteil der Leistungsfähigkeit“, sagt Bayer. Und weiter: „Chronischer Stress und Schlafmangel führen zu einer deutlich schlechteren Muskelregeneration und erhöhen das Risiko für Verletzungen und Schmerzen“. Gerade weil der Kochberuf so intensiv ist, sei es wichtig, bewusste Erholungsphasen einzuplanen. Auch kurze Pausen sind wichtig.

Ironie des Berufs:

Köch:innen essen oft schlecht

Es ist ein Paradox der Gastronomie: Menschen, die täglich für andere kochen, ernähren sich selbst oft schlecht und unregelmäßig. Zwischen Mise en place, Service und Abbau bleibt selten Zeit für eine ausgewogene Mahlzeit. Stattdessen dominieren schnelle Snacks oder



Foto: PEXELS

späte, schwere Mahlzeiten nach Feierabend. Die stabile Energieversorgung durch regelmäßige und ausgewogene Mahlzeiten ist in einem körperlich intensiven Beruf wie dem Kochberuf aber besonders wichtig.

Wie der Ernährungstherapeut Christian Thaler erklärt, kann der Stress im Kochberuf zwar nicht vermieden werden, aber man kann versuchen, den Cortisolspiegel niederzuhalten. Und dabei spielt die Ernährung eine wichtige Rolle: „Es geht nicht nur darum, was man isst, sondern auch wie man isst“, weiß Thaler.

Er betont, wie wichtig es ist, sich fürs Essen Zeit zu

NIEDERBACHER

GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich



Vertrauen verpflichtet.

Für reibungslose Technik – bei jedem Wetter.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



nehmen, sich hinzusetzen und zu versuchen, lange zu kauen und ausreichend zu trinken – „am besten nach jedem dritten oder vierten Bissen einen Schluck“, so der Ernährungstherapeut der Brixana.

„Durch bewusstes Essen schaffen wir es abzuschalten, zur Ruhe zu kommen und besonders den Cortisolspiegel im Laufe des Tages zu senken“.

Neben dem *Wie* spielt auch das *Was* eine entscheidende Rolle: Statt dem schnellen Snack nach Feierabend sollen bewusste Mahlzeiten eingenommen werden, die wichtiger Nährstoffe liefern.

„Bei Hauptmahlzeiten sollten Salat oder rohes Gemüse nicht fehlen – diese liefern Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien“, weiß Thaler. Komplexe Kohlenhydrate wie Reis, Kartoffeln oder Vollkornbrot liefern hingegen ausreichend Energie für die anstrengenden Arbeitsstunden und vermeiden den gefährlichen Heißhunger.

Denn, wie der Ernährungstherapeut erklärt, sind Heißhungerattacken nicht harmlos: „Heißhunger führt dazu, dass unbewusst mehr verkostet wird und die Versuchung auf Zucker steigt – was wiederum schlecht für den Cortisolspiegel ist und das Risiko für Herz-Kreislauf- und Stoffwechselerkrankungen erhöht.“

Trinken, trinken, trinken

Um über lange Services hinweg konzentriert zu bleiben muss ausreichend Flüssigkeit konsumiert werden – auch deshalb, weil man in der Küche oft hohen Temperaturen ausgesetzt ist.

„Köch:innen sind dauernd Hitze ausgesetzt und sollten regelmäßig Wasser trinken – mindestens 200 ml alle 60 Minuten“, so Thaler. Am Ende des Tages sollen so mindestens zwei Liter Wasser getrunken werden. Wer zu wenig trinkt erhöht das Risiko für Kopfschmerzen, Konzentrationsschwäche, Schwindel und Müdigkeit und schadet dadurch nicht nur der eigenen Gesundheit, sondern riskiert auch einen Leistungsabfall. Zudem kommt eine Tatsache, die

für manche Köchinnen und Köche besonders schwer zu verdauen ist: „Alle diese Risiken können zusätzlich durch einen erhöhten Kaffeeconsum verstärkt werden“, weiß der Ernährungstherapeut.

Die neue Küchenkultur

Die Gastronomie verändert sich. Junge Köchinnen und Köche stellen andere Fragen als frühere Generationen.

Sie wollen Leidenschaft – aber auch ein Leben außerhalb der Küche. Sie wollen Leistung – aber nicht auf Kosten ihrer Gesundheit.

Immer mehr Betriebe reagieren darauf: mit besseren Arbeitszeiten, durchdachter Küchenplanung und einem neuen Führungsstil.

Denn eines wird zunehmend klar: Eine Küche kann nur dann langfristig erfolgreich sein, wenn auch die Menschen darin gesund bleiben.

Der lange Weg

Neben den Küchen können aber auch Köchinnen und Köche ihre Herangehensweise verändern, denn: eine Karriere in der Gastronomie ist kein Sprint, sie ist ein Marathon.

Wer 30 oder 40 Jahre in der Küche arbeiten will, braucht Leidenschaft, Disziplin – und ein Bewusstsein für die eigene Gesundheit. Denn am Ende entscheidet nicht nur Talent über eine lange Karriere, sondern die Fähigkeit, auf sich selbst zu achten.

Oder, um es mit einem Küchenbild zu sagen: Die beste Küche entsteht nicht im schnellen Aufkochen – sondern im geduligen, kontrollierten Schmoren.

pi



„Mein wichtigster Rat wäre: regelmäßig kleine Ausgleichsbewegungen direkt in den Arbeitsalltag integrieren. Ebenso wichtig sind regelmäßige Krafttrainingseinheiten wie z.B. Übungen mit dem eigenen Körpergewicht zu Hause oder moderates Ausdauertraining im Freien. Wer seinen Körper täglich auch nur wenige Minuten mobilisiert und entlastet, kann viele chronische Beschwerden langfristig vorbeugen.“

Chiara Maria Bayer
Physiotherapeutin
Krankenhaus Sterzing



„Es geht nicht nur darum, was man isst, sondern auch wie man isst. Man soll sich Zeit nehmen fürs Essen, sich hinsetzen und versuchen, lange zu kauen und ausreichend zu trinken - am besten nach jedem dritten oder vierten Bissen einen Schluck. Durch bewusstes Essen schaffen wir es abzuschalten, zur Ruhe zu kommen und besonders den Cortisolspiegel im Laufe des Tages zu senken.“

Christian Thaler
Ernährungstherapeut,
Brixana Brixen

Das Menü in Form
der PralinenAnna Höfler beim Füllen der
Schlachtplatten-Praline

DreiHappenHuamat

Wenn Tradition zur Praline wird

Mit ihrem Maturaprojekt „DreiHappenHuamat“ haben **Anna Höfler, Lena Karnutsch und Julia Plunger** ein außergewöhnliches kulinarisches Konzept entwickelt: Sie interpretieren die traditionsreiche Südtiroler Küche neu – und verpacken sie in Pralinen.

Anna Höfler, Lena Karnutsch und Julia Plunger haben sich für ihr Maturaprojekt etwas Besonderes einfallen lassen. Unter dem Titel „DreiHappenHuamat“ haben sie die Südtiroler Traditionsküche in Pralinen verpackt. Was auf den ersten Blick ungewöhnlich klingt, entpuppt sich als durchdachte Verbindung von Heimatverbundenheit und moderner Kreativität.

Im Zentrum des Projekts stehen ein klassisches und ein vegetarisches Menü, bestehend aus jeweils drei „Happen“. Jeder dieser „Happen“ besteht aus einer Praline, die eine Vorspeise, ein Hauptgericht oder ein Dessert im Miniaturformat darstellt. Der besondere Clou: Im Inneren verbirgt sich stets ein klassisches Südtiroler Gericht, das geschmacklich neu interpretiert wird. Unterschiedliche Konsistenzen, fein abgestimmte Aromen und kreative Teighüllen sorgen dabei für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis.

Die vegetarische Menüfolge überzeugte mit einer Terlaner Weißweinsuppe im Kartoffelteig als Auftakt. Es folgten Spargel mit Boznersauce im Paniburi-Teig sowie ein Südtiroler Bauernmuas-Parfait mit Preiselbeerkern, umhüllt von knusprigen Schokostreuseln. Das klassische Menü setzte hingegen auf Tirtlan mit Spinat-Brennnessel-Füllung im Roggenteig, eine Schlachtplatte mit Sauerkraut im luftigen Brandteig sowie Milchreis mit Rumrosinen im zarten Topfenteig als süßen Abschluss.

Begleitet wurde das Projekt auch digital: Über soziale Medien dokumentierten die Jugendlichen ihre Ideen, Entwicklungen und Fortschritte und machten das Projekt einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich. Ein besonderer Höhepunkt war die Präsentation im Vigilius Mountain Resort am Vigiljoch. Dort konnten die Gäste die innovativen Pralinen direkt verkosten und sich selbst von der kreativen Umsetzung überzeugen.

Unterstützt vom Team des Designhotels sammelten die Projektteilnehmerinnen wertvolle praktische Erfahrungen – von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung. „DreiHappenHuamat“ zeigt eindrucksvoll, dass Tradition nicht stehen bleiben muss, sondern sich weiterentwickeln kann. So wird Heimat nicht nur bewahrt, sondern auf genussvolle Weise neu erzählt.

Anna Höfler

v.l.n.r. Anna Höfler,
Lena Karnutsch
und Julia Plunger

Foto: ANNA HÖFLER



Foto: NANNLS FOOD



Spargel Boznersauce Praline



„Beim Let's-Cook-It Wettbewerb sind Präzision und Ernsthaftigkeit gefragt“.

„LET'S COOK IT" 2026

Ran an den Herd und ab ins Ungewisse

Die **5. Auflage von „Let's Cook It“** zeigt eine starke Leistung der europäischen Nachwuchsköchinnen und -köche. In diesem Jahr wurden gleich zwei Preise vergeben.

Am 9. Mai 2026 – dem Europatag – öffnete das Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer in Brixen zum fünften Mal seine Lehrkitchen für den internationalen Kochwettbewerb „Let's Cook It“. Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Südtirol, Bayern, Tirol und Italien standen gemeinsam und gegeneinander am Herd.

Vier Stunden, drei Gänge, ein Warenkorb – und eine Mystery-Box

Die Regeln sind klar: Zwölf Zweierteams, ein bekannter Warenkorb, vier Stunden Zeit und ein Drei-Gang-Menü, das ohne Vorlauf entsteht. Seit einigen Jahren ist auch

die Mystery-Box ein fixer Bestandteil: Heuer enthielt sie erstmals regionale Slow-Food-Produkte wie Ahrntaler Graukäse, Fleisch vom Villnösser Brillenschaf, Honig und Buchweizen – Zutaten mit Herkunft und Charakter, die die Köchinnen und Köche in ihre Gerichte einbauen sollten. „Wir wollen sehen, ob die jungen Köchinnen und Köche die Region verstehen“, erklärte Wettbewerbskoordinator Tobias Zanotto.

Zwei Preise, doppelte Spannung

Erstmals wurde neben dem Jurypreis auch ein Publikumspreis vergeben: 48 geladene Gäste bewerteten

Fotos: RENÉ FEDERSPIELER



Beim Wettbewerb herrschte höchste Konzentration.



Ohne gute Organisation geht nichts



Die Jury v.l.n.r.: KM **Christian Pircher Verdorfer**, KM **Tobias Zanotto**, KM **Philipp Stohner**, Sternekoch **Peter Girtler**, KM **Andreas Köhne** mit Vizedirektorin **Elisabeth Stürz**

Jedes Gericht wurde genauestens analysiert



Die Mystery Box mit Slow-Food-Produkten

die Menüs direkt am Tisch. Beim Publikumspreis siegte **Team ObiWan** aus Südtirol (Simon Oberhofer, Gabriel Wanker) vor **Team Bayerwald** aus Bayern (Freya Rist, Leo Mauerer) und **Team Anna & Madlen** aus Tirol (Madlen Hohliedler, Anna Blassnig).

Die Fachjury – Sternekoch Peter Girtler, KM Christian Pircher Verdorfer, KM Andreas Köhne und KM Philipp Stohner – kürte **Team Chili con Chaos** aus Südtirol (Raphael Klammer, Simon Raffl) zum Sieger der Let's-Cook-It-Awards 2026. Platz zwei ging an **Team Nima** (Max Tauber, Nina Blasbichler), Platz drei an **Team ObiWan** – womit Simon Oberhofer und Gabriel Wanker gleich zweimal auf dem Podium standen.

Als Jurysieger dürfen sich Raphael Klammer und Si-

mon Raffl auf ein Praktikum im Atelier Moessmer bei Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler freuen. Zudem erhalten sie den handgefertigten Let's-Cook-It-Award aus Laaser Marmor.

Ein Zeichen für den Nachwuchs

Der Wettbewerb wird in enger Kooperation mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV durchgeführt; Schirmherr ist Norbert Niederkofler. SKV-Präsident Patrick Jageregger unterstrich die Bedeutung solcher Formate: „Let's Cook It“ ist mehr als ein Wettbewerb – es ist ein Signal, dass Kochen ein Handwerk mit Zukunft ist und dass der Nachwuchs bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.“

Auch Landesrätin Magdalena Amhof zeigte sich beeindruckt: „Diese jungen Menschen gehen mit einer Ernsthaftigkeit an ihre Arbeit, die man sich nur wünschen kann. Südtirol kann stolz auf seinen kulinarischen Nachwuchs sein.“

Zum Gelingen trugen maßgeblich auch die Schülerinnen und Schüler der 1. und 2. Fachschule Service bei, die die Gäste professionell am Tisch begleiteten.

pj

”

„Let's Cook It“ ist mehr als ein Wettbewerb – es ist ein Signal, dass Kochen ein Handwerk mit Zukunft ist und dass der Nachwuchs bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.



Sieger:innen Publikumspreis



Sieger:innen Jurypreis

De Nardo

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

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



IT BIO 013



ASC-C-02898



MSC-C-58252



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

A company from
SÜDTIROL



SKV-BEZIRK EISACKTAL

Betriebsbesichtigung *Hotel Purvita by Oberlechner in Meransen*

Rund 20 interessierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer nutzten die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen des Familienbetriebs zu werfen.

Die Gastgeberfamilie Oberlechner empfing die Gruppe herzlich und führte persönlich durch das Hotel. Besonders eindrucksvoll war die Geschichte des Hauses, die von den Anfängen mit

Peter, Claudia, Julia
und Astrid Oberlechner



der Großmutter bis hin zur heutigen Führung durch die junge Generation erzählt wurde. Mit viel Engagement berichtete die Familie über die Entwicklung des Betriebes sowie über den umfassenden Umbau, der im vergangenen Jahr realisiert wurde. Im Rahmen der Führung konnten die Teilnehmenden unter anderem die neu erweiterte Küche, das luxuriöse Restaurant, die Lobby sowie mehrere Gästezimmer besichtigen. Beeindruckt zeigten sich die Besucherinnen und Be-

sucher besonders vom großen Einsatz, der Professionalität und der spürbaren Leidenschaft, mit der die Familie den Betrieb führt.

Zum Abschluss wurden die Teilnehmenden mit kleinen herzhaften und süßen Köstlichkeiten verwöhnt. In geselliger Runde ließ man den Abend bei interessanten Gesprächen und vielen neuen Eindrücken ausklingen.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

EFFIZIENTES ARBEITEN
IN KÜCHE & SERVICE

MODERNE
BENUTZEROBERFLÄCHE

SCHNELLE & INTUITIVE
BEDIENUNG

Das smarte
Kassensystem:
Naramis

enri giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT

www.giacomuzzi.it

Das Beratungsangebot für Südtirols Gastronomie & Hotellerie

Erfolgreich regional



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

Egon Heiss
Regio-Experte und Sternekoch

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

Jetzt anfragen:





SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Wo Natur den Käse vollendet Betriebsbesichtigung bei Capriz

SKV-Mitglieder entdecken die Schaukäserei, den historischen
Bunker und außergewöhnliche Reifemethoden

Insgesamt 15 Mitglieder des SKV-Bezirks Eisacktal nahmen an der Betriebsbesichtigung der Schaukäserei Capriz in Vintl teil. Zu Beginn stand ein ausführlicher Rundgang auf dem Programm, bei dem die Teilnehmenden spannende und praxisnahe Einblicke in die Herstellung verschiedener Käsesorten sowie in die täglichen Abläufe des Betriebs erhielten. Ein weiteres Highlight folgte mit dem Besuch des nahegelegenen Käsebunkers in St. Lorenzen. Der rund 100 Jahre alte Stollen, ursprünglich im Kontext des Zweiten Weltkriegs errichtet, beeindruckte mit seiner einzigartigen Atmosphäre. Die konstanten Bedingungen im Inneren – rund 10 °C Temperatur und nahezu 100 Prozent Luftfeuchtigkeit – bieten ideale Voraussetzungen für die Reifung der Käse. Der natürlich vorhandene Schimmel sowie das stabile Klima verleihen den dort gelagerten Sorten ihren besonderen Charakter. Wie vor Ort erklärt wurde, beschränkt sich die Arbeit im Bunker

weitgehend auf das Wenden und Pflegen der Laibe – den wichtigsten Teil überlässt man der Natur selbst. Nach der Besichtigung kehrten wir nach Vintl zurück, wo eine Käseverkostung mit begleitenden Weinen den Nachmittag genussvoll abrundete. Die präsentierten Produkte überzeugten durch Qualität, Vielfalt und Geschmack – ein würdiger Abschluss einer rundum gelungenen Veranstaltung.

Ein besonderer Dank gilt Sascha Rusotti, verantwortlich für Verkauf und Export bei Capriz, der die Besichtigung maßgeblich organisiert hat.

Ein spitzer Nachmittag, der allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben wird.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV



Sehr spannende Einblicke
in die Käsewelt



Die präsentierten
Produkte überzeugen
durch Qualität,
Vielfalt und
Geschmack



v.l.n.r.: **Walter Agreiter, Georg Mittelberger,**
Regina Agreiter, Michael Gasser,
Jakob Marmsoler und dessen Frau Mathilde,
Stephan Mahlknecht, Hubert Kompatscher,
Wilfried Trocker, Alberto Voltolini,
Marianne und Julius Planer



SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK SCHLERN

Ausflug nach Kufstein und Besichtigung der Glasmanufaktur Riedel

Auf Wunsch der Mitglieder veranstaltete der Bezirk Schlern im Mai eine Tagesfahrt nach Kufstein mit Stadtbesichtigung und Besuch der Riedel Glasmanufaktur.

Der Ausflug des SKV-Bezirks Schlern führte in diesem Frühling nach Kufstein. Auf dem Weg dorthin hatte Kollege Jakob Marmsoler für die 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Traditionsgasthaus Lamm in Matrei ein Frühstück reserviert – ein echtes Erlebnis. Wir durften an einer liebevoll gedeckten Tafel Platz nehmen, und jeder Frühstückswunsch wurde uns erfüllt. Anschließend ging es weiter nach Kufstein.

Der erste Programmpunkt war die Besichtigung der mittelalterlichen Festung Kufstein, dem Wahrzeichen der Stadt. Heute dient sie als Museum und Veranstaltungstätte. Besonders sehenswert – und hörensenswert – ist die in die Festung integrierte Heldenorgel, 1931 als Denkmal für die Gefallenen des Ersten Weltkrieges erbaut.

Danach führte uns die Fahrt zur Glasmanufaktur Riedel. Das 300 Jahre alte Familienunternehmen, gegründet 1756, genießt weltweit Anerkennung für die Entwicklung und Fertigung hochwertiger Gläser und Dekanter. Riedel gilt als Pionier in der Herstellung rebsortenspezi-

fischer Weingläser. In Kufstein entstehen täglich rund 1.000 Gläser – mundgeblasen und in Handarbeit –, während in den größeren Werken in Deutschland bis zu 5.000 maschinell produziert werden.

All dies und noch vieles mehr erfuhren wir bei einer äußerst informativen Führung mit Frau Dufort. Von einem Balkon aus konnten wir den Glasbläsern bei der Arbeit zusehen. Beeindruckend war, mit welcher Präzision die Künstlerinnen und Künstler bei Temperaturen bis zu 1.400°C Gläser und kunstvolle Gefäße formten. Zum Abschluss gönnten wir uns noch eine gemütliche Kaffeepause, bevor wir mit vielen neuen Eindrücken die Heimreise antraten.

Kufstein war auf jeden Fall eine Reise wert. Ein herzliches Dankeschön an Jakob Marmsoler für die hervorragende Organisation.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

SKV-BEZIRK SCHLERN

Spurensuche in Sizilien

Kulinarische Entdeckungen, kulturelle Höhepunkte und besondere Einblicke zwischen Catania, Ätna und dem Adler Resort Sicilia.

Die traditionelle Studienreise des Bezirkes Schlern führte im April nach Catania. Unser bewährter Reiseleiter, Kollege Alberto Voltolini, hatte erneut ein attraktives Programm vorbereitet. Von Verona aus erreichten die fünfzehn Teilnehmerinnen und Teilnehmer die zweitgrößte Stadt Siziliens, die zugleich die Geburtsstadt des Komponisten Vincenzo Bellini ist.

Bereits am ersten Abend genossen wir in einem typischen Restaurant die Vorzüge der sizilianischen Küche. Täglich durften wir in verschiedenen Trattorias und Restaurants ausgezeichnete Gerichte verkosten – von Arancini di riso, Caponata, Pasta alla Norma und Busiate alla Trapanese über gegrilltes Pferdefleisch bis hin zu frischen Meeresfrüchten. Natürlich durften auch die berühmten Süßspeisen Cannoli und Cassata Siciliana nicht fehlen.

Am nächsten Tag führte uns ein Rundgang durch die Altstadt Catantias vorbei an Palästen, engen Gassen und einer Parkanlage, die Bellini gewidmet ist. Besonders beeindruckend war der Besuch des Gemüse- und Fischmarktes, wo wir frisch gefangene Garnelen sogar roh verkosten durften. Am Nachmittag folgte eine Weinverkostung in der traditionsreichen Kellerei Benanti Winery, deren Weine am Fuße des Ätna gedeihen.

Der Mittwoch brachte ein erstes großes Highlight: die Besteigung des Ätna. Von Catania gelangten wir mit dem Taxi auf 2.000 m zur Talstation der Umlaufbahn, die normalerweise auf 2.500 m führt. Nachdem die Teilnehmer:innen mit fehlender Ausrüstung versorgt und vom Bergführer über mögliche Gefahren aufgeklärt worden waren, ging es – da die Bahn außer Betrieb war – mit geländetauglichen Kleinbussen weiter bergauf. Von dort wanderten wir bei empfindlicher Kälte und teils tiefem Schnee bis auf 3.000 m Höhe. Auch der nächste Tag bleibt unvergesslich: Dank der guten Kontakte unseres Kollegen Franz Rier zur Familie Sanoner wurden wir zum Mittagessen ins Adler Resort Sicilia eingeladen. Die rund 200 km lange Fahrt führte uns westwärts zum Fünfsternerresort, das sich im Naturreservat Torre Salsa harmonisch in die Landschaft einfügt – unweit eines unberührten, kilometerlangen Strandes.



Hoteldirektor Sami Aglietti begrüßte uns herzlich und führte uns durch die beeindruckende Anlage. Anschließend lernten wir Küchenchef Giuseppe kennen, der eine achtzehnköpfige Brigade leitet. Er zeigte uns Küche, Kühlzellen und Lagerräume – eindrucksvoll, welcher Aufwand nötig ist, um den hohen Ansprüchen eines solchen Resorts gerecht zu werden. Danach genossen wir ein köstliches Fischmenü im Garten der „Locanda“. Am Nachmittag durften wir die Anlage und das Schwimmbad nutzen und etwas entspannen. Nach einem gemeinsamen Gruppenfoto traten wir die Rückfahrt nach Catania an. Ein herzlicher Dank gilt Klaus und Franziska Sanoner für diese großartige Möglichkeit sowie Kollege Franz Rier für die Organisation.

Am Freitag besuchten wir das malerische Städtchen Taormina, besichtigten die antike Arena und spazierten durch die charmanten Gassen. Mittags genossen wir Fischspezialitäten am Strand. Den Abend ließen wir im lebhaften Nachtleben Catantias ausklingen.

Nach einem freien Vormittag traten wir am Samstag die Heimreise nach Südtirol an.

Ein herzlicher Dank an alle, die diese unvergessliche Reise möglich gemacht haben – besonders an unseren geschätzten Kollegen und Reiseleiter Alberto.

Stephan Mahlknacht

SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern

v.l.n.r. Hubert Gostner, Andreas Mair, Stephan Mahlknacht, Christoph Baumgartner, Wilfried Trocker, Hubert Kompatscher, Florian Harder, Max Vötter, Karl Mair, Alberto Voltolini, Hannes Malfertheiner, Hoteldirektor Sami Aglietti, Julius Planer, Jonas Grieser, Franz Rier und Walter Comply

Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV





Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
und gebackene Tatarpraline



Königinnenpastete
mit Spargel und Saibling



Crevettencocktail
„Kaiserhof Edition“

50 JAHRE KAISERHOF

Eine kulinarische Zeitreise durch fünf Jahrzehnte

Mit einem festlichen Jubiläumsakt feierte die Landeshotelfachschule Kaiserhof am 21. April 2026 ihr 50-jähriges Bestehen – und ließ Geschichte durch den Gaumen wandern.

Die Landeshotelfachschule Kaiserhof, die seit 1975 im ehemaligen Grandhotel am Meraner Bahnhof untergebracht ist, zählt zu den bedeutendsten Ausbildungsstätten für Hotellerie und Gastronomie in Südtirol. Unter dem Leitgedanken „Innovation aus Tradition“ blickte die Schule Ende April gemeinsam mit rund 80 geladenen Gästen auf fünf bewegte Jahrzehnte zurück. Zu den Ehrengästen zählten unter anderem Altlandeshauptmann Luis Durnwalder, Landeshauptmann Arno Kompatscher, die Landesrät:innen Philipp Achammer, Magdalena Amhof und Luis Walcher, HGV-Präsident Klaus Berger, der ehemalige Schuldirektor Erik Platzer sowie IDM-Präsident Hansi Pichler und SKV-Präsident Patrick Jageregger.

Das Menü erzählt

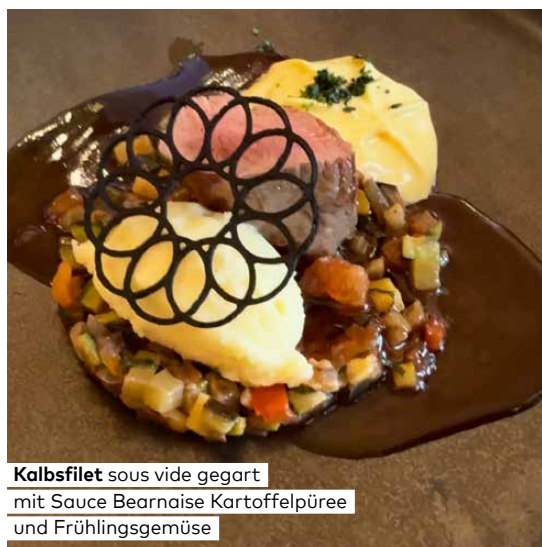
Im Mittelpunkt standen an diesem Tag der feierliche Rückblick auf die Geschichte der Schule, vor allem aber auch ein außergewöhnliches Menü: „50 Jahre Kaiserhof – Eine kulinarische Zeitreise“. Die

Schülerinnen und Schüler in der Küche interpretierten fünf Jahrzehnte Gastronomiegeschichte auf moderne Weise und verbanden nostalgische Klassiker mit zeitgemäßer Küchentechnik.

Den Auftakt bildete ein augenzwinkernder Gruß aus den 1980er-Jahren: der „Crevettencocktail Kaiserhof Edition 1985“. In den 1980er-Jahren galt der Krabbencocktail als Inbegriff der Grand Cuisine und wurde zum Symbol gesellschaftlicher Eleganz. Dieser Klassiker durfte damals auf keiner gehobenen Feier fehlen. Mit feiner Ironie wurde

das Gericht für die Feier neu interpretiert – selbstverständlich inklusive reichlich Cocktailsauce, ganz im Stil der damaligen Zeit. Der Gang zeigte eindrucksvoll, wie sehr Esskultur auch als Spiegel gesellschaftlicher Trends verstanden werden kann.

Es folgte eine Reminiszenz an die 1990er-Jahre: eine klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und gebackener Tatar-Praline. In einer Zeit, in der leichte Küche und Kalorienbewusstsein die Spitzgastonomie präg-



Kalbsfilet sous vide gegart
mit Sauce Bearnaise Kartoffelpüree
und Frühlingsgemüse



Süße Kreation mit
Erdbeeren und Schokolade

ten, galt die handwerklich perfekte Consommé als die wahre Visitenkarte ambitionierter Küchenchefs. Die Kombination aus präziser Klarheit und aromatischer Tiefe überzeugte durch technische Sauberkeit und klassische Handwerkskunst.

Mit der „Königinnenpastete mit Spar-

gel und Saibling“ führte die Reise zurück ins Jahr 1975 – jenes Jahr, in dem der Kaiserhof das traditionsreiche Gebäude am Meraner Bahnhof bezog.

Ursprünglich für eine Königin kreiert, galt diese Spezialität damals als Glanzpunkt festlicher Tafeln. Die klassische „Bouchée à la Reine“, Sinnbild franzö-

sischer Hofküche, stand für gehobene Genusskultur und bürgerliche Festlichkeit. Die Verbindung mit regionalem Saibling verlieh dem Gericht eine elegante alpine Identität und schlug zugleich die Brücke zwischen Tradition und Moderne.

Der Hauptgang widmete sich dem Jahr 2005 und damit dem Zeitalter technischer Präzision in der Küche. Das Sous-Vide gegarte Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse spiegelte den Einfluss der damals aufkommenden Molekularküche wider. Punktgenaue Temperaturführung, perfekte Textur und handwerkliche Genauigkeit standen im Fokus – Eigenschaften, die bis heute die gehobene Gastronomie prägen. Besonders gelungen war dabei die Balance zwischen moderner Technik und klassischer Aromatik.

Den süßen Abschluss bildete eine moderne Dessertkomposition aus Erdbeeren und Schokolade als kulinarischer Blick in das Jahr 2025. Im Zeitalter sozialer Medien und multisensorischer Gastronomie geht es längst nicht mehr nur um Geschmack, sondern ebenso um Ästhetik, Inszenierung und Texturspiel. Das Dessert präsentierte sich filigran, visuell eindrucksvoll und zugleich handwerklich präzise – ein Sinnbild der heutigen Fine-Dining-Kultur.

Das Jubiläumsmenü zeigte eindrucksvoll, wie sich gastronomische Strömungen im Laufe der Jahrzehnte verändert haben und dennoch stets auf denselben Grundlagen beruhen: Produktqualität, Handwerk und Leidenschaft. Die Landeshotelfachschule Kaiserhof bewies mit dieser kulinarischen Zeitreise nicht nur ihre Verbundenheit zur Tradition, sondern auch ihre Fähigkeit, Entwicklungen der internationalen Gastronomie kreativ und zeitgemäß zu interpretieren.

Fünzig Jahre nach ihrem Einzug in das ehemalige Grandhotel präsentiert sich die Schule damit lebendiger denn je – als Ausbildungsstätte, die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Gastronomie auf bemerkenswerte Weise verbindet.

ml



Kein Picknick
ohne Käse

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



v.l.n.r.: Die Referenten **Marian Schneider** und **Davide Caranchini**, Moderatorin **Bettina Schmid** vom Gustelier, HGV-Präsident **Klaus Berger**, **Veronika Mair** und **Manuela Pattis** vom HGV, Referent **Simon Tress** und **Margareth Lanz**, SKV-Vizepräsidentin.

Arbeiten in der „schönsten Branche der Welt“

Die vierte Ausgabe der Gastronomie-Fachtagung COOLinaria im Gustelier in Bozen beschäftigte sich mit spannenden Küchenphilosophien, regionalen Produkten und digitaler Innovation.

Die Veranstaltung COOLinaria, organisiert vom Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung des HGV in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV bot im Mai eine inspirierende Plattform für den fachlichen Austausch. Im Mittelpunkt der diesjährigen Ausgabe standen einzigartige Küchenphilosophien, die konsequente Verwendung von 100 Prozent Bio- und regionalen Produkten, die Vorzüge von zentraler Vorproduktion, Robotik in der Gastronomie und digitaler Gästekommunikation. Der deutsche Sternekoch Jan Hartwig sprach in einem Online-Talk von seinem Beruf als „wunderschönes Handwerk mit einem enormen Ent-

wicklungspotenzial“. Kochen sei für ihn die Möglichkeit, den Gerichten seine eigene Handschrift zu geben, unter Verwendung der besten Produkte. „Komplexität zeigt sich oft in der Einfachheit. Das Produkt ist der Star meiner Küche“, beschrieb Hartwig seine Küchenphilosophie, und betonte, in der schönsten Branche der Welt zu arbeiten.

Auf biodynamischen Gemüseanbau und die ausschließliche Verwendung von Produkten aus einem Umkreis von 25 Kilometern setzt Simon Tress in seinem Sternerestaurant auf der Schwäbischen Alb. Der Koch und Unternehmer bietet auf seinen Tellern den „echten Geschmack“, Transparenz ist dabei

sein Credo und er zeigt, dass Ökologie und Fine Dining sehr wohl zusammenpassen und eine hohe Wirtschaftlichkeit garantieren können.

Marian Schneider, Koch und Geschäftsführer der gastroevents GmbH aus Ulm, zeigte auf, wie durch klar strukturierte Abläufe und Zuständigkeiten eine zentrale Vorproduktion gut funktionieren kann. Sein Unternehmen bedient neun unterschiedliche Gastronomiekonzepte, von Schulauspeisung, über Catering- und Eventgastronomie bis hin zur Hotel- und Sterneküche. Eine gute Organisation, keine Scheu vor Anpassungen sowie der Einsatz von Talenten an den richtigen Stellen sind laut Schneider die Grundlagen seines Erfolgskonzeptes. Ein Modell, das in Zeiten von Personal-mangel und Kostendruck relevanter denn je scheint.

Davide Caranchini vom Comer See sprach darüber, wie er sein eigenes Sternerestaurant Materia an einem Ort, der eigentlich Sommerdestination ist, ganzjährig wirtschaftlich tragfähig und mit klarer Linie führt. Wichtig ist ihm dabei die Motivation seines Teams. Sein Credo: „Mitarbeitende sind keine

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE
Mit neuestem Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.

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

Nummer, sie sind wesentlicher Teil des Betriebskonzeptes“.

Abgerundet wurde die Fachtagung COOLinaria mit Mittagsgeschichten von Victoria Walder vom Restaurant Speckeggele in Schlanders. Am Nachmittag vertieften die Teilnehmenden ihr Wissen in zwei praxisorientierten Workshops mit Simon Tress und Veronika Mair.

Die Fachtagung COOLinaria 2026 hat deutlich gemacht: Zukunftsfähige Gastronomie entsteht dort, wo eine klare Küchenphilosophie, engagierte Teams, strukturiertes Arbeiten, Regionalität und digitale Innovation Hand in Hand gehen.

HGV / red

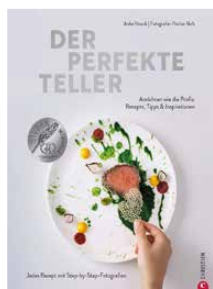
Buchtipps!



Anke Noack | Fotografie: Florian Bolk

Der perfekte Teller

Anrichten wie die Profis:
Rezepte, Tipps & Inspiration



Die Komponenten auf einem perfekt angerichteten Teller sind ein Genuss für den Gaumen und das Auge. Das Anrichten macht aus einem guten Essen eine Augenweide, ein Erlebnis.

Das funktioniert nicht nur in der Sterneküche, sondern auch zu Hause. Allerdings fehlen uns meist die Ideen, die Geduld und das Wissen, wie man mit ein paar Tipps und Tricks Teller anrichtet, die optisch begeistern. Dieses Buch zeigt Schritt für Schritt, wie das geht!

ISBN: 978-3-95961-614-0

Preis: 39,99 Euro

LA QUALITÀ

è la nostra MISSIONE

NEU

Art. 2891*
FF-Bagel Mix, 3 fach sortiert, geschnitten
Gewicht: 75g, 60 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

NEU

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

NEU

Art. 2878*
FF-Oriental-Brötchen Mix, 3-fach sortiert
Gewicht: 45g, 75 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Mix it

Mischkisten-Vielfalt

EDNA

Service WELT

QUALITÄT IST UNSERE MISSION

Art. 54615*
Pidy Mischkarton „Spicy Cups“
Gewicht: 4g, 96 St./Kt.
📦 Service-Welt

Art. 95018*
HUG Mischkarton Snack-Tartelettes
Gewicht: 6,4g, 160 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 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, 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 Servieranschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

55. GESCHMACK IN BEWEGUNG MITGLIEDER- VERSAMMLUNG

Liebe Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes - SKV,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

im Namen des Landesvorstandes lade ich Sie herzlich zur
55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
am **Samstag, den 7. November 2026**
im H1 Eventspace der Messe Bozen ein.

Gemeinsam möchten wir auf das vergangene Verbandsjahr
zurückblicken, aktuelle Entwicklungen besprechen und wichtige
Weichen für die Zukunft unseres Berufsstandes stellen.
Die Mitgliederversammlung bietet darüber hinaus wie immer den
idealen Rahmen für persönlichen Austausch,
Begegnung und gelebte Kollegialität.

Ich freue mich sehr, Sie in Bozen begrüßen zu dürfen
und gemeinsam mit Ihnen die Zukunft
unseres Verbandes aktiv zu gestalten.

Mit kollegialen Grüßen

KM Patrick Jageregger
SKV- Präsident

*Aus Leidenschaft
Neues schaffen*

We STAND for KØLD

Styropor war gestern! Ab sofort liefern wir unseren **frischen Fisch** ausschließlich in der nachhaltigen gekühlten **KØLD** Box.

Für unsere Kunden entfällt damit die lästige Entsorgung des Styroporabfalls.

Mehr dazu hier.





Unsere Kaffees speziell für Vollautomaten.

Genießen Sie den Alps Coffee Caffè Crematic und Alps Coffee Espresso Barmatic für Kaffeevollautomaten.

Für den perfekten Start in den Tag.

