

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



MAX TAUBER

Kochen ist für mich Leidenschaft
und „a Gaudi“
S. 30

Weiterdenken

WIE WIR HEUTE DIE KÜCHE DER ZUKUNFT GESTALTEN WOLLEN

GENUSSVOLLE MOMENTE DER GESELLIGKEIT.
DAS IST **FORST**.



Brautradition,
seit jeher Begleiter gemeinsamer Momente!



DAS BIER AUS SÜDTIROL.

”

Die Südtiroler Küche ist ein Ort an dem mit regionalen Kreisläufen gelebte, traditionelle Kulinarik entsteht. Sie ist ein Ort wo Tradition und Zukunft aufeinandertreffen und Platz für Geschichten schafft.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

AKTUELL

- 6** Meister auf Niveau 6
- 9** Der Küchenmeister wird neu gedacht
- 17** Vier Tage Küche, Austausch und Begegnung
- 19** Wenn plötzlich die Luft wegbleibt

YOUNG CHEFS

- 24** Die Zukunft hat eine Stimme

BEZIRKE

- 27** Gemeinsam unterwegs zur Schneiderwiesen
- 29** Zu Gast beim Rosenheimer Herbstfest

SZENE

- 30** Von Südtirol nach Turin

NACHLESE

- 38** Wir sind SKV
Aus Leidenschaft
Neues schaffen

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Follow us

 facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us

 www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



THEMA

Wer lernt 2036 noch für
Südtirol zu kochen?

20



AKTUELL

Pflanzenbasiert
ist mehr als ein Trend

12



Victoria Walder

SZENE

Zwischen Herd, Hochsitz
und Familientradition

32



KOCHBERUF IM WANDEL

Die Zukunft kommt nicht. Wir gestalten sie.

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

wer wird in zehn Jahren in unseren Küchen stehen? Und vielleicht noch wichtiger: Was müssen diese Köchinnen und Köche dann können?

Diese Fragen beschäftigen mich zunehmend. Nicht aus Sorge um unseren Beruf – ganz im Gegenteil. Ich bin davon überzeugt, dass der Kochberuf auch in Zukunft einer der schönsten, vielseitigsten und kreativsten Berufe sein wird. Aber ich bin ebenso überzeugt davon, dass wir seine Zukunft nicht als selbstverständlich betrachten dürfen. Unsere Branche verändert sich. Neue Ernährungsformen entstehen, Digitalisierung hält Einzug in unsere Betriebe, Nachhaltigkeit bekommt eine andere Bedeutung und junge Menschen stellen neue Anforderungen an ihr Berufsleben. Gleichzeitig bleiben Dinge bestehen, die unseren Beruf seit Generationen ausmachen: gutes Handwerk, Qualitätsbewusstsein, Kreativität, Gastfreundschaft und Freude. Wir müssen unser Handwerk bewahren und gleichzeitig bereit sein, weiterzulernen. Wir müssen jungen Menschen unsere Erfahrung weitergeben und ihnen gleichzeitig genügend Freiraum lassen, ihre eigenen Erfahrungen zu machen. Und wir müssen Tradition nicht als etwas verstehen, das wir konservieren, sondern als Fundament, auf dem eine neue Generation weiterbauen kann.

Eine abgeschlossene Ausbildung kann heute nicht mehr das Ende des Lernens bedeuten. Ob neue Qualifikationen, spezialisierte Lehrgänge oder der neu gedachte Küchenmeister: Unser Berufsstand braucht Menschen, die neugierig bleiben und bereit sind, ihr Wissen während ihres gesamten Berufslebens weiterzuentwickeln.

Am Ende führt vieles auf einen einfachen Gedanken zurück:
Die Küche von morgen entsteht durch die Entscheidungen,
die wir heute treffen. 2036 scheint weit entfernt.

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:
Gericht von Victoria Walder,
Gamsrücken | Kräutersaitling |
Sellerie | Preiselbeere

Foto: **FRANZISKA UNTERHOLZNER
& MANUEL KOTTERSTEGER**

Das SKV-Wohnzimmer

Live-Cooking, Begegnungen und Südtiroler
Kochkultur – vier Tage Treffpunkt SKV.

**Lesen Sie weiter
auf den Seiten 17-18**



TERMINE

19. BIS 22. OKTOBER 2026

Messe Hotel, Bozen

07. NOVEMBER 2026

SKV-Mitgliederversammlung, Bozen

17. NOVEMBER 2026

Gustoso im Gustelier, Bozen



Hotel

19–22/10/2026

Bozen

**Gratis
Ticket**

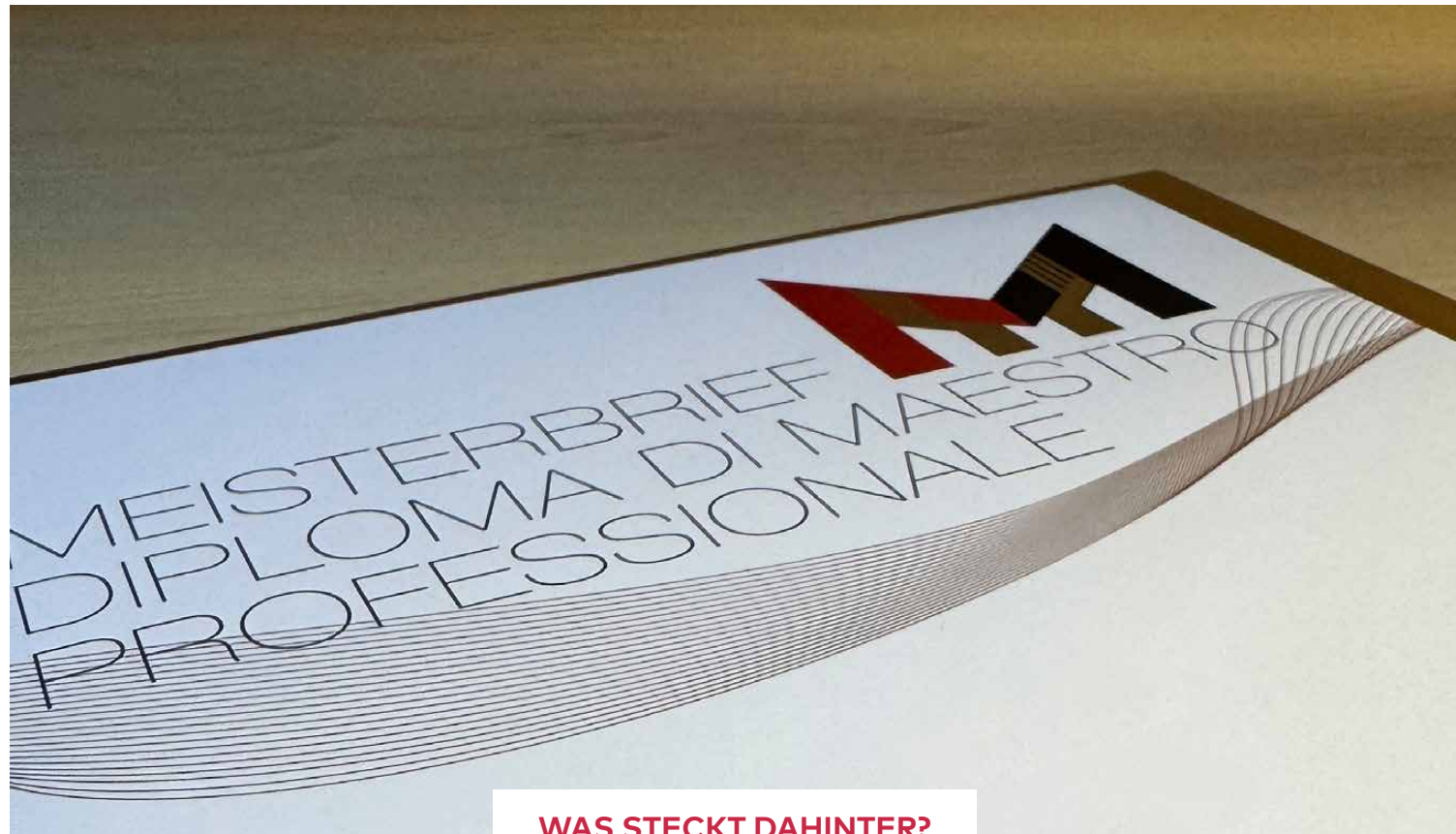
Dein Vorteil als Mitglied beim Südtiroler Köcheverband - SKV

Kostenloser Eintritt für die Messe Hotel

Und so geht's:

1. Öffne die Webseite der Fachmesse Hotel
2. Oben Rechts **(1)** oder zentral **(2)** befindet sich der Button zum Ticketerwerb: Hier anklicken
3. Direkter Link zum Ticketing von **Fachmesse Hotel**
4. Füge in der für den Coupon Kodex vorgesehenen Leiste den Kodex **H26SKV** ein.
5. Folge den Anweisungen zum Erwerb des kostenlosen Tickets für die Messe
6. Verwende dein Ticket, um kostenlos mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln zur Messe und wieder nach Hause zu fahren
7. Zeige dein Ticket an den Drehtreibern vor, um in die Messehallen zu gelangen





WAS STECKT DAHINTER?

Meister auf Niveau 6

Der Südtiroler Meistertitel ist offiziell dem **NQR/EQR-Niveau 6** zugeordnet.

Doch was bedeutet das? Warum der Meister damit nicht zum Bachelor wird – die neue Einstufung aber dennoch ein wichtiger Meilenstein für die berufliche Bildung ist.

Seit 2025 hat der Südtiroler Meistertitel eine neue formale Wertigkeit: Der Titel ist offiziell dem Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens (NQR) und damit auch dem Niveau 6 des Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) zugeordnet. Das italienische Arbeitsministerium hat damit einen mehrjährigen Anerkennungsprozess abgeschlossen.

Für Südtirols Meisterinnen und Meister ist das ein wichtiger Schritt. Denn erstmals wird auch außerhalb des Landes auf einen Blick sichtbar, auf welchem Kompetenzniveau diese berufliche Qualifikation angesiedelt ist.

Meister und Bachelor: gleiches Niveau, unterschiedliche Wege

Besonders häufig fällt im Zusammenhang mit der Einstufung der Vergleich mit einem Bachelorabschluss. Tatsächlich befindet sich auch der akademische Bachelor auf Niveau 6 des Europäischen Qualifikationsrahmens. Das bedeutet jedoch **nicht**, dass ein Meistertitel einem Bachelorabschluss entspricht.

Die Südtiroler Landesverwaltung weist selbst auf diesen Unterschied hin: Meister und Bachelor sind zwei unterschiedliche Bildungswege und zwei unterschiedliche Abschlüsse. Die Einstufung sagt vielmehr aus, dass beide Qualifikationen innerhalb des achtstufigen

europäischen Referenzsystems **demselben Kompetenzniveau** zugeordnet sind.

Ein Küchenmeister wird damit also nicht zum Bachelor und erhält keinen akademischen Grad. Die eigentliche Botschaft ist eine andere – und vielleicht sogar eine wichtigere:

Anspruchsvolle berufliche Bildung und akademische Bildung können auf derselben Qualifikationsstufe stehen, ohne dass sie deshalb dasselbe sein müssen.

Was bringt Niveau 6 konkret?

Einer der wichtigsten Vorteile ist die bessere Vergleichbarkeit.

Der Europäische Qualifikationsrahmen wurde geschaffen, um Bildungsabschlüsse und berufliche Qualifikationen verschiedener Länder verständlicher und vergleichbarer zu machen. Insgesamt umfasst er acht Niveaustufen.

Künftig werden die Südtiroler Meisterdiplome mit dem Vermerk „**Zuordnung zum NQR/EQR: Niveau 6**“ versehen. Damit kann beispielsweise ein Arbeitgeber außerhalb Südtirols leichter erkennen, auf welchem Niveau die Qualifikation angesiedelt ist. Das Land nennt hier ausdrücklich einen praktischen Nutzen bei

Bewerbungen sowie bei der offiziellen Anerkennung eines Diploms im EU-Ausland. Gerade für einen Berufsstand wie jenen der Köchinnen und Köche, in den beruflichen Mobilität und internationale Erfahrung eine große Rolle spielen, ist das von Bedeutung.

Deutschland, Österreich und die Schweiz hatten ihre Meisterqualifikationen bereits vor Jahren auf Niveau 6 eingeordnet. Mit der Anerkennung des Südtiroler Meistertitels wurde nun auch hier eine wichtige Lücke geschlossen.

Vom Meister an die Universität

Eine weitere Entwicklung macht die Aufwertung der Meisterausbildung besonders interessant.

Mit dem 2026 beschlossenen Südtiroler Bildungsomnibus wurde die Möglichkeit geschaffen, dass Personen mit einem Meisterdiplom künftig **auch ohne Matura ein ihrem Beruf entsprechendes Studium an der Freien Universität Bozen aufnehmen können.** Nach der Genehmigung durch den Südtiroler Landtag gab es Anfang August auch grünes Licht aus Rom; die Neuerungen sollen ab dem Schuljahr 2026/27 greifen.

Damit öffnet sich erstmals ein neuer Bildungsweg:

Berufsausbildung → Berufserfahrung → Meisterqualifikation → fachspezifisches Studium

Entscheidend ist allerdings auch hier die genaue Formulierung: Der Meistertitel ist keine allgemeine Matura und **keine automatische Zugangsberechtigung für jedes beliebige Studium.** Vorgesehen ist der Zugang zu einem Studium an der Freien Universität Bozen, das dem jeweiligen Beruf entspricht.

Trotz dieser Einschränkung ist die Neuerung bemerkenswert. Sie macht berufliche und akademische Bildung durchlässiger und eröffnet Menschen, die ihren Weg über die praktische Berufsausbildung gegangen sind, neue Möglichkeiten zur Weiterentwicklung.

Noch nicht alles ist umgesetzt

Mit der NQR-6-Einstufung verbinden sich weitere mögliche Entwicklungen. So hat die Südtiroler Landesregierung angekündigt zu prüfen, ob das Meisterdiplom künftig auch den Zugang zu bestimmten Berufsbildern der **6. Funktionsebene der Landesverwaltung** ermöglichen kann. Hier ist allerdings Zurückhaltung angebracht: Dafür müssten entsprechende kollektivvertragliche Bestimmungen angepasst werden. Eine generelle automatische Gleichstellung mit der 6. Funktionsebene ergibt sich aus der NQR-Einstufung derzeit nicht.

Auch daran zeigt sich: Niveau 6 ist kein Automatismus, der sämtliche anderen Abschlüsse oder Zugangsvo-

raussetzungen ersetzt. Es ist zunächst eine offizielle Einordnung der Qualifikation – aus der sich Schritt für Schritt neue Möglichkeiten entwickeln können.

Auch bestehende Meisterinnen und Meister können profitieren

Die neue Einstufung betrifft nicht nur zukünftige Absolventinnen und Absolventen.

Wer seit dem **28. August 2018** ein Südtiroler Meister- oder Handelsfachwirt-Diplom erhalten hat, kann beim zuständigen Landesamt eine amtliche Bestätigung über die Zuordnung des Diploms zum **NQR-Niveau 6** beantragen. Das kann insbesondere bei Bewerbungen oder Anerkennungsverfahren im Ausland von Bedeutung sein.

Zwei Bildungswege auf Augenhöhe

Gerade für den Kochberuf besitzt diese Entwicklung eine besondere Bedeutung.

Eine Karriere in der Küche muss nicht mit der abgeschlossenen Lehre enden. Berufserfahrung, Spezialisierungen, Weiterbildung und schließlich der Küchenmeister können aufeinander aufbauen. Mit der Einstufung auf NQR/EQR-Niveau 6 erhält dieser Weg nun auch eine klar erkennbare Position innerhalb des europäischen Qualifikationssystems.

Das stärkt nicht nur den Meistertitel. Es stärkt die Wahrnehmung der beruflichen Bildung insgesamt.

Denn junge Menschen sollten nicht zwischen einem „höherwertigen“ akademischen und einem „niedrigeren“ beruflichen Bildungsweg unterscheiden müssen. Entscheidend ist, welche Kompetenzen erworben werden und wohin der persönliche Weg führen soll.

Der Meister steht dabei für einen anspruchsvollen beruflichen Weg, der Fachkompetenz mit Verantwortung, Führung und unternehmerischem Denken verbindet.

Ein Küchenmeister bringt jahrelange praktische Erfahrung mit, beherrscht sein Handwerk, organisiert Prozesse, führt Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, bildet junge Menschen aus und übernimmt Verantwortung. Die Einstufung auf NQR/EQR-Niveau 6 macht diese Qualität nun auch formal sichtbar.

Es geht nicht darum, aus dem Meister einen Bachelor zu machen. Und es geht ebenso wenig darum, berufliche und akademische Bildung gegeneinander auszuspielen. Es geht darum anzuerkennen, dass berufliche Exzellenz ein hohes Niveau erreichen kann.

pj

REGIOKORN®

100% GETREIDE AUS SÜDTIROL

Regional angebaut, geerntet und vermahlen von der Meraner Mühle.
Herkunft und Qualität garantiert das Qualitätszeichen Südtirol.



« REGIOKORN®
MEINE GERSTE MIT
QUALITÄTSZEICHEN
SÜDTIROL »

Florian Ristler
Koch - Flurin



MERANER MÜHLE GMBH
Industriezone 7 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 497 297
www.meranermuehle.it

Vertriebspartner für Gastronomie und Hotellerie





AUSBILDUNG

Der Küchenmeister wird neu gedacht

Neue Themen, neue Impulse, neue Referenten: Die Ausbildung zum Küchenmeister wird derzeit grundlegend weiterentwickelt.
Der Start des nächsten Lehrgangs ist für Mai 2027 geplant.

Der zukünftige Küchenmeistertitel steht für höchste fachliche Kompetenz, Führung, Verantwortung und die Fähigkeit, einen Küchenbetrieb nicht nur kulinarisch, sondern auch wirtschaftlich und organisatorisch zu gestalten. Gleichzeitig verändert sich die Gastronomie mit enormer Geschwindigkeit. Digitalisierung, neue Ernährungsformen, Nachhaltigkeit, Mitarbeiterführung und wirtschaftlicher Druck stellen Küchenverantwortliche vor Aufgaben, die weit über das klassische Kochhandwerk hinausgehen.

Genau hier setzt die derzeitige Neuausrichtung der Küchenmeisterausbildung an.

Der bestehende Lehrgang wird aktuell durch das Amt für Lehrlings- und Meisterausbildung und der Koordination des Kurses grundlegend überarbeitet und inhaltlich neu aufgebaut. Ziel ist eine moderne Meisterausbildung, die das starke Fundament des Kochhandwerks bewahrt und gleichzeitig jene Kompetenzen vermittelt, die Küchenchefinnen und Küchenchefs heute und in Zukunft benötigen.

Neue Themen für eine neue Küchenrealität

Der zukünftige Küchenmeisterkurs soll deshalb noch stärker als bisher unterschiedliche Kompetenzbereiche miteinander verbinden.

Neben der fachlichen und kulinarischen Weiterentwicklung werden neue und aktuelle Themenfelder in die Ausbildung aufgenommen. Fragen rund um moderne Betriebsorganisation, Führung und Mitarbeiterentwicklung werden ebenso eine Rolle spielen wie Digitalisierung, wirtschaftliches Denken, Nachhaltigkeit sowie aktuelle Entwicklungen in Ernährung und Gastronomie.

Dabei geht es nicht darum, jedem kurzfristigen Trend zu folgen. Vielmehr soll vermittelt werden, Entwicklungen richtig einzuordnen, Entscheidungen fundiert zu treffen und einen Küchenbetrieb langfristig erfolgreich zu führen.

Auch die Unterrichts- und Prüfungsformen werden im Zuge der Neuausrichtung weiterentwickelt. Wissen allein genügt nicht: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Fortsetzung auf Seite 11



Stark im Handwerk,
fundiert im Wissen,
praxisnah in der
Umsetzung und
zukunftsorientiert.

**Zeit für besten Kaffee.
Immer.**

Lassen Sie sich von unserer Kaffeevielfalt
inspirieren und entdecken Sie unsere
Neuheiten bei professionellen
Kaffeemaschinen.

 **Hotel**

19. bis 22.10.2026


ALPS
COFFEE

**HIGHEST
QUALITY
SCHREYÖGG
1890**

sollen lernen, dieses Wissen auf konkrete Situationen aus dem Küchen- und Betriebsalltag zu übertragen, Lösungen zu entwickeln und Verantwortung für ihre Entscheidungen zu übernehmen.

Wissen aus der Praxis

Ein besonderer Stellenwert kommt künftig auch den Referentinnen und Referenten zu.

Für die unterschiedlichen Themenbereiche sollen ausgewiesene Fachleute und erfahrene Praktiker:innen gewonnen werden, die ihre Expertise unmittelbar in den Lehrgang einbringen. Damit soll ein abwechslungsreicher Austausch zwischen Kochhandwerk, Unternehmenspraxis und aktuellem Fachwissen entstehen. Der Küchenmeister soll dadurch nicht nur eine Weiterbildung sein, sondern ein Lehrgang, der erfahrene Köchinnen und Köche noch einmal bewusst herausfordert, neue Perspektiven eröffnet und sie auf den nächsten Schritt ihrer beruflichen Entwicklung vorbereitet.

Meister auf Niveau 6

Die Neuausrichtung gewinnt zusätzlich an Bedeutung durch die offizielle Einstufung des Südtiroler Meistertitels auf NQR/EQR-Niveau 6.

Damit wird auch formal sichtbar, welchen Stellenwert

eine anspruchsvolle berufliche Meisterqualifikation besitzt. Gleichzeitig entsteht daraus der Anspruch, die Ausbildung kontinuierlich weiterzuentwickeln und auf einem entsprechend hohen Niveau zu halten.

Der neue Küchenmeisterlehrgang soll genau diesem Anspruch Rechnung tragen: stark im Handwerk, fundiert im Wissen, praxisnah in der Umsetzung und zukunftsorientiert in seinen Inhalten.

Start im Mai 2027

Der Start des neu konzipierten Küchenmeisterlehrgangs ist für Mai 2027 geplant. Bis dahin wird intensiv an den einzelnen Themenbereichen, Inhalten, Referentinnen und Referenten sowie an der konkreten Umsetzung gearbeitet.

In den kommenden Ausgaben der SKV-Zeitung werden wir Schritt für Schritt weitere Einblicke geben, neue Themenbereiche vorstellen und über Aufbau, Inhalte und Möglichkeiten des Lehrgangs informieren.

Denn eines soll bereits jetzt deutlich werden:

Der Küchenmeister der Zukunft baut auf einem starken Handwerk auf – und entwickelt daraus die Kompetenz, Küche, Menschen und Betrieb erfolgreich zu führen.

pj



Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Emma Hellenstainer
Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik



Berufsbildung

BESSERWISSE
WISSEN'S BETTER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

Lehrgang zur beruflichen Qualifikation des Pizzabäckers bzw. der Pizzabäckerin



Pizza ist mehr als ein Gericht – sie ist Leidenschaft. Mach dein Talent zum Beruf und lerne die Kunst des Pizzabackens von Profis.

Jetzt anmelden!



Lehrgang für pflanzenbasierte Kulinarik



Neue Impulse für deine Küche - Your Cooking Goes Vegan!

Lerne innovative und nachhaltige Gerichte kennen. Qualifiziere dich für die berufliche Zukunft in der Gastronomie. Praxisnah, kreativ und am Puls aktueller Food-Trends.



Beide Lehrgänge finden von November 2026 bis April 2027 am BBZ „Emma Hellenstainer“ in Brixen statt.



Infos und Anmeldung unter www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung





Pflanzenbasiert *ist mehr als ein Trend*

Mit einem neuen Lehrgang für pflanzenbasierte Kulinarik erweitert das **BBZ Emma Hellenstainer** sein Weiterbildungsangebot für Köchinnen und Köche. Kursleiter KM **Martin Leitner** erklärt, warum es dabei nicht nur um den Verzicht auf tierische Produkte geht.

Die professionelle Küche verändert sich. Gäste achten stärker darauf, was auf ihren Teller kommt, Ernährungsformen werden vielfältiger und pflanzenbasierte Gerichte haben längst ihren festen Platz in der Gastronomie gefunden. Für Köchinnen und Köche bedeutet das nicht, Bewährtes über Bord zu werfen. Vielmehr erweitert sich das kulinarische Handwerk um neue Produkte, Techniken und Möglichkeiten.

Genau hier setzt der neue Lehrgang für pflanzenbasierte Kulinarik am BBZ Emma Hellenstainer in Brixen an. Er richtet sich an ausgebildete Köchinnen und Köche, die ihr bestehendes Fachwissen gezielt erweitern und sich mit einer Küche auseinandersetzen möchten, die Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Kräuter und andere pflanzliche Lebensmittel bewusst in den Mittelpunkt stellt.

Dabei geht es nicht nur darum, Fleisch oder andere tierische Produkte durch Alternativen zu ersetzen.

Gefragt sind Produktkenntnis, handwerkliches Können und Kreativität ebenso wie ein Verständnis für Ernährung und Nachhaltigkeit. Ziel ist eine pflanzenbasierte Küche, die nicht über Verzicht definiert wird, sondern über Geschmack und kulinarische Qualität.

Der berufsbegleitende Lehrgang umfasst rund 250 Stunden und soll im Spätherbst 2026 starten. Nach erfolgreichem Abschluss besteht die Möglichkeit, die Qualifikation „Koch/Köchin für pflanzenbasierte Kulinarik“ auf EQR-Niveau 4 zu erwerben.

Wie viel Potenzial steckt tatsächlich in der pflanzenbasierten Küche? Welche neuen Kompetenzen brauchen Köchinnen und Köche dafür? Und wird dieses Wissen künftig ganz selbstverständlich zum professionellen Kochhandwerk gehören?

Darüber haben wir mit Küchenmeister Martin Leitner, Kursleiter des neuen Lehrgangs, gesprochen.

SKV: Martin, warum braucht es gerade jetzt einen eigenen Lehrgang für pflanzenbasierte Kulinarik?

Martin Leitner: Die Frage ist für mich fast umgekehrt: Warum haben wir nicht schon vor Jahren damit begonnen, einen solchen Lehrgang anzubieten? Ein gegrillter Gemüseteller, ein Sellerieschnitzel und eine Sättigungsbeilage sind heute einfach zu wenig – und trotzdem begegnet man solchen Lösungen in der Gastronomie noch häufig.

Viele Menschen möchten sich auch im Urlaub bewusst ernähren, ohne deshalb auf Genuss verzichten zu müssen und eine gut geplante pflanzenbasierte Ernährung kann dabei eine sehr hochwertige Ernährungsform sein.

Für die Gastronomie bedeutet das: Wir müssen mehr bieten als eine Alternative auf der Speisekarte. Gäste erwarten Ideen, Geschmack und Gerichte, die für sich selbst stehen. Und sie möchten aus einem Restaurant oder Hotel vielleicht sogar Inspiration mit nach Hause nehmen. Genau hier sehe ich eine große



KM Martin Leitner

Chance, wobei Südtirol durchaus auch eine Vorreiterrolle spielen könnte.

Was lernen ausgebildete Köchinnen und Köche in diesem Lehrgang, das über das bloße Weglassen von Fleisch, Fisch oder tierischen Produkten hinausgeht?

Diese einfach wegzulassen, wäre zu einfach. Die entscheidende Frage lautet: Was machen wir stattdessen – und wie schaffen wir daraus etwas, das kulinarisch wirklich überzeugt?

Ein Schwerpunkt des Lehrgangs liegt deshalb auf der praktischen Produktentwicklung. Wie stelle ich selbst eine gute Milchalternative her? Wie kann ich Eier in unterschiedlichen Anwendungen sinnvoll ersetzen?

Wie entwickle ich pflanzenbasierte Komponenten, die bei Geschmack und Textur überzeugen? Und wie gelingt es uns, dabei möglichst wenig auf hochverarbeitete Convenience-Produkte zurückzugreifen?

Das heißt, fertige Ersatzprodukte ...

Genau. Gerade in der veganen Gastronomie werden diese noch zu häufig verwendet. Deshalb ist es uns im Lehrgang wichtig, dass Teilnehmerinnen und Teilnehmer nicht nur bestehende Rezepte nachkochen, sondern verstehen, wie ein Produkt und letztlich ein Gericht entsteht.

Wie wichtig sind klassisches Kochhandwerk und Produktwissen in der pflanzenbasierten Küche – und wo liegen für dich die größten handwerklichen Herausforderungen?

Klassisches Kochhandwerk ist für mich die Grundlage. Unser Lehrgang orientiert sich unter anderem an der französischen Küche, gleichzeitig aber an unserer nationalen und regionalen Kochkultur. Nicht umsonst richtet sich der Lehrgang an ausgebildete Köchinnen und Köche mit Gesellenbrief. Wir beginnen also nicht beim Kochen selbst, sondern bauen auf vorhandenem Handwerk auf und entwickeln es in eine neue Richtung weiter.

Ein gutes Stück Fleisch oder ein hochwertiger Fisch bringen von Natur aus eine bestimmte Textur, Fett und einen charakteristischen Eigengeschmack mit. In der pflanzlichen Küche müssen wir uns manche dieser Eigenschaften anders erarbeiten – das ist die Herausforderung aber auch das Spannende an der pflanzenbasierten Küche.

Unsere ausgezeichneten regionalen und internationalen Referentinnen und Referenten wollen den Teilnehmenden das Werkzeug geben, um Gerichte zu entwickeln, bei denen niemand das Gefühl hat, dass etwas fehlt. Ein gutes pflanzenbasiertes Gericht muss nicht erklären, was es ersetzt.

Der Lehrgang verbindet Kulinarik unter anderem mit Ernährungswissen und Nachhaltigkeit. Wie gelingt es, diese Themen in der Praxis zusammenzuführen, ohne dass Genuss und Kreativität zu kurz kommen?

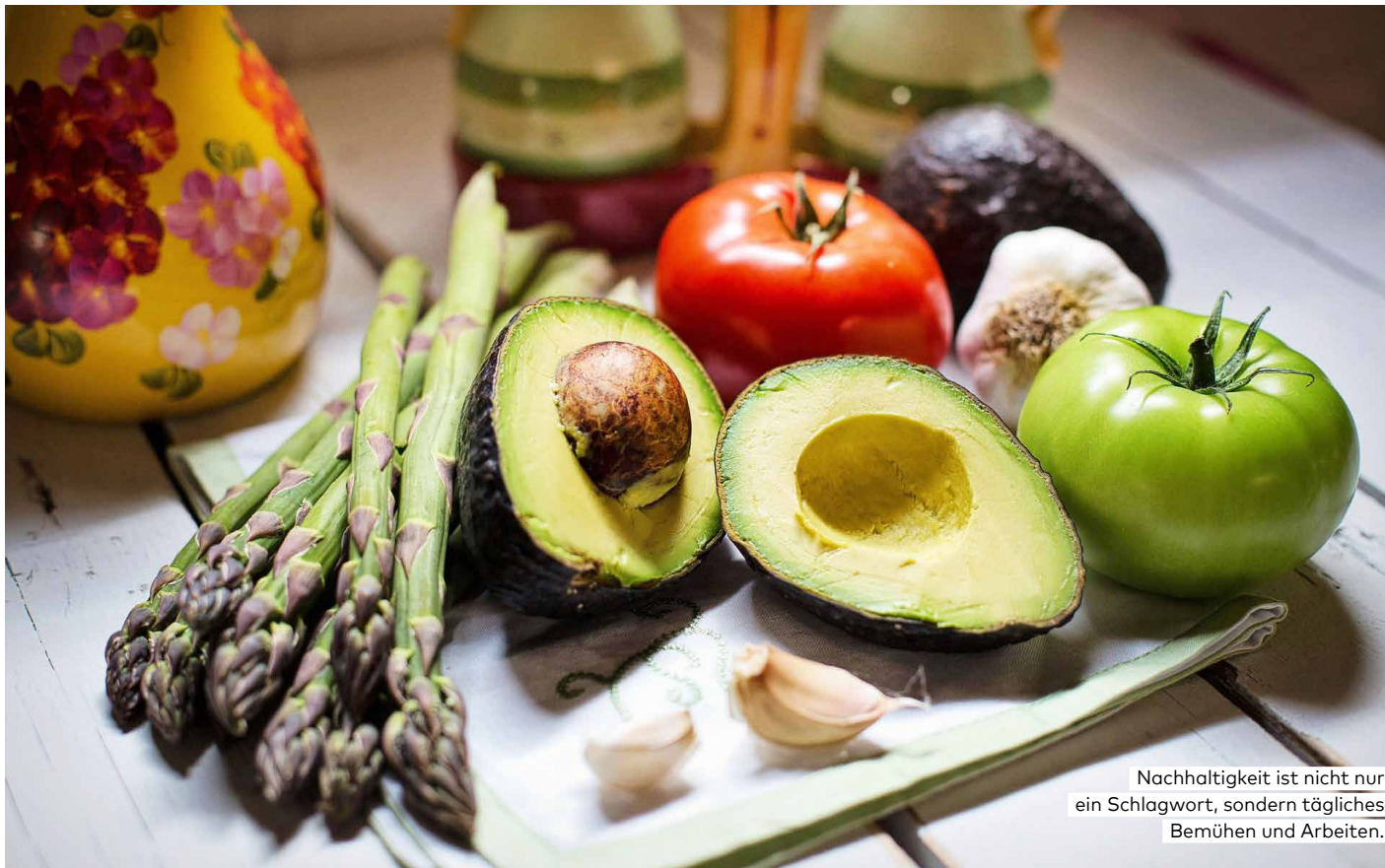
Genuss steht für mich immer an erster Stelle. Ein Gericht kann ernährungsphysiologisch noch so durchdacht und nachhaltig sein – wenn es dem Gast nicht schmeckt, haben wir unser Ziel verfehlt. Gleichzeitig braucht gerade eine rein pflanzliche Ernährung fundiertes Ernährungswissen. Es gibt Nährstoffe,

We
STAND



for
PASTA





Nachhaltigkeit ist nicht nur
ein Schlagwort, sondern tägliches
Bemühen und Arbeiten.

auf die besonders geachtet werden muss. Deshalb haben wir diesem Bereich im Stundenplan bewusst genügend Raum gegeben. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen verstehen, was hinter einer ausgewogenen pflanzlichen Ernährung steckt und dieses Wissen anschließend sinnvoll in ihre Küche übertragen. Nachhaltigkeit beginnt für mich ebenfalls nicht mit einem Schlagwort, sondern mit dem täglichen Arbeiten: saisonal einkaufen, regionale Produkte kennen, Lebensmittel vollständig verwerten, Abfälle reduzieren und sich überlegen, woher ein Produkt kommt und wie es hergestellt wurde. Das stärkt regionale Kreisläufe, schafft eine eigene kulinarische Handschrift und kann gleichzeitig den Wareneinsatz sinnvoll steuern.

Wenn du fünf oder zehn Jahre vorausblickst: Welche Rolle wird pflanzenbasierte Küche im Berufsalltag von Köchinnen und Köchen spielen – und welche Kompetenzen werden künftig selbstverständlich dazugehören?

Wenn wir zehn oder fünfzehn Jahre zurückblicken, waren manche Küchen schon mit einem vegetarischen Gast überfordert. Heute ist der Umgang damit für viele Köchinnen und Köche selbstverständlich geworden. Ich glaube, dass wir bei der pflanzenbasierten Küche eine ähnliche Entwicklung erleben werden. In fünf oder zehn Jahren wird sie zum normalen Küchenalltag gehören. Ich sehe sie deshalb nicht als kurzfristigen Trend, sondern als eine zusätzliche kulinarische Kompetenz, die von professionellen Köchinnen und Köchen zunehmend erwartet

werden wird. Dazu gehört für mich, pflanzliche Produkte genauso selbstverständlich zu verstehen wie Fleisch oder Fisch: ihre Eigenschaften, ihre Verarbeitung, ihre Kombinationen und ihre Möglichkeiten.

Welche Möglichkeiten sind hier besonders spannend?

Besonders spannend ist für mich das Thema Umami. Wie erzeuge ich Tiefe und Komplexität im Geschmack? Wie arbeite ich mit Röstaromen, Fermentation, Reduktionen, Pilzen oder anderen natürlichen Umami-Quellen? Techniken wie die Fermentation sind dabei nichts Neues: sie ist ein uraltes Handwerk und gleichzeitig für die moderne pflanzenbasierte Küche unglaublich interessant. Durch Fermentation können wir Produkte haltbarer machen, neue Aromen entwickeln und eine geschmackliche Tiefe erzeugen, die für diese Art der Küche sehr wertvoll ist.

Welche Rolle wird die klassische Küche in Zukunft noch haben?

Mir geht es nicht um ein Gegeneinander von klassischer und pflanzenbasierter Küche. Eine gute Köchin oder ein guter Koch sollte beides beherrschen. Genau darin liegt die Zukunft: ein breiteres Handwerk, mehr Wissen über unsere Lebensmittel und die Fähigkeit, für unterschiedliche Gäste auf demselben hohen Niveau zu kochen.

red



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





SKV-WOHNZIMMER

Vier Tage Küche, Austausch und Begegnung

Die Besucherinnen und Besucher erwartet ein abwechslungsreiches Programm mit Live-Cooking, spannenden Gästen und viel Raum für persönlichen Austausch.

Wenn sich vom 19. bis 22. Oktober 2026 die Hotellerie und Gastronomie zur Fachmesse Hotel in Bozen trifft, ist auch der Südtiroler Köcheverband - SKV wieder mittendrin. Der SKV-Stand befindet sich auch heuer am gewohnten Standort und soll während der vier Messe-

tage einmal mehr zum Treffpunkt für Köchinnen und Köche, Partner, Freunde und alle werden, die sich für die Südtiroler Küche begeistern.

Im Mittelpunkt steht erneut das Live-Cooking. An jedem Messtagen werden zwei verschiedene Gastköchinnen und

Fortsetzung auf Seite 18



Gastköche am SKV-Stand ihre Küche präsentieren und kleine regionale Köstlichkeiten zubereiten. Mit dabei sind unter anderem Victoria Walder vom Speckeggele in Schlanders, Markus Holzer vom Jora Mountain Dining sowie die neue Jugendgruppe SJK – Südtiroler Jungköche.

Damit wird der Stand auch kulinarisch zeigen, wie vielfältig die Südtiroler Küche heute ist: unterschiedliche Persönlichkeiten, verschiedene Zugänge und Generationen – verbunden durch das gemeinsame Kochhandwerk.

Durch das Programm führt in diesem Jahr Thomas Vonmetz. Neben den Live-Cooking-Einheiten sind Gespräche, Begegnungen und weitere Programmpunkte

Schwarze Tortellini
mit Lammragout



Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV



geplant. Vor allem aber soll der SKV-Stand das bleiben, was ihn in den vergangenen Jahren ausgezeichnet hat: ein Ort, an dem man sich trifft, miteinander ins Gespräch kommt, neue Kontakte knüpft und bekannte Gesichter wiedersieht.

Vier Messetage, täglich neue kulinarische Impulse und viele Gelegenheiten zur Begegnung: Wir freuen uns darauf, die Südtiroler Kochwelt auch 2026 wieder im SKV-Wohnzimmer auf der Fachmesse Hotel zusammenzubringen.

pj

Wir kümmern uns ums Spülen. Seit 1947

winterhalter®

Wir freuen uns auf Sie
Pad. CD - Stand D24/50

 **Hotel**



Winterhalter Italia Srl - Zweigniederlassung Trentino-Südtirol - info.bz@winterhalter.it - 0471 663200

ERSTE HILFE

Wenn plötzlich die Luft wegbleibt

Verschlucken & Ersticken – richtig handeln, wenn jede Sekunde zählt

Foto: KI GENERIERTES BILD



Ein Stück Fleisch, Brot oder ein anderer Bissen gerät in die Atemwege – und plötzlich wird aus einem normalen Es-

sen ein Notfall. Gerade in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sollten Mitarbeitende wissen, was jetzt zu tun

ERSTICKEN – SO HANDELT DU RICHTIG



1. Zum Husten auffordern

Kann die Person noch kräftig husten, soll sie weiterhusten. Nicht sofort auf den Rücken schlagen.



2. Bis zu 5 Rückenschläge

Kann sie nicht mehr wirksam husten oder atmen, den Oberkörper nach vorne beugen und bis zu **5 kräftige Schläge zwischen die Schulterblätter** geben. Nach jedem Schlag prüfen, ob sich der Fremdkörper gelöst hat.



3. Bis zu 5 Oberbauchkompressionen (Heimlich-Manöver)

Bleibt die Atemwegsverlegung bestehen, hinter die Person stellen, die Arme um den Oberbauch legen und bis zu **5 kräftige Kompressionen nach innen und oben** durchführen.



4. Weiter im Wechsel & 112 alarmieren

Löst sich der Fremdkörper nicht, abwechselnd **5 Rückenschläge und 5 Oberbauchkompressionen** durchführen. Den **Notruf 112** so früh wie möglich veranlassen.



5. Person wird bewusstlos

Die Person vorsichtig zu Boden bringen. Atmet sie nicht normal, sofort mit der **Herz-Lungen-Wiederbelebung (30 Herzdruckmassagen: 2 Beatmungen, alternativ durchgehende Herzdruckmassage ohne Beatmung)** beginnen und einen vorhandenen **AED** (Automatisierter externer Defibrillator) einsetzen.

Wichtig

Nicht blind mit den Fingern im Mund oder Rachen nach dem Fremdkörper suchen – dadurch kann dieser noch tiefer geschoben werden. Bei Schwan-

geren, stark übergewichtigen Personen, Kindern und Säuglingen gelten teilweise andere Maßnahmen. Die richtigen Handgriffe sollten deshalb regelmäßig

ist. Nicht jedes Verschlucken ist sofort lebensbedrohlich. Kann die betroffene Person noch kräftig husten, sprechen und atmen, soll sie weiterhusten. Aufmerksames Beobachten ist wichtig. Gefährlich wird es, wenn der Fremdkörper die Atemwege vollständig oder nahezu vollständig blockiert. Die Person kann nicht mehr sprechen oder richtig atmen, hustet kaum oder lautlos und greift häufig an den Hals. Jetzt muss schnell gehandelt werden.

in einem Erste-Hilfe-Kurs praktisch trainiert werden.

Gut vorbereitet im Gastronomiebetrieb

Ein Erstickungsnotfall kann jederzeit einen Gast oder ein Teammitglied treffen. Deshalb sollte im Betrieb klar sein, **wer Erste Hilfe leistet, wer den Notruf absetzt, wo sich der nächste AED befindet und wer den Rettungsdienst einweist.**

Denn wenn jemand keine Luft mehr bekommt, zählt nicht nur Wissen – sondern schnelles und entschlossenes Handeln.

pj



Hier können Sie das **A4 Plakat** herunterladen





AUS- UND WEITERBILDUNG

Wer lernt 2036 noch für Südtirol zu kochen?

Warum die Zukunft unseres Berufs nicht nur davon abhängt, wer ihn erlernt – sondern auch davon, ob wir bereit sind, ein Berufsleben lang weiterzulernen.

Ein Koch schließt im Jahr 2006 seine Ausbildung ab. Er hat gelernt, Fonds und Saucen herzustellen, Fleisch fachgerecht zu zerlegen, Fisch zu filetieren, Garverfahren richtig einzusetzen und einen Posten zu organisieren. In den folgenden Jahren sammelt er Erfahrung. Aus dem Jungkoch wird ein Chef de Partie, vielleicht ein Souschef und irgendwann ein Küchenchef.

2036 steht derselbe Koch seit 30 Jahren im Beruf. Sein Handwerk ist noch immer sein Fundament. Doch

die Küche um ihn herum ist längst eine andere geworden. Gäste fragen nach pflanzenbasierten Gerichten, Allergenen und individuellen Ernährungsformen. Nachhaltigkeit und der Umgang mit Ressourcen sind Teil unternehmerischer Entscheidungen geworden. Digitale Warenwirtschaft, moderne Küchentechnik und künstliche Intelligenz verändern Prozesse. Gleichzeitig soll ein Küchenchef kalkulieren, Mitarbeitende führen, Lehrlinge ausbilden, Dienstpläne organisieren, wirtschaftlich denken und in einem

Arbeitsmarkt bestehen, in dem gute Fachkräfte längst auswählen können, für wen sie arbeiten.

Die entscheidende Frage lautet deshalb: Reicht das Wissen, mit dem wir unseren Beruf begonnen haben, noch für die Küche von morgen?

Nach dem Nachwuchs kommt die nächste Frage

In der vergangenen Ausgabe haben wir gefragt: „Wer kocht 2036 noch für Südtirol?“ Die Recherche zeigte

ein differenzierteres Bild, als es die häufige Erzählung vom fehlenden Nachwuchs vermuten lässt. Die Zahl der Kochlehrlinge ist keineswegs eingebrochen. Gleichzeitig verändern sich die Erwartungen junger Menschen an Arbeit, Führung und berufliche Entwicklung. Die entscheidende Aufgabe besteht deshalb nicht allein darin, Menschen für den Kochberuf zu gewinnen. Wir müssen ihnen auch Perspektiven bieten, damit sie sich innerhalb dieses Berufs weiterentwickeln können.

Damit beginnt die nächste Diskussion. Denn mit der Lehrabschlussprüfung endet zwar eine Ausbildung. Das Lernen eines Kochs sollte dort aber nicht enden.

Wir sollten Weiterbildung deshalb anders betrachten: nicht als etwas, das man macht, wenn gerade Zeit dafür ist. Nicht als Seminar, das irgendwo zwischen Saisonende und Urlaubsplanung Platz finden muss. Und auch nicht nur als Möglichkeit für besonders Karriereorientierte. Sondern als selbstverständlichen Teil unseres Berufslebens.

Der Kochberuf bekommt neue Ebenen

Das bedeutet nicht, dass morgen jeder Koch gleichzeitig Ernährungswissenschaftler, Betriebswirt, IT-Spezialist und Psychologe sein muss.

Kochen bleibt ein Handwerk.

Wer Produkte nicht versteht, Garprozesse nicht beherrscht und Geschmack nicht beurteilen kann, wird auch mit der besten Software keine gute Küche führen. Doch rund um dieses handwerkliche Fundament entstehen neue Kompetenzfelder.

Ein Küchenchef führt heute nicht nur eine Küche. Er führt Menschen. Er trägt Verantwortung für Wirtschaftlichkeit, Einkauf, Warenströme und Qualität. Er muss mit unterschiedlichen Generationen umgehen können, Feedback geben, Konflikte lösen und junge Menschen ausbilden. Gleichzeitig verändern neue Ernährungskonzepte, Nachhaltigkeit und Digitalisierung die fachliche Seite seines Berufs. Die Karriere eines Kochs kann deshalb

heute nicht mehr nur als gerade Linie gedacht werden: Lehre – Gesellenjahre – Souschef – Küchenchef.

Berufliche Entwicklung kann ebenso Spezialisierung bedeuten. Vertiefung. Führung. Unternehmertum. Ernährungswissen. Ausbildungskompetenz. Digitalisierung. Nachhaltigkeit. Oder schlicht die Entscheidung, nach zwanzig Jahren Berufserfahrung noch einmal etwas zu lernen, das man mit 20 nicht lernen konnte – weil es damals in dieser Form noch gar nicht existierte.

Küchenmeister: Wenn aus Erfahrung Kompetenz werden soll

Genau an diesem Punkt bekommt auch die Meisterausbildung eine neue Bedeutung.

Der Küchenmeister war traditionell ein Zeichen höchster beruflicher Qualifikation. Daran hat sich nichts geändert. Was sich verändert, sind die Kompetenzen, die eine moderne Führungskraft in der Küche benötigt. Die Meisterausbildung kann deshalb mehr sein als die nächste Stufe nach der Lehre. Sie kann der Moment sein, in dem aus jahrelanger Berufserfahrung bewusst reflektierte Kompetenz wird. Nicht: „Ich mache es so, weil ich es seit zwanzig Jahren so mache.“ Sondern: „Ich weiß, warum ich es so mache – und ich kann entscheiden, wann es Zeit ist, es anders zu machen.“

Pflanzenbasierte Kulinarik: Weiterbildung heißt auch Spezialisierung

Doch berufliche Entwicklung führt nicht zwangsläufig nach oben in eine

Führungsposition. Sie kann genauso in die Tiefe eines Fachgebietes führen – die pflanzenbasierte Kulinarik ist dafür ein gutes Beispiel.

Dabei geht es nicht darum, die klassische Küche gegen eine neue auszuspielen. Und schon gar nicht um die Frage, ob Fleisch künftig noch auf einer Speisekarte stehen darf. Die interessantere Frage lautet: Beherrschen wir Köchinnen und Köche auch dieses Handwerk auf professionellem Niveau?

Ein Gemüsegericht ist nicht automatisch gute pflanzenbasierte Küche. Wer Geschmack, Textur, Proteine, Fermentation, Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse und moderne Zubereitungstechniken versteht, erweitert sein kulinarisches Repertoire. Genau dafür braucht es Weiterbildung.

Der geplante Lehrgang Pflanzenbasierter Kulinarik steht damit exemplarisch für eine Entwicklung, die den gesamten Berufsstand betrifft: Neue Anforderungen müssen nicht als Bedrohung für traditionelle Kochkunst verstanden werden. Sie können zusätzliche Kompetenz bedeuten. Ein Koch verliert nichts von seinem Wissen, wenn er etwas Neues dazulernt.

Sein Werkzeugkasten wird größer.

Erfahrung allein genügt nicht

In Küchen besitzt Erfahrung zu Recht einen hohen Stellenwert. Viele Dinge lassen sich nicht aus einem Lehrbuch lernen. Man muss einen Service erlebt, Fehler gemacht, Produkte verarbeitet und Verantwortung getragen haben. Doch Erfahrung hat auch eine Schwäche: Sie beantwortet vor allem Fragen, die wir bereits kennen. Weiterbildung

Fortsetzung auf Seite 22



kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

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



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

wird besonders dort wichtig, wo neue Fragen entstehen.

Wie verändert künstliche Intelligenz die Küchenorganisation? Was bedeutet moderne Mitarbeiterführung für eine Generation, die andere Erwartungen an ihre Arbeitswelt stellt? Wie verändern sich Ernährung und Gästebedürfnisse?

Aber wann sollen wir das alles lernen?

Wer über Weiterbildung spricht, darf allerdings einen Punkt nicht verschweigen. Zeit.

Ein Koch, der während der Saison fünf oder sechs Tage in der Woche arbeitet, besucht nicht nebenbei einen mehrmonatigen Lehrgang. Eine Küchenchefin mit Familie kann nicht selbstverständlich mehrere Abende pro Woche für Weiterbildung reservieren. Und ein kleiner Betrieb kann eine wichtige Fachkraft nicht beliebig für Seminartage freistellen.

Wer lebenslanges Lernen fordert, muss



Ich weiß, warum ich es so mache – und ich kann entscheiden, wann es Zeit ist, es anders zu machen.

Foto: LOUIS-HANSEL - UNSPLASH

deshalb auch darüber sprechen, wie lebenslanges Lernen im gastronomischen Alltag überhaupt möglich wird. Hier liegt eine gemeinsame Aufgabe für Betriebe, Bildungseinrichtungen, Berufsverbände und öffentliche Hand.

Weiterbildung muss erreichbar sein. Zeitlich, organisatorisch und finanziell. Dafür braucht es künftig wohl stärker modulare Angebote: kürzere Lernphasen, Kombinationen aus Präsenz und digitalem Lernen, Spezialisie-

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich

 **Hotel**

ERLEBEN SIE GASTRONOMIETECHNIK LIVE

**Stand
C18/60**
19. - 22.10.2026
Messe HOTEL
Bozen

Begegnen Sie Haubenköchin Tina Marcelli, genießen Sie Cocktails von Alex Öhler und entdecken Sie innovative Produktlösungen live in Aktion.

Exklusive Messeangebote warten auf Sie!

Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

rungen, die sich schrittweise aufbauen lassen – und Betriebe, die Weiterbildung nicht als verlorenen Arbeitstag betrachten, sondern als Investition in ihre eigene Zukunft. Denn am Ende kommt das Wissen zurück in die Küche.

Weiterbildung ist auch Mitarbeiterbindung

Damit schließt sich der Kreis zur Frage aus unserer vergangenen Ausgabe. Wir haben dort darüber gesprochen, warum junge Menschen in einem Betrieb bleiben – oder ihn verlassen. Wertschätzung, Betriebsklima, Arbeitsplatzsicherheit und berufliche Entwicklung spielen dabei eine wesentliche Rolle.

Einen Faktor unterschätzen wir dabei womöglich: Menschen bleiben eher dort, wo sie eine Zukunft für sich sehen. Ein junger Koch, der weiß, dass er Verantwortung übernehmen kann, braucht Perspektiven. Eine Mitarbeiterin, die sich fachlich spezialisieren möchte, braucht Möglichkeiten. Ein zukünftiger Küchenchef braucht mehr als die Aussicht darauf, irgendwann den Titel seines heutigen Chefs zu übernehmen.

Weiterbildung ist deshalb nicht nur Bildungspolitik. Sie ist Personalentwicklung. Und eines der Instrumente, mit denen wir Fachkräfte nicht nur gewinnen, sondern langfristig für unseren Berufsstand begeistern können.

Vor 20 Jahren konnte niemand wissen, welche Anforderungen heute an einen Küchenchef gestellt werden. Ebenso wenig können wir heute exakt vorhersagen, wie eine professionelle Küche im Jahr 2036 aussehen wird. Aber wir können entscheiden, wie wir darauf reagieren: abwarten, bis Veränderungen uns dazu zwingen, Neues zu lernen – oder Weiterbildung als das begreifen, was sie eigentlich sein sollte: ein selbstverständlicher Teil unserer beruflichen Identität.

pj



Halle CD
Stand D26/50-58



Hotel

Bozen

Wir sind dabei!
19-22/10/2026

**Kommt uns
besuchen !**

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT: HOTEL · RESTAURANT



Aaron Hofer
SJK-Präsident



Daniela Wurzer
SJK-Präsidentin



Jannik Überegger
SJK-Vizepräsident



Natalie Oberrauch
SJK-Vizepräsidentin



Maximilian Gander
SJK-Vorstandsmitglied



Gabriel Wanker
SJK-Vorstandsmitglied



Thomas Marri
SJK-Vorstandsmitglied



Simon Oberhofer
SJK-Vorstandsmitglied



Tobias Hochrainer
SJK-Vorstandsmitglied

SJK

Die Zukunft hat eine Stimme

Mit den Südtiroler Jungköche - SJK entsteht eine neue Jugendgruppe innerhalb des SKV. Junge Köchinnen und Köche wollen sich vernetzen, voneinander lernen und ihren Berufsstand aktiv mitgestalten.

Über die Zukunft des Kochberufs wird viel gesprochen. Über Fachkräftemangel, Nachwuchs, neue Erwartungen und darüber, wie es gelingen kann, junge Menschen langfristig für unseren Beruf zu begeistern. Doch Zukunft entsteht nicht, indem wir nur über junge Menschen sprechen. Wir müssen ihnen zuhören, ihnen Verantwortung übertragen und ihnen die Möglichkeit geben, ihre eigenen Ideen einzubringen. Genau aus diesem Gedanken heraus wurden die **Südtiroler Jungköche - SJK** gegründet. Als neue Jugendgruppe des Südtiroler Köcheverbandes sind sie fester Bestandteil des SKV und sollen künftig eine Plattform für junge Köchinnen und Köche aus ganz Südtirol sein. An der Spitze der neuen Jugendgruppe steht Aaron Hofer als Präsident. Gemeinsam mit Daniela Wurzer als Präsidentin, Jannik Überegger und Natalie Oberrauch sowie den weiteren Vorstandsmitgliedern Maximilian Gander, Gabriel Wanker, Thomas Marri, Simon Oberhofer und Tobias Hochrainer bildet er das Team, das die ersten Schritte der SJK gestalten und die Gruppe gemeinsam weiterentwickeln wird.

Gemeinschaft, die über den Arbeitsplatz hinausgeht

Die Idee hinter den SJK ist dabei bewusst breit angelegt. Junge Köchinnen und Köche sollen die Möglichkeit erhalten, sich auch außerhalb des eigenen Betriebes kennenzulernen, Kontakte zu knüpfen und Erfahrungen

auszutauschen. Gerade in einem Beruf, der viel Einsatz verlangt, kann eine solche Gemeinschaft wertvoll sein. Die SJK wollen deshalb nicht nur fachliche Plattform sein, sondern auch ein Netzwerk für eine neue Generation von Köchinnen und Köchen schaffen. Bereits jetzt sind verschiedene Fortbildungen und gemeinsame Aktivitäten geplant. Dabei soll Wissen nicht ausschließlich im klassischen Seminarraum vermittelt werden. Betriebsbesichtigungen, praktische Weiterbildungen und der Austausch mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen sollen ebenso dazugehören wie gemeinsame Ausflüge und Veranstaltungen. Auch in der Kommunikation möchten die Jungköchinnen und Jungköche neue Wege gehen. Unter anderem sind eigene Kochvideos geplant, mit denen Wissen, Ideen und die Begeisterung für den Kochberuf auf zeitgemäße Weise vermittelt werden sollen. Welche weiteren Projekte daraus entstehen, soll sich gemeinsam mit der Gruppe entwickeln. Denn die SJK sollen keine Jugendgruppe sein, deren Programm ausschließlich vorgegeben wird. Junge Köchinnen und Köche sollen selbst Ideen entwickeln, Verantwortung übernehmen und entscheiden können, welche Themen ihre Generation bewegen.

Eine Stimme für die junge Generation

Damit bekommen junge Menschen innerhalb des Südtiroler Köcheverbandes - SKV auch eine stärkere Mög-

lichkeit, ihre Perspektive einzubringen. Was beschäftigt junge Köchinnen und Köche heute? Was erwarten sie von ihrem Beruf? Welche Weiterbildung wünschen sie sich? Wie stellen sie sich ihren Arbeitsplatz und die Gastronomie der Zukunft vor?

Die Antworten darauf sollten nicht ausschließlich von anderen Generationen gegeben werden.

Ein erster öffentlicher Auftritt steht bereits bevor. Bei der Fachmesse Hotel 2026 in Bozen besteht am Messestand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV die Möglichkeit, Mitglieder der neuen Jugendgruppe kennenzulernen, mit ihnen ins Gespräch zu kommen und mehr über die geplanten Aktivitäten der SJK zu erfahren.

Auch bei „Den Jungen das Wort“ am 22. Oktober auf der Fachmesse Hotel wird die Jugendgruppe vertreten sein. Tobias Hochrainer nimmt für die SJK an der Gesprächsrunde auf der Hauptbühne der Messe Bozen teil und bringt dort die Sicht der jungen Generation des Kochberufs ein.

Premiere bei der 55. Mitgliederversammlung

Ein weiterer wichtiger Moment folgt wenige Wochen später. Bei der 55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV am 7. November 2026 werden sich die SJK erstmals den Mitgliedern des Verbandes präsentieren.

Dabei bleibt es nicht bei einer Vorstellung auf der Bühne. Die Jungköchinnen und Jungköche werden auch einen Gang des Menüs zubereiten und damit ihre Leidenschaft

und ihr Können ganz praktisch zeigen. Für die SJK wird dies einer der ersten großen gemeinsamen Auftritte – und gleichzeitig ein starkes Zeichen: Die nächste Generation soll innerhalb des SKV nicht am Rand stehen, sondern ein sichtbarer Teil des Verbandes sein.

Heute für morgen

Die Gründung der SJK ist deshalb mehr als die Gründung einer neuen Gruppe. Sie ist eine Investition in die Zukunft unseres Berufsstandes.

Wenn wir möchten, dass es auch in zwanzig oder dreißig Jahren gut ausgebildete, engagierte und begeisterte Köchinnen und Köche gibt, müssen wir heute die Voraussetzungen dafür schaffen. Dazu gehören eine gute Ausbildung und attraktive Arbeitsplätze – aber ebenso Gemeinschaft, Weiterbildung, Vorbilder und die Möglichkeit, selbst etwas zu bewegen.

Die SJK stehen erst am Anfang ihres Weges. Jetzt liegt es auch an den jungen Köchinnen und Köchen Südtirols, diesen Weg mitzugehen, ihre Ideen einzubringen und aus der neuen Jugendgruppe ihre Gemeinschaft zu machen.

Denn die Zukunft unseres Berufsstandes beginnt nicht irgendwann. Sie beginnt mit den jungen Menschen, denen wir heute die Möglichkeit geben, sie mitzugestalten.

red / pj



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



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



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

A company from
SÜDTIROL

PREGIS®

Führend im Food Service,
verfügen wir über ein umfangreiches
Sortiment mit mehr als **20.000**
Artikeln, die sorgfältig ausgewählt
wurden, um allen Anforderungen der
Gastronomie und Hotellerie gerecht
zu werden.

Wir versorgen Südtirol mit
einem flächendeckenden und
zuverlässigen Service und
liefern täglich fangfrischen
Fisch sowie hochwertiges,
frisch verarbeitetes Fleisch aus
unseren eigenen
Produktionsstätten. Dies erfolgt
sowohl über unseren
historischen Standort in Riva del
Garda als auch über den Transit
Point in Bozen beim
Allgemeines Lagerhaus.



www.pregis.it



Sitz in Riva del Garda (TN)
Via S.Andrea, 61 - Tel. 0464 551487- info@pregis.it

Lernen Sie uns auf
der Messe Bozen
anlässlich
der Veranstaltung kennen.
Messe Hotel 2026
Bozen
Vom 19. bis 22. Oktober
in der
Halle C/D,
Stand **D23**



v.l.n.r. hintere Reihe **Georg Kröss, Barbara Oberhöller, Erich Amort, Markus Tratter, Norbert Oberhöller und Karl Hilpold,**
vordere Reihe **Sepp Raifer, Verena Tratter, Erika Singer, Inge Kröss, Petra Larcher**
und **Doris Amort** mit Enkel **Alex**

**SKV ON TOUR
NACHBERICHT**

SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH-RITTEN-GRÖDEN

Gemeinsam unterwegs zur Schneiderwiesen

Auch heuer durfte unsere traditionelle Sommerwanderung des SKV-Bezirks Bozen-Überetsch nicht fehlen.

Am 9. August trafen wir uns bei der Kohlerer Seilbahn.

Insgesamt waren wir eine schöne Gruppe von 13 Erwachsenen und zwei Kindern.

Da die Seilbahn leider noch außer Betrieb war, mussten wir dieses Mal mit den Privatautos nach Kohlern fahren. Zwei Teilnehmer nutzten für die Auffahrt den Kleinbus. Oben angekommen, machten wir uns gemeinsam auf den Weg. Nach rund zwei Stunden gemütlicher Wanderung erreichten wir unser Ziel, die Schneiderwiesen. Wie schon in den vergangenen Jahren sorgten wir selbst für unsere Verpflegung und stärkten uns aus dem Rucksack. In geselliger Runde wurde gemeinsam gegessen, erzählt und gelacht – und natürlich durfte auch das

traditionelle Kartenspiel nicht fehlen. Anschließend kehrten wir noch im Gasthaus Schneiderwiesen ein. Bei Kaffee und leckerem Kuchen ließen wir es uns gut gehen, während sich meine beiden Enkel Moritz und Alex über ein Eis freuten.

Auf rund 1.400 Metern Meereshöhe und bei angenehmen Temperaturen konnten wir einen wunderbaren und erholsamen Sommertag miteinander verbringen. Es war wieder einmal

schön, abseits des beruflichen Alltags gemeinsam unterwegs zu sein, Zeit miteinander zu verbringen und die Gemeinschaft in unserem Bezirk zu pflegen.

Wir freuen uns schon auf die nächste gemeinsame Unternehmung!

Erich Amort

SKV-Bezirksausschussmitglied
Bozen-Überetsch-Ritten-Gröden

Fotos: **ERICH AMORT**

linke Tischseite, **Erich Amort, Erwin Larcher, Moritz und Markus Tratter**

rechte Tischseite, **Sepp Raifer, Georg Kröss und Norbert Oberhöller**



*Veredelte
KäseKunst*

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



Regio Select bringt das Beste der Region auf den Teller

Gastrofresh ist der Frischespezialist für Hotellerie und Gastronomie in Südtirol und durch die starke Verwurzelung in der Region ist das Unternehmen das Bindeglied zwischen Gastronomie und Landwirtschaft.

Neben einem breiten internationalen Sortiment liegt der Fokus klar auf der Region. Wo immer möglich, gibt der Frischespezialist heimischen Produkten den Vorrang und unterstützt damit gezielt lokale Betriebe. Mit dem Gütesiegel Regio Select setzt Gastrofresh ein deutliches Zeichen für echte Wertschöpfung und macht diese für Köchinnen und Köche und letztlich auch für die Gäste sichtbar.

Qualität mit Herkunft

Regio Select steht für sorgfältig ausgewählte Qualitätsprodukte regionaler Betriebe. Das Gütesiegel vereint eine reichhaltige Auswahl an Lebensmitteln, die von authentischen Betrieben, leidenschaftlichen Produzent*innen und aus artgerechter Tierhaltung stammen. Das sind ideale Zutaten für eine Küche, die auf Herkunft und Frische Wert legt.

Geschichten, die verbinden

Jedes Produkt mit dem Gütesiegel Regio Select hat eine klar nachvollziehbare Herkunft. Die gesamte Wertschöpfungskette lässt sich lückenlos zurückverfolgen. Diese Transparenz wird durch eine gezielte Kommunikation an die Gäste im Hotel lebendig: Auf der Website lernt man die



Mila Bauer Klaus Rabensteiner
vom Trafisölerhof

verschiedenen Partnerbetriebe kennen, mit Texten, Fotos und Videos, die die Menschen hinter den Produkten zeigen. Im Downloadbereich stehen zudem Tischaufsteller bereit, die direkt am Buffet platziert werden können. So wird für die Gäste sichtbar, woher die servierten Zutaten stammen. Denn hinter jedem Produkt und jedem Gericht steckt eine eigene Geschichte, die erzählt werden will.

Mehr Informationen gibt es unter
www.gastrofresh.it/page/regioselect



PR-INFO
28 //



Erlesene Qualitätsprodukte
aus der Region



Mehr erfahren?

Jedes Regio Select Produkt erzählt die Geschichte von Menschen, die im Einklang mit der Natur köstliche regionale Produkte herstellen. Das Gütesiegel umfasst eine hochwertige Auswahl an regionalen Lebensmitteln, die von authentischen Betrieben, leidenschaftlichen Produzent*innen und aus artgerechter Tierhaltung stammen. Direkter Erzeugerkontakt und kurze Transportwege sichern, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt.

www.gastrofresh.it info@gastrofresh.it +39 0471 353 800





Die teilnehmenden Köche vom Bezirk Schlern
mit Vertreter:innen des Rosenheimer Köchevereins

Foto: STEFAN MAHLKNECHT

**SKV ON TOUR
NACHBERICHT**

SKV-BEZIRK SCHLERN

Zu Gast beim Rosenheimer Herbstfest

**Der Bezirk Schlern war heuer wieder beim traditionellen Eröffnungsumzug
des Rosenheimer Herbstfestes zu Gast.**

**Auf Einladung des Rosenheimer Köchevereins Stadt und Land nahmen
acht Köche an diesem besonderen Anlass teil.**

Seit vielen Jahren verbindet die Köche aus dem Schlerngebiet und den Rosenheimer Köcheverein eine gute Bekanntschaft und freundschaftliche Verbundenheit. Umso größer war die Freude, diese langjährige Beziehung beim Rosenheimer Herbstfest wieder gemeinsam zu pflegen und zu feiern.

Nach dem festlichen Eröffnungsumzug ging es zum gemeinsamen bayerischen Mittagessen ins Flötzingert Festzelt. Bei traditionellen bayerischen Spezialitäten und geselligem Beisammensein bot sich die Gelegenheit, alte Kontakte zu pflegen, Erfahrungen auszutauschen

und die freundschaftliche Verbindung weiter zu stärken. Die Köche aus dem Bezirk Schlern bedanken sich herzlich beim Rosenheimer Köcheverein Stadt und Land für die Einladung und die überaus herzliche Gastfreundschaft. Es war ein wunderschöner Tag voller Begegnungen, Tradition und gelebter Freundschaft. Herzlichen Dank für die herzliche Einladung – wir freuen uns bereits auf ein Wiedersehen!

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

EUROSKILLS

Von Südtirol nach Turin

Der Südtiroler Köcheverband - SKV schickt **Max Tauber** vom Hotel Castel Fragsburg zur italienischen Qualifikation für die EuroSkills 2027.

Wenn sich am 14. und 15. Oktober 2026 in Turin junge Fachkräfte aus ganz Italien miteinander messen, geht es um mehr als einen weiteren Wettbewerb. Bei der italienischen Qualifikationsrunde in Turin entscheidet sich, wer die Chance bekommt, Italien bei den EuroSkills 2027 in Düsseldorf zu vertreten.

Mit dabei ist auch ein junger Koch aus Südtirol: Max Tauber vom Hotel Castel Fragsburg in Meran wird vom Südtiroler Köcheverband - SKV für den Wettbewerb im Bereich Kochen nach Turin geschickt.

Für Max ist die Wettbewerbssituation kein Neuland. Bereits bei „The Mountain Chef Unplugged“ auf der Schwemmalm stellte er sein Können unter Beweis und ging als Sieger aus dem außergewöhnlichen Nachwuchswettbewerb hervor. Beim Wettbewerb „Let's Cook It“ folgte der nächste Erfolg: Gemeinsam mit Nina Blasbichler erreichte er als Team „Nima“ den hervorragenden zweiten Platz.

Nun wartet eine neue Dimension

Die Qualifikation in Turin gehört zum internationalen WorldSkills-System. Am 14. und 15. Oktober treten dort junge Fachkräfte in insgesamt 16 Berufen gegeneinander an. Neben Kochen gehören unter anderem Patisserie, Service und Bar, Hotelrezeption sowie zahlreiche handwerkliche und technische Berufe zum Wettbewerbsprogramm.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen unter realistischen Bedingungen zeigen, was sie fachlich beherrschen. Gefragt sind nicht nur handwerkliches Können und Präzision, sondern ebenso Organisation, Konzentration, Effizienz und die Fähigkeit, auch unter Zeitdruck konstant auf hohem Niveau zu arbeiten.

Für den Bereich Kochen bedeutet das: Jeder Handgriff zählt. Produktverständnis, Technik, Geschmack, Arbeitsorganisation und Präsentation müssen zusammenspielen.

Für Max Tauber ist Turin damit nicht nur die nächste Gelegenheit, sich mit anderen jungen Talenten zu messen. Es ist die Chance, den nächsten Schritt auf internationaler Ebene zu machen.

Das große Ziel: Düsseldorf 2027

Denn hinter der Qualifikation steht ein großes Ziel: die EuroSkills Düsseldorf 2027.

Vom 22. bis 26. September 2027 werden dort rund 800

der besten jungen Fachkräfte Europas erwartet. In mehr als 50 Berufsdisziplinen treten Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus über 30 Ländern gegeneinander an und zeigen auf europäischer Ebene, welche Qualität und welches Können in der beruflichen Ausbildung stecken. Wer sich in Turin für die EuroSkills qualifiziert, wird Teil des italienischen Nationalteams WorldSkills Italy und erhält die Möglichkeit, sich mit den besten jungen Fachkräften Europas zu messen.

Für Max führt der Weg dorthin zunächst über zwei intensive Wettbewerbstage in Turin.

Max hat diese Möglichkeiten genutzt

Vom Sieg bei „The Mountain Chef Unplugged“ über den zweiten Platz bei „Let's Cook It“ führt sein Weg nun nach Turin. Dort trifft er auf junge Köchinnen und Köche aus anderen Teilen Italiens, neue Aufgaben und ein Wettbewerbsniveau, das sich an internationalen WorldSkills-Standards orientiert.

Genau solche Erfahrungen können für die berufliche Entwicklung entscheidend sein. Wer sich einem Wettbewerb stellt, lernt nicht nur zu kochen, sondern auch mit Druck umzugehen, Entscheidungen zu treffen, sich selbst zu organisieren und die eigene Leistung mit anderen zu vergleichen.

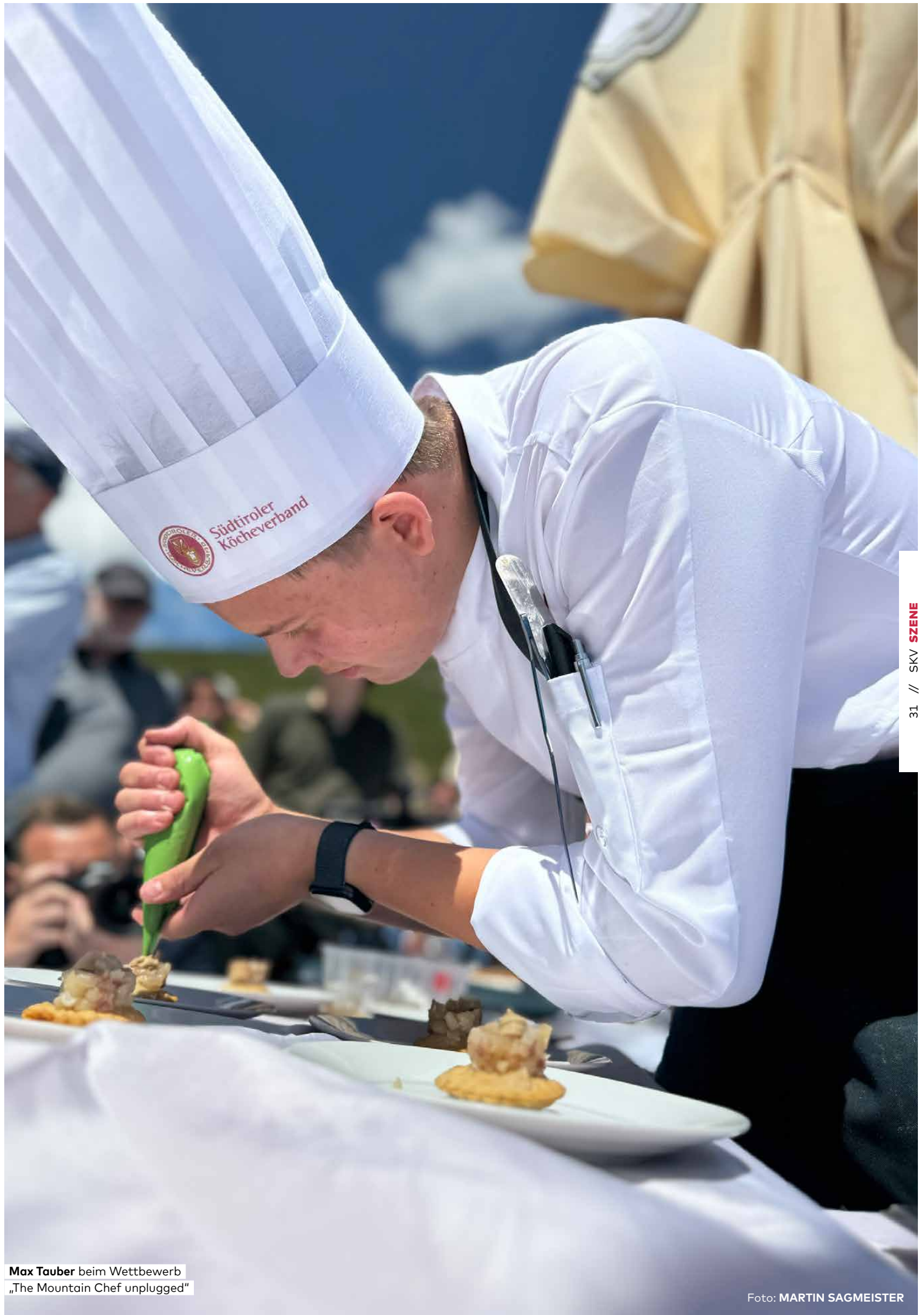
Turin ist der nächste Schritt

Ob der Weg von Turin tatsächlich bis nach Düsseldorf führt, wird sich im Oktober zeigen. Schon die Teilnahme an der italienischen Qualifikation ist für Max Tauber jedoch eine besondere Chance – und gleichzeitig eine Herausforderung, auf die es sich vorzubereiten gilt.

Für den Südtiroler Köcheverband - SKV steht dabei nicht allein das Ergebnis im Mittelpunkt. Entscheidend ist auch, jungen Talenten Möglichkeiten zu eröffnen, Erfahrungen zu sammeln und sich auf einer größeren Bühne weiterzuentwickeln.

Max hat in den vergangenen Jahren gezeigt, dass er Wettbewerbe annimmt und Chancen zu nutzen weiß. Jetzt wartet in Turin die bislang größte Herausforderung. Und vielleicht führt der nächste Schritt von dort auf die europäische Bühne nach Düsseldorf.

pi



Max Tauber beim Wettbewerb
„The Mountain Chef unplugged“

Foto: MARTIN SAGMEISTER



VICTORIA WALDER

Zwischen Herd, Hochsitz und Familientradition

Köchin, Gastgeberin und Jägerin. Im **Speckeggele** in Schlanders verbindet sie regionale Küche mit einer klaren Haltung zu Herkunft, Handwerk und Verantwortung.

Es gibt Menschen, bei denen Beruf und Leidenschaft kaum voneinander zu trennen sind. Bei **Victoria Walder** gehören gleich mehrere Welten zusammen: die Küche, die Jagd, die Natur und ein Familienbetrieb, dessen Geschichte mittlerweile vier Generationen umfasst.

1995 in Schlanders geboren, wusste sie schon früh, wohin ihr Weg führen sollte. Während andere Kinder noch über ihren späteren Beruf nachdachten, war die Matschküche ihr liebster Spielplatz. Bereits in der Grundschule stand für sie fest: Sie wollte Köchin werden.

Das Fundament dafür legte Victoria an der Landesberufsschule Savoy in Meran. Anschließend absolvierte sie an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen ein Spezialisierungsjahr mit den Schwerpunkten Nahrungsmittelkunde und Patisserie. Doch Südtirol sollte zunächst nicht die Grenze ihrer kulinarischen Welt bleiben.

Nach ihrer Ausbildung zog es sie hinaus. Stationen in Österreich, Norwegen und der Schweiz führten sie in unterschiedliche Küchen und gastronomische Konzepte. Später bereiste sie über einen längeren Zeitraum

Asien und Australien. Andere Esskulturen, unbekannte Produkte, Gewürze und Zubereitungsarten erweiterten ihren Blick auf die Küche. Was sie dabei lernte, brachte sie mit zurück in den Vinschgau.

Es war eine Verletzung, die sie 2019 zur Rückkehr nach Hause zwang. Aus der ungeplanten Heimkehr entstand eine neue Richtung: Victoria nutzte die Zeit, um sich auf die Jägerprüfung vorzubereiten und bestand sie noch im selben Jahr. Die Leidenschaft für die Jagd hatte ihr Großvater bereits früh in der Familie weitergegeben. Heute ist sie weit mehr als ein Ausgleich zum Küchenalltag: Sie prägt Victorias Verständnis von Lebensmitteln, Natur und einem verantwortungsvollen Umgang mit Fleisch.

2020 folgte schließlich der nächste Schritt. Gemeinsam mit ihrer Familie eröffnete sie das Speckeggele im Zentrum von Schlanders. Aus einem bestehenden Familienbetrieb entwickelte sie Schritt für Schritt ein Restaurant mit eigener Handschrift.

Auch kulinarisch ist diese Verbindung spürbar. Victoria arbeitet bevorzugt mit Produkten aus dem Vinschgau

Fortsetzung auf Seite 34



Gebeizter heimischer Saibling |
Buttermilchsud | Radieschen

Fotos: FRANZISKA UNTERHOLZNER & MANUEL KOTTERTEGER



und Südtirol, interpretiert traditionelle Geschmäcker neu und räumt Wild einen besonderen Stellenwert ein. Dabei geht es ihr nicht nur um Edelteile. Innereien, Wangen und andere heute weniger selbstverständliche Stücke gehören für sie zu einem respektvollen Umgang mit dem Tier.

Diese Haltung brachte sie schließlich auch auf eine der bekanntesten kulinarischen Fernseh-Bühnen im deutschsprachigen Raum. Nachdem sie 2023 gemeinsam mit Max Stiegl den „Sautanz“ nach Südtirol gebracht und vor dem Speckegelzelebiert hatte, öffnete sich eine unerwartete Tür. Der deutschsprachige TV-Sender VOX meldete sich, um im Speckegelzelebiert die Weihnachtsausgabe von „Kitchen Impossible“ zu drehen. Das Koch-Duo aus Tim Raue und Sepp Schellhorn mussten sich Victorias Küche vor laufenden Kameras stellen. Auf den Tisch kamen keine Gerichte, die eigens für das Fernsehen erfunden worden waren. Eine Terrine von der Hirschleber, geschmorte Hirschbacke und ein

traditioneller Riebel erzählten vielmehr von genau jener Küche, für die Victoria steht: von Wild, Familientradition, Handwerk und dem Mut, auch vermeintlich einfache oder heute weniger verwendete Produkte in den Mittelpunkt zu stellen.

Die Fernseherfahrung hat ihre Bekanntheit weit über den Vinschgau hinausgetragen und sie auf zahlreiche Veranstaltungen gebracht: 2026 sprach sie bei der Fachtagung COOLinaria über ihren Weg „Zwischen Hochsitz, Herd und Fernsehshow“. Im Juli folgte mit „Löffel trifft Teller“ das nächste außergewöhnliche Projekt: Gemeinsam mit The Taste-Gewinner Patrick „Pako“ Ködel verwandelte sie die Schlanderser Fußgängerzone in eine große Tavolata und verband dessen Degustationslöffel mit ihren Tellergerichten zu einem Zehn-Gänge-Menü.

Doch hinter Fernsehauftritten, Veranstaltungen und wachsender Bekanntheit steht weiterhin dieselbe Frage, die ihre Küche von Anfang an begleitet: Woher kommt ein Produkt, wie gehen wir damit um – und was können wir daraus machen?

Victoria selbst bringt ihre Persönlichkeit auf drei Begriffe: „ehrgeizig, wissenshungrig und heimatbezogen“. Vielleicht beschreiben genau diese drei Worte auch ihren bisherigen Weg: neugierig genug, um hinaus in die Welt zu gehen; ehrgeizig genug, um den eigenen Weg zu suchen – und heimatverbunden genug, um mit all diesen Erfahrungen wieder zurückzukehren.

Wir haben mit Victoria Walder über ihren Weg in die Küche, vier Generationen Gastronomie, ihre Leidenschaft für die Jagd, Kitchen Impossible und darüber gesprochen, was junge Menschen heute brauchen, um ihren eigenen Platz in der Gastronomie zu finden.



Tatar vom
Vinschger Rind

SKV: *Victoria, die Matschküche war als Kind dein Lieblingsspielplatz. Wann hast du gemerkt, dass aus dieser frühen Begeisterung tatsächlich dein Beruf werden soll?*

Victoria Walder: Schon in der Grundschule wusste ich, dass ich Köchin werden will. Einen einzelnen Auslöser gab es nicht. Bei uns zu Hause wurde Genuss nie erklärt, sondern gelebt. Das hat mich geprägt und mich in die Gastronomie gebracht.

Nach deiner Ausbildung bist du bewusst hinaus aus Südtirol gegangen. Wie hat dich diese Zeit verändert?

Die Zeit im Ausland hat mich geprägt, beruflich und persönlich. Man steht ständig vor neuen Herausforderungen und muss sich fernab des gewohnten Umfelds zurechtfinden. Genau das hat mich selbstständiger gemacht, meinen Horizont erweitert und mir gezeigt, wie unterschiedlich Küchen und Konzepte funktionieren können.

Euer Betrieb blickt mittlerweile auf vier Generationen zurück. Welche Rolle spielt diese Familientradition für dich heute?

Wir sind mit der Gastronomie aufgewachsen. Zuerst die Bar, dann die Vinothek, 2020 das Restaurant. Das Konzept von heute ist über die Jahre gewachsen – vor allem mit meiner Ausbildung zur Köchin und meiner Rückkehr nach Hause. Mein Vater und meine Mutter arbeiten im Abendservice mit. Die Gäste spüren dieses familiäre Umfeld. Für mich ist es etwas Besonderes, mit meiner Familie zu arbeiten und unsere unterschiedlichen Erfahrungen zusammenzubringen.

War für dich deshalb schon früh klar, dass du irgendwann dein eigenes Restaurant führen möchtest?

Der Gedanke an die Selbstständigkeit war von Anfang an da – auch, weil wir einen bestehenden Betrieb hatten, den wir weiterentwickeln konnten. 2019 kam die Chance: Der Teil unseres Hauses, in dem heute das Restaurant ist, war vermietet und wurde überraschend frei. Ich habe zugegriffen und bereue es keinen Augenblick.

Der Name „Speckeggele“ klingt zunächst nach einem sehr traditionellen Konzept. Was steckt tatsächlich dahinter?

Der Name führt manchmal in die Irre. Unsere Vinothek hieß Wineggele, daraus wurde das Speckeggele. Am Anfang war die Küche einfacher als heute,



und ich stand allein darin. Beides hat sich Jahr für Jahr weiterentwickelt und ist hochwertiger geworden. Das hat den Betrieb wachsen lassen und mich mit ihm. Der Speck ist für mich ein Urgestein der Südtiroler Traditionsküche: ein Produkt, das jeder kennt. Und ein Eggele ist ein Ort, an dem man sich wohlfühlt – heimelig, gemütlich.

Du bezeichnest das Speckeggele als „klein, aber fein“. Was bedeutet das im täglichen Betrieb?

Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten und veredeln sie. Klein sind wir, weil Küche und Kapazität nicht auf Masse ausgelegt sind. Das ist eine Entscheidung, keine Einschränkung. Weil uns Frische wichtig ist und viele Produkte nicht lange liegen sollen, lassen wir mehrmals pro Woche frisch liefern.

Tradition und Herkunft spielen in deiner Küche eine große Rolle. Wie viel Moderne darf trotzdem auf den Teller?

Tradition und Herkunft sind mir wichtig. Gleichzeitig will ich die Gerichte neu interpretieren und immer wieder etwas Ausgefallenes auf den Teller bringen. Am liebsten spiele ich mit Salzigem und Süßem. Daraus entstehen Kombinationen, die viele Gäste so noch nie probiert haben.

Regionalität wird heute sehr unterschiedlich interpretiert. Muss für dich alles aus Südtirol stammen, damit eine Küche authentisch ist?

Ich beziehe so viel wie möglich aus Südtirol. Die Produktvielfalt hier ist enorm – und sie liegt direkt vor

Fortsetzung auf Seite 36

der Haustür. Die Jagd hat daran viel verändert. Ich konsumiere bewusster und bin dankbarer für das, was wir hier finden.

Damit sind wir bei einem zweiten großen Teil deines Lebens: der Jagd. Wie bist du dazu gekommen?

Mein Opa hat die Leidenschaft an meinen Bruder und mich weitergegeben. Anders lässt sich manches nicht erklären: Wie kommt man sonst dazu, nach dem Abendservice ein paar Stunden zu schlafen und dann wieder den Berg hochzulaufen? Für mich ist die Jagd kein Hobby, sondern Passion und Lebenseinstellung. Respekt vor der Natur und ein nachhaltiger Umgang mit Fleisch gehören dazu. Die Produkte danach im Restaurant zu veredeln und den Gästen etwas von dieser Verbindung mitzugeben – das ist für beide Seiten etwas Besonderes.

Was gibt dir die Jagd persönlich, wenn du die Küche einmal völlig ausblendest?

Die Jagd erdet mich. Beruflich und persönlich gibt sie mir viel zurück. Wir hegen und pflegen das Wild und entnehmen schonend und verantwortungsvoll. Dabei kommt man immer wieder in Situationen, die man nicht erwartet – jagdlich und persönlich wächst man daran. Und der Geschmack von selbst erlegtem Wildbret, mit allem, was daran hängt, ist unbeschreiblich.

Wild findet sich entsprechend häufig auf deiner Karte. Was braucht es für dich für ein gutes Wildgericht?

So oft es die Verfügbarkeit erlaubt, steht Wild bei uns auf der Karte. Herbst und Winter sind die Hauptmonate für Wild. Mein liebstes Wildgericht ist etwas ganz Einfaches: nach einem anstrengenden Jagdtag mit Freunden die Leber kochen und dabei die Erlebnisse des Tages Revue passieren lassen. Als Nichtjäger würde ich sagen: Nachhaltig und verantwortungsvoll gewonnenes Wildbret ist die Voraussetzung dafür, dass ein Wildgericht gelingt.

2025 war das Speckeggele in der VOX-Kochshow „Kitchen Impossible“ zu sehen. Tim Raue und Sepp Schellhorn mussten dabei dein Menü ohne Rezepte nachkochen. Warum hast du gerade diese Gerichte als Herausforderung gewählt?

Es war die Weihnachtsedition, also durfte ich ein komplettes Menü kochen. Es sollte meine Küche zeigen und unsere Familientraditionen. Die Hirsch-



Hirschbacke | Gerste | Apfel | Sellerie | Kaminwurz

leber-Terrine, das Pâté, habe ich gewählt, weil sie handwerkliches Geschick verlangt – und weil Innereien heute oft vergessen werden. Die Backe ist mein Wohlfühlgericht. Man sollte sie mit dem Löffel essen. Und sie ist eine Rarität. Der Riebel steht für eine alte Familientradition und ist ein echtes Urgestein der Südtiroler Küche.

Wie war deine Reaktion, als du gesehen hast, wie die beiden mit deinen Gerichten gekämpft haben?

Tim und Sepp sind zwei absolute Spitzenköche und zwei inspirierende Persönlichkeiten. Ich hätte ihnen gerne geholfen. Aber es war ein Wettkampf, sie mussten sich selbst durchkämpfen. Gemeistert haben sie das sehr gut.

Welches Gericht erinnert dich an zu Hause?

Wildgerichte. Bei uns gab es als Kind keinen klassischen Sugo und kein normales Gulasch. Bei uns war es immer Wild. Diese Tiefe und Intensität haben meinen Geschmackssinn gebildet.

Du sagst, nicht immer müsse alles perfekt sein, solange es echt ist. Was bedeutet „echt“ für dich als Gastgeberin?

Wissen, wo etwas herkommt. Hinter dem stehen, was man macht – und hinter dem, wer man ist. Was muss sich verändern, damit junge Menschen auch künftig gerne Köchin oder Koch werden? Der Kochberuf ist abwechslungsreich und schön. Hingabe braucht es. Aber wer wirklich will, kommt weit und entwickelt sich ständig weiter. Jungen Menschen muss man Freiraum und Vertrauen in der Küche geben. Nur wer Verantwortung übernehmen und eigene Erfahrungen sammeln darf, wächst.

red

Buchtipp!



Hannes Stuffer

Zwischen Handwerk und Kreativität

Ein Kochbuch mit Persönlichkeit



Mit seinem ersten Kochbuch präsentiert Hannes Stuffer eine kulinarische Reise, geprägt von Leidenschaft, Präzision und einem feinen Gespür für Genuss. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Zutaten, klare Aromen und eine moderne Handschrift, die klassische Kochkunst mit kreativen Ideen verbindet.

Jedes Rezept erzählt seine eigene Geschichte und spiegelt den Anspruch wider, Geschmack, Ästhetik und handwerkliche Perfektion in Einklang zu bringen. Dieses Kochbuch ist Ausdruck einer persönlichen Kochphilosophie – authentisch, inspirierend und mit großer Leidenschaft für die Kulinarik geschaffen.

Kontakt

order.stuffer@gmail.com

Photo & copyright

© by Amhof Anglika

Preis: 35,00 Euro

LA QUALITÀ

è la nostra MISSIONE

PROTEIN STARK

NEU

Art. 2895*
FF-Mega High Protein Bagel, geschnitten
Gewicht: 75g, 36 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2953*
FF-High Protein Burger, geschnitten
Gewicht: 100g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2954*
FF-High Protein Brötchen
Gewicht: 70g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 385*
FF-Eiweiß „High Protein“ Brötchen
Gewicht: 70g, 50 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Better Life

Art. 4545*
FF-Bio Vital-Party-Gebäck, 3-fach
Gewicht: 45g, 75 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1207*
FF-Bio Vitalbrezel
Gewicht: 95g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

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

EDNA.it

CAPONE

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW

Eine Übersicht unserer Partner finden Sie unter



www.edna.it/partner

Capone Pietro & Co. KG

Via Coperniko N. 7 / Kopernikus Str. 7
Zona Commerciale Sud / Handelszone Süd
39100 Bolzano / Bozen
Telefono + 39 0471 91 94 15
Whatsapp: +39 3457 225 194
info@capone-food.com



Sonn Leonardo

Via Conte Martini, 28
38016 Mezzocorona
Ubicazione Magazzino: Via Fenice, 25
Telefono + 39 0461 60 54 13
info@sonnleonardo.it

* 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.

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 den gemeinsamen Abend und das Essen bestmöglich 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.

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

Anmeldung

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

Hier geht es zur
Anmeldung



PRÄZISION AUS DEM LABOR – GEMACHT FÜR KÜCHENPROFIS.

GOLD | Top 5%

ecovadis

Sustainability Rating

AUG 2026

Overall score:

81/100

95th

percentile of
over 89.000
rated companies.



HYGAN
innovative cleaning
products

In der Küche zählt jedes Detail - und genau mit dieser Leidenschaft entwickeln wir unsere Produkte. Wir überlassen nichts dem Zufall. Unsere Chemiker:innen achten bei der Entwicklung jeder Rezeptur auf das kleinste Detail: präzise, wirksam und verlässlich für den Küchenalltag. Dabei setzen wir bewusst auf leistungsstarke und nachhaltige Rohstoffe.

Mit unserer **Unyrain Eco-Linie** für die Küche bieten wir eine zeitgemäße und nachhaltige Reinigung auf Profi-niveau – ausgezeichnet mit EU-Ecolabel.



HYGAN

Innovative Cleaning Products

www.hygan.eu

NEUPRODUKTE

Wilderer

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

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



NEU



NEU

AVOCADO & BOWL

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

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

Mango Essigzubereitung

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

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



NEU

BOCK AUF NATUR