

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



**AARON HOFER
UND JANNIK ÜBEREGGER**

„Ein guter Koch
kann auch jung sein“

S. 22

Heute für morgen

WIE WIR GEMEINSAM DIE ZUKUNFT DES KOCHBERUFS SICHERN

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

”

Die Entscheidungen, die wir heute treffen, bestimmen, wie unser Berufsstand morgen aussieht.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

AKTUELL

- 6** Kinderküche des Jahres
Neue Auszeichnung für
Kindergarten- und Schulküchen
- 9** Neuer Lehrgang für diätetisch
geschulte Köch:innen
- 11** Lehrgang zu pflanzenbasierter Kulinarik

YOUNG CHEFS

- 22** Südtiroler Jungköche
„Ein guter Koch kann auch jung sein“

BEZIRKE

- 25** SKV-Bezirk Eisacktal
Spannender Abend am Schießstand
- 27** SKV-Bezirk Schlern
Gemeinsam zur Meraner Hütte
- 28** Einladung: SKV-Bezirk Vinschgau
Köcheausflug nach Vorarlberg/Bregenz

SZENE

- 29** Auszeichnung für Alps Coffee
- 36** Erich Sader
Kochen ist seine Berufung, die Vogelzucht
seine große Leidenschaft

NACHLESE

- 38** Wir sind SKV
Aus Leidenschaft Neues schaffen

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Warum die Zukunft
unseres Berufs
nicht erst morgen
beginnt – sondern mit den
Entscheidungen, die wir
heute treffen.



THEMA

Fachkräftemangel
Wer kocht 2036
noch für Südtirol?

14

SZENE

Speckgeße
Löffel trifft Teller

32



v.l.n.r. **Markus Walder, Patrick Ködel,**
Valentina Stefanin und Victoria Walder

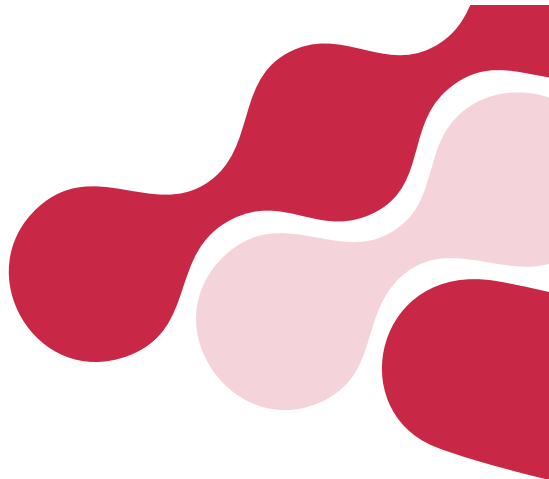
Thara Seelounge in Kematen
ein Ort zum Entspannen und Durchatmen.



SZENE

Fangfrisch in
die Zukunft

34



JUGEND IST ZUKUNFT

Fachkräfte von morgen begeistern

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

wenn wir über die Zukunft unseres Berufs sprechen, sprechen wir oft über den Fachkräftemangel. Über fehlende Lehrlinge, offene Stellen oder den Wettbewerb um junge Talente. Doch vielleicht sollten wir die Frage anders stellen: Was können wir heute tun, damit auch in 30 Jahren noch motivierte Köchinnen und Köche mit Leidenschaft unseren Beruf ausüben?

Die Antwort beginnt nicht in der Berufsschule und auch nicht mit dem ersten Arbeitstag in der Küche. Sie beginnt dort, wo Begeisterung entsteht: bei jungen Menschen, die erleben dürfen, wie kreativ, vielfältig und erfüllend unser Beruf sein kann.

Jeder Betrieb, jede Ausbilderin und jeder Ausbilder trägt dazu bei, dieses Feuer weiterzugeben. Nachwuchs entsteht nicht von selbst – er wächst dort, wo Wissen geteilt, Vertrauen geschenkt und Begeisterung vorgelebt wird. Genau deshalb ist die Jugendarbeit für unseren Verband von zentraler Bedeutung.

Mit den Südtiroler Jungköchen – SJK schaffen wir Begegnungen, fördern den Austausch und geben jungen Menschen die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln, Freundschaften zu knüpfen und Teil einer starken Gemeinschaft zu werden. Wer früh erlebt, dass Kochen weit mehr ist als ein Beruf, entwickelt oft eine Verbundenheit, die ein Leben lang anhält. Deshalb freue ich mich über die Gründung unserer neuen Jugendgruppe.

Ebenso freue ich mich darauf, viele von Ihnen bei unserer 55.

Mitgliederversammlung am 7. November 2026 begrüßen zu dürfen. Sie bietet die Gelegenheit, gemeinsam auf das vergangene Jahr zurückzublicken, neue Impulse mitzunehmen und den persönlichen Austausch zu pflegen. Denn ein starker Verband lebt von Menschen, die sich begegnen, miteinander sprechen und gemeinsam Verantwortung für die Zukunft unseres Berufs übernehmen.

Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass auch die nächste Generation mit Stolz sagt: **Ich bin Köchin. Ich bin Koch.**

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:
Languste – Tom Kha Kai – Gurke
Foto: PATRICK JAGEREGGER



Jung. Engagiert. SJK.

Mit den SJK – Südtiroler Jungköchen bekommt die Jugend im SKV eine eigene Stimme. Eine neue Generation vernetzt sich, bringt Ideen ein und gestaltet die Zukunft des Kochberufs mit.

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 Gustelner, Bozen



SJK

SÜDTIROLER JUNGKÖCHE

KINDERKÜCHE DES JAHRES – SÜDTIROL

Mehr Anerkennung für tägliche Verantwortung

Eine neue Auszeichnung würdigt das Engagement der Kindergarten- und Schulküchen und setzt ein Zeichen für Qualität, Regionalität und Wertschätzung.

Wer täglich für Kinder kocht, bringt mehr als nur ein Mittagessen auf den Tisch. Gemeinschaftsverpflegung bedeutet Verantwortung – für Gesundheit, Genuss, Nachhaltigkeit und die Wertschätzung von Lebensmitteln. In vielen Kindergarten- und Schulküchen Südtirols wird Tag für Tag mit großem Engagement gearbeitet. Genau dieses Engagement soll künftig stärker ins öffentliche Bewusstsein rücken.

Mit der neuen Auszeichnung „**Kinderküche des Jahres Südtirol**“ wird erstmals ein landesweites Quali-

tätsprogramm ins Leben gerufen, das hervorragende Leistungen in der Gemeinschaftsverpflegung sichtbar macht und würdigt. Die Initiative, an der Südtirols Kindergarten- und Schulküchen teilnehmen können, wird vom Südtiroler Köcheverband – SKV gemeinsam mit dem Bildungsressort von Landesrat Philipp Achammer und dem Südtiroler Gemeindenverband getragen. Ziel ist es, mithilfe von Gold-, Silber- und Bronzertifizierungen gute Beispiele aufzuzeigen, den fachlichen Austausch zu fördern und die Qualität der Kinderverpflegung kontinuierlich weiterzuentwickeln. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch Regionalität, Nachhaltigkeit, handwerkliches Können, pädagogische Projekte und das tägliche Engagement der Küchenteams.



”

„Wer in einer Kindergarten- oder Schulküche arbeitet, prägt täglich die Esskultur der nächsten Generation.

Dieses Engagement verdient Sichtbarkeit und Anerkennung. Mit der Auszeichnung möchten wir all jenen Danke sagen, die Tag für Tag mit Fachwissen, Leidenschaft und Verantwortung für unsere Kinder kochen.“

KM Patrick Jageregger

Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

Die Initiative stellt keinen einmaligen Wettbewerb dar, sondern bietet verschiedenen Einrichtungen die Möglichkeit, ihre Küche von Expertinnen und Experten – und anhand von transparenter Qualitätskriterien – bewerten zu lassen. Werden die Qualitätskriterien erfüllt, erhalten die Küchen Gold-, Silber oder Bronzertifizierungen. Aus den Gold-zertifizierten Küchen wird schließlich jährlich die „**Kinderküche des Jahres - Südtirol**“ gewählt. „Damit entsteht ein nachhaltiges Qualitätssystem, das die Gemeinschaftsverpflegung langfristig stärkt und weiterentwickelt“, ist SKV-Präsident Patrick Jageregger überzeugt.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV lädt alle teilnahmeberechtigten Kindergarten- und Schulküchen herzlich ein, sich an der ersten Ausgabe zu beteiligen. „In vielen Einrichtungen wird Tag für Tag hervorragende Arbeit geleistet – oft abseits der öffentlichen Aufmerksamkeit“, sagt Jageregger. „Die Auszeichnung bietet die Möglichkeit, dieses Engagement sichtbar zu machen, Erfahrungen mit anderen Küchen zu teilen und gemeinsam ein starkes Zeichen für Qualität in der Kinderverpflegung zu setzen.“

red

Auf einen Blick

Wer kann teilnehmen?

Alle kommunalen Kindergarten- und Schulküchen in Südtirol

Einreichfrist

30. September 2026

Anmeldung

unter info@skv.org

Bewertet werden unter anderem:

- Lebensmittelqualität und Regionalität
- Speiseplangestaltung und Ernährung
- Handwerkliche Qualität und Geschmack
- Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit
- Pädagogischer Mehrwert

Preisverleihung

Die Preisverleihung findet im Rahmen der Vollversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV am Samstag, den **07. November 2026** statt.

Das Central

*Gesucht: Feine Leit
für das 5-Sterne-Hotel
in Sölden, Tirol*

**Chef Pâtissier
Chef Gardemanger
(m/w/d)**

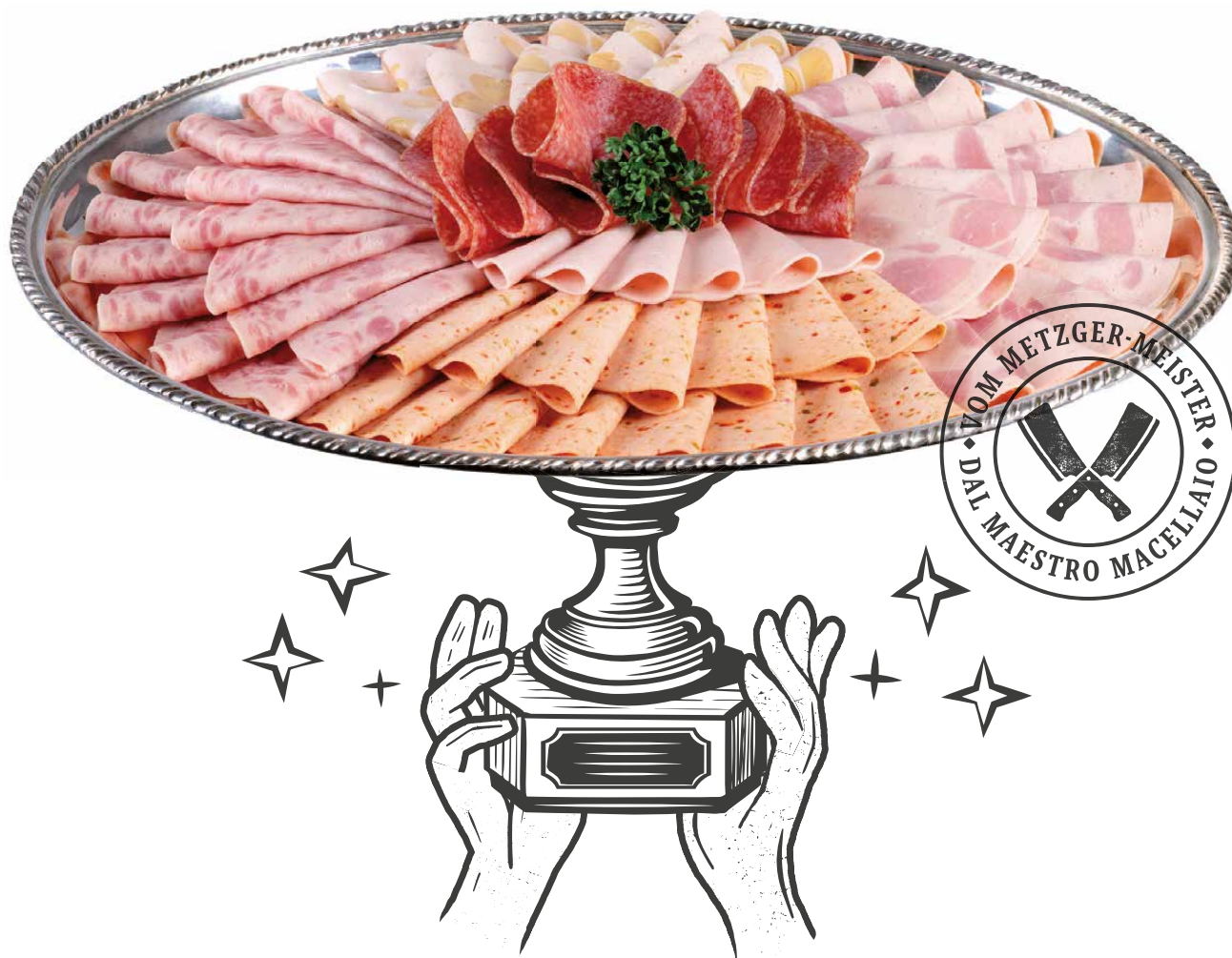


WEITERE
POSITIONEN



www.central-soelden.com/team

Grand Schlemm



Trophäen? Gibt's bei uns in Scheiben.

Unsere Metzger-Meister verbinden beste Zutaten, echtes Handwerk und viel Geschmack – für Aufschnitt, von dem man einfach nicht genug bekommt.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

Fachwissen wächst, wenn
wir bereit sind, weiterzulernen.

Foto: ©KOTTERSTEGE

LEHRGANG

„Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE“

Im Herbst 2026 startet an der LHF Kaiserhof in Meran erneut der Lehrgang
„Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin DGE“ – **Teil 1.**

Das Weiterbildungsangebot richtet sich an Köchinnen und Köche, die ihre Fachkompetenz im Bereich der diätetischen und gesundheitsfördernden Ernährung erweitern und sich für neue berufliche Herausforderungen qualifizieren möchten.

Die praxisorientierte Ausbildung verbindet fundiertes theoretisches Wissen mit der direkten Umsetzung in der Küche. Die Teilnehmenden erwerben umfassende Kenntnisse in den Bereichen Diätetik, Ernährungslehre, Krankheitsbilder, Menüplanung sowie Organisation und Führung einer Diätküche. Damit sind sie optimal auf den steigenden Bedarf an qualifizierten Fachkräften im Gesundheits- und Gemeinschaftsverpfle-

gungsbereich vorbereitet. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden eine international anerkannte und zertifizierte Qualifikation nach dem Curriculum der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**. Die Ausbildung eröffnet vielfältige berufliche Perspektiven, unter anderem in Wellnesshotels, Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern, Kuranstalten sowie in der Gemeinschaftsverpflegung. Der Lehrgang findet von **Oktober 2026 bis Jänner 2027** an der LHF Kaiserhof in Meran statt und umfasst insgesamt **210 Unterrichtsstunden**, die sich aus Präsenz- und Onlineunterricht zusammensetzen.

red / ml

WEITERE INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

www.kaiserhof.berufsschule.it/de/diatetisch-geschulte-koche-dge

9 // SKV **AKTUELL**

**DIGITALE
KOMPLETTLÖSUNG**
für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT HOTEL - RESTAURANT

Weniger Stress und mehr Qualität

Ein eingespieltes Team, smarte Technik und erstklassige Gerichte: Das Fortbildungsformat Smart Kitchen Academy zeigt, wie klare Abläufe und durchdachte Rezepturen Küchen effizienter machen. Entdecke an vier Tagen im November, wie deine Küche zukunftsfähig wird!

Wer in der Gastronomie arbeitet, weiß: Zu Stoßzeiten, wenn das Lokal gut besucht ist, zählt in der Küche jede Sekunde – und jeder Handgriff muss sitzen. Doch was wäre, wenn sich intensive Servicezeiten noch besser vorbereiten ließen? Wenn Technik wirklich entlastet? Und wenn klare Abläufe dafür sorgen, dass die Qualität auch bei kleineren Teams oder häufigem Personalwechsel stabil bleibt?

Genau darum geht es in der Smart Kitchen Academy, die aus einer Zusammenarbeit des NOI Techpark mit dem HGV entstand. Der viertägige Workshop richtet sich an Köchinnen und Köche, Küchenverantwortliche, Gastronomiebetriebe sowie Mensen und zeigt, wie moderne Küchen effizienter arbeiten können – ohne ihre

kulinarische Identität zu verlieren. Im Zentrum steht die Systemküche. Das Konzept: vorbereiten, wo dies sinnvoll ist. Gewisse Elemente eines Gerichts lassen sich vorproduzieren, dokumentieren und lagern, um sie dann fertigzustellen, wenn sie gebraucht werden. Das verschafft Luft in hektischen Momenten, macht Abläufe planbarer und entlastet das gesamte Team. Gleichzeitig passieren weniger Fehler, und Lebensmittel werden gezielt eingesetzt und nicht verschwendet.

Die Smart Kitchen Academy setzt dabei einen starken Fokus auf die Praxis: Im Gustelier des HGV und im Kitchen Lab des NOI Techpark wird im November fleißig analysiert, geplant, gekocht und getestet. Die Teilnehmenden kreieren regionale Gerichte der kal-

ten und warmen Küche, Vorspeisen, Hauptspeisen sowie Desserts. Auf dem Programm steht auch das Austesten verschiedener moderner Küchentechniken. Die Workshop-Gäste prüfen Kosten und Produktionszyklen und lernen, wie standardisierte Prozesse Qualität sichern, ohne die Kreativität auszubremsen. In individuellen Beratungsgesprächen werden die Inhalte abschließend auf reale Herausforderungen aus der Praxis übertragen. Das ermöglicht es, die nächsten Schritte zu planen und konkrete Lösungen zu finden.

Wer Küchenprozesse optimieren und verlässlich gute Qualität liefern will, sollte sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen. Jetzt anmelden und die eigene Küche fit für morgen machen!

SMART KITCHEN ACADEMY

4 TAGE PRAXISNAHE SYSTEMKÜCHE

Für Führungskräfte aus Gastronomie, Hotellerie Köchinnen und Köche, Küchenverantwortliche sowie Zuständige für Gemeinschaftsverpflegung

Preis (€) 400,-

11.11.2026	Gustelier, HGV
18.11.2026	Kitchen Lab, NOI Techpark Bozen
19.11.2026	Kitchen Lab, NOI Techpark Bozen
25.11.2026	Gustelier, HGV

Lerne, wie die Systemküche Betrieben hilft, planbarer und resilienter zu arbeiten – und dabei die eigene kulinarische Identität beizubehalten.

noi.bz.it



NOI TECHPARK
SÜDTIROL / ALTO ADIGE
A.-VOLTA-STR. 13A
I-39100 BOZEN
T +39 0471 066 600
INFO@NOI.BZ.IT





NEUE WEGE IN DER KÜCHE

Lehrgang zur *pflanzenbasierten Kulinarik*

Die pflanzenbasierte Küche entwickelt sich dynamisch und wird auch in Südtirol zunehmend zu einem festen Bestandteil des gastronomischen Angebots. Damit wächst der Bedarf an Köchinnen und Köchen, die saisonale und regionale Zutaten kreativ, gesund und auf hohem handwerklichen Niveau zubereiten können. Auf diese Entwicklung reagiert das Berufsbildungszentrum „Emma Hellenstainer“ in Brixen mit einem neuen, innovativen Lehrgang zu pflanzenbasierter Kulinarik. Das berufsbegleitende Weiterbildungsangebot richtet sich an ausgebildete Köchinnen und Köche, die ihr Fachwissen erweitern und neue kulinarische Perspektiven entdecken möchten.

Im Mittelpunkt stehen die Vertiefung der Kompetenzen in der pflanzenbasierten Küche, ernährungswissenschaftliche Grundlagenkenntnisse sowie Aspekte der Nachhaltigkeit. Ziel ist es, kreative und zeitgemäße

Gerichte auf rein pflanzlicher Basis professionell umzusetzen.

Nach erfolgreichem Abschluss besteht die Möglichkeit, die berufliche Qualifikation „**Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik**“ auf EQR-4-Niveau zu erwerben – aktuell die erste und einzige Qualifikation dieser Art in Italien.

Der Lehrgang umfasst rund **250 Stunden**, ist berufsbegleitend konzipiert und soll im **Spätherbst 2026** starten.

Weitere Informationen und Voranmeldung:

E-Mail: weiterbildung.hellenstainer@schule.suedtirol.it

Telefon: 0472 273 800 (Weiterbildung)

Weitere Informationen
finden Sie auf der Website des
Berufsbildungszentrums
„Emma Hellenstainer“.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Hotel feiert 50-jähriges Jubiläum

Mit einem besonderen Jubiläum kehrt die Messe Hotel vom 19. bis 22. Oktober 2026 in die Messe Bozen zurück.

Seit 50 Jahren ist sie ein zentraler Treffpunkt für die Hotel- und Gastronomiebranche – und damit auch für Südtirols Köchinnen und Köche, denen die Messe mit eigenen Initiativen gewidmet ist. Die Veranstaltung gliedert sich in vier Kategorien, die ihre Identität prägen: Value of People, Innovation, Food & Drink sowie Architecture & Design, die in einem integrierten Programm von Workshops über Konferenzen bis hin zu Networking- und Community-Veranstaltungen umgesetzt werden.

Besonders für die Küche lohnt sich ein Besuch der **kmBIOMEile**: Auf der eigens gestalteten Fläche in der **Galerie -1** sind **regionale Bio-Erzeuger** anzutreffen. Sich für kurze, nachvollziehbare Lieferketten zu entscheiden bedeutet, für mehr Herkunftstransparenz auf der

eigenen Speisekarte zu sorgen und damit auch eine funktionierende Kreislaufwirtschaft in der Küche zu stärken. Für Küchenprofis gehört auch die **Vinea Tirolensis am Mittwoch, 21. Oktober** zu den Pflichtterminen der Messe. Im FieraMesse H1 Eventspace präsentieren die **Freien Weinbauern Südtirols** ihre besten Weine und ermöglichen es so, nicht nur neue Lieferanten kennenzulernen und regionale Produkte zu verkosten, sondern auch die eigene Weinkarte zu überdenken und somit neue Empfehlungen für Menü und Küche zu entdecken.

Mit großer Spannung wird auch der **Hotel Sustainability Award** erwartet, welcher bereits zum achten Mal im Rahmen der Messe verliehen wird und Unternehmen und Beherbergungsbetriebe für ihr ökologisches Engage-

ment würdigt. Mit Kategorien sowohl für Aussteller als auch für Branchenakteure können **Bewerbungen bis zum 15. September 2026** eingereicht werden. Zum Messeprogramm zählen auch die **Hotel Tours** - erlebnisreiche Rundgänge in die vorbildlichsten Betriebe Südtirols – sowie die neue **New Entry Zone**, ein spezieller Bereich für Start-Ups und den vielversprechendsten technologischen Lösungen der Branche, die bereits sind, Dienstleistungen für die Hotellerie zu revolutionieren.

Insgesamt vereint Hotel über 400 Aussteller und erwartet vom 19. bis 22. Oktober fast 20.000 Fachbesucher. Informationen zur Messe Hotel können auf der **offiziellen Webseite** oder über die **Social-Media-Kanäle** abgerufen werden.



Hotel

19–22/10/2026

Bozen

 **Hotel**
50

50 Jahre
exzellente
Gastlichkeit

Internationale Fachmesse
für Hotellerie und Gastronomie
...wo Gastfreundschaft zu Hause ist





Dr. Hans Werner Wickertsheim

WIRTSCHAFTSPRÜFER – STEUERBERATER – REVISOR
Seniorpartner – Kanzlei CONTRACTA



Der Vorab-Vergleich

(Concordato Preventivo Biennale - CPB)

Im Sommer 2026 haben Betriebe und freiberuflich Tätige nun zum dritten Mal nach 2024 und 2025 die Möglichkeit, sich mit dem Fiskus auf ein vorausbestimmtes Einkommen für zwei Jahre zu einigen.

Es handelt sich hier um eine echte Chance zur Steuereinsparung, die zwar in vielen Fällen uninteressant ist, aber bei manchen zu erheblichen Vorteilen führen kann. Auf gar keinen Fall sollte man diese Möglichkeit unbeachtet und ungeprüft vorbeiziehen lassen. Seriöse Kanzleien und Verbände schauen sich daher im heurigen Sommer wiederum das Angebot des Fiskus genau an, prüfen dies vorab und analysieren das Ergebnis gegebenenfalls mit ihren Kundinnen und Kunden. Nachdem wir mittlerweile über etliche Erfahrungswerte aus den vergangenen zwei Jahren verfügen, können wir feststellen, dass man in speziellen Situationen massive Steuern und Abgaben einsparen kann.

Ist das legal? Ist das möglich?

Die Antwort auf beide Fragen lautet ganz einfach: JA - man muss das Angebot aber aufmerksam prüfen und die richtigen Schlüsse ziehen, ansonsten riskiert man die nachträgliche Aberkennung des Steuervorteils.

Wer ist überhaupt zugelassen, wer kann den Vorab-Vergleich abschließen?

Grundsätzlich alle Steuerpflichtigen mit einer MwSt.-Position, sofern die ausgeübte Tätigkeit den Branchenkennzahlen ISA unterliegt, d.h.: Unternehmen, freiberuflich Tätige, Einzelpositionen, Familienunternehmen, Personen- und Kapitalgesellschaften. Es bestehen aber eine Reihe von Ausschlussgründen, welche genauestens zu prüfen sind. Den heurigen Vorab-Vergleich können sowohl jene beanspruchen, welche ihn bereits für die Jahre 2024 – 2025 abgeschlossen haben, als auch jene, die bisher keinem Vorab-Vergleich zugestimmt haben.

Worin besteht der Vorab-Vergleich?

Im Wesentlichen handelt es sich um eine Vereinbarung zwischen Steuerzahlenden und Fiskus. Dabei wird aufgrund der ISA-Daten der vergangenen Jahre und der wirtschaftlichen Entwicklung vom Fiskus ein Angebot im Steuerpostfach hinterlegt. Diesem kann man zustimmen oder eben nicht. Bei Zustimmung ist das vereinbarte Einkommen für zwei Jahre (also für 2026 und 2027) fixiert, es gibt nur mehr sehr wenige und stringente Ausstiegsmöglichkeiten.

Für wen ist der Vorab-Vergleich interessant?

Aufgrund unserer bisherigen Erfahrungswerte kann man davon ausgehen, dass der Vorab-Vergleich immer dann

interessant ist, wenn sich der Betrieb in einer Wachstumsphase befindet, wenn man also davon ausgehen kann, im laufenden und im Folgejahr mehr Umsatz / Gewinn zu erzielen als bisher. Das ist sehr oft kurz nach Tätigkeitsbeginn der Fall, aber auch, wenn sich aufgrund bestehender oder anzunehmender Aufträge, Abschlüsse, usw. ein Mehr an Umsatz / Gewinn ankündigt. Des Öfteren kann auch das reine Inkasso von größeren Beträgen (bei Freiberuflerinnen und Freiberuflern, bei Betrieben in vereinfachter Buchhaltung) zu sehr interessanten Gestaltungsmöglichkeiten führen. Aber auch bei relativ konstanter Umsatz- und Gewinnentwicklung kann der Vorab-Vergleich durchaus Vorteile (wenn auch kleinere) bieten. Die Situation ist also genau und aufmerksam abzuwägen. Diese können zum Teil die beratenden Personen, vor allem aber die Unternehmerinnen und Unternehmer selbst einschätzen.

Welche Vorteile bietet der Vorab-Vergleich?

Sicherheit und Einsparung. Man weiß im Voraus, welche Belastungen für Steuern (Irppef, Ires, Irap) und Abgaben (Inps) anfallen. Zumeist werden diese Zahlungen trotz der erwarteten Gewinnzuwächse gleich / ähnlich wie im Vorjahr ausfallen. Je höher der Unterschied zwischen dem Gewinn im Vorjahr (2025) und den erwarteten Gewinnen im laufenden (2026) und im nächsten Jahr (2027), desto größer der Vorteil, spricht die Steuerersparnis. Es können sich Einsparungen auch im 6-stelligen Bereich ergeben. Darüber hinaus verspricht der Fiskus, jene, welche dem Vorab-Vergleich zugestimmt haben, weniger zu kontrollieren.

Was passiert, wenn man die vereinbarten Gewinne nicht erzielt?

Da die vereinbarten Gewinne fix ausgemacht wurden, sind diese auch dann zu versteuern, wenn der effektive Gewinn eigentlich geringer wäre. Normalerweise zahlt man in einem solchen Fall also mehr Steuern als man ohne Vorab-Vergleich gezahlt hätte. Nur in ganz wenigen Ausnahmen kann der Steuerpflichtige die Auflösung der Vereinbarung verlangen. Vergewissern Sie sich also, dass die Konvenienz des Vorab-Vergleichs für Ihren Betrieb tatsächlich geprüft wird, oder vereinbaren Sie einfach ein Beratungsgespräch, um Vor- und Nachteile abzuwägen.

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



Wer kocht 2036 noch für Südtirol?

Warum die Zukunft unseres Berufs nicht erst morgen beginnt – sondern mit den Entscheidungen, die wir heute treffen.

Der Bon-Drucker läuft. Ununterbrochen. Ein Auftrag nach dem anderen rattert aus dem kleinen Drucker neben dem Pass. Pfannen zischen, Messer schlagen rhythmisch auf Schneidbretter, Teller verlassen im Sekundentakt die Küche. Es riecht nach gebratener Butter, frischen Kräutern und knusprigem Brot. Dampf steigt auf, jemand ruft „hinter dir“, eine Tür schwingt, Stimmen überlagern sich zu einem vertrauten Lärm, den nur kennt, wer selbst einmal an einem Pass gestanden hat.

Mitten in diesem Mittagsservice steht ein junger Lehrling. Die Hände zittern noch ein wenig, wenn er den Teller anrichtet. Der Blick sucht immer wieder den des Küchenchefs – prüfend, unsicher, hoffend. Was er in seinen Lehrjahren erlebt, wird er in zwanzig Jahren noch erzählen: entweder als Moment, in dem die Leidenschaft für den Beruf entflammte. Oder als Grund, warum er ihn verlassen hat.

Niemand in dieser Küche weiß heute, wo dieser junge Mensch im Jahr 2036 stehen wird. Vielleicht führt er dann selbst eine Brigade, bildet Lehrlinge aus, so wie heute jemand ihn ausbildet. Vielleicht steht er in einem Restaurant irgendwo auf der Welt. Oder er hat die Kochjacke längst an den Nagel gehängt, weil ihm niemand gezeigt hat, wofür es sich lohnt, sie anzuziehen.

Genau deshalb beginnt die Zukunft unseres Berufs nicht erst morgen. Sie beginnt heute. Sie beginnt in diesem Moment, an diesem Pass, mit diesem einen Blick, der Zuversicht schenkt oder Zweifel sät.

Vor zwanzig Jahren war vieles anders

Wer vor 20 Jahren Koch oder Köchin werden wollte, bewarb sich um einen Ausbildungsplatz. Gute Lehrbetriebe konnten auswählen, wer ihre Küche betreten durfte. Heute hat sich das Bild gedreht: Küchen bewerben sich um junge Menschen. Dieser Perspektivenwechsel allein zeigt, wie grundlegend sich unser Beruf verändert hat. Der Wettbewerb um Nachwuchs findet längst nicht mehr nur zwischen Hotels und Restaurants statt. Handwerk, Handel, Gesundheitswesen – sie alle werben um dieselbe, kleiner werdende Generation. Laut Prognosen des Landes Südtirol werden 2035 rund 10.000 Personen weniger auf dem Südtiroler Arbeitsmarkt sein als

heute. Ein Rückgang, der nicht nur Südtirol betrifft. Aber einer, die Südtirol besonders trifft – denn die Hospitality-Branche wächst gleichzeitig weiter. Es geht gar nicht darum, dass sich weniger junge Menschen für den Kochberuf entscheiden. Der Bedarf wächst schlicht schneller als der Nachwuchs.

2004 zählte die Südtiroler Hospitality-Branche 17.350 Mitarbeitende. Zehn Jahre später waren es knapp 30 Prozent mehr. 2024 arbeiteten über 40.000 Menschen in der Gastwirtschaft. Die Branche ist in zwanzig Jahren mehr als doppelt so groß geworden – und braucht entsprechend mehr Fachkräfte.

Fachkräfte gesucht: Ausbildungswege verschieben sich

Viele der Fachkräfte, die heute im Gastronomiebereich arbeiten, haben eine schulische Ausbildung oder eine Lehre in Südtirol absolviert. Sieht man sich die Zahlen genauer an, zeigt sich, dass immer mehr junge Menschen einen direkten, praxisnahen Einstieg in den Beruf suchen: Die Zahl der Vollzeitschülerinnen und -schüler der Berufsfachschulen Savoy und Hellenstainer sinkt kontinuierlich (im Schuljahr 2015/16 besuchten 172 Schüler:innen die 2. und 3. Klassen, zehn Jahre später sank die Zahl auf 104. Bei den Lehrlingszahlen der beiden Schulen zeigt sich dagegen eine bemerkenswerte Stabilität: Die Gesamtzahl bewegte sich über die letzten zehn Jahre zwischen 270 und 350. Dabei

Fortsetzung auf Seite 16

”

Es geht gar nicht in erster Linie darum, dass sich weniger junge Menschen für den Kochberuf entscheiden. Der Bedarf wächst schlicht schneller als der Nachwuchs.

KM Patrick Jageregger

Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

ist zwar kein großer Zuwachs zu verzeichnen, aber auch kein Rückgang. Die 331 Lehrlinge im Schuljahr 2025/2026 liegen dabei sogar über dem Durchschnitt. Zwei Ausbildungswege, zwei unterschiedliche Entwicklungen. Das schulische Vollzeitmodell verliert an Zulauf, die duale Lehre hält sich erstaunlich robust. Ein Hinweis darauf, dass junge Menschen heute eher den direkten, praxisnahen Weg in den Beruf suchen als den schulischen Umweg.

Die Daten erzählen also keine Geschichte vom Ende eines Berufs. Sie erzählen die Geschichte einer Veränderung – und die verdient einen genaueren Blick. Denn hinter jeder dieser Zahlen steht ein Mensch. Eine junge Person, die sich zwischen Berufsfachschule und Lehre entscheidet. Ein Elternteil, das mitentscheidet, ob der Sohn oder die Tochter „in die Küche gehen darf“. Ein Küchenchef oder eine Küchenchefin mit einem freien Ausbildungsplatz auf der Suche nach Personal. Der Fachkräftemangel wird uns auch in den kommenden Jahren begleiten. Doch wir sollten den Blick verändern. Nicht die Frage „Wie finden wir mehr Personal?“



entscheidet über unsere Zukunft. Sondern die Frage: „Wie schaffen wir Betriebe, in denen junge Menschen bleiben möchten?“

Was junge Menschen wirklich wollen

Über die Generation Z wird viel gesprochen: anspruchsvoller, weniger belastbar, nicht mehr bereit für Wochenenden oder Überstunden. Wer junge Menschen verstehen will, sollte sie aber zuerst fragen. Genau das ist 2025 durch die Initiative JOIN hospitality des HGV passiert: Knapp 500 Schülerinnen und Schüler aller

Fortsetzung auf Seite 18

PR-INFO

Perfekter Kaffeegenuss

Alps Coffee setzt auf Fairtrade und Bio

Höchste Qualität ist bei Alps Coffee kein Versprechen, sondern gelebte Überzeugung. Seit seiner Gründung 1890 in Meran hat das familiengeführte Unternehmen ein eigenes Qualitätsmodell entwickelt. Heute führen Stefan Schreyögg und Peter Schreyögg die Rösterei in dritter und vierter Generation. Der Ankauf erstklassiger Rohkaffees, sortenreine Langzeitröstung, individuelle Aromakompositionen und kontinuierliche Qualitätsprüfungen sind seit jeher zentrale Elemente dieses Modells. Dabei steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie.

Verantwortungsvolle Herkunft

Alps Coffee bezieht viele Rohkaffees seit Jahren aus fairem Handel und biologischem Anbau. Mit dem breiten Sortiment an Fairtrade- und Bio-zertifizierten Produkten garantiert die Südtiroler Kaffeerösterei faire Bedingungen für die Erzeuger und die Herkunft aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft.

„Wir setzen uns aktiv für Nachhaltigkeit ein. Dabei fördern wir fairen Handel und ökologischen Anbau,

und unterstützen mit unseren Projekten auch Kleinbauern vor Ort. So sind für uns Partnerschaft und ein respektvoller Umgang mit unserer Umwelt und unseren Mitmenschen selbstverständlich“, so Stefan Schreyögg.

Nachhaltiges Genießer-Sortiment

Spezialität der Kaffeerösterei sind ihre hochwertigen Espressomischungen. Feinste Mischungen für den Kaffeevollautomaten, Filterkaffeemischungen für den Frühstücksbereich sowie entkoffeinierter Espresso, Pods und Kapseln ergänzen das erlesene Sortiment. Das Fairtrade-Siegel kennzeichnet Produkte, die unter Einhaltung sozialer, ökologischer und ökonomischer Standards hergestellt werden. Die Kaffeemischungen mit Biosiegel stammen aus ökologischer Landwirtschaft, deren Herkunft regelmäßig geprüft wird. Eine nachhaltige Kaffeeproduktion bringt schließlich eine ganze Reihe an Vorteilen mit sich: Die Ausgewogenheit von sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Aspekten schafft Stabilität und macht den Kaffeeanbau zukunftsfähig.

alps-coffee.it





gastgewerblichen Schulen Südtirols wurden zu ihren Erwartungen an die Arbeitswelt befragt.

Das Ergebnis stellt ein Vorurteil klar auf den Kopf: Hauptgrund für die Berufswahl sind nicht Gehalt oder Team, sondern die Karrieremöglichkeit – erst danach folgen Verdienst, Teamarbeit und internationales Umfeld. Und bei der Frage, was für die künftige Tätigkeit am wichtigsten ist, liegt Wertschätzung klar vorne, gefolgt von Betriebsklima und Teamkultur, Arbeitsplatzsicherheit – erst an vierter Stelle kommt das Gehalt. Das darf aber nicht als Freibrief gelesen werden. Wertschätzung ersetzt keine faire Bezahlung, keine verlässlichen Dienstpläne, keine Grenze für Überstunden. Wer aus dieser Umfrage schließt, „dann müssen wir ja nicht ans Gehalt“, hat die Umfrage nicht verstanden – er hat sie sich passend zurechtgelegt. Denn auch das Gehalt kann eine Form der Wertschätzung sein.

Die zweitgrößte Sorge der Befragten vor dem Berufseinstieg sind schlechte Arbeitszeiten. Das ist kein Nebensatz. Das ist ein Auftrag.

Ebenso aufschlussreich ist die dritte große Sorge: die Angst, nicht gut genug zu sein. Das ist die Stimme eines Sechzehnjährigen, der sich fragt, ob er dem Druck in

einer fremden Küche überhaupt standhalten wird – und der genau deshalb gar nicht erst anfängt.

Wertschätzung lässt sich nicht verordnen

Kein Gesetz kann Begeisterung schaffen. Keine Kampagne ersetzt gute Führung. Kein Hochglanzplakat mit lachenden Köchinnen und Köchen hält einen Lehrling, der sich abends allein und ungesehen fühlt. Fachkräftesicherung beginnt nicht bei der Stellenanzeige – sie beginnt in der Küche, im täglichen Umgang miteinander. In der Art, wie neue Mitarbeitende aufgenommen werden. Wie Fehler besprochen werden. Wie Lob ausgesprochen wird – oder eben nicht ausgesprochen wird, weil man „doch keine Zeit dafür hat“.

Wer ehrlich ist, kennt Betriebe – vielleicht auch den eigenen –, in denen ein Lehrling in der Hochsaison vor allem eines ist: eine zusätzliche Arbeitskraft für Spüle und Vorbereitung mit wenig echtem Ausbildungsplan dahinter. Betriebe, in denen ein Fehler mit einem lauten Wort quittiert wird, weil im Stress die Geduld fehlt, und am nächsten Tag niemand mehr darüber spricht. Betriebe, die bei jeder Diskussion über Fachkräftemangel

Fortsetzung auf Seite 21

PR-INFO

Regional kochen und den Unterschied sichtbar machen

Das Beratungsangebot „Erfolgreich regional“ unterstützt Südtiroler Küchen

Regional einkaufen gehört in vielen Südtiroler Küchen längst zum Alltag. Doch wie lässt sich diese Qualität auch für die Gäste sichtbar machen? Genau hier setzt das Beratungsprogramm „Erfolgreich regional“ an. Es unterstützt Hotels, Restaurants und Gasthäuser dabei, den Einsatz regionaler Produkte weiterzuentwickeln und die eigene Handschrift in der Küche zu schärfen. Regio-Experte Reinhard Steger sieht

großes Potenzial in vielen Betrieben. „Die Geschichten, die der Gast hören will, werden oft nicht erzählt“, beobachtet er. Woher stammen Fleisch, Käse oder Gemüse? Wer produziert sie? Solche Informationen schaffen Vertrauen und machen regionale Qualität für Gäste erlebbar.

Dass selbst Betriebe mit einer konsequent regionalen Ausrichtung von der Beratung profitieren, zeigt der Jägerhof in Walten. „Wir machen zwar schon sehr vieles richtig, aber es gibt trotzdem Stellschrauben, an denen wir uns verbessern können“, sagt Gastgeber Sigi Augscheller.

Die Beratung richtet sich gezielt nach den Gegebenheiten des jeweiligen Betriebs. Gemeinsam mit den Regio-Expert:innen werden Speisekarte, Einkauf und Arbeitsabläufe analysiert und konkrete Verbesserungsmöglichkeiten

entwickelt. Im Mittelpunkt stehen dabei Lösungen, die sich im Küchenalltag umsetzen lassen.

Auch Aspekte wie Service und Speisekarte können bei der Beratung thematisiert werden. „Weniger Gerichte bedeuten oft mehr Qualität“, sagt etwa Regio-Experte und Sternekoch Egon Heiss. Eine überschaubare Speisekarte erleichtere es, mit saisonalen und regionalen Zutaten zu arbeiten und deren Qualität in den Mittelpunkt zu stellen. Gleichzeitig entstünden engere Partnerschaften mit heimischen Produzenten – ein Gewinn für alle Seiten.

So hilft „Erfolgreich regional“ Köchinnen und Köchen, ihre regionale Küchenphilosophie weiterzuentwickeln



KM Egon Heiss im Austausch über regionale Produkte, Qualität und neue Impulse für die Küche

Scanne mich! >>



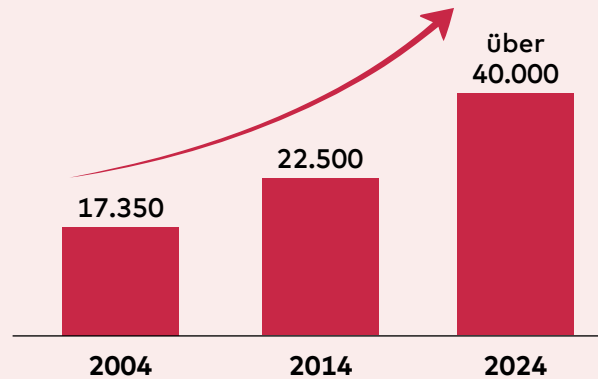
Südtirol in Zahlen

Entwicklung von Hospitality, Ausbildung und Arbeitsmarkt

Mitarbeitende Hospitality



Starker Anstieg
der Beschäftigten
im Hospitality-Bereich
in Südtirol



Arbeitsmarkt Südtirol



Prognostizierter Rückgang
bis 2035

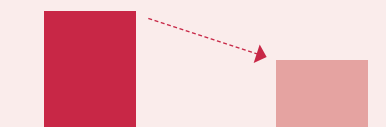
-10.000
Personen

Hellenstainer / Savoy



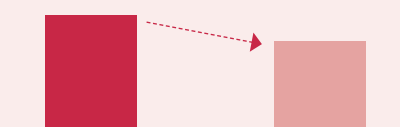
Vollzeitschüler 2./3. Klasse

2015/16 → 2025/26
172 → **104**



Lehrlinge gesamt

2015/16 → 2025/26
348 → **331**



Was junge Menschen wichtig finden



Wichtigster Grund
für Ausbildungswahl

Karrieremöglichkeiten

Befragung 2025,
500 Schüler:innen



Wichtigster Faktor
für künftige Tätigkeit

Wertschätzung

Befragung 2025

Quellen: AMT FÜR LEHRLINGS- UND MEISTERAUSBILDUNG;
JOIN HOSPITALITY; HGV MAGAZINE 2025;
LBS SAVOY / BBZ EMMA HELLENSTAINER.



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



zuerst auf die Politik oder die Schulen zeigen, aber nie auf den eigenen Dienstplan.

Das ist keine Anklage an einzelne Häuser. Es ist eine Beobachtung, die auf die ganze Branche zutrifft: Wir reden lieber über Kampagnen und Image, weil das leichter ist, als über die eigene Personalführung zu sprechen, über planbare Arbeitszeiten, ehrliche Bezahlung, einen Ausbildungsplan, der diesen Namen verdient.

Aber junge Köch:innen entwickeln sich nicht allein durch Unterricht oder Prüfungen. Sie entwickeln sich durch den Küchenchef, der sich am Ende eines langen Services noch zwei Minuten Zeit nimmt, um zu erklären, warum die Sauce heute nicht gebunden hat. Durch die Kollegin, die am ersten Tag zeigt, wo die Handtücher liegen, statt einfach nur „frag jemand anderen“ zu sagen. Durch den Betrieb, der einen Fehler als Lernschritt behandelt und nicht als Anlass für Ärger.

Genau darin liegt die größte Verantwortung unserer Branche. Nicht nur auszubilden, sondern Menschen auf ihrem Weg zu begleiten – auch dann, wenn es unbequem ist, auch dann, wenn der Service in vollem Gang und die Geduld längst aufgebraucht ist. Und dann eben doch auch: fair bezahlen, planbar einteilen, Überstunden nicht zur Regel machen. Alles andere ist Symbolpolitik in der eigenen Küche.

Auslandserfahrung ist kein Verlust

Ein weiterer Punkt der Befragung verdient Aufmerksamkeit: Viele Jugendliche möchten nach der Ausbildung Erfahrungen im Ausland sammeln. Früher wurde das oft als Abwanderung gelesen. Doch mehr als die Hälfte der Befragten sieht ihren Lebensmittelpunkt langfristig wieder in Südtirol – das Ausland ist für die meisten eine Station, keine Einbahnstraße.

Die eigentliche Frage lautet deshalb nicht: „Wie verhindern wir, dass junge Menschen gehen?“ Sondern: „Wie schaffen wir es, dass sie gerne wiederkommen?“ Wer Südtirol als attraktiven Arbeits- und Lebensraum

Die Entscheidungen, die wir heute treffen, bestimmen, wie unser Berufsstand morgen aussieht.

Jeder Blick, jedes Lob, jede Geduld zählt mehr, als wir glauben.

KM Patrick Jageregger

Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

erlebt, erlebt internationale Erfahrung nicht als Abschied, sondern als Bereicherung, die zurückfließt.

Wer kocht 2036 noch für Südtirol?

Wir kennen die Antwort heute noch nicht. Vielleicht sitzt die Köchin, die 2036 Gäste aus aller Welt begeistern wird, gerade jetzt in einem Klassenzimmer und langweilt sich, weil ihr noch niemand gezeigt hat, wie schön dieser Beruf sein kann. Vielleicht beginnt morgen ein Praktikum, das über eine ganze Berufslaufbahn entscheidet. Vielleicht zieht ein Jugendlicher heute zum allerersten Mal eine Kochjacke an – ein bisschen zu groß, ein bisschen zu steif, und trotzdem ein bisschen stolz. All diese Momente wirken klein und beiläufig. Niemand schreibt sie in eine Statistik. Und doch entscheiden sie in ihrer Summe, wie die Südtiroler Küche in zehn Jahren aussieht. Ob an den Pässen unserer Betriebe dann Menschen stehen, die ihren Beruf lieben. Oder ob wir uns 2036 dieselben Fragen stellen wie heute – nur mit weniger Zeit, sie zu beantworten.

Die gute Nachricht zuerst: Unsere Zahlen zeigen keinen Beruf im Niedergang, sondern einen Beruf im Wandel. Die Leidenschaft fürs Kochen ist da, spürbar, in jeder Küche, in der wir waren. Südtirol verfügt über engagierte Ausbildungszentren und viele Küchenchefinnen und Küchenchefs, die ihr Wissen nicht aus Pflicht, sondern aus Überzeugung weitergeben. Darauf dürfen wir stolz sein. Wirklich stolz.

Gleichzeitig wäre es zu bequem, sich darauf auszuruhen. Der Wettbewerb um junge Talente wird zunehmen, die Branche wächst weiter, der Arbeitsmarkt schrumpft. Das ist unbequem, aber es ist unsere Realität. Und gerade deshalb ist der Köchenachwuchs keine Aufgabe, die wir an Schulen, an den Verband oder an „die Politik“ delegieren können. Er ist eine gemeinsame Verantwortung. Vor allem aber ist er die Verantwortung jeder einzelnen Köchin und jedes einzelnen Kochs, die täglich – ob sie wollen oder nicht – Vorbild für die nächste Generation sind.

pj

Danke

Für die Unterstützung bei Daten und Informationen bedankt sich der SKV bei der LBS Savoy, dem BBZ Emma Hellenstainer, beim Amt für Lehrlings- und Meisterausbildung sowie bei JOIN hospitality für die Bereitstellung der Befragungsergebnisse zu den Erwartungen junger Menschen an die Hospitality-Branche.

Was junge Menschen wollen

(Aus JOIN hospitality)

- 1 Karrieremöglichkeiten
- 2 Wertschätzung
- 3 Betriebsklima
- 4 Arbeitsplatzsicherheit
- 5 Faire Bezahlung

„Ein guter Koch kann auch jung sein“

Aaron Hofer und Jannik Überegger haben gemeinsam mit engagierten Berufskolleginnen und Berufskollegen die SJK – Südtiroler Jungköche ins Leben gerufen – die neue Jugendgruppe des Südtiroler Köcheverbandes – SKV. Im Interview erzählen sie, warum es diese Gruppe heute braucht, welche Ziele sie verfolgt und was sie persönlich jeden Tag aufs Neue für den Kochberuf begeistert.

Aaron und Jannik, ihr habt gemeinsam mit einigen Kolleginnen und Kollegen einen Verband für Südtirols Jungköchinnen und -köche aufgebaut, den SJK. Wie kam es dazu?

Aaron Hofer: Der erste Impuls dafür kam von meinem ehemaligen Lehrer am BBZ Hellenstainer KM Martin Leitner. Weil viele Jungköchinnen und -köche heute keine SKV-Mitgliedschaft haben, hat er sich gefragt, wie man den SKV auch für uns wieder interessanter machen könnte. Daraus ist dann die Idee einer Jugendgruppe entstanden, die wir jetzt seit einigen Monaten aufbauen.

Jannik Überegger: Genau. Seit Aaron mich mit ins Boot geholt hat, haben wir viele Leute kontaktiert und

versucht, sie dazu zu motivieren, beizutreten oder sich im Ausschuss zu engagieren. Bis jetzt haben wir viel positives Feedback bekommen und seit Mitte Juli gibt es die Gruppe auch offiziell auf dem Papier: mit einem Präsidenten, Vizepräsident:innen, einem Schriftführer und etwa 15 Mitgliedern. Mittlerweile haben wir sogar ein eigenes Logo!

Was macht diese Gruppe für junge Köchinnen und Köche attraktiv?

Jannik: Es geht einmal um fachlichen Austausch und Fortbildungen. Andererseits steht aber auch der Spaß im Mittelpunkt. Man lernt vielleicht bei einem gemeinsamen Pizzessen neue Leute kennen und knüpft

neue Kontakte zu Kolleginnen und Kollegen, die dieselbe Leidenschaft fürs Kochen teilen.

Aaron: Genau, es geht auf jeden Fall darum, eine gute Zeit miteinander zu verbringen. Zu zeigen, dass der Kochberuf mehr als Arbeit ist – aber auch, dass es eine wunderschöne Arbeit sein kann und dass es Sinn macht, sich dafür zu entscheiden. Das Image des Kochberufs ist nicht immer gut.

”

Man hat heute in vielen Betrieben schon als Lehrling ein Mitspracherecht – und das ist auch gut so!

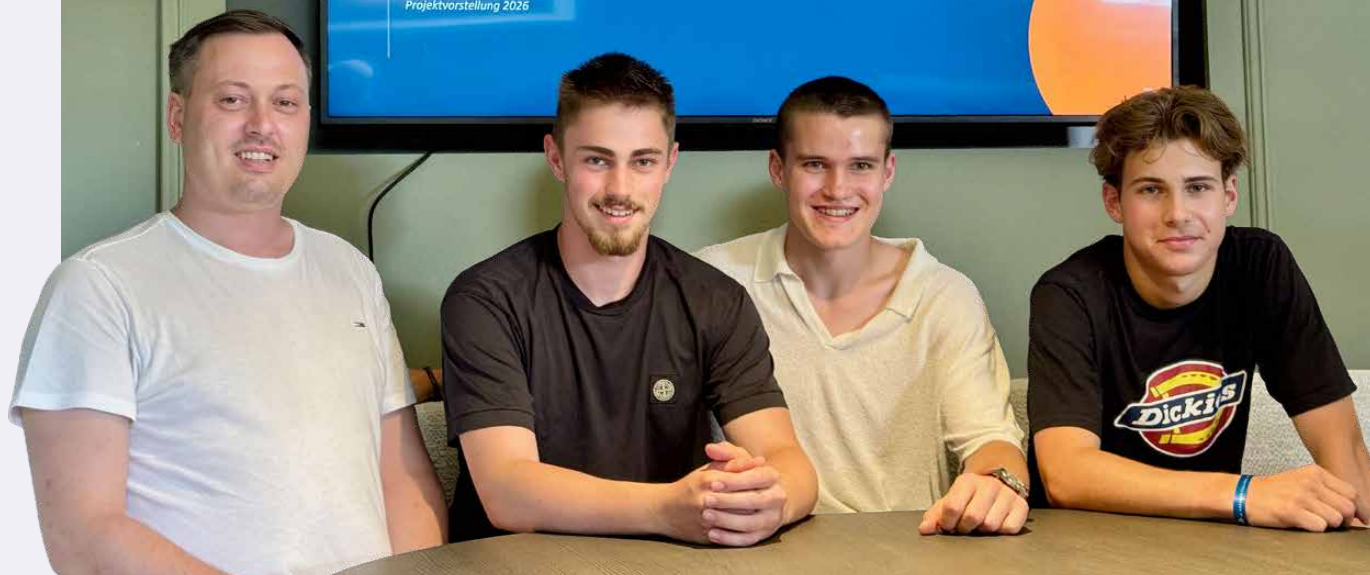
v.l.n.r.: Patrick Jageregger,
Aaron Hofer, Jannik Überegger
und Maximilian Gander



SKV Jugend

Zukunft gestalten · Nachwuchs fördern · Gemeinschaft stärken

Projektvorstellung 2026



Viele glauben noch immer, dass es ein sehr harter Beruf ist, mit langen Arbeitszeiten, und dass man „nur ausgenutzt“ wird. Dieses Image entspricht heute aber nicht mehr der Realität, vieles hat sich verändert.

Was ist heute anders?

Aaron: Man hat heute in vielen Betrieben schon als Lehrling ein Mitspracherecht – und das ist auch gut so! Es ist auch nicht so, dass man 300 Tage im Jahr 24 Stunden am Tag arbeitet. Natürlich hat man oft lange Arbeitstage und muss vielleicht am Wochenende arbeiten. Dafür hat man aber an anderen Tagen frei – und diese bieten sehr viele Möglichkeiten.

Jannik: Und auch wenn man am Wochenende arbeitet, heißt das nicht, dass man keine gute Zeit haben kann. Wenn Freunde feiern gehen, komme ich vielleicht etwas später nach. Und nach Feierabend sitzen wir auch unter Kollegen noch eine Zeit lang zusammen, reden oder trinken noch etwas. Mir macht das eigentlich nicht viel aus.

Was unterscheidet die Südtiroler Jungköche und -köchinnen vom Rest des SKV?

Aaron: Wir sind für Köchinnen und Köche offen, die am Anfang ihrer Lehre oder beruflichen Karriere stehen, das heißt junge Leute, die in etwa zwischen 14 und 30 Jahre alt sind. Und wir wollen, dass die Stimmen dieser Menschen gehört werden. Bei uns darf jeder eine Meinung haben – ein guter Koch kann nämlich auch jung sein. Ältere Köchinnen und Köche sind vielleicht manchmal der Meinung, dass man sich die eigene Meinung erst viele Jahre lang erarbeiten muss. Das ist, glaube ich, der Grund, warum viele nicht beigetreten sind.

Jannik: Deswegen war ich vorher auch kein SKV-Mitglied.

Aaron: Ich tatsächlich auch nicht! Dabei merken wir, dass junge Leute sehr wohl Lust haben, sich zu engagieren und mitzureden. Bei den Leu-

ten, die wir bis jetzt angesprochen haben, sind wir auf viel Interesse gestoßen. Absagen haben wir übrigens noch gar keine kassiert.

Welche Unterstützung bietet der SKV für den Aufbau der Gruppe?

Jannik: Der SKV war sehr offen für die Idee und hat uns von Anfang an unterstützt, vor allem der Präsident Patrick Jageregger. Der SKV hat ja auch ein Interesse daran, junge Leute anzusprechen.

Aaron: Genau, der SKV ist uns bei organisatorischen Fragen zur Seite gestanden und hat uns auch bei Dingen wie der Finanzierung, dem Logo oder der Bestellung der neuen Kochjacken geholfen. Aber die allermeisten Sachen haben wir selbst aufgebaut, wir sind da ziemlich ins kalte Wasser gesprungen. Ich glaube, wir können mit dem Ergebnis ziemlich zufrieden sein!

In drei Worten: Was definiert euch heute als Südtiroler Jungköche und -köchinnen?

Jannik: Zusammenhalt, Spaß und die Leidenschaft am Kochen.

Aaron: Da stimme ich Jannik zu. Natürlich steht das Kochen im Mittelpunkt, aber die Mitgliedschaft soll vor allem auch Spaß machen. Das heißt, es wird Events und Ausflüge geben – mit und ohne Kochen.

Gibt es schon einen ersten Termin?

Aaron: Wir planen gerade unser erstes Event im Herbst. Dabei soll es um den Einsatz von künstlicher Intelligenz in der Küche gehen. Wir werden verschiedene Referent:innen einladen und gemeinsam ausloten, was mit KI alles möglich ist.

Können Jungköchinnen und -köche ganz einfach teilnehmen?

Jannik: Wir stehen allen offen. Und je mehr Mitglieder wir haben, desto mehr Dinge können wir organisieren!



Aaron Hofer

sitzt dem SJK als Präsident vor. Darüber hinaus ist der 18-Jährige Koch im Hotel Sonnenheim in Flains. Da seine Familie einen eigenen Gastronomiebetrieb führt, kennt er das Umfeld genau und meint: „So einen Zusammenhalt wie in der Gastro gibt es in kaum einer anderen Berufssparte.“ Für ihn ist es wichtig, dass sich junge Leute in der Küche einbringen können, neue Konzepte und Gerichtsideen entwickeln dürfen und Jung und Alt voneinander lernen.



Jannik Überegger

ist Vizepräsident des SJK und gerade dabei, seine Lehre im Gourmet Hotel Stafler in Freienfeld abzuschließen. Kochen will der heute 17-Jährige eigentlich schon, seit er denken kann. Was ihm am Kochberuf besonders gefällt? „Das familiäre Umfeld in der Küche – wir sind da wie eine große Familie“, sagt er. Wenn andere junge Leute Zweifel am Kochberuf haben, wegen der langen Arbeitszeiten oder Wochenenddienste zum Beispiel, empfiehlt er, es einfach mal auszuprobieren: „Du merkst dann vielleicht, dass das ganz gut zu dir passt und wie viel Spaß die Arbeit macht.“

We
STAND



for
TASTE



Schießturnier des SKV-Bezirks Eisacktal

Auch dieses Jahr organisierte der SKV-Bezirk Eisacktal am Schießstand in Vahrn ein Schießturnier für seine Mitglieder. Am Abend des 11. Juni begaben sich die ersten Schützinnen und Schützen an den Stand und verbrachten gemeinsam einen spannenden und geselligen Abend.



Geselliger Austausch
nach dem Essen

Insgesamt nahmen 20 Personen am Turnier teil und sorgten für einen abwechslungsreichen Wettkampf. Den ersten Platz sicherte sich Markus Kerschbaumer mit starken 287,4 von möglichen 300 Punkten. Auf den zweiten Platz schoss sich Julia Oberhofer mit 283,6 Punkten, gefolgt von Gregor Stampfl auf Rang drei mit 279,6 Punkten.

Neben dem sportlichen Teil kam auch das Kulinarische nicht zu kurz. Die Teilnehmenden konnten sich über ein reichhaltiges Angebot mit Fisch, Rippchen, Bratwürsten, verschiedenen Salaten, Focaccia, Saucen, Obst und weiteren Köstlichkeiten freuen. In gemütlicher Atmosphäre blieb ausreichend Zeit für Gespräche, den Austausch unter Kolleginnen und Kollegen und viele gemeinsame Lacher.

Nach dem Schießturnier wurde der Abend bei den traditionellen Watten fortgesetzt, bei dem die gewohnten „Stars“ einmal mehr ihr Können unter Beweis stellen konnten. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die Übergabe der neuen Windstopper des SKV-Bezirks Eisacktal an die Ausschussmitglieder.

Es war ein rundum gelungener Abend mit spannenden Wettkämpfen, gutem Essen, geselligen Runden sowie viel Spaß und Freude. Auch im kommenden Jahr soll vor der Sommerpause wieder ein ähnlicher Abend stattfinden.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Die später zweitplatzierte
Julia Oberhofer



Tobias Schmalzl
in Aktion.



Geselliges
Beisammensein

Am Schießstand



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

Die Wandergruppe mit dem Hüttenwirt
KM **Michael Gasser** hinten stehend,
SKV-Vizepräsidentin KM **Margareth Lanz**
mitte und links daneben Ehrenmitglied **Erich Sander**



Foto: SOPHIE GASSER

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK SCHLERN

Gemeinsam zur Meraner Hütte

Die traditionelle Köchewanderung des SKV-Bezirks Schlern führte heuer gemeinsam mit den Partnerinnen und Partnern auf Meran 2000 zur Meraner Hütte.

Die AVS-Hütte liegt auf rund 1.937 Metern Höhe und wird seit Juni vom Bezirksobmann KM Michael Gasser und seiner Tochter Sophie geführt.

Von Falzeben ging es für einige Mitglieder des SKV-Bezirks Schlern mit der Bahn bis zum Naifoch und weiter bis zur Meraner Hütte. Die sportlich aufgelegten Mitglieder legten die Strecke bis zur Hütte hingegen zu Fuß zurück. Für sie wartete unterwegs ein besonderer Höhepunkt: das traditionelle „Holbmittag“. Es wurde von SKV-Ehrenmitglied Erich Sander mit viel Herzblut vorbereitet. Die zahlreichen selbstgemachten Produkte – darunter Speck, Wurst, Käse, Brot und weitere hausgemachte



Tradition ist das
Holbmittag unterwegs

Foto: STEFAN MAHLKNECHT

Köstlichkeiten – sorgte für große Begeisterung. Die Wandernden genossen die gemütliche Rast, tauschten Erfahrungen aus und pflegten in entspannter Atmosphäre die kameradschaftlichen Beziehungen.

Nach der Stärkung wurde die Wanderung zur Meraner Hütte fortgesetzt. Dort liessen die SKV-Mitglieder den gelungenen Tag bei gutem Essen und angeregten Gesprächen ausklingen. Ein herzlicher Dank gilt Bezirksobmann KM Michael Gasser für die Organisation und Führung der Wanderung sowie Erich Sander für das ausgezeichnete und mit viel Liebe vorbereitete „Holbmittag“. Solche gemeinsamen Erlebnisse zeigen, wie wichtig Kameradschaft, Tradition und der Austausch unter Kolleginnen und Kollegen für den SKV-Bezirk Schlern sind.

red



Die Hüttenwirte
auf der Meraner Hütte,
Sophie und
KM **Michael Gasser**

Foto: STEFAN MAHLKNECHT



**SKV ON TOUR
ANKÜNDIGUNG**

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Köcheausflug nach Vorarlberg/Bregenz

Termin: 12. – 13. November 2026

Der Südtiroler Köcheverband – SKV lädt alle Mitglieder sowie interessierte Köchinnen und Köche herzlich zu einem abwechslungsreichen zweitägigen Ausflug nach Vorarlberg ein. Freut euch auf spannende Betriebsbesichtigungen, kulinarische Höhepunkte und gesellige Stunden im Kreis von Berufskolleginnen und -kollegen.

Während der Reise besuchen wir drei außergewöhnliche Betriebe, die Genuss, Handwerk und Tradition auf besondere Weise verbinden.

Den Auftakt bildet „Das Fass“ in Waldburg. Der Familienbetrieb ist weit über die Region hinaus für seine hochwertigen Essige, Öle, Edelbrände und regionalen Spezialitäten bekannt. Bei einer interessanten Führung erhalten wir spannende Einblicke in die Herstellung, Lagerung und Veredelung der Produkte und können im Anschluss ausgewählte Spezialitäten verkosten.

Anschließend führt uns der Ausflug zur traditionsreichen Brennerei „Prinz“ in Hörbranz. Das Familienunternehmen zählt zu den bekanntesten Brennereien Österreichs und steht seit Generationen für höchste Qualität bei Schnäpsen, Likören und Edelbränden. Während einer Führung erfahren wir Wissenswertes über die Kunst des Brennens, die Geschichte des Unternehmens und die sorgfältige Herstellung der edlen Destillate.

Ein weiterer Höhepunkt erwartet uns am zweiten Reisetag in der „Fenkart Schokoladenwelt“. Dort erleben wir bei einer exklusiven Führung die handwerkliche Herstellung feinsten Schokoladen und genießen anschließend eine Schokoladen- und Weinverkostung, bei der ausgewählte Spezialitäten harmonisch miteinander kombiniert werden. Neben den fachlichen Einblicken kommt selbstverständlich auch der kulinarische Genuss nicht zu kurz. Gemeinsam genießen wir ein Mittagessen am ersten Reisetag, ein exklusives 4-Gänge-Abendmenü sowie zum Abschluss der Reise ein gemeinsames Pizaessen, bevor wir die Heimreise nach Südtirol antreten.

Sichert euch rechtzeitig euren Platz und freut euch auf zwei genussvolle Tage voller kulinarischer Entdeckungen, span-

nender Betriebsbesichtigungen und geselligem Austausch. Der Südtiroler Köcheverband – SKV freut sich auf zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer!

Programm

Donnerstag, 12. November 2026

- 05.00 Uhr** Abfahrt von Latsch
Fahrt nach Waldburg
- 10.00 Uhr** Führung und Besichtigung bei „Das Fass“
Anschließend gemeinsames Mittagessen
- 14.30 Uhr** Führung bei der Brennerei „Prinz“ in Hörbranz
Check-in im Hotel ma.ma in Bregenz
Gemeinsames exklusives Vier-Gänge-Abendmenü

Freitag, 13. November 2026

- Frühstück im Hotel
Check-out
Vormittag zur freien Verfügung in Bregenz
- 14.00 Uhr** Führung in der „Fenkart Schokoladenwelt“ mit Schokoladen- und Weinverkostung
Anschließend Heimreise nach Südtirol
Gemeinsamer Abschluss bei einem Pizaessen

Kosten **300 Euro** für Mitglieder
340 Euro für Nichtmitglieder

Im Reisepreis enthalten

- Busfahrt ab Latsch
- 1 Übernachtung mit Frühstück im Hotel ma.ma in Bregenz
- Führung und Verkostung bei „Das Fass“
- Führung bei der Brennerei „Prinz“
- Führung mit Schokoladen- und Weinverkostung in der „Fenkart Schokoladenwelt“
- Gemeinsames Mittagessen
- Exklusives Vier-Gänge-Abendmenü
- Gemeinsames Pizaessen zum Abschluss

Anmeldeschluss Montag, 11. Oktober 2026

Informationen und Anmeldung

Martin Pinggera

Telefon / WhatsApp: 347 71 85 303
(erreichbar ab 16.00 Uhr)

Auszeichnung für gelebte Verantwortung

Alps Coffee erhält den „Fairtrade Best Partner“-Award

Der Südtiroler Köcheverband – SKV gratuliert seinem Partner Alps Coffee herzlich zur Auszeichnung als „Fairtrade Best Partner“. Mit dem Preis würdigt Fairtrade Italia das konsequente Engagement der Südtiroler Traditionsrösterei für nachhaltige Kaffeeproduktion, soziale Verantwortung und faire Handelsbeziehungen.

Seit mehr als zehn Jahren setzt Alps Coffee auf Fairtrade-zertifizierte Kaffees und hat sein Sortiment kontinuierlich um nachhaltige und biologisch produzierte Produkte erweitert. Gleichzeitig pflegt das Unternehmen enge Partnerschaften mit den Ursprungsländern des Kaffees und engagiert sich für faire Arbeits- und Lebensbedingungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Nachhaltigkeit und Qualität gewinnen auch in der Gastronomie und Hotellerie zunehmend an Bedeutung. Die Auszeichnung unterstreicht, dass verantwortungsbewusstes Handeln und höchste Produktqualität Hand in Hand gehen können – ein Anspruch, den Alps Coffee seit vielen Jahren verfolgt.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV freut sich über diese verdiente Anerkennung und gratuliert dem gesamten Team

von Alps Coffee herzlich zu diesem besonderen Erfolg. Für die Zukunft wünschen wir weiterhin viel Erfolg und bedanken uns für die vertrauensvolle Partnerschaft.

red

Stefan Schreyögg (r) erhält den Fairtrade Best Partner Preis von **Paolo Pastore**, Generaldirektor von Fairtrade Italia



Foto: MARGHERITA DAMETTI-FAIRTRADE ITALIA

29 // SKV SZENE

De Nardo

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



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

A company from
SÜDTIROL

Das Beratungsangebot für Südtirols Gastronomie & Hotellerie

Erfolgreich regional

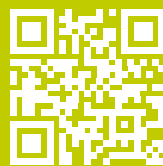
Sigi & Magdalena Augscheller, Hotel Jägerhof
Nutzer des Angebots „Erfolgreich regional“

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:



Alpine Gastfreundschaft mit kulinarischem Anspruch

Seit 1969 steht das **Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden** für gelebte Gastfreundschaft, alpinen Lifestyle und kulinarische Leidenschaft.



Was einst als kleiner Familienbetrieb begann, entwickelte sich gemeinsam mit Sölden zu einem international bekannten Haus.

Eine besondere Bedeutung kommt dabei seit jeher der Kulinarik zu. Im Mittelpunkt stehen regionale Verbundenheit, handwerkliche Präzision und eine moderne, kreative Küche.

Die Ötztaler Stube, Söldens einziges Vier-Hauben-Restaurant, wurde 2025 erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Unter der Leitung von Chef de Cuisine Stefan Speiser interpretiert das

Küchenteam ausgewählte Produkte und Aromen der Region auf zeitgemäße Weise und verbindet alpine Wurzeln mit neuen Ideen.

„Eine ausgezeichnete Küche entsteht nicht durch einen Einzelnen. Sie lebt von einem Team, das mit Leidenschaft, Präzision und Freude gemeinsam an einem Ziel arbeitet.“

Stefan Speiser,
Chef de Cuisine Das Central

Auch im Rahmen der Halbpension wird dieser Anspruch täglich erlebbar. Vom Frühstück bis zum fünfgängigen Dinner am Abend entstehen die Gerichte in derselben Küche und mit demselben hohen Qualitätsverständnis. Sorgfältig ausgewählte Produkte, handwerk-

liche Präzision und eine moderne, kreative Küche stehen dabei stets im Mittelpunkt.

Eine weitere große Leidenschaft des Hauses gilt dem Wein. Rund 30.000 Flaschen aus mehr als 40 Weinregionen lagern im hauseigenen Weinkeller.

Das Spektrum reicht von renommierten Klassikern und besonderen Raritäten bis zum PINO 3000, dem



höchsten Pinot Noir der Alpen, der auf rund 3.000 Metern Höhe am Gaislachkogel reift.

Möglich gemacht wird all das von den Menschen hinter dem Central, den „Feinen Leiten“.

Ob Küche, Service, Rezeption oder weitere Bereiche des Hauses: Sie stehen für Leidenschaft, Persönlichkeit und echte Tiroler Gastfreundschaft.

Das Central ist ein Ort, an dem Menschen ihren Beruf mit Freude ausüben, sich weiterentwickeln und gemeinsam Besonderes schaffen.

Wer Teil der „Feinen Leite“ werden möchte, entdeckt alle aktuellen Positionen unter www.central-soelden.com/team



Stefan Speiser,
Chef de Cuisine Das Central

v.l.n.r. Markus Walder, Patrick Ködel,
Valentina Stefanin und Victoria Walder



SPECKEGGELE

Löffel trifft Teller

Wenn zwei Kochwelten zu einem besonderen
Genusserlebnis verschmelzen

Anfang Juli wurde die Fußgängerzone vor dem „Speckeggele“ in Schlanders zur Bühne für ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Gastgeberin Victoria Walder, bekannt aus Kitchen Impossible, und Patrick „Pako“ Ködel, Gewinner der TV-Kochshow „The Taste“ 2025, luden zu „Löffel trifft Teller“ – einer Tavolata, die Genuss, Kreativität und Gastfreundschaft auf besondere Weise miteinander verband.

Das Konzept war ebenso einfach wie raffiniert: Patrick Ködel präsentierte seine kreativen Kompositionen auf den Degustationslöffeln, die man aus der TV-Kochshow „The Taste“ kennt. Victoria Walder interpretierte die jeweiligen Ideen auf dem Teller. So entstand ein spannender kulinarischer Dialog zwischen zwei unterschiedlichen Kochstilen.

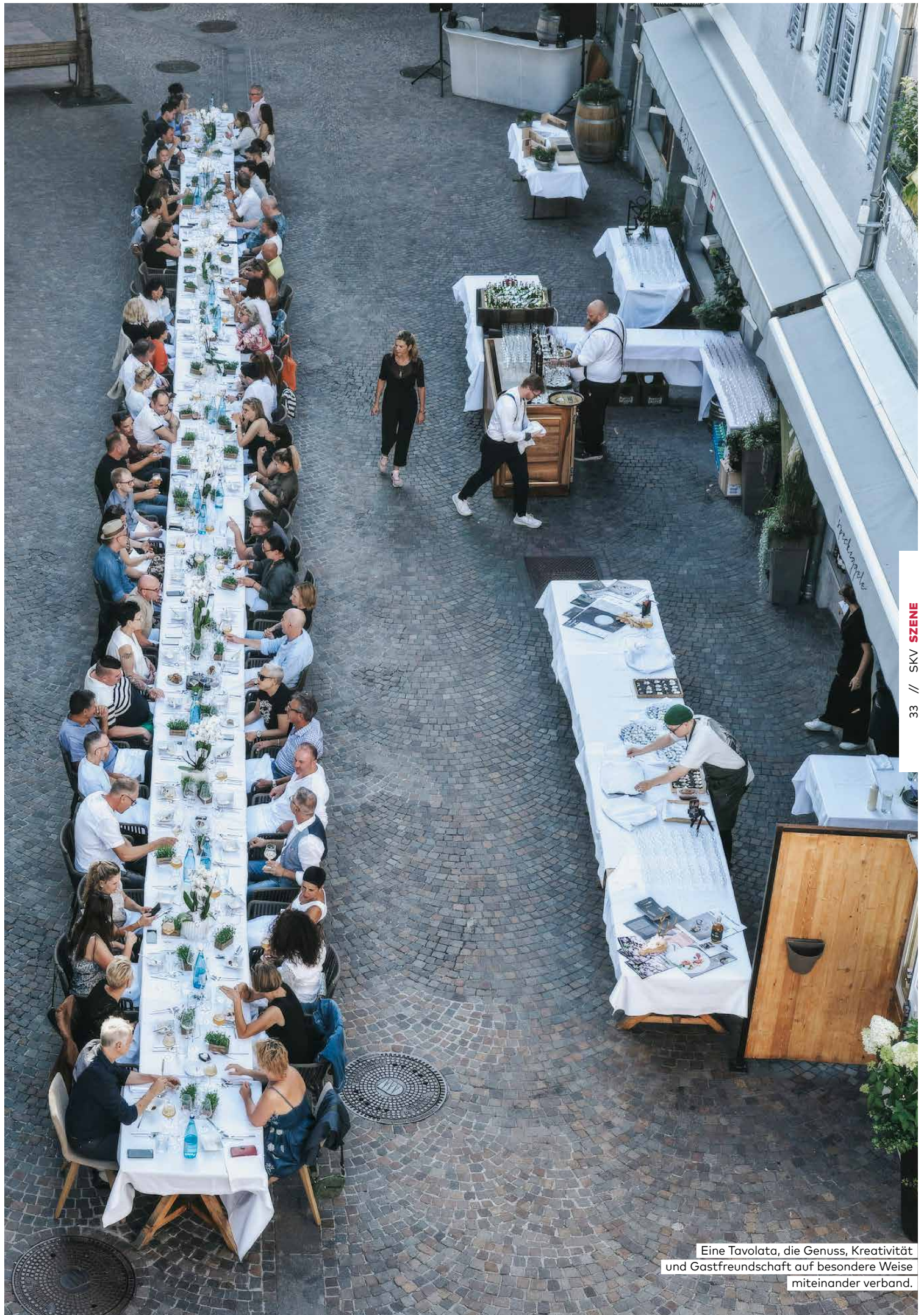
Am 3. und 4. Juli erwartete die Gäste ein 10-Gänge-Menü mit regionalen Zutaten, modernen Techniken und internationalen Einflüssen. Live Showcooking, sorgfältig abgestimmte Weinbegleitungen und musika-

lische Unterhaltung sorgten für eine stimmungsvolle Atmosphäre und machten die beiden Sommerabende zu einem besonderen Erlebnis.

„Löffel trifft Teller“ zeigte eindrucksvoll, wie vielseitig und kreativ die moderne Küche sein kann. Gleichzeitig machte die Veranstaltung deutlich, welchen Wert regionale Produkte, engagierte Produzentinnen und Produzenten und die Zusammenarbeit unterschiedlicher Persönlichkeiten für die Gastronomie haben.

Mit ihrem innovativen Konzept schufen Victoria Walder und Patrick „Pako“ Ködel weit mehr als ein exklusives Dinner. Sie schufen einen Ort der Begegnung, des Austauschs und des gemeinsamen Genusses – ein gelungenes Beispiel dafür, wie Kulinarik Menschen verbindet. Erfahren Sie mehr über Victoria Walder in der nächsten Ausgabe der SKV-Zeitung.

red / pj



Eine Tavolata, die Genuss, Kreativität
und Gastfreundschaft auf besondere Weise
miteinander verband.

THARA SEELOUNGE

Fangfrisch in die Zukunft

Vom Lehrling zum Gastgeber: Felix Plankensteiners beruflicher Weg, seine Rückkehr nach Südtirol und was die **Thara Seelounge** zu einem besonderen Ort macht.



Die Thara Seelounge hat eine neue Hand am Herd: Felix Plankensteiner. Mit 25 Jahren übernimmt Felix Plankensteiner aus Uttenheim die Leitung der beliebten Thara Seelounge. Fangfrisch und voller Tatendrang serviert er seinen Gästen nicht nur feinen Fisch, sondern auch viel Herzblut. Im Interview erzählt er uns von seinem Weg und verrät, was das Konzept am Thara See besonders macht.

↓

SKV: Felix, du bist erst 25 Jahre alt und bist jetzt verantwortlich für die Thara Seelounge.
Wie war dein Weg bis hierher?

Felix: Schon in jungen Jahren war mir klar, dass die Küche mein Lebensraum ist. Mit 15 habe ich die Ausbildung begonnen und drei Jahre später erfolgreich abgeschlossen. Danach durfte ich in verschiedenen gehobenen Betrieben arbeiten. Diese Stationen führten mich quer durch Südtirol, wo ich von vielen talentierten Köchen und Köchinnen lernen durfte. Um über den Tellerrand hinauszuschauen, bin ich anschließend nach München gegangen. Dort sammelte ich fast zwei Jahre lang Sterneerfahrung, bevor es mich Anfang des Jahres wieder nach Hause zog. Seitdem bin ich Chefkoch und Gastgeber in der Thara Seelounge. Ich bin Manuel Hofer sehr dankbar für die Chance, diese Rolle übernehmen zu dürfen. Trotz der großen Verantwortung ist es mir wichtig, bodenständig zu bleiben und mit Freude zu arbeiten. Oder wie man bei uns sagt: Mit den a Freide hobm wos man tut, noa geht olls leichta.

Die Thara Seelounge hat ein besonderes Konzept rund um den Fischersee.
Was erwartet die Gäste bei euch?

Unsere Gäste erleben eine einzigartige Kombination aus Natur, Fischerei und Gastronomie. Die Seelounge liegt direkt am Fischersee inmitten einer unvergleichlichen Naturkulisse. Viele Radlerinnen und Radler halten spontan bei uns an, weil unser Lokal direkt am Radweg liegt. Unsere Besucherinnen und Besucher können selbst fischen – die gefangenen Fische können anschließend im Restaurant frisch zu-



Natur spiegelt ihre Schönheit



Kristallklares Wasser trifft auf grüne Wälder.

bereitet werden. Wir setzen auf eine ehrliche Küche mit hochwertigen Produkten; Authentizität ist mir extrem wichtig. Die Freude an dem, was wir tun, soll jede und jeder spüren. Diese Authentizität prägt die lockere und herzliche Atmosphäre – die Leute sollen sich wohlfühlen und einfach eine gute Zeit haben. Ba ins isch villeicht net olbm olls perfekt, obo echt.

Wenn es um die Thara See-Lounge geht, hört man immer wieder vom „Fritz“. Wer ist Fritz eigentlich?

Fritz ist unser Maskottchen – eine Figur, die für Lockerheit, Humor und Persönlichkeit steht. In Wahrheit kann jede*r Fritz sein: Manchmal bin ich es selbst, manchmal ist es jemand anderes aus dem Team. Fritz zeigt, dass bei uns echte Menschen arbeiten: ehrliche Gastfreundschaft statt etwas Aufgesetztem. Mittlerweile gehört Fritz einfach zur Thara, und wenn am Ende des Abends niemand mehr so genau weiß, wer Fritz eigentlich war, war es ein guter Abend. Wenn koando me woäß wea do Fritz wor, wors a guito Oubnd.

Felix Plankensteiner steht stellvertretend für eine junge Generation von Köchinnen und Köchen, die Verantwortung übernimmt und dabei ihren eigenen Weg geht. Sein Werdegang zeigt, dass fachliches Können, Bodenständigkeit und Leidenschaft kein Widerspruch sind – Eigenschaften, die die Südtiroler Gastronomie auch in Zukunft prägen werden.

red



Idylle zwischen Bergen und See

Kochen ist seine Berufung, die Vogelzucht seine große Leidenschaft

Seit der Gründung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV im Jahr 1971
gehört **Erich Sander** dem Verband an.

Heute blickt der 70-Jährige auf eine langjährige Mitgliedschaft zurück und auf viele Jahre ehrenamtliches Engagement: 16 Jahre lang war der leidenschaftliche Koch aus Völs am Schlern Vize-Bezirksobmann und anschließend 24 Jahre Bezirksobmann des Bezirks Schlern.

Fragt man Erich Sander, was ihm der Kochberuf bedeutet, merkt man schnell: Für ihn ist der Kochberuf weit mehr als nur ein Beruf – er war seine Berufung. Auf die Frage, ob er sich wieder für diesen Weg entscheiden würde, antwortet er, ohne zu zögern: „Ja, auf jeden Fall! Es gibt keinen kreativeren Beruf als den des Kochs.“ Seine Lehre absolvierte er im Hotel „Laurin“ in Bozen. Als Geselle und späterer Küchenchef arbeitete er in

Gerichte. Besonders in Erinnerung geblieben sind ihm die Almkäsesuppe im Brotlaib, die „Hexenschlucker“ (Schlutzer mit Pilzen gefüllt, Parmesan, brauner Butter und Schnittlauch) sowie gebackene Erdbeertrauben. Seine größte Leidenschaft in der Küche galt jedoch dem Wild, das er in allen Variationen am liebsten zubereitete. Privat hingegen schätzt er bis heute Knödel in ihren vielfältigsten Ausführungen.

Zu den schönsten Erinnerungen seiner Laufbahn zählt Sander den Gewinn der Goldmedaille beim Hellrigl-Wettbewerb an der Landesberufsschule Savoy. Gemeinsam mit seinem Team überzeugte er die Jury mit einem Gamschinken und Zirnmussbrot. Für die Präsentation des Gerichts war eine



Foto: SABINE GRAMM

und verlieh der Präsentation eine ganz besondere Note.

Neben seiner Leidenschaft fürs Kochen begleitete Erich Sander seit seiner Jugend ein weiteres Hobby: die Vogelzucht. Ab 1992 widmete er sich dieser mit großer Hingabe und züchtete in seinen besten Jahren 35 bis 40 verschiedene Vogelarten. Mit seinen Tieren nahm er regelmäßig an Ausstellungen teil und wurde mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt. In seinem erfolgreichsten Jahr gewann er mehr als 100 Goldmedaillen. Darüber hinaus errang er unter anderem den Titel des Italienmeisters und feierte zahlreiche weitere nationale und internationale Erfolge.

Erich Sander vereinte Kreativität, handwerkliches Können und Leidenschaft – sowohl in der Küche als auch in seinem außergewöhnlichen Hobby. Sein langjähriges Engagement für den Berufsstand und seine Erfolge in der Vogelzucht machen ihn zu einer Persönlichkeit, die heute weit über die Grenzen des Bezirks Schlern hinaus Anerkennung genießt.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV möchte sich an dieser Stelle herzlichst für sein langjähriges Engagement bedanken.

ml

Foto: SABINE GRAMM



Historische Aufnahme eines festlich angerichteten Buffets mit
Erich Sander und Gästen bei einer Veranstaltung

zahlreichen Betrieben im ganzen Land, in der Schweiz und auch in Österreich. Über sechs Jahre arbeitete er auch im Hotel „Wolfgang“ in Völs am Schlern. Danach führte er 13 Jahre den Gasthof „Völser Weiher“ und bis zu seiner Pensionierung 2004 leitete er seinen Betrieb Pizzeria „Sander“ in Völs am Schlern. Im Laufe seiner Karriere kreierte und verfeinerte Sander zahlreiche

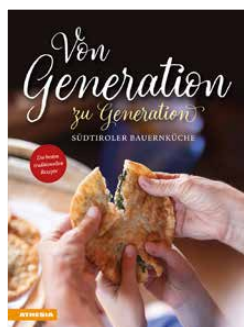
Eisskulptur in Form des Schlerns geplant. Das dafür eingefärbte Wasser bereitete dem Team zunächst Sorgen, da sich die Farbe vom Wasser trennte und sich am Fuße der Schlern-Skulptur absetzte. Doch genau dieser vermeintliche Fehler sorgte beim Drehen der Skulptur für einen überraschenden Effekt: Das Schlernplateau erschien in einem beeindruckenden Abendrot

Buchtipp!



Von Generation zu Generation

Südtiroler Bauernküche



Wenn die Südtiroler Bäuerinnenorganisation und die Seniorenvereinigung im Südtiroler Bauernbund Rezepte sammeln, entsteht mehr als nur ein Kochbuch – es entsteht ein kulinarisches Erbe.

Die über 40 Rezepte, teils über hundert Jahre alt, stammen aus allen Tälern des Landes und erzählen Geschichten von Generationen, die mit einfachen Zutaten Großes geschaffen haben. In sieben liebevoll gestalteten Kapiteln – Suppen, Vorspeisen, Knödel, Fleisch & Innereien, Krapfen, Süßes und Brot – werden die wichtigsten Gerichte der Südtiroler Traditionsküche präsentiert.

Dieses Buch zeigt eine Zeit, in der gekocht wurde mit dem, was Garten, Hof und Dorfladen hergaben – ehrlich, saisonal und nachhaltig. Ergänzt wird die Rezeptsammlung durch informative Texte über die bäuerliche Lebensweise, die typischen Zutaten und die kulturelle Bedeutung der Südtiroler Küche.

Ein Muss für alle, die Südtirol lieben – und für jene, die seine kulinarische Seele entdecken möchten.

ISBN: 978-88-6839-922-1

Erscheinungsdatum: 20.05.2026

Preis: 25,00 Euro

Art. 2778*
FF-Soft Brezel mit Hagelsalz
Maße: L16x B12x H3 cm
Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
☑ fertig gebacken

NEU

Art. 93673*
Brezelständer,
Maße: Ø22x H37 cm
Gewicht: 350 g, 10 St./Kt.
☑ Service-Welt

Art. 2779*
FF-Soft Brezel mit Salz und Pfeffer
Maße: L16x B12x H3 cm
Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
☑ fertig gebacken

LAUGEN-ZEIT

Art. 5036*
FF-Laugen Dip-Ball
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Art. 2780*
BB-Brezel-Brioche Sandwich, geschnitten
Gewicht: 115 g, 30 St./Kt.
☑ fertig gebacken

NEU

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

Art. 1989*
FF-Laugenbagel mit Sesam, geschnitten
Maße: Ø11x H3,5 cm, Gewicht: 80 g, 60 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Italienweit vernetzt

Mehr als **100 Partner** in ganz Italien

EDNA.it

Instagram Facebook LinkedIn YouTube WhatsApp

E-Mail info@edna.it

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

ISBN: 978-88-6839-922-1

Erscheinungsdatum: 20.05.2026

Preis: 25,00 Euro

EDNA-HOTLINE

NUMERO VERDE
800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW

* 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.

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

55. MITGLIEDER- VERSAMMLUNG

SKV since 1911
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

EINLADUNG

Geschmack in Bewegung

WIR SIND SKV

Aus Leidenschaft Neues schaffen

Einladung zur **55. Mitgliederversammlung** des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

mit großer Freude lade ich Sie im Namen des Südtiroler Köcheverbandes – SKV herzlich zur 55. Mitgliederversammlung ein. Sie findet am Samstag, den 7. November 2026, im H1 Eventspace der Messe Bozen statt und steht unter dem Motto „Aus Leidenschaft Neues schaffen“.

Unsere Mitgliederversammlung ist weit mehr als ein offizieller Termin im Verbandskalender. Sie ist der wichtigste Treffpunkt unseres Verbandes – ein Abend, an dem wir zusammenkommen, um Gemeinschaft zu leben, Ideen auszutauschen und die Zukunft unseres Berufsstandes gemeinsam zu gestalten.

Der Südtiroler Köcheverband – SKV lebt von Menschen, die Verantwortung übernehmen, sich engagieren und ihre Leidenschaft für den Kochberuf teilen. Genau deshalb ist jede Mitgliederversammlung auch ein Zeichen des Zusammenhalts. Sie bietet die Gelegenheit, bekannte Gesichter wiederzusehen, neue Kontakte zu knüpfen und sich mit Berufskolleginnen und -kollegen aus allen Landesteilen auszutauschen. Denn unser Verband lebt vom persönlichen Miteinander – und genau dieses Miteinander möchten wir auch in diesem Jahr wieder gemeinsam erleben.

**Eine besondere Neuerung
erwartet Sie in diesem Jahr**

Erstmals findet die Mitgliederversammlung als **Abendveranstaltung** statt. Beginn ist um **17.00 Uhr**. Das

gemeinsame Abendessen ist in den Ablauf der Veranstaltung integriert und bietet den idealen Rahmen, den offiziellen Teil mit kulinarischem Genuss, anregenden Gesprächen und persönlichem Austausch zu verbinden.

Damit wir das gemeinsame Abendessen optimal vorbereiten können, bitten wir um eine verbindliche Anmeldung. Nur so können wir die erforderliche Anzahl an Sitzplätzen und Menüs planen. Wir bitten um Verständnis, dass **ein Platz beim gemeinsamen Abendessen ausschließlich für angemeldete Mitglieder** reserviert werden kann.

Anmeldung

E-Mail: info@skv.org
Telefon: 0473 211 383

Hier geht es zur
Anmeldung



Ich würde mich sehr freuen, Sie persönlich und gerne mit Begleitung am **7. November 2026** in der Messe Bozen begrüßen zu dürfen. Lassen Sie uns diesen besonderen Abend nutzen, um den Zusammenhalt in unserem Verband weiter zu stärken, Erfahrungen auszutauschen und gemeinsam neue Impulse für die Zukunft zu setzen.

Ich freue mich auf Ihr Kommen!
Herzlichst

KM **Patrick Jageregger**
Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

DAS BESTE GETREIDE – AUS ALLER WELT.

ZWEI URSPRÜNGE, EIN TYP.

TIPOZERO. Zwei Mehlsorten, entstanden aus der Expertise von **Le 5 Stagioni** – entwickelt für höchste Ansprüche in der Pizzeria.

SUPERIORE, 100% italienischer Weizen: vielseitig, ausgewogen, ideal für dehnbare und gut formbare Teige.

MANITOBA, 100% nordamerikanischer Weizen: stark, elastisch, besonders leistungsfähig bei langen Fermentationen.

Zwei Ursprünge, zwei Persönlichkeiten – dieselbe Zuverlässigkeit.

Le 5 Stagioni. Die beste Leistung der Natur.



Vertriebspartner für Südtirol

le5stagioni.com

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich

„Entscheidend sind die Menschen hinter dem Projekt – ihre Erfahrung, ihre Verlässlichkeit und ihr Anspruch. Eine Küche, die funktioniert, ist die Basis für ein gutes Gericht.“

Reimund Brunner, Küchenchef im Sternerestaurant Anna Stuben in St. Ulrich (BZ), über Niederbacher.



Vertrauen verpflichtet.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

