

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



CHRISTIAN PIRCHER VERDORFER

Juror, EuroSkills
Qualifikation Turin
S. 8

55 Jahre SKV

GESTERN. HEUTE. MORGEN.



Edition 2026



Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier in der hochwertigen, limitierten Sammlerflasche aus Glas, präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

Die 23. limitierte Ausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier zeigt die Krippe mit der Heiligen Familie und dem Jesuskind. Das Motiv steht für Liebe, Hoffnung und Geborgenheit und würdigt zugleich den heiligen Franziskus von Assisi, Begründer der Krippentradition.

Inhalt 2 L
in der praktischen
Geschenkspackung

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop, FORST Onlineshop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.

”

Werde Koch, dann hast du warm und immer etwas zu essen!”

Johanna Hellrigl

Mutter von SKV-Gründungspräsident
Andreas Hellrigl

AKTUELL

- 6** Gustoso bringt Produktion und Gastronomie zusammen
- 7** Respekt schmeckt man
- 11** LBS Savoy: Abschluss und Beginn eines neuen Weges

THEMA

- 12** Die Anfänge des SKV

BEZIRKE

- 22** Gemeinsam unterwegs.
Seit 30 Jahren

KOCHKUNDE

- 24** Nicht alles was glänzt, ist Jus

SZENE

- 26** Tina Marcelli
Zwischen Burg und Berg
- 32** Ein Käse mit Ecken,
Kanten und Charakter
- 35** Südtirol in fünf Pralinen
- 36** Von Feld und Stall
auf den Teller

NACHLESE

- 38** Zwei starke Partnerschaften,
viele Vorteile

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Follow us

 facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

Moderne Technologien
übernehmen zunehmend
klassische Kochprozesse und
werfen neue Fragen
zur Zukunft unseres
Berufs auf



THEMA

Wenn der Koch
kein Mensch mehr ist

16

AKTUELL

Wenn jeder
Handgriff zählt

08

Christian Pircher Verdorfer

Juror, EuroSkills-Qualifikation Turin.



Ein Stück SKV
zum Mitnehmen



NACHLESE

Die Jubiläumstasse zur
55. Mitgliederversammlung

37



VON DEN PIONIEREN UNSERES BERUFSSTANDES ZUR KÜCHE VON MORGEN

Eine Geschichte, die Zukunft schreibt

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

55 Jahre Südtiroler Köcheverband. Was 1971 mit einer Handvoll engagierter Köche und einer gemeinsamen Vision begann, ist heute eine starke Gemeinschaft, die unseren Berufsstand über Generationen hinweg begleitet und geprägt hat.

Diese Ausgabe ist den Menschen gewidmet, die unsere Geschichte geschrieben haben: Persönlichkeiten wie Gründungspräsident Andreas Hellrigl, engagierte Wegbegleiter und all jene, die ihre Leidenschaft, ihr Wissen und ihre Überzeugungen weitergegeben haben.

Doch ein Jubiläum bedeutet nicht nur zurückzublicken. Es lädt uns ein, nach vorne zu schauen.

Unser Beruf befindet sich im Wandel. Robotik und künstliche Intelligenz verändern die Küchen, neue Ernährungsgewohnheiten fordern uns heraus. Gleichzeitig gewinnen Regionalität, handwerkliches Können und eine unverwechselbare kulinarische Identität an Bedeutung.

Unsere Aufgabe als SKV ist es, diesen Wandel aktiv mitzugestalten: durch zeitgemäße Aus- und Weiterbildung, die Förderung junger Talente und eine Gemeinschaft, die Erfahrung mit neuen Ideen verbindet.

Denn die Zukunft unseres Berufsstandes entsteht nicht allein durch technische Innovation. Sie entsteht durch Menschen, die mit Leidenschaft kochen, Verantwortung übernehmen und bereit sind, ihr Wissen weiterzugeben.

55 Jahre SKV sind kein Schlusspunkt. Sie sind das Fundament für alles, was noch kommt.

Den Pionieren verdanken wir unsere Geschichte. Die Zukunft schreiben wir gemeinsam.

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 Roveskala
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:
KI-generierter Einblick in eine Küche

55 Jahre SKV

Am 2. März 1971 gründeten 17 Köche im Restaurant „Andrea“ in Meran den SKV – mit Andreas Hellrigl als ersten Präsidenten.

**Lesen Sie weiter
auf den Seiten 12-15**



TERMINE

07. NOVEMBER 2026

SKV-Mitgliederversammlung, Bozen

17. NOVEMBER 2026

Gustoso im Gustelier, Bozen



WIR SIND SKV.

Seit 1971.

Heute. Morgen. Für immer.





Ehrengäste 2025 v.l.n.r. CEO **Erwin Hinteregger** (IDM),
Sternkoch **Andreas Döllner**,
Vizepräsidentin **Judith Rainer** (HGV),
Landesrat **Luis Walcher**,
Präsident KM **Patrick Jageregger** (SKV)
und Obmann **Daniel Gasser** (SBB)

17. NOVEMBER IM GUSTELIER

Foto: HGV

Gustoso bringt Produktion und Gastronomie zusammen

Fast 50 Südtiroler Produzentinnen und Produzenten, über 150 spannende Produkte, neue Kontakte und jede Menge Gelegenheit zum Probieren:

Am **17. November** geht die **Fachmesse Gustoso im Gustelier** in die dritte Runde.

6 // SKV AKTUELL

Das Angebot reicht auch in dieser Ausgabe der Fachmesse von regionalem Fleisch von Rind, Schwein, Huhn und Wachtel über Backwaren, Gemüse und Pilze bis hin zu Säften, Weinen, Bieren und Spirituosen.

Special Guest: Gastwirt „Floh“

Wie regionale Partnerschaften erfolgreich gelebt werden können, zeigt diesmal Josef Floh. Der österreichische Gastronom gilt als Vordenker der regionalen Küche und setzt diese in seiner Gastwirtschaft in Langenlebar bei Tulln konsequent um. Ab 10.30 Uhr gibt Floh Einblick in seine Erfahrungen und zeigt, welche Chancen in der Zusammenarbeit von Gastronomie, Landwirtschaft und Handwerk liegen.

Der Nachwuchs kocht auf

Fürs „Koschterlen“ ist ebenfalls gesorgt: Schülerinnen und Schüler der Landesberufsschule für das Gast- und

Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen verwandeln ausgewählte Produkte der Ausstellenden in kreative Gerichte. Begleitet werden sie von Christian Gianmoena in der Küche und Valentin Hofer im Service.

Vorbeikommen, probieren und Kontakte knüpfen

Die Teilnahme an Gustoso – einer Kooperation zwischen IDM Südtirol, Südtiroler Bauernbund, Südtiroler Köcherverband und dem HGV – ist für Menschen im Gastgewerbe (Gastwirtinnen, Köche oder Hoteliers) kostenlos, eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen erforderlich. Eine Gelegenheit, neue Lieferanten und Produkte kennenzulernen, Ideen für die eigene Küche mitzunehmen und sich mit Produzentinnen und Produzenten und Kolleg:innen auszutauschen.

Bettina Schmid

Leiterin Gustelier & Gastro - HGV

Gustoso

Der Treffpunkt für regionale Partnerschaften

Zwischen Gastronomie, Beherbergung und regionalen Lebensmittelproduzenten, mit zahlreichen Ausstellern und verschiedensten regionalen Produkten, Verkostungen und viel Zeit zum Austausch.

Gustelier, HGV Bozen

Dienstag, 17. November 2026 von 9 bis 14:30 Uhr

Impulsvortrag mit Josef Floh, Ö – Koch, Gastronom und Vordenker regionaler Küche



Kostenlose
Anmeldung



· GUSTELIER ·



GUSTOSO

Respekt schmeckt man

Josef Floh zählt zu den Vordenkern einer konsequent regionalen Gastronomie.

In seiner Gastwirtschaft „Der Floh“ im niederösterreichischen Langenleobarn zeigt Küchenchef und Gastwirt Josef Floh seit vielen Jahren, dass Nachhaltigkeit weit mehr sein kann als ein Schlagwort. Bei der Fachmesse „Gustoso“ in Bozen ist der vielfach ausgezeichnete Koch und Wirt persönlich zu Gast – und bringt eine Haltung mit, die zum Nachdenken anregt.

Josef, bei dir steht „Respekt“ über allem. Was bedeutet das konkret?

Respekt beginnt für mich bei den Menschen – bei Gästen, Mitarbeitenden, Partnern und Produzenten – und reicht bis zu den Lebensmitteln und zur Natur. Die Frage ist immer: Wie gehen wir mit dem um, was uns zur Verfügung steht? Diese Haltung zieht sich durch unseren gesamten Betrieb. Denn am Ende bin ich überzeugt: Respekt kann man schmecken.

Bekannt geworden bist du vor allem mit „Radius 66“. Was steckt dahinter?

Wir beschäftigen uns seit Jahrzehnten damit, wo Lebensmittel herkommen, wer sie produziert und wie sie erzeugt werden. 2008 haben wir dieser Idee einen Namen gegeben: „Radius 66“. Wir versuchen, möglichst viele Lebensmittel aus einem Umkreis von 66 Kilometern rund um unsere Gastwirtschaft zu beziehen. Aber eigentlich geht es weniger um die Kilometer als um Beziehungen zu Menschen und Produkten, deren Geschichte wir kennen.

Schränkt ein so kleiner Radius einen Koch nicht enorm ein?

Im Gegenteil. Regionalität und Saisonalität fordern Kreativität. Gute Paradeiser gibt es eben nicht zwölf Monate im Jahr. Also muss man sich überlegen, was gerade verfügbar ist, wie man Produkte konserviert und was sich daraus machen lässt. Genau diese vermeintliche Einschränkung kann unglaublich inspirierend sein.

Und was kann ein Südtiroler Gastronom von „Radius 66“ mitnehmen?

Es geht nicht darum, einen Kreis mit exakt 66 Kilometern zu ziehen. Entscheidend ist, sich mit dem eigenen



Foto: CHRISTIAN BENESCH

Josef Floh persönlich kennenlernen

Bei Gustoso in Bozen spricht der österreichische Gastronom über seine Erfahrungen, seine Philosophie und darüber, warum konsequente Regionalität für ihn kein Verzicht, sondern eine Chance für die Gastronomie ist.

Umfeld auseinanderzusetzen: Wer produziert hier gute Lebensmittel? Wie entstehen sie? Und wie können daraus langfristige Beziehungen werden? Regionalität beginnt mit Interesse – und mit Respekt.

Bettina Schmid

Leiterin Gustelier & Gastro - HGV

RICHTIGSTELLUNG

Start des Küchenmeisterkurses

In der letzten Ausgabe von „Südtiroler Köche“ haben wir ausführlich über die Neugestaltung des Küchenmeisterkurses berichtet. Dabei hat sich leider ein Fehler beim genannten Starttermin eingeschlichen.

Der neu konzipierte Küchenmeisterkurs startet im Mai 2028 – nicht, wie irrtümlich angegeben, im Mai 2027.

Wir bitten um Beachtung und entschuldigen uns für die fehlerhafte Angabe.

red

NACHGEFRAGT | EUROSKILLS

Wenn jeder Handgriff zählt

Was sieht ein Juror, was anderen verborgen bleibt? Christian Pircher Verdorfer über Bewertung, Präzision und den Blick hinter die Kulissen von EuroSkills.

Bei einem Kochwettbewerb sieht das Publikum am Ende vor allem eines: den fertigen Teller. Für die Jury beginnt die Bewertung jedoch lange davor. Arbeitsweise, Organisation, Hygiene, Technik, Umgang mit den Produkten und Zeitmanagement gehören ebenso zum Wettbewerb wie Geschmack und Präsentation. Wie wir in den letzten Ausgaben des Magazins berichtet haben, geht bei den italienischen EuroSkills-Qualifikationen in Turin Max Tauber vom Hotel Castel Fragsburg in Meran für Südtirol an den Start. Sein Ziel: sich für die EuroSkills 2027 in Düsseldorf zu qualifizieren. Begleitet wird der Wettbewerb unter anderem von Christian Pircher Verdorfer, der in Vergangenheit bereits bei den WorldSkills als Juror agierte und jetzt für den Südtiroler Köcheverband - SKV bei den EuroSkills Qualifikationen in Turin dabei sein wird. Damit wechseln wir bewusst die Perspektive: vom jungen Koch am Wettbewerbsherd auf die andere Seite, zur Jury. Denn während die Kandidatinnen und Kandidaten unter Zeitdruck um jeden Punkt kämpfen, müssen die Juroren genau beobachten, vergleichen und nach klar definierten Kriterien bewerten. Doch worauf kommt es dabei an? Welche Details können den Unterschied machen? Und was passiert bei EuroSkills hinter den Kulissen, was Zuschauerinnen und Zuschauer normalerweise nicht mitbekommen? Wir haben beim langjährigen Juror Christian Pircher Verdorfer nachgefragt.

Im Gespräch mit
CHRISTIAN PIRCHER VERDORFER

SKV: Christian, ein Gast beurteilt am Ende vor allem das, was auf dem Teller liegt. Worauf schaut ein EuroSkills-Juror bereits während des Kochens?

Christian Pircher Verdorfer: Als Juror schaut man natürlich nicht nur auf das fertige Gericht. Eigentlich beginnt die Bewertung schon viel früher. Wie organisiert arbeitet jemand? Wie sauber und strukturiert ist der Arbeitsplatz? Wie werden Lebensmittel behandelt, wie sicher sind die Handgriffe und wie gut wird die Zeit eingeteilt?

Man sieht während des Kochens sehr schnell, ob jemand einen klaren Plan hat oder ständig reagieren und improvisieren muss. Auch Technik und handwerkliche Präzision spielen eine große Rolle. Das fertige Gericht

ist am Ende entscheidend, aber der Weg dorthin verrät sehr viel über das Können eines Kochs.

Bei einem Wettbewerb können kleinste Details über Punkte entscheiden. Was unterscheidet aus deiner Sicht eine gute Leistung von einer starken Wettbewerbsleistung?

Eine gute Leistung bedeutet für mich, dass das Handwerk stimmt und am Ende ein sehr gutes Gericht entsteht. Eine starke Wettbewerbsleistung geht noch einen Schritt weiter: Da passt alles zusammen.

Die Abläufe sind ruhig und präzise, die Zeit wird perfekt genutzt, die Techniken sitzen und trotzdem bleibt noch Raum für Geschmack, Persönlichkeit und eine eigene Idee. Gerade unter Wettbewerbsdruck ist das nicht selbstverständlich.

Am Ende entscheiden oft tatsächlich Kleinigkeiten: ein perfekter Garpunkt, die Temperatur beim Anrichten, eine Sauce, die genau die richtige Konsistenz hat oder die Präzision auf dem Teller. Auf diesem Niveau können solche Details den Unterschied machen.

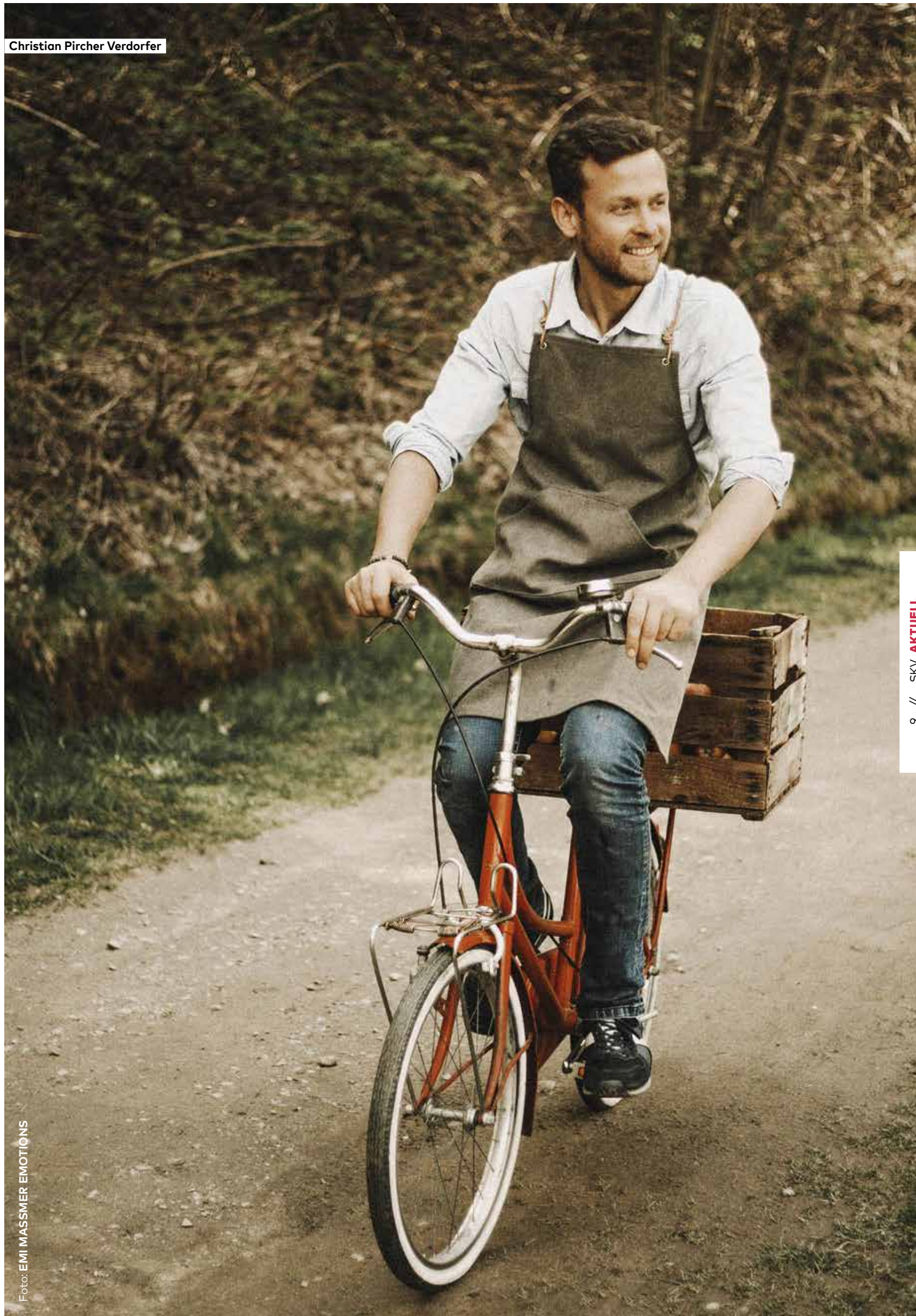
Vieles von EuroSkills bekommt das Publikum gar nicht mit. Was passiert hinter den Kulissen – und was überrascht jemanden, der einen solchen Wettbewerb nur von außen kennt?

Von außen sieht man vor allem junge Köchinnen und Köche, die konzentriert an ihren Stationen arbeiten. Hinter den Kulissen steckt aber enorm viel Vorbereitung und Organisation.

Die Aufgaben müssen sehr genau definiert werden, die Bewertung muss für alle Teilnehmer:innen fair und nachvollziehbar sein, und die Jury stimmt sich ständig ab. Wir diskutieren Details, vergleichen Ergebnisse und achten darauf, dass wirklich nach denselben Kriterien bewertet wird.

Was viele wahrscheinlich überrascht: Als Juror muss man extrem konzentriert sein. Man beobachtet über Stunden sehr genau und muss gleichzeitig objektiv bleiben. Und trotz des Wettbewerbs ist die Atmosphäre oft sehr kollegial. Man merkt, wie viel Leidenschaft und Respekt für den Beruf dahinterstecken – sowohl bei den Teilnehmern als auch bei den Experten.

pi





Resultate statt heiße Luft!

Die exklusive Formel

Das neue Produkt Fritturista ist ein Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt, natürlichem Tocopherol-Extrakt und Zitronensäure, die seine Leistung erhöhen und verbessern.



Instagram Facebook [zucchiprofessional](https://www.zucchiprofessional.it)



Vertriebspartner für Südtirol



Einige der Absolventinnen und Absolventen der LBS SAVOY in Meran feiern ihren erfolgreichen Abschluss.



Fotos: LBS SAVOY

NACHWUCHS & AUSBILDUNG

Ein Abschluss – und der Beginn eines neuen Weges

Mit dem erfolgreichen Abschluss beginnt für die Absolventinnen und Absolventen der **LBS Savoy** ein neuer Abschnitt auf ihrem gastronomischen Weg.

Ein erfolgreicher Ausbildungsweg verdient einen besonderen Abschluss. An der Landesberufsschule Savoy in Meran boten gleich zwei Diplomverleihungen Gelegenheit, die Leistungen der jungen Nachwuchsfachkräfte zu würdigen.

Am 22. September 2026 standen zunächst die Absolventinnen und Absolventen der Fachschule im Mittelpunkt. Eine Woche später, am 29. September, folgte die Diplomverleihung der Lehrlinge. Gemeinsam ist ihnen der erfolgreiche Abschluss ihrer Ausbildung in den Bereichen Kochen und Service gelungen – und damit

ein wichtiger Meilenstein auf ihrem beruflichen Weg. Hinter den jungen Fachkräften liegen intensive Ausbildungsjahre, in denen sie sich fachliches Wissen und praktisches Können angeeignet, aber auch gelernt haben, Verantwortung zu übernehmen, im Team zu arbeiten und sich den vielfältigen Anforderungen der Gastronomie zu stellen.

Mit dem Diplom in der Hand endet nun ein bedeutender Abschnitt. Gleichzeitig öffnen sich neue Wege. Ob in einem Südtiroler Betrieb, bei einer beruflichen Erfahrung im Ausland oder durch weiterführende Spezialisierungen und Fortbildungen – die Ausbildung schafft ein starkes Fundament für zahlreiche Entwicklungsmöglichkeiten.

Gerade in einer Zeit, in der qualifizierte Fachkräfte dringend gesucht werden, sind diese jungen Menschen von besonderer Bedeutung für die Zukunft unserer Gastronomie. Umso wichtiger ist es, ihre Leistung sichtbar zu machen und sie darin zu bestärken, ihren beruflichen Weg mit Neugier und Leidenschaft weiterzugehen.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zu ihrem erfolgreichen Abschluss und wünscht ihnen viel Freude, Erfolg und den Mut, die vielen Möglichkeiten ihres Berufs zu nutzen.

Denn jedes verliehene Diplom ist nicht nur ein persönlicher Erfolg – es ist auch ein Stück Zukunft für unseren Berufsstand.

red

Bildungslandesrat
Philipp Achammer
überreicht das Diplom.





55 JAHRE SKV

Die Anfänge

Als Südtirols Köche beschlossen, gemeinsam Geschichte zu schreiben

Ein Stammtisch in Meran Untermaiss, ein visionärer Küchenchef und 17 Unterschriften: Am 2. März 1971 begann eine Geschichte, die den Kochberuf in Südtirol bis heute begleitet. Ein Blick zurück zu den Wurzeln des Südtiroler Köcheverbandes - SKV.

Es beginnt nicht mit einem großen Festakt. Nicht mit einer Bühne, einer Auszeichnung oder einem aufwendig inszenierten Menü. Es beginnt mit Köchen, die sich

nach getaner Arbeit treffen, miteinander reden und eine gemeinsame Idee entwickeln.

Ende der 1960er-Jahre kommen im Restaurant Sportplatz in Meran Untermaiss regelmäßig Berufskollegen zusammen. Es ist eine Zeit, in der der Küchenalltag wenig Raum für gesellschaftliches Leben lässt. Während andere am Wochenende Vereinen angehören, Veranstaltungen besuchen oder ihren Feierabend genießen, stehen Köche

Auf einen Blick

2. März 1971: Die Gründung des SKV

Ort: Restaurant „Andrea“, Meran

Gründungspräsident: Andreas Hellrigl

Notar: Dr. Cesare Lubich

Gründungsmitglieder: 17 Unterzeichner der Statuten

Die Gründungsmitglieder

- Johann Palfrader
- Andreas Hellrigl
- Anselmo Chizzali
- Ernst Staffler
- Josef Tschager
- Johann Rederlechner

- Helmuth Gamper
- Peter Tappeiner
- Herbert Bachmann
- Alois Blasbichler
- Karl Gufler
- Walter Fischnaller

- Hermann Bachmann
- Josef Ebner
- Eugen Rizzi
- Robert Reichegger
- Helmuth Graiss

am Herd. Wer frei hat, findet seine Kollegen meist bei der Arbeit. Der gemeinsame Stammtisch wird deshalb zu etwas Besonderem: ein Ort für Gespräche, fachlichen Austausch und das Gefühl, mit den eigenen beruflichen Anliegen nicht allein zu sein. Doch irgendwann reicht der Stammtisch nicht mehr aus. Die Idee eines eigenen Berufsverbandes nimmt Gestalt an. Einer, der die Interessen der Köche vertritt, die Kochkunst fördert und dem Berufsstand eine gemeinsame Stimme gibt. Eine entscheidende Rolle übernimmt dabei ein Mann, der die Südtiroler Gastronomie weit über die Landesgrenzen hinaus prägen sollte: Andreas Hellrigl.

Ein Pionier mit einer Vision

Hellrigl ist damals bereits eine prägende Persönlichkeit der Meraner Gastronomie. Sein Restaurant „Andrea“ steht für kulinarischen Anspruch und eine Küche, die Tradition mit neuen Ideen verbindet. Er denkt jedoch nicht nur an den Erfolg seines eigenen Betriebes. Ihm geht es darum, den gesamten Berufsstand weiterzubringen. Als die Idee einer Köchevereinigung konkreter wird, ergreift er die Initiative. Er führt Gespräche, informiert sich



Gründungsmitglied
Hans Johann Palfrader

bei Behörden und bereitet gemeinsam mit engagierten Berufskollegen die formelle Gründung vor.

Am 2. März 1971 ist es schließlich so weit. Im Restaurant „Andrea“ in Meran wird im Beisein des Notars Dr. Cesare Lubich der Südtiroler Köcheverband - SKV gegründet. 17 Männer unterzeichnen die Gründungsstatuten. Andreas Hellrigl wird zum ersten Präsidenten gewählt.

Es ist die Geburtsstunde des heutigen SKV.

Ein Kalbssteak zur Gründung

Wie persönlich und zugleich kulinarisch dieser historische Moment gewesen sein muss, lässt eine Erinnerung des Gründungsmitglieds Hans Johann Palfrader erahnen. In seinem Rückblick zum 50-jährigen Bestehen des Verbandes erzählt er nicht nur von den Vorbereitungen und der Gründungsversammlung, sondern auch vom anschließenden gemeinsamen Essen. Andreas Hellrigl servierte damals sein Kalbssteak en papillote. Ein kleines Detail, das viel über die Anfänge des

Fortsetzung auf Seite 15

Zeit für
besten Kaffee.
Immer.



We
STAND

for
FISH





Pioniere des SKV 1979,
Südtirol-Wochen im
Hotel Ambassador
in Hamburg

SKV erzählt: Selbst bei der Gründung ihres Berufsverbandes kamen die Köche nicht ohne das aus, was sie verband – die Leidenschaft für gutes Essen.

Mehr als ein Zusammenschluss

Die Gründung war kein Selbstzweck. Bereits damals ging es darum, den Kochberuf in Südtirol weiterzuentwickeln, fachliche Weiterbildung zu ermöglichen, den Austausch unter Berufskollegen zu fördern und der Kochkunst größere gesellschaftliche Anerkennung zu verschaffen.

Bemerkenswert ist auch, dass gerade junge Köche den Zusammenschluss vorantrieben. Sie wollten nicht nur Teil ihres Berufsstandes sein, sondern seine Entwicklung aktiv mitgestalten.

Aus dieser Initiative entstand eine Gemeinschaft, die über Generationen hinweg gewachsen ist. Mit Fachveranstaltungen, Weiterbildungsangeboten, Wettbewerben, einer eigenen Verbandszeitung und zahlreichen persönlichen Begegnungen entwickelte sich der SKV zu einem festen Bestandteil der Südtiroler Kochszene.

55 Jahre später – dieselbe Leidenschaft

Seit jenem Märztag im Jahr 1971 hat sich die Welt der Gastronomie grundlegend verändert. Küchentechnik, Ausbildung, Arbeitsbedingungen und die Erwartungen der Gäste sind mit jenen von damals kaum noch vergleichbar. Zudem kommt, dass – anders als damals – neben den Köchen heute auch Köchinnen eine prägende Rolle im Verband spielen. Geblieben ist jedoch

der Gedanke, der die Gründungsmitglieder zusammenführte: Gemeinsam lässt sich mehr bewegen als allein. Heute beschäftigen uns Fragen rund um Nachwuchs, Weiterbildung, Digitalisierung, regionale Identität und die Zukunft unseres Berufs. Die Antworten darauf müssen wir für unsere Zeit finden. Doch der Wille, Verantwortung zu übernehmen und unseren Berufsstand gemeinsam weiterzuentwickeln, verbindet uns mit jenen Köchen, die vor 55 Jahren im Restaurant „Andrea“ zusammenkamen.

Vielleicht ist das die schönste Erkenntnis aus unserer Verbandsgeschichte: Der SKV wurde nicht gegründet, um nur die Gegenwart zu verwalten. Er entstand aus dem Wunsch, die Zukunft des Kochberufs aktiv mitzugestalten.

Und genau darin liegt sein Auftrag bis heute.

pj

WUSSTEST DU DASS...

die Mitarbeiter von Andreas Hellrigl im Restaurant „Andrea“ praktisch automatisch Verbandsmitglieder wurden als er 1971 den SKV gründete? Der Mitgliedsbeitrag wurde ihnen kurzerhand vom Lohn abgezogen.



Moderne Technologien
übernehmen zunehmend
klassische Kochprozesse und
werfen neue Fragen
zur Zukunft unseres
Berufs auf.

Foto: KI GENERIERTES BILD

WER KOCHT 2036 NOCH?

Wenn der Koch kein Mensch mehr ist

Seit dem 16. September 2026 kocht im Leipziger Hauptbahnhof ein Roboter. Den Küchenchef kann er nicht ersetzen. Menschen, die nur Routineaufgaben ausführen hingegen schon. Was bedeutet das für die Zukunft des Kochberufs?

Er heißt Robyn und stammt vom Hamburger Hersteller Goodbytz. Er arbeitet auf rund 15 Quadratmetern an acht Kochstellen und schafft bis zu 100 Gerichte pro Stunde. Er wählt die Zutaten aus, erhitzt, rührt und portioniert, Temperatur und Garzeit steuert er selbst. Durch eine Glasscheibe können die Gäste zusehen, wie Roboterarme Zutaten in die Pfannen geben, präzise und mit einer beinahe unheimlichen Selbstverständlichkeit. Er wird nie krank, kündigt nicht und fragt nicht nach dem freien Wochenende. Bestellt wird am Terminal, ein Gericht kostet zwischen 7 und 12 Euro: Reis- und Nudelgerichte, Salate oder Currywurst. Ein Mensch steht trotzdem im Restaurant Robyn's, genau einer: Er bereitet Zutaten vor, füllt sie nach, reinigt und betreut die Anlage und ist Ansprechpartner für die Gäste. Man kann das als Spielerei am Bahnhof abtun. Wäre bequem, aber falsch.

Der Roboter ersetzt den Commis

Dass Maschinen standardisierte Abläufe übernehmen, ist nicht neu. Neu ist, dass sie dank künstlicher Intelligenz

heute Aufgaben übernehmen, für die wir dachten, dass Menschen unbedingt notwendig wären. Robyn wärmt kein fertiges Gericht auf. Er führt Zutaten zusammen, steuert Temperaturen und Garzeiten und kocht nach hinterlegter Rezeptur, reproduzierbar, Teller für Teller. Die übliche Beruhigung lautet: Eine Maschine hat keine Kreativität, keine Sensorik und keine Gastfreundschaft. Das stimmt. Nur braucht Robyn nichts davon, um einen Teil unseres Berufs überflüssig zu machen. Er ersetzt nicht den Küchenchef oder die -chefin, die die Rezepte entwickeln. Er ersetzt den Koch am Posten, der dasselbe Gericht zum hundertsten Mal gleich gut rausschickt. Genau dort lernen junge Köchinnen und Köche ihr Handwerk. Routine, Tempo und das Gefühl für Garpunkte und Mengen entstehen nicht in der Berufsschule. Sie entstehen in tausend Wiederholungen am Herd. Wenn Maschinen diese Wiederholungen übernehmen, stellt sich eine Frage, die bisher kaum jemand stellt: Wo lernt der Küchenchef von 2036 das Kochen?

Marc Oberhofer, Küchenchef Hotel Lamm, bildet selbst Lehrlinge aus. Was die Maschine nie lernt, ist für ihn klar: „Kein Sensor der Welt fühlt, wie eine frische Zutat unter den Fingern nachgibt, und kein Algorithmus

”

Auch Robyn kocht nur so gut,
wie ein Koch oder eine Köchin es
ihm beigebracht hat.

schmeckt eine Sauce mit Intuition ab.“ Genau das will er weitergeben, wenn der Alltag es zulässt: „Die Wahrheit tut weh: Im Alltagsstress, wo wir oft nur Lücken stopfen und Massen bewegen, müssen wir diese kostbaren Momente des echten Lehrens viel zu oft opfern.“ Würde er einen Lehrling einstellen, wenn ein Roboter die Arbeit am Posten günstiger erledigt? „Ja, absolut, von ganzem Herzen“, sagt Oberhofer. „Ein Roboter mag Handgriffe günstiger abspulen, aber ihm fehlen das kulinarische Gespür und der Stolz, den ein junges Talent in jedes Gericht legt. Ohne die Leidenschaft junger Menschen ist eine Küche nur eine seelenlose Fabrik.“

Der Roboter braucht Einheitsware

Ein Detail aus dem Leipziger Bahnhofsexperiment verdient in Südtirol besondere Aufmerksamkeit: Die Produkte werden über den Großhandel geliefert, und zwar so, dass Größe, Konsistenz und Qualität immer gleich sind. Anders funktioniert die Maschine nicht. Das ist das Gegenteil dessen, wofür wir in Südtirol seit

Jahren werben: Kartoffeln vom Bauern im Tal, deren Stärkegehalt von Lieferung zu Lieferung schwankt, und Milch, die im Frühjahr anders ist als im Herbst. Eine gute Köchin und ein guter Koch erkennt, wenn ein Produkt heute anders beschaffen ist als gestern. Sie schmecken, hinterfragen, verändern und entwickeln weiter. Der Roboter ist darauf angewiesen, dass es gar nicht erst so weit kommt.

Daraus folgt eine unbequeme Wahrheit. Wer auf Standardware und Standardgerichte zum Durchschnittspreis setzt, bekommt mit der Maschine eine Konkurrentin, die – wenn alles perfekt vorbereitet ist und keine Zwischenfälle passieren – billiger und verlässlicher ist. Wer aber auf Produkt, Region und eigene Handschrift setzt, hat einen Vorsprung, den keine Anlage einholt. Die Automatisierung wird die Branche spalten, und jeder Betrieb sollte wissen, auf welcher Seite er steht. Dazu kommt: Auch eine Roboterküche braucht zunächst etwas sehr Menschliches, nämlich eine kulinarische

Fortsetzung auf Seite 19

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

„Die Techniker vom
Serviceteam sind da,
wenn es wirklich zählt –
auch am Wochenende.“

Ana Peer, Restaurant Zur Pfeffermühle – Eppan (BZ)



Peter Frank,
spezialisierte Techniker Wash
im Niederbacher Serviceteam

Vertrauen verpflichtet.
Wir sind 365 Tage im Jahr für Sie da!

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

PROJECT

COOK

COOL

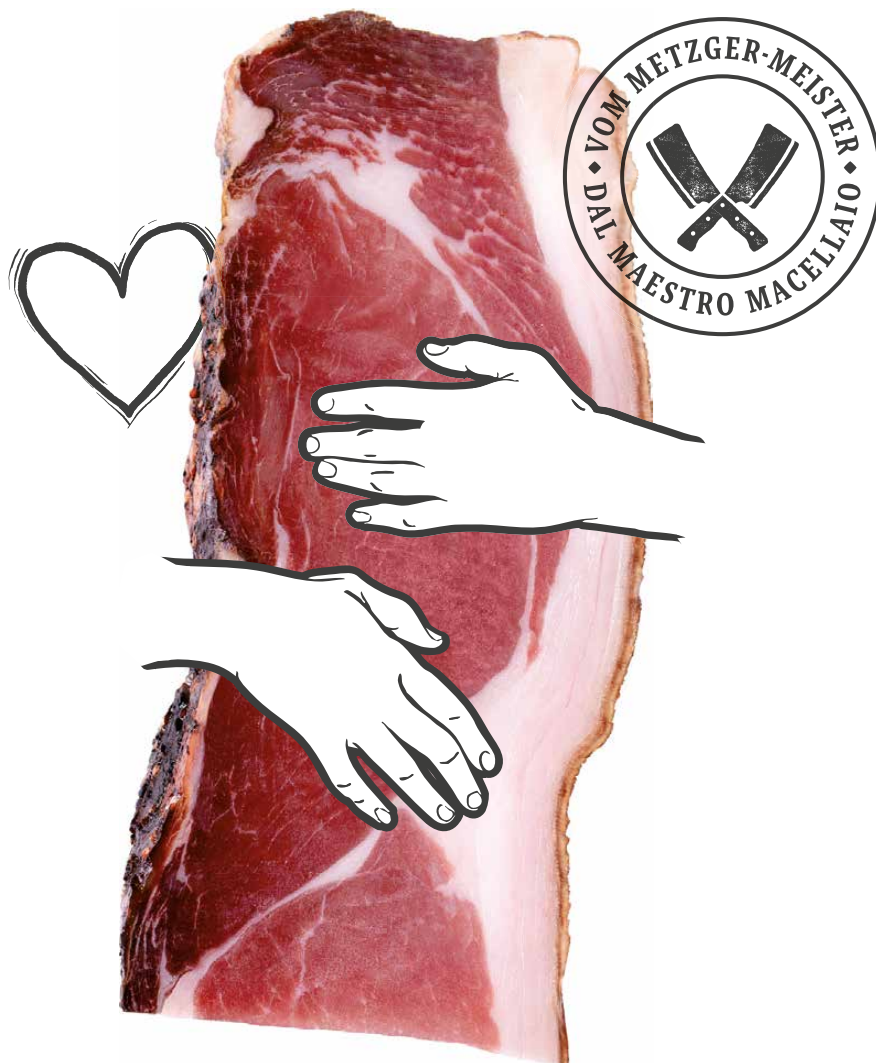
WASH

SERVICE

RENT



Hin und Speck



Einmal probiert, für immer verfallen.

Der Speck unserer Metzger-Meister ist so gut, dass man ihn kaum noch aus der Hand legt – geschweige denn aus dem Kopf bekommt. Ausgezeichnet? Und wie.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it



Idee. Jemand muss die Rezepturen entwickeln, den Geschmack definieren und die Abläufe festlegen. Auch Robyn kocht nur so gut, wie ein Koch oder eine Köchin es ihm beigebracht hat.

Wo Erfahrung, Sensorik
und Leidenschaft
den Unterschied
machen.

Wo die Maschine Sinn ergibt

Heißt das, dass Technik in guten Küchen nichts verloren hat? Es gibt Orte, wo ein bestimmter Bedarf maschinell gedeckt werden muss: In Kantinen, Mensen, Krankenhäusern oder in der Verkehrsgastronomie kann eine Maschine genau die Lücken füllen, für die sich schon heute kein Personal findet.

Auch in der À-la-carte-Küche erledigen Kombidämpfer, Vakuumgaren und digitale Warenwirtschaft längst Arbeit, für die früher mehr Hände nötig waren. Deshalb: Neue Technologien grundsätzlich abzulehnen wäre ebenso falsch, wie in ihnen die Lösung aller Probleme der Gastronomie zu sehen. Nicht jede Technologie passt zu jedem Betrieb. Die Frage war nie, ob Technik kommt. Die Frage ist, wer sie steuert.

Südtirol: kein Roboter, aber eine Werkstatt

Noch kocht in Bozen kein Roboter wie im Leipziger Hauptbahnhof. Aber das Wissen, das uns helfen soll, unsere Küchen neu zu denken, entsteht auch vor unserer Haustür. Im rund 50 Quadratmeter großen Kitchen Lab am NOI Techpark werden neue Produkte, Rezepturen

und Herstellungsverfahren entwickelt und erprobt. Fraunhofer Italia forscht dort zu Automatisierung, Robotik und maschinellern Lernen. Ab November soll gemeinsam mit dem Gustel der HGV die Smart Kitchen Academy starten, mit Schwerpunkt auf Systemküche und Digitalisierung.

„Köchinnen und Köche lernen in der Smart Kitchen Academy, wie sie durch klare Prozesse und smarte Technik ihre Küchen zukunftsfähig aufstellen. Es geht nicht um vollautomatisierte Roboter, sondern darum, die Kontrolle im Service zurückzugewinnen – für entlastete Teams, wirtschaftlichen Erfolg und alpin-mediterranen Genuss auf höchstem Niveau.“

KM **Thomas Kostner**
Smart Kitchen Academy Referent

Fortsetzung auf Seite 21

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.

Wir begrüßen den Herbst und präsentieren Ihnen die **“Golden Gourmet”** Auswahl an konservierten Pilzen und Trüffeln – eine Produktlinie, die speziell für die Gastronomie entwickelt wurde. Sie vereint das Beste aus dem pflanzlichen Sortiment für Vorspeisen und Beilagen sowie für die Kreation von Gerichten der gehobenen Küche und orientiert sich dabei stets an den Anforderungen der Spitzenköche.

Golden Gourmet PROFESSIONELLE LINIE

Produkte von höchster Qualität



Auswahl für die Gastronomie



Im Kitchen Lab am NOI Techpark werden innovative Produkte, neue Rezepturen und zukunftsweisende Herstellungsverfahren entwickelt und erprobt.

Foto: IVO CORRA



Die Frage für 2036

Die größte Konkurrenz für den Koch der Zukunft ist nicht der Roboter. Es ist der Stillstand im eigenen Berufsbild: Köchinnen und Köche, die nur ausführen, was jede Maschine genauso gut ausführen kann. Wer 2036 noch gebraucht wird, versteht sein Produkt, entwickelt Rezepturen, auch jene, nach denen eine Maschine kocht, und kann Menschen führen, Wissen weitergeben und junge Leute für diesen Beruf begeistern. Für den Fachlehrer am BBZ Emma Hellenstainer und Küchenmeister Martin Leitner bedeutet das auch,

„dass die Ausbildung der Köchinnen und Köche genau darauf abzielen muss – anstatt von ihnen jene Fähigkeiten abzuverlangen, die eine Maschine genauso gut, vielleicht sogar besser, ausführen kann. Das ist keine Aufgabe für 2036, sondern eine Aufgabe für die Lehrpläne, die wir jetzt schreiben.“

Eines aber muss klar sein: Ein Roboter kann Aufgaben übernehmen, Köchinnen und Köche ersetzen kann er nicht. Er kann rühren, garen und portionieren, hundertmal gleich und rund um die Uhr. Aber er weiß nicht, wie die Knödel bei der Großmutter geschmeckt haben. Er kennt den Bauern nicht, der die Kartoffeln bringt, und er spürt nicht, wann ein Gericht mehr ist als die Summe seiner Zutaten. Er hat nie um drei Uhr früh an einem neuen Gericht getüftelt, weil ihn die Idee nicht schlafen ließ. Tradition, Herkunft, Leidenschaft und die Freude daran, Gäste glücklich zu machen, lassen sich nicht programmieren. Sie sind das, was eine Küche zu einer Südtiroler Küche macht und einen Koch zu einem Koch. Deshalb ist unsere Antwort eindeutig: Robotik als Unterstützung, wo sie Sinn ergibt, ja. Als Ersatz für uns, nein.

Robyn kocht in Leipzig bis 22 Uhr, an künftigen Standorten soll er rund um die Uhr laufen. Die Frage ist nicht Mensch oder Maschine. Die Frage ist, ob wir 2036 noch diejenigen sind, die den Unterschied machen.

pj

Kreativität, Fingerspitzengefühl und die persönliche Handschrift machen aus einzelnen Zutaten einkulinarisches Erlebnis.



Foto: LOUIS HANSEL – UNSPLASH

Gemeinsam unterwegs. Seit 30 Jahren

Von Südtirol bis ins Elsass, vom Bodensee bis nach Rom: Die traditionellen Herbstausflüge des SKV verbinden seit drei Jahrzehnten kulinarische Entdeckungen, Weiterbildung und gelebte Gemeinschaft.

Manchmal braucht es nur einen gemeinsamen Aufbruch, um neue Perspektiven zu gewinnen. Ein früher Treffpunkt, ein Reisebus voller Köchinnen und Köche, interessante Gespräche und die Vorfreude auf das, was der Tag bringen wird. So oder ähnlich beginnen seit mittlerweile 30 Jahren die traditionellen Herbstausflüge des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Und auch wenn sich die Reiseziele im Laufe der Jahrzehnte verändert haben, ist eines geblieben: die Freude daran, gemeinsam unterwegs zu sein.

Was 1996 mit einer Tagesfahrt ins Tannheimer Tal begann, entwickelte sich zu einer festen Tradition im Verbandsjahr. Aus eintägigen Ausflügen wurden Lehrfahrten, kulinarische Entdeckungsreisen und mehrtägige Studienfahrten. Die Wege führten durch Südtirol, nach Bayern, Salzburg und in die Steiermark, an den Bodensee, ins Piemont und ins Elsass, nach Rom, Triest und in die Schweiz.

Jede dieser Reisen hatte ihren eigenen Charakter. Mal standen traditionelle Handwerksbetriebe und regionale Produzentinnen und Produzenten im Mittelpunkt, mal besondere gastronomische Konzepte, Weinbau, Landwirtschaft oder kulturelle Sehenswürdigkeiten. Immer aber ging es darum, über den eigenen Tellerrand hinauszublicken und die kulinarische Identität anderer Regionen kennenzulernen.

Die schönsten Erinnerungen reisen mit

Wer gemeinsam unterwegs ist, nimmt mehr mit nach Hause als neue Rezeptideen oder fachliche Erkenntnisse. Es sind die Begegnungen mit Produzenten, die Geschichten hinter besonderen Lebensmitteln, die Gespräche unter Berufskolleginnen und -kollegen und nicht zuletzt jene gemeinsamen Stunden, an die man sich noch Jahre später gerne erinnert. Gerade darin liegt der besondere Wert der SKV-Herbst-

ausflüge. Sie schaffen Raum für einen Austausch, der im oft hektischen Küchenalltag zu kurz kommt. Erfahrene Köchinnen und Köche treffen auf jüngere Berufskollegen, bestehende Freundschaften werden gepflegt und neue Kontakte geknüpft. Fachliches Interesse und Geselligkeit gehen dabei seit jeher Hand in Hand. Ein Besuch beim Produzenten, ein Blick hinter die Kulissen eines gastronomischen Betriebes oder die Entdeckung einer regionalen Spezialität liefern neue Anregungen. Und spätestens beim gemeinsamen Essen wird aus einer interessanten Lehrfahrt ein Erlebnis, das verbindet.

Eine Tradition, die lebendig bleibt

Auch die jüngeren Reisen zeigen, wie vielfältig diese Tradition geblieben ist. Nach der Studienfahrt nach Rom 2021 folgten die Schweiz, Triest mit Einblicken in die Welt des Olivenöls, der Tegernsee sowie 2025 die Genussreise unter dem Motto „Tradition und Terroir“ nach Parma und Verona. Im Jubiläumsjahr 2026 führt der gemeinsame Ausflug nach Vorarlberg und Bregenz. Drei Jahrzehnte nach der ersten Fahrt sind die Herbstausflüge damit weit mehr als ein fixer Termin im SKV-Jahreskalender. Sie sind ein Stück Verbandsgeschichte, getragen von Menschen, die ihre Leidenschaft für die Kochkunst teilen und neugierig geblieben sind.

Denn wer gemeinsam reist, entdeckt nicht nur neue Orte, Produkte und Geschmack. Er lernt auch die Menschen hinter unserem Beruf immer wieder von einer anderen Seite kennen.

30 Jahre, zahlreiche Reiseziele und unzählige gemeinsame Erinnerungen. Die schönste Erkenntnis daraus: Es gibt noch viel zu entdecken – und gemeinsam macht es einfach mehr Freude.

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

30 Jahre SKV-Herbstaufüge

EINE KULINARISCHE ZEITREISE

Chronik der dokumentierten Reisen von 1996 bis 2026

- 1996** Tagesfahrt ins Tannheimer Tal
- 1999** Kulinarische Entdeckungsreise in Südtirol
- 2000** Kulinarische Tagesfahrt durch Südtirol
- 2001** Bodensee
- 2002** Castelvetro und Gardasee
- 2003** Bayern und Tegernsee
- 2004** Kempten im Allgäu
- 2005** Isola della Scala und Verona
- 2006** Elsass
- 2007** Salzburg
- 2008** München
- 2009** Steiermark
- 2010** Vorarlberg Schweiz und Bodensee
- 2011** Piemont
- 2012** Osttirol
- 2014** Salzburg
- 2015** München
- 2016** Augsburg
- 2017** Emilia-Romagna und Venetien
- 2018** Seefeld und Innsbruck
- 2019** Ingolstadt
- 2021** Rom
- 2022** Schweiz
- 2023** Triest
- 2024** Tegernsee
- 2025** Parma und Verona
- 2026** Vorarlberg und Bregenz



DEMI-GLACE VS. JUS

Nicht alles was glänzt, ist Jus

Wenn plötzlich jede braune Sauce einen französischen Namen trägt

Wenn es ein Tagesschautitel wäre, dann wäre er in etwa so: Die Bratensauce ist ausgestorben und keiner hats gemerkt. Denn es gibt in unseren Küchen ein erstaunliches Phänomen: Kaum ist eine Sauce braun, glänzt ein wenig und landet neben einem Stück Fleisch, wird sie zum Jus erklärt. Kalbsjus, Rinderjus, Lammjus – Hauptsache, es klingt französisch. Dass zwischen Jus, Demi-glace und Bratensauce Unterschiede bestehen, gerät dabei regelmäßig in Vergessenheit.

Jus – mehr als ein Etikett

Jus heißt zunächst nichts anderes als „Saft“. Der Unterschied zur Bratensauce liegt in der Absicht: Eine Bratensauce entsteht nebenbei aus dem, was in der Pfanne bleibt. Ein Jus wird eigens angesetzt, aus gerösteten

Knochen und Abschnitten, und so lange reduziert, bis er von selbst glänzt. Den Glanz liefert die Gelatine aus den Knochen, nicht der Tonfall, in dem man das Wort ausspricht. Stärke darf nachhelfen, dann heißt er Jus lié. Einen schwachen Fond verwandelt sie trotzdem nicht in einen Jus.

Demi-glace – mit Mehl, ob man will oder nicht

Noch komplizierter wird es bei der Demi-glace, die heute gern mit der Ehrfurcht eines Grand Cru ausgesprochen wird. Klassisch ist sie eine vollendete Sauce espagnole, Escoffier beschreibt sie 1903 in seinem „Guide culinaire“ als Espagnole auf dem Gipfel ihrer Perfektion vom Feuer genommen mit trockenem Madeira verfeinert. Gebunden wird diese Espagnole mit brauner Mehlschwitze. Ja, mit Mehl. Wer jetzt empört „Meine Demi-glace ist mehlfrei!“ ruft, sollte seine alten Fachbücher aufschlagen.

Allerdings mit Vorsicht, denn dort wartet eine Überraschung. Ausgerechnet Escoffier schreibt im selben Buch, die Espagnole werde „immer mehr an Bedeutung verlieren“. Geröstetes Mehl mache die Sauce bitter und schwer zu klären, reine Stärke werde es im Roux ersetzen. Sein Rezept für braunen Kalbsfond überschreibt er obendrein mit „Fonds ou Jus de veau brun“. Selbst der Meister nahm es mit den Begriffen also nicht ganz genau. Nur hat bei ihm die Sauce den Namen verdient, nicht umgekehrt.

Moderne Küche, alte Begriffe

Heute heißt meist der stark reduzierte, mehlfreie braune Fond Demi-glace. Damit kann man leben. Bedenklich wird es erst, wenn der Name mehr Arbeit gekostet hat als die Sauce.

Und ganz nebenbei: Eine gute Bratensauce wird nicht besser, nur weil wir sie Jus nennen. Sie hätte es auch nicht nötig.

pj







Historisches Ambiente
trifft gemütliche
Gastlichkeit – stilvoll
eingerichteter
Gewölberaum mit
viel Charme und
Südtiroler
Atmosphäre.

Fotos: KIM MARCELLI

MENSCHEN & GESCHICHTEN

Zwischen Burgmauern und Bergküche

Tina Marcelli schlägt auf Burg Taufers ein neues Kapitel auf – und bringt Südtirols Produkte gemeinsam mit **Andreas Schinharl** auch ins Fernsehen.



Foto: VALENTINA GIANERA

Zwischen alten Mauern und
stillen Innenhöfen erzählt Burg
Taufers von Jahrhunderten
bewegter Geschichte.

Es gibt Orte, die bereits eine Geschichte erzählen, bevor der erste Teller serviert wird. Burg Taufers ist ein solcher Ort. Und vielleicht ist es kein Zufall, dass ausgerechnet Tina Marcelli hier ein neues kulinarisches Kapitel aufschlägt. Wer sie kennt, weiß um ihre besondere Begeisterung für alte Gemäuer – einmal erzählte sie mir mit einem Lächeln, sie sei regelrecht vernarrt in Burgen. Nun ist eine davon tatsächlich zu ihrem neuen Arbeitsplatz geworden.

Seit Kurzem hat Tina Marcelli die Ritterschänke auf Burg Taufers übernommen. Für die vielfach ausgezeichnete Köchin ist es ein neuer beruflicher Abschnitt – und gleichzeitig einer, der erstaunlich gut zu ihrem bishe-

Fortsetzung auf Seite 29



Genuss mit Geschichte:
stilvoll tafeln in
einzigartiger
historischer
Atmosphäre.



Tina Marcelli, zwischen
Burgmauern und Bergküche





Im warmen Schein der Kerzen
entfaltet das historische
Gemäuer seinen ganz
besonderen Zauber.

rigen Weg passt. Regionalität, heimische Produzenten und die kulinarischen Schätze der Südtiroler Bergwelt begleiten ihre Arbeit seit Jahren. In der Ritterschänke bekommen diese Themen nun eine außergewöhnliche Bühne: Historische Burgmauern treffen auf eine Küche, die ihre Herkunft kennt, ohne in der Vergangenheit stehen zu bleiben.

Bis ins Fernsehen und zurück

Dass Tina Marcelli ihre Heimat und deren Produkte mit Begeisterung nach außen trägt, war in den vergangenen Monaten auch für das Fernsehpublikum zu sehen. Gleich zweimal stand sie gemeinsam mit Andreas Schinharl für „Abenteuer Leben“ (Kabel Eins) vor der Kamera. Den Küchenchef von Feinkost Käfer in München und Tina verbindet eine langjährige Freundschaft – und offensichtlich auch die gemeinsame Neugier für gute Produkte.

Bei den Dreharbeiten ging es nicht um große Inszenierungen, sondern um das, was Südtirols Küche im Kern ausmacht: Produkte, Menschen, Herkunft und Geschmack. Vom Käsefestival in Sand in Taufers bis hin zu Graukäse und besonderen Almprodukten führte die gemeinsame kulinarische Spur durch das Tal. Beim jüngsten TV-Abenteuer bekam Schinharl sogar die Aufgabe, mit ausgewählten Südtiroler Almprodukten Gerichte zu entwickeln, die Tina überzeugen sollten.

Fernsehkameras, Almprodukte und eine jahrhundertealte Burg – auf den ersten Blick drei sehr unterschiedliche Welten. Bei Tina Marcelli verbindet sie ein gemeinsamer Gedanke: Aus dem, was die Heimat bietet, eine Küche mit eigener Handschrift entstehen zu lassen.

Wie fühlt es sich an, an einem Ort wie Burg Taufers gastronomisch Verantwortung zu übernehmen? Welche Küche passt hinter historische Burgmauern?

Wir haben bei Tina Marcelli nachgefragt.

Im Gespräch mit
TINA MARCELLI

SKV: Was hat dich an der Ritterschänke auf Burg Taufers gereizt – und welche kulinarische Idee möchtest du dort verwirklichen?

Tina Marcelli: Die Burg hat eine ganz besondere Ausstrahlung. Man spürt die Geschichte, und gleichzeitig ist sie ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen. Mich hat die Möglichkeit gereizt, diesen besonderen Platz mit einer ehrlichen Südtiroler Küche zu verbinden. In der Ritterschänke möchte ich Gerichte anbieten, die zu unserer Heimat und zu diesem Ort passen: vertraute Geschmäcker, gute regionale Produkte und mit Liebe gekochtes Essen. Die Gäste sollen sich wohlfühlen – ob sie nach einer Burgbesichtigung einkehren oder bewusst zum Essen zu uns kommen.

Wie greifst du die Tradition auf dem Teller auf, ohne dass die Küche rückwärtsgewandt wirkt?

Für mich ist Tradition etwas Lebendiges. Ich nehme vertraute Gerichte und Geschmäcker als Ausgangspunkt und bringe meine eigene Handschrift ein – durch die Zubereitung, die Kombination der Zutaten oder eine etwas leichtere Interpretation. Ein Gericht darf Erinnerungen wecken und trotzdem etwas Neues erzählen. Entscheidend ist, dass der Geschmack und der Charakter der Produkte erhalten bleiben.

Wie kam es zu „Abenteuer Leben“, und was hat dich daran gereizt?

Mich hat vor allem die Möglichkeit gereizt, Südtirol über seine Küche zu zeigen. Wir haben hier wunderbare Produkte und Menschen, die mit viel Wissen und

Fortsetzung auf Seite 30

Traditioneller Graukäse,
mit Radieschen, roten Zwiebeln
und Kräutern

Leidenschaft dahinterstehen. Im Fernsehen kann man ihre Geschichten erzählen und sichtbar machen, wie viel Arbeit in einem Lebensmittel steckt. Dazu kommt die Freude am gemeinsamen Kochen mit Andreas. Es ist spannend, unterschiedliche Ideen zusammenzubringen und sich dabei gegenseitig zu inspirieren.

Was war dir wichtig, als du mit Andreas Schinharl Südtirol und seine Produzentinnen und Produzenten präsentiert hast?

Mir war wichtig, dass auch die Menschen hinter den Produkten im Mittelpunkt stehen. Ohne ihre tägliche Arbeit gäbe es vieles nicht, was unsere Küche ausmacht. Ich wollte zeigen, wie eng bei uns Landschaft, Handwerk und Essen zusammengehören. Dabei geht es auch um Wertschätzung: für die Qualität, für das Wissen und für die Traditionen, die oft über Generationen weitergegeben werden.

Was macht einfache Produkte wie Graukäse und Almprodukte für dich kulinarisch spannend?

Diese Produkte haben einen eigenen Charakter. Graukäse zum Beispiel bringt einen unverwechselbaren Geschmack mit und ist eng mit unserer Heimat verbunden. Gerade bei wenigen Zutaten muss man genau hinschauen: Wie ist die Konsistenz? Wie viel Säure braucht



in der Kochschule, bei einer Veranstaltung oder in der Ritterschänke – ich möchte eine Küche vermitteln, die verständlich ist und Persönlichkeit hat. Dazu gehört auch das Miteinander. Meine Frau Kim und unser Team tragen sehr viel dazu bei, dass wir unsere Ideen umsetzen können. Gemeinsam können wir etwas schaffen, das einer allein nicht schaffen würde.

In welche Richtung möchtest du deine Küche in den nächsten Jahren führen?

Ich möchte meine eigene Handschrift weiterentwickeln und mich noch intensiver mit regionalen und saisonalen Produkten beschäftigen. Auch die vollständige und bewusste Verwendung von Lebensmitteln ist mir wichtig. Gleichzeitig möchte ich mein Wissen weitergeben und Menschen zum Kochen ermutigen. Meine Küche soll neugierig bleiben, sich weiterentwickeln und dabei die Verbindung zu unserer Heimat behalten.

pj



Zartes Rindfleisch mit
knackigem Gemüse

es? Was ergänzt den Geschmack? Mich begeistert, wie aus einem einfachen Produkt durch eine passende Kombination ein besonderes Gericht entstehen kann.

Was macht bei all deinen Projekten den Kern deiner Küche aus?

Der Kern bleibt für mich derselbe: die Liebe zum Kochen, der Respekt vor dem Lebensmittel und die Freude daran, Menschen mit gutem Essen glücklich zu machen. Ob



Ein erfrischender
Aperitif mit Zitrone
und Kräutern

Fotos: KIM MARCELLI

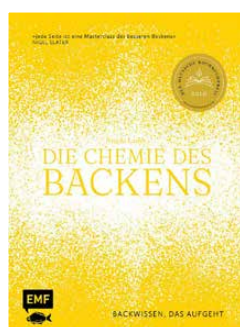
Buchtipp!



Nicola Lamb

DIE CHEMIE DES BACKENS

BACKWISSEN,
DAS AUFGEHT



Nicola Lamb, eine britische Pâtissière, Rezeptentwicklerin und Autorin mit Sitz in London, ist die Expertin für alle Backfragen und -wünsche. In ihrer unverzichtbaren

Backbibel nimmt sie einem die Angst vor dem Scheitern und bietet eine inspirierende Sammlung von über 100 köstlichen Backwerken.

Die erste Hälfte des Buches ist den wichtigsten Bestandteilen eines Teiges – Mehl, Zucker, Eier, Fett – und Backtechniken gewidmet. Hier erfährt man alles über das Wie und Warum des Backens, sodass man sich nie wieder fragen muss, warum der Pudding geronnen, der Biskuit nicht aufgegangen oder die Panna Cotta nicht fest geworden ist.

Die über 100 leckeren Rezepte in der zweiten Hälfte des Buches sind nach dem jeweiligen Zeitaufwand für die Zubereitung unterteilt und reichen von saftigen Cookies und fluffigen Kuchen, die man an einem Nachmittag zubereiten kann, bis hin zu fabelhaften Kreationen, denen man ein Wochenende widmen wird.

ISBN: 978-3745929362

Preis: 35,00 Euro

★★ EDNA ★★
LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE



Art. 1317*
**Mini-Waffel mit
Hagelzucker**
Gewicht: 15g, 120 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



**Art. 2782*
FF-Winter-Cookie**
Gewicht: 80g, 34 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

NEU



**Art. 2554*
FF-Laugen-
tannenbaum**
Gewicht: 60g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

*So schmeckt
Weihnachten*



Art. 2661*
**FF-Glossy Brioche
Burger 4,5-Inch**
Gewicht: 100g, 44 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



**Art. 2356*
FF-Flying Burger
Mischkiste, 4-fach**
Gewicht: 18g, 160 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

**EDNA
Service
WELT**

**QUALITÀ
IST UNSERE MISSION**

**GRATIS
Versand**
**OHNE
Mindest-
bestellwert**

**Auch in
rot erhältlich
Art. 347423***



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

EDNA.it

CAPONE

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW

❄️ Saison-Artikel, nur solange
der Vorrat reicht.

Eine Übersicht unserer
Partner finden Sie unter



Capone Pietro & Co. KG

Via Copernico 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

www.edna.it/partner

**SONN
LEONARDO**
— PREMIUM QUALITY FOODS —

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.

Tradition traf Kochkunst
mit **Martin Pircher**
als Vorsitzenden der Jury.



9. AHRNTALER GRAUKÄSETAGE

Ein Käse mit Ecken, Kanten und Charakter

Tradition, Handwerk und kreative Kochkunst rund um eine
der ursprünglichsten Spezialitäten Südtirols.



Der letzten Feinschliff des Desserts.

Tina Marcelli sorgte mit einer
raffinierten Komposition aus Schokolade,
Preiselbeere und Graukäse
für den süßen Abschluss.

Cordon bleu neu gedacht – mit Aubergine,
Graukäse und Tomate



Fotos: MARTIN ZIMMERHOFER

v.l.n.r. Klara Leimegger Wasserer,
Sandra Kofler und Tina Marcelli



9. Ahrntaler Graukäsetage eine Spezialität in den Mittelpunkt, die für gelebte Tradition, handwerkliches Können und unverwechselbaren Geschmack steht.

Zwölf Gastronomiebetriebe beteiligten sich an den Aktionstagen und zeigten, dass der Graukäse weit mehr kann als seine klassische Rolle in der traditionellen Küche. Als Slow-Food-Prezidio ausgezeichnet, wird er aus entrahmter Sauermilch und ohne Lab hergestellt. Sein charakteristisches Aroma macht ihn zu einer besonderen Zutat, die Köchinnen und Köche immer wieder zu neuen Interpretationen inspiriert. Neben den kulinarischen An-

Vom 5. bis 20. September 2026 drehte sich im Ahrntal alles um einen Käse, der sich nicht verbiegen lässt: den Ahrntaler Graukäse. Unter dem Motto „Teldrarisch zu Tisch“ rückten die

besonderen Zutat, die Köchinnen und Köche immer wieder zu neuen Interpretationen inspiriert. Neben den kulinarischen An-

Fortsetzung auf Seite 34

Sterne Koch
Herbert Hintner





Gebackene Graukäsepraline |
rotes Zwiebelchutney |
frische Gartenkresse,
von Klara Leimegger Wasserer,
Kehreralm.



Der Graukäseaward, verliehen
an die Produzent:innen
durch die teilnehmenden
Köchinnen und Köche

geboten in den teilnehmenden Betrieben bot das Rahmenprogramm zahlreiche Gelegenheiten, das Produkt und seine Herkunft näher kennenzulernen. Auf dem Programm stand unter anderem ein Kochkurs mit Tina Marcelli, eine Käse- und Bierverkostung sowie Besuche bei regionalen Produzenten.

Fünf Gänge, ein außergewöhnliches Produkt

Einen besonderen Höhepunkt bildete das Abschlussmenü am 19. September in Steinhaus. Fünf kulinarische Handschriften zeigten dabei die Vielseitigkeit des Graukäses: Markus Mair am Tinkhof eröffnete mit einem Kalbskopf-Sellerietörtchen, Breatl-Panade, Trüffel und Graukäseespuma. Andrea Federa servierte ein Graukäse-

risotto mit Speck, während Klara Leimegger Wasserer eine gebackene Graukäsepraline mit Zwiebelchutney und Kresse präsentierte. Herbert Hintner interpretierte den Klassiker Cordon bleu neu – mit Aubergine, Graukäse und Tomate. Den süßen Abschluss gestaltete das Team um Tina Marcelli mit einer Komposition aus Schokolade, Preiselbeere und Graukäse.

Die Graukäsetage machten damit einmal mehr deutlich, dass die Zukunft unserer regionalen Küche auch in der bewussten Weiterentwicklung ihrer Wurzeln liegt. Wo Produzenten und Gastronomie zusammenarbeiten, wird aus einem traditionellen Lebensmittel ein Botschafter für Herkunft, Identität und zeitgemäße Kochkunst.

pi

Fotos: MARTIN ZIM MERHOFER

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant





NACHWUCHS & KREATIVITÄT

Südtirol in fünf Pralinen

Mit der „**Sweet Savoy – Südtirol Edition**“ verbinden Schülerinnen und Schüler der **LBS Savoy** regionale Aromen, Handwerk und Kreativität zu einer süßen Reise durch Südtirol.

Wie schmeckt Südtirol, wenn man Landschaften, Produkte und vertraute Erinnerungen in eine Praline packt? Eine Antwort darauf geben Schülerinnen und Schüler der Landesberufsschule Savoy in Meran mit ihrer eigens kreierten und handgefertigten „Sweet Savoy – Südtirol Edition“.

Unter dem Motto „Zartschmelzende Hülle, Südtiroler Kern“ sind fünf unterschiedliche Pralinen entstanden. Jede davon erzählt ihre eigene kleine Geschichte und steht für eine Facette Südtirols.

Marille und Buchweizen verbinden die Süße sonnenreifer Früchte mit erdigen Noten und erinnern an die Obstgärten und Sonnenhänge des Vinschgaus.

Wein und Haselnuss bringen kräftige Nougat- und Haselnussaromen mit Rosenmuskateller zusammen und stehen für Weinberge und Hügel.

Bei **Himbeere, Rosmarin und Puni Whisky** begegnen sich Berg und Tal in einer überraschenden Kombination. Vertrauter wird es beim **Apfelstrudel**: Apfel, Vanille und Zimt greifen eine der bekanntesten Südtiroler Geschmackserinnerungen auf und stehen für Tradition und Geborgenheit.

Den Abschluss bilden **Preiselbeere und Bergkräuter**, die mit ihren herb-fruchtigen und alpinen Aromen an Wald, Wiesen und Südtirols Bergwelt erinnern. Die fünf Kreationen zeigen dabei, was moderne Berufs-

ausbildung leisten kann: Handwerk erlernen, Produkte verstehen und gleichzeitig den Mut entwickeln, eigene Ideen daraus entstehen zu lassen.

Auch Direktor **Karl Telser** sieht darin einen wichtigen Gedanken der Ausbildung:

„Mit der Sweet Savoy Edition zeigen unsere Schülerinnen und Schüler, dass Tradition und Innovation hervorragend zusammenpassen. Sie setzen sich mit regionalen Produkten und unserer kulinarischen Identität auseinander und entwickeln daraus etwas Eigenständiges. Genau diese Verbindung von fundiertem Handwerk und Kreativität möchten wir jungen Menschen an der Savoy mitgeben.“

So wird aus fünf kleinen Pralinen weit mehr als eine süße Versuchung. Die Sweet Savoy – Südtirol Edition erzählt von Herkunft und Landschaft, von Tradition und neuen Ideen – und vor allem von jungen Menschen, die zeigen, wie vielfältig Südtirol auch in Zukunft schmecken kann.

red



TOURISMUS - LANDWIRTSCHAFT

Von Feld und Stall auf den Teller

Die Eventreihe „Zu Gast bei Pionieren“ zeigt, wie regionale Kreisläufe zwischen Landwirtschaft und Gastronomie funktionieren.

Wie landen mehr Südtiroler Lebensmittel auf den Tellern heimischer Hotels und Restaurants? Die Antwort liefert die Reihe „Zu Gast bei Pionieren“ von IDM Südtirol, Bauernbund, HGV und Südtiroler Köcheverband - SKV: durch Kooperationen zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Laut Kurt Sagmeister, Head Product bei IDM, profitieren beide Seiten: Hotels und Restaurants bekommen frische heimische Produkte, die Landwirtschaft wird durch Direktvermarktung und Verarbeitung attraktiver.

Die Auftaktveranstaltung führte Vertreter aus Landwirtschaft, Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in die Region 3 Zinnen Dolomites. Erste Station des Tages war der Demeter-Hof der Familie Feichter in Toblach. Auf rund acht Hektar bauen Bernhard Feichter und sein Sohn Roggen, Weizen, Dinkel und Biokartoffeln an und verarbeiten sie in eigener Mühle und eigenem Backofen weiter, etwa zu Cookies und Kartoffelspalten. Vom Rohstofflieferanten ist die Familie so zum Produzenten mit eigener Marke geworden.

Die Käserei Sexten verarbeitet jährlich rund 3,4 Millionen Liter Milch von 43 Bäuerinnen und Bauern.

Zahlreiche Hotels und Restaurants im Ort beliefert sie direkt, die Frischmilch kommt in gastronomiegerechter Verpackung innerhalb weniger Stunden vom Hof in die Küche. Im eigenen Geschäft kaufen auch Gäste und Einheimische ein.

Schlusspunkt war das Jora Mountain Dining in Innichen. Küchenchef Markus Holzer arbeitet seit 20 Jahren mit heimischen Bauern zusammen und setzt auf Saisonalität, kurze Wege und die Verwertung des ganzen Produkts. Beim Flying Buffet erlebten die Teilnehmenden, wie lokale Produkte auf die Speisekarte kommen, und hatten Gelegenheit, neue Kooperationen anzubahnen.

red / IDM

Infos und Anmeldung unter
www.tourismut.com



EIN STÜCK SKV ZUM MITNEHMEN

Die Jubiläumstasse zur 55. Mitgliederversammlung

55 Jahre Leidenschaft für die Kochkunst, 55 Jahre Gemeinschaft und unzählige gemeinsame Erinnerungen: Anlässlich der 55. Mitgliederversammlung am 7. November 2026 erwartet unsere Mitglieder ein besonderes Geschenk.

Mit der eigens gestalteten SKV-Jubiläumstasse möchten wir ein kleines Geschenk mit nach Hause geben. Sie soll an einen besonderen Abend erinnern und an das, was die Verbundenheit zu unserem Beruf und die Freude am Miteinander ausmacht.

Ob beim ersten Kaffee am Morgen, in der wohlverdienten Pause oder beim Austausch mit Kolleginnen

und Kollegen – die Jubiläumstasse soll auch über den Festabend hinaus ein treuer Begleiter sein. Ein kleines Dankeschön für 55 Jahre gelebte Gemeinschaft.

Wir sind SKV



SKV-MITGLIEDERVORTEILE

Zwei starke Partnerschaften, viele Vorteile

Der Südtiroler Köcheverband - SKV verlängert seine Konventionen mit der **Privatklinik Brixsana** und den **Falkensteiner Hotels & Residences**. Damit profitieren Mitglieder weiterhin von attraktiven Vergünstigungen rund um Gesundheit, Erholung und Urlaub.

Eine starke Gemeinschaft zeigt sich nicht nur im beruflichen Austausch, sondern auch in den konkreten Vorteilen, die sie ihren Mitgliedern bietet. Mit der Verlängerung zweier bewährter Konventionen setzt der SKV

seine Zusammenarbeit mit der Privatklinik Brixsana und den Falkensteiner Hotels & Residences fort.

red

Privatklinik Brixsana

Gesundheit im Mittelpunkt

Wer täglich in der Küche steht, weiß, wie wichtig die eigene Gesundheit ist. Mit der Verlängerung der Konvention mit der Privatklinik Brixsana in Brixen profitieren SKV-Mitglieder weiterhin von 10 Prozent Ermäßigung auf sämtliche Leistungen.

Die 2016 gegründete Privatklinik vereint zahlreiche medizinische Fachbereiche unter einem Dach. Das Angebot reicht von Vorsorgeuntersuchungen und individuellen Gesundheits-Check-ups über Innere Medizin, Kardiologie, Orthopädie und Dermatologie bis hin zu Radiologie, Ernährungsberatung und verschiedenen

chirurgischen Fachbereichen. Neben ambulanten Behandlungen sind auch stationäre Eingriffe möglich. Besonderen Wert legt die Klinik auf persönliche Betreuung und die fachübergreifende Zusammenarbeit ihrer Spezialistinnen und Spezialisten. Mit dieser Konvention möchte der SKV seine Mitglieder darin unterstützen, der eigenen Gesundheit auch im anspruchsvollen Berufsalltag die Aufmerksamkeit zu schenken, die sie verdient.

Weitere Informationen:
www.brixsana.it



Falkensteiner

Urlaub zum Vorteilspreis

Auch die langjährige Zusammenarbeit mit Falkensteiner Hotels & Residences wurde verlängert. SKV-Mitglieder und eine Begleitperson erhalten weiterhin 20 Prozent Preisnachlass auf den Übernachtungspreis eines Zimmers in den über 30 Falkensteiner Hotels & Residences europaweit.

Ob Wellnessurlaub, Familienferien, Städtetrip oder eine entspannte Auszeit zu zweit: Das Angebot umfasst zahlreiche Vier- und Fünf-Sterne-Häuser sowie City Hotels. Zu den bekannten Destinationen zählen unter anderem das Schlosshotel Velden am Wörthersee, das Falkensteiner Hotel & Spa Jesolo sowie das Hotel & Spa Iadera in Kroatien.

Ausgenommen sind Hochsaison und Feiertage. Die jeweiligen Zeiträume unterscheiden sich je nach Hotel und Saison und sind direkt im Buchungskalender

ersichtlich. Die Reservierung erfolgt über den eigens bereitgestellten Falkensteiner-Buchungslink auf der SKV-Webseite. Voraussetzung ist eine gültige SKV-Jahresmitgliedschaft. Die aktuelle Mitglieds- und Vorteilskarte ist bei der Abreise beziehungsweise Bezahlung vorzuweisen.

Mitglied sein lohnt sich. Mit diesen beiden Konventionen bietet der SKV seinen Mitgliedern auch abseits des Küchenalltags einen konkreten Mehrwert – für die eigene Gesundheit und für jene Momente, in denen Erholung und Genuss im Mittelpunkt stehen.

Weitere Informationen zu den Konventionen und zur Inanspruchnahme der Vorteile unter www.skv.org





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





SENONER

BOZEN . GIRLAN . INNSBRUCK

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

www.senoner.net



follow us