SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband w/m



MAX TAUBER
EuroSkills:
Der Beste von allen
S. 12

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

NR. 12 / 2026 // 42. JAHRGANG

Danke

ZUM 55. JUBILÄUM DES SKV



SPEZIALBIER-
BRAUEREI

FORST

BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

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.

forstbeer

www.forst.it

BirraForstBier

Die Kochkunst muss sich wie die Mode mit der Zeit weiterentwickeln.

Auguste Escoffier

AKTUELL

6 **Diplomverleihung**
BBZ Emma Hellenstainer

10 Kinderküche des Jahres

12 **Max Tauber**
Der Beste von allen

THEMA

16 **55 Jahre SKV**
Menschen, die Geschichte schreiben

YOUNG CHEFS

26 **Auszeichnung**
Best Young Chefs 2026

BEZIRKE

29 **SKV-Bezirk Schlern**
Einladung zum Eisstockschießen

NACHLESE

30 **55 Jahre SKV**
Gemeinsam mehr bewegen

SZENE

36 Ein Staatsempfang, den niemand so schnell vergessen wird

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift ONLINE!



Follow us
facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Follow us
www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

THEMA

55 Jahre Leidenschaft
Ein Abend voller Emotionen
20



AKTUELL

Südtiroler Fisch bekommt ein Qualitätszeichen
08



EVENTS

Hotel 2026
Vier Tage Leidenschaft, Kochkunst und Begegnungen
32



55 JAHRE SKV

Mit Leidenschaft *in die Zukunft*

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

55 Jahre Südtiroler Köcheverband - SKV. Ein besonderes Jubiläum, das uns mit Stolz und Dankbarkeit erfüllt. Seit unserer Gründung im Jahr 1971 haben zahlreiche engagierte Persönlichkeiten unseren Verband geprägt und sich mit Überzeugung für unseren Berufsstand eingesetzt. Ihnen allen verdanken wir das starke Fundament, auf dem wir heute aufbauen dürfen.

Unsere **55. Mitgliederversammlung am 7. November in Bozen** war ein besonderer Höhepunkt dieses Jubiläumsjahres. Die zahlreichen Begegnungen, feierlichen Ehrungen und emotionalen Momente haben einmal mehr gezeigt, was den SKV ausmacht: Zusammenhalt, Wertschätzung und die gemeinsame Leidenschaft für unseren Beruf.

Unter dem Motto **„Aus Leidenschaft Neues schaffen“** haben wir bewusst auch den Blick nach vorne gerichtet. Mit den **Südtiroler Jungköchen - SJK** ist eine Initiative entstanden, die unserem Nachwuchs eine stärkere Stimme gibt und neue Perspektiven eröffnet. Denn die Zukunft unseres Berufsstandes gestalten wir gemeinsam mit der nächsten Generation.

Auch darüber hinaus war 2026 ein ereignisreiches Jahr. Die 50. Ausgabe der Fachmesse Hotel, erfolgreiche Nachwuchswettbewerbe und zahlreiche weitere Projekte haben gezeigt, wie lebendig unsere Südtiroler Kochszene ist.

Zum Jahresende möchte ich mich bei allen Mitgliedern, Funktionären, Partnern und Unterstützerinnen und Unterstützern herzlich für ihr Engagement, ihr Vertrauen und ihre Verbundenheit bedanken.

Ich wünsche euch und euren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit, erholsame Stunden und einen gesunden, erfolgreichen Start ins neue Jahr.

WIR SIND SKV!

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

SKV Südtiroler Köcheverband since 1971
Worldchefs & KochG5 Network Member

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

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:
Florian 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: Sara Streng
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:
Sushi-Reis, Thunfisch, Ponzumajo

Foto: **FABIAN PUTZER**

Ein Jubiläum, das verbindet

Ein Abend voller Emotionen, besonderer Ehrungen und Menschen, die unsere Kochkunst prägen.

Lesen Sie weiter auf den Seiten 20-25



TERMINE

18. JÄNNER 2027
Eisstockschießen, Kastelruth

04. MAI 2027
COOLinaria, Bozen

18. BIS 21. OKTOBER 2027
Fachmesse Hotel, Bozen

INTERNATIONAL

09. BIS 11. APRIL 2027
Young Chefs Unplugged, Rankweil (A)

22. BIS 26. SEPTEMBER 2027
EuroSkills, Düsseldorf (D)

06. BIS 09. NOVEMBER 2027
Fachmesse GAST, Salzburg (A)



Einige Absolventinnen und Absolventen der Berufsfachschule Kochen

Fotos: **RENÉ FEDERSPIELER**

DIPLOMVERLEIHUNG

Die nächste Generation am Herd

65 junge Nachwuchskräfte feiern am **BBZ Emma Hellenstainer** in Brixen ihren erfolgreichen Ausbildungsabschluss.

Ein Diplom ist mehr als ein Stück Papier. Es steht für Jahre des Lernens, unzählige Stunden in der Küche, erste Erfolgserlebnisse, gemeisterte Herausforderungen und nicht zuletzt für die Entscheidung, einen anspruchsvollen und vielseitigen Beruf zu erlernen.
Am Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer in Brixen bot Ende Oktober die Diplomverleihung einen würdigen Rahmen, um die Leistungen von insgesamt 65 frisch ausgebildeten Köchinnen und Köchen anzuerkennen. Darunter befanden sich 18 Absolventinnen und Absolventen der dreijährigen Berufsfachschule sowie 47 Lehrlinge, die ihre Ausbildung im Schuljahr 2025/2026 erfolgreich abgeschlossen haben.

Zwei Ausbildungswege, eine gemeinsame Leidenschaft

Ob über die klassische Kochlehre oder die dreijährige Berufsfachschule: Beide Ausbildungswege vermitteln ein solides Fundament für den Einstieg in die professionelle Küche.
Während die Lehrlinge ihr Können im Zusammenspiel

Einige Absolventinnen und Absolventen der Lehrabschlussprüfung zusammen mit KM **Tobias Zanotto** (l.) und KM **Martin Leitner** (r.)



zwischen Ausbildungsbetrieb und Berufsschule entwickeln, erwerben die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule ihre Kompetenzen durch eine intensive schulische Ausbildung mit hohem Praxisanteil.
Was beide Wege verbindet, sind die Anforderungen unseres Berufsstandes: fundiertes Fachwissen, handwerkliche Fertigkeiten, Produktkenntnis, Organisationstalent und die Fähigkeit, auch unter Zeitdruck im Team zu arbeiten.

Mit dem Abschluss beginnt die eigentliche Reise

Die Diplomverleihung markiert einen wichtigen Meilenstein. Gleichzeitig eröffnet sie zahlreiche Perspektiven. Ob in der heimischen Gastronomie, in renommierten Küchen im In- und Ausland oder durch gezielte Weiterbildung und Spezialisierung – den jungen Fachkräften stehen viele Wege offen.
Dabei bleibt eines entscheidend: Ein erfolgreicher Ausbildungsabschluss bildet die Grundlage, doch die persönliche und fachliche Entwicklung endet damit keineswegs. Neugier, Lernbereitschaft und die Freude am Handwerk werden auch künftig darüber entscheiden, wie sich die jungen Köchinnen und Köche weiterentwickeln.
Gerade in einer Zeit, in der qualifizierte Fachkräfte dringend benötigt werden, ist jeder erfolgreiche Ausbildungsabschluss ein wertvoller Beitrag zur Zukunft der Südtiroler Gastronomie.

Anerkennung für Leistung und Engagement

Eine solche Diplomverleihung ist auch ein Anlass, jenen Menschen zu danken, die die jungen Fachkräfte auf ihrem Ausbildungsweg begleitet haben: den Lehrpersonen, Ausbildnerinnen und Ausbildnern in den Betrieben sowie den Familien, die ihnen Rückhalt gegeben haben. Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert allen **65 Absolventinnen und Absolventen** des BBZ Emma Hellenstainer herzlich zu ihrem erfolgreichen Abschluss.

Wir wünschen den jungen Köchinnen und Köchen den Mut, eigene Wege zu gehen, die Begeisterung, immer wieder Neues zu lernen, und vor allem die Freude an einem Beruf, der so viele Möglichkeiten bietet.

Denn mit jedem erfolgreichen Ausbildungsabschluss gewinnt unsere Kochkunst nicht nur neue Fachkräfte, sondern auch neue Ideen, neue Persönlichkeiten und ein Stück Zukunft.

pj



Vertrauen verpflichtet.

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

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT



Foto: PUBLICDOMAINIMAGES - PIXABAY

REGIONALITÄT - QUALITÄT

Südtiroler Fisch *bekommt ein Qualitätszeichen*

Geprüfte Herkunft, klare Qualitätsstandards und neue Perspektiven für die heimische Fischzucht und Gastronomie.

Südtirol steht für hochwertige Lebensmittel, regionale Spezialitäten und eine ausgeprägte Genusskultur. Ob Milchprodukte, Fleisch, Gemüse oder Kräuter – zahlreiche heimische Erzeugnisse tragen bereits das Qualitätszeichen Südtirol. Seit Herbst 2026 gehört nun auch eine Produktgruppe dazu, die bislang weniger im Rampenlicht stand: **Fisch und Fischprodukte aus Südtirol.**
Am 29. Oktober wurde die Erweiterung offiziell vorgestellt. Das entsprechende Pflichtenheft ist bereits seit dem 6. September 2026 in Kraft. Damit erhält die heimische Fischwirtschaft eine neue Möglichkeit, ihre Produkte mit geprüfter Herkunft und verbindlichen Qualitätsstandards am Markt zu positionieren.



Victoria Walder mit Moderator **David Frank**

Mehr als nur ein Herkunftsnachweis

Das Qualitätszeichen Südtirol ist kein bloßes Werbeversprechen. Wer es verwenden möchte, muss festgelegte Anforderungen erfüllen, die über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgehen.
Für Fisch und Fischprodukte betreffen diese unter anderem die Aufzucht, Fütterung, Tiergesundheit, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit. Gentechnisch veränderte Futtermittel, Wachstumsförderer und Hormone sind ebenso untersagt wie die vorbeugende Verabreichung von Arzneimitteln.
Auch das Tierwohl spielt eine



Gebeizte Regenbogenforelle mit Buttermilch, Rettich und Kräuteröl

wichtige Rolle: Lebendfische müssen möglichst stressarm transportiert und vor der Tötung zuverlässig sowie artspezifisch betäubt werden. Geregelte Verarbeitungsfristen und eine lückenlose Kühlkette sollen die Qualität der Erzeugnisse sichern.
Für naturbelassene Filets und frischen Fisch sind Zusatzstoffe nicht zulässig. Damit setzt das Regelwerk auch bei der Verarbeitung klare Maßstäbe. Die Einhaltung dieser Vorgaben wird durch unabhängige, akkreditierte Kontrollstellen überprüft.

Von der Forelle bis zum Zander

Die neue Produktgruppe umfasst eine bemerkenswerte Vielfalt an Süßwasserfischen. Neben Bach- und Regenbogenforellen sowie Bach- und Seesaiblingen können unter anderem Zander, Flussbarsch, Renke, Äsche, Hecht, Schleie und Karpfen zertifiziert werden. Auch der Europäische Flusskrebs ist berücksichtigt.
Das Qualitätszeichen beschränkt sich dabei nicht auf frischen Fisch. Unter bestimmten Voraussetzungen können auch Filets sowie geräucherte, marinierte oder in Öl eingelegte Erzeugnisse entsprechend gekennzeichnet werden.

Aquaponik: Wenn Fisch und Gemüse zusammenwachsen

Besonders interessant ist die Einbeziehung der Aquaponik. Bei diesem Produktionsverfahren werden Fischhaltung und Pflanzenbau in einem gemeinsamen Wasser- und Nährstoffkreislauf miteinander verbunden.



Tartelette mit Welstatar, Burrata und Traubenmost

Die Ausscheidungen der Fische liefern nach biologischer Umwandlung Nährstoffe für die Pflanzen. Das aufbereitete Wasser kann anschließend wieder in die Fischhaltung zurückgeführt werden. Dadurch lässt sich der Wasserverbrauch gegenüber bestimmten herkömmlichen Produktionssystemen reduzieren.
Für die Aquaponik sind neben klassischen Süßwasserfischen auch Arten wie Adriatischer Stör, Afrikanischer Raubwels und Nil-Tilapia zugelassen.
Ein Südtiroler Beispiel, das mit Aquaponik arbeitet, ist das Unternehmen Solos, das bereits Salate und Kräuter

Fotos: **ROLAND SCHÖPF**



v.l.n.r.: Gesprächsrunde mit Moderator **David Frank,** **Tobias Rautscher** (Solos), **Alexander Spingeth** und **Roman Rottensteiner** (Almiro) und **Stefan Schiefer** (Fischzucht Schiefer)

mit dem Qualitätszeichen vermarktet und nun auch seine Fischproduktion entsprechend positionieren möchte.

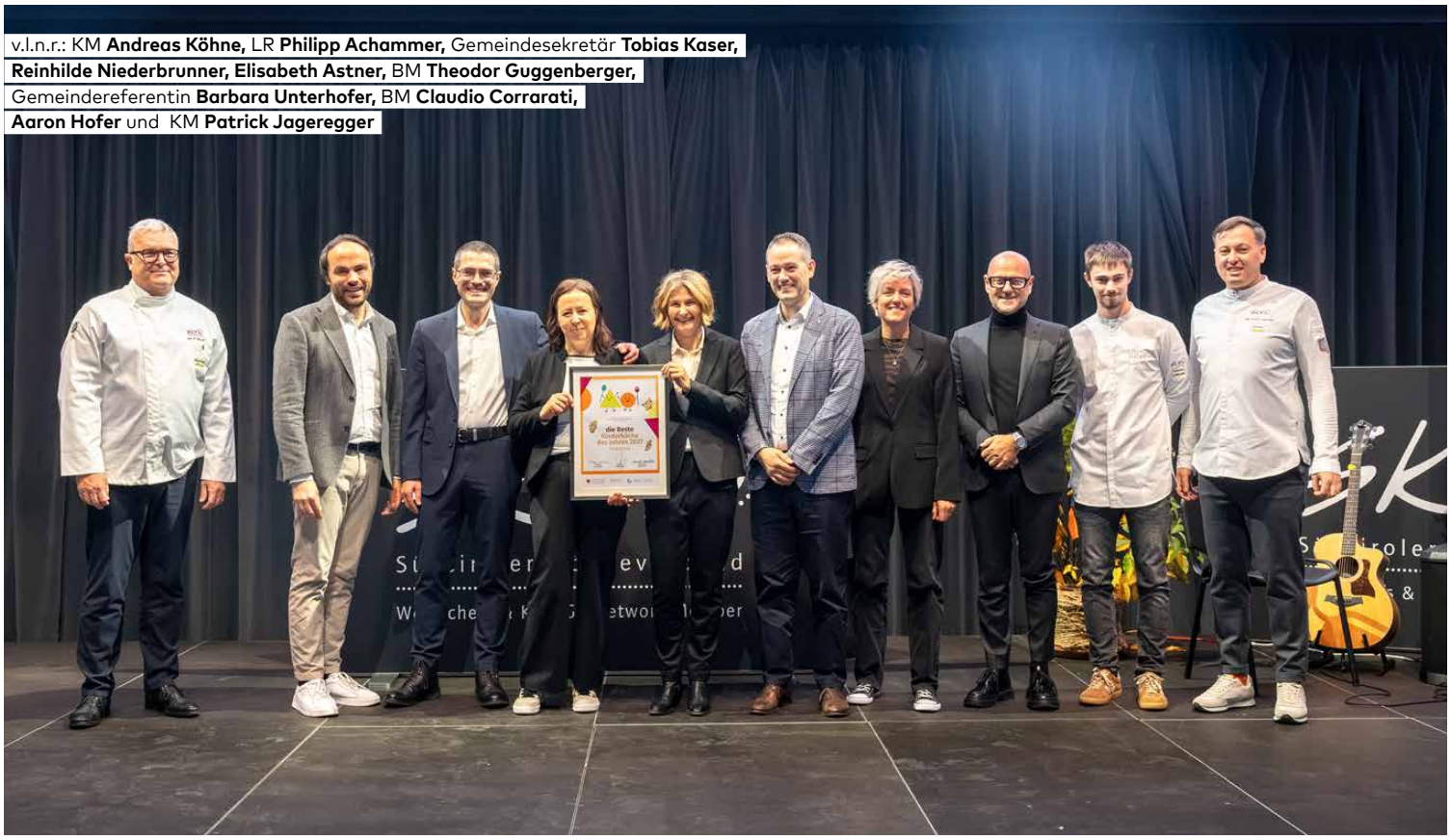
Welche Chancen entstehen für unsere Küchen?

Für die professionelle Gastronomie eröffnet diese Entwicklung interessante Möglichkeiten. Heimischer Fisch mit nachvollziehbarer Herkunft kann eine wertvolle Ergänzung regional ausgerichteter Speisekarten darstellen. Gerade in der gehobenen Gastronomie gewinnen Transparenz, Produktgeschichte und die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern zunehmend an Bedeutung. Wer weiß, wo und unter welchen Bedingungen ein Fisch aufgezogen wurde, kann diese Informationen auch gegenüber seinen Gästen glaubwürdig vermitteln.
Dabei bietet die Vielfalt der zugelassenen Fischarten zahlreiche kulinarische Möglichkeiten – von klassisch zubereiteten Forellen und Saiblingen bis hin zu zeitgemäßen Interpretationen weniger verbreiteter Süßwasserfische. Allerdings gilt auch hier: Ein Qualitätszeichen ersetzt weder die sorgfältige Wareneingangskontrolle noch die fachgerechte Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung. Und über den Geschmack entscheidet letztlich weiterhin die Qualität des einzelnen Produktes – und das Können am Herd.

Ein wichtiger Schritt für die regionale Wertschöpfung

Waren es Ende Oktober noch vier Betriebe, die das neue Qualitätszeichen bereits nutzten, so dürften schon bald weitere Produzentinnen und Produzenten hinzukommen: viele haben ihr Interesse bereits bekundet.
Für Südtirols Köchinnen und Köche ist das eine erfreuliche Entwicklung. Denn eine lebendige regionale Küche braucht nicht nur kreative Ideen, sondern vor allem hochwertige Produkte.
Und vielleicht wird künftig neben Südtiroler Rindfleisch, Gemüse und Käse auch heimischer Fisch mit Qualitätszeichen ganz selbstverständlich auf den Speisekarten vertreten sein.
Die Voraussetzungen dafür sind geschaffen. Jetzt liegt es an uns Köchinnen und Köchen, dieses Potenzial aufzugreifen.

pj



v.l.n.r.: KM **Andreas Köhne,** LR **Philipp Achammer,** Gemeindesekretär **Tobias Kaser,** **Reinhilde Niederbrunner, Elisabeth Astner,** BM **Theodor Guggenberger,** Gemeindereferentin **Barbara Unterhofer,** BM **Claudio Corrarati,** **Aaron Hofer** und KM **Patrick Jageregger**

KINDERKÜCHE DES JAHRES 2027

Percha *holt sich den Titel*

Eine gemeinsame Initiative von Land Südtirol, Gemeindenverband und Südtiroler Köcheverband - SKV zeichnet vorbildliche Kindergartenverpflegung aus.

Gesunde Ernährung beginnt bei den Kleinsten. Was täglich in Südtirols Kindergartenküchen geleistet wird, verdient deshalb weit mehr Aufmerksamkeit und Anerkennung. Mit der Initiative „Kinderküche des Jahres Südtirol“ haben das Land Südtirol, der Südtiroler Gemeindenverband und der Südtiroler Köcheverband - SKV gemeinsam ein Projekt ins Leben gerufen, das genau hier ansetzt: Es macht Qualität sichtbar, würdigt fachliches Können und rückt jene Menschen in den Mittelpunkt, die tagtäglich mit Verantwortung und Leidenschaft für unsere Kinder kochen.

Die Initiative entstand auf Anregung und durch das maßgebliche Engagement von **Landesrat für Bildung Philipp Achammer,** dem die Qualität der Kindergartenverpflegung und die Wertschätzung der dort tätigen Köchinnen und Köche ein besonderes Anliegen sind.



Gold mit 97 von 100 Punkten

97 Punkte und eine verdiente Auszeichnung

Gold und den begehrten Titel **„Die Kinderküche des Jahres Südtirol 2027“** sicherte sich die Kindergartenküche der **Gemeinde Percha.** Mit hervorragenden **97 von 100 möglichen Punkten** erreichte sie die höchste Bewertung aller teilnehmenden Einrichtungen.

Im Mittelpunkt dieses Erfolges steht Köchin **Elisabeth Astner,** deren engagierte und qualitätsbewusste Arbeit maßgeblich zum ausgezeichneten Ergebnis beigetragen hat.

Die feierliche Verleihung der Urkunde erfolgte am **7. November 2026 im Rahmen der 55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV in der Messe Bozen.** Damit erhielt die Leistung der

Fotos: **FABIAN PUTZER**



Elisabeth Astner mit ihren beiden Söhnen

Kindergartenküche Percha eine besondere Bühne vor zahlreichen Vertreterinnen und Vertretern aus Gastronomie, Politik und Wirtschaft.

Qualität, die messbar und sichtbar wird

Die Bewertung erfolgte anhand eines eigens entwickelten Kriterienkataloges. Die fachliche Prüfung übernahmen **Küchenmeister Andreas Köhne und Ernährungsberaterin Dr. Ivonne Daurù.** Berücksichtigt wurden unter anderem die Qualität der Verpflegung, die Küchenorganisation sowie die räumlichen und organisatorischen Voraussetzungen vor Ort.
Die Ergebnisse wurden anschließend von einer erweiterten Kommission mit Vertreter:innen der drei Projektpartner beurteilt.
Auch weitere Kindergartenküchen überzeugten: Die Gemeinden Lana, Lüsen und Meran erreichten mit je 95 Punkten ebenfalls Gold. Silber ging an Sand in Taufers mit 90 Punkten und Bozen mit 85 Punkten. Bronze ging an die Kindergartenküchen der Gemeinden Algund, Mals und Schlanders.



Kommissionsvorsitzender KM **Andreas Köhne** mit Moderator **Thomas Vonmetz**

Mehr als eine Auszeichnung

Die Initiative soll nicht nur besondere Leistungen prämieren, sondern langfristig das Bewusstsein für die Bedeutung einer hochwertigen Gemeinschaftsverpflegung stärken. Denn gerade im Kindergarten werden wichtige Grundlagen für spätere Ernährungsgewohnheiten gelegt.
Zugleich ist die Auszeichnung ein sichtbares Zeichen der Wertschätzung gegenüber jenen Köchinnen und Köchen, deren Arbeit häufig im Hintergrund stattfindet, für das Wohlbefinden unserer Kinder jedoch von unschätzbarem Wert ist.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert der Gemeinde Percha und Köchin Elisabeth Astner herzlich zum Titel „Die Kinderküche des Jahres Südtirol 2027“ und bedankt sich bei allen teilnehmenden Einrichtungen sowie den Projektpartnern für die erfolgreiche Zusammenarbeit.

pj





Fotos: WORLDSKILLS ITALY

EUROSKILLS

Max Tauber
Der Beste von allen

Gold, „Best of Nation" und das Ticket zu den EuroSkills 2027:
Der Südtiroler Jungkoch schreibt in Turin seine eigene Erfolgsgeschichte.

911 Punkte. Gold in der Kategorie Kochen. Und die höchste Bewertung des gesamten Wettbewerbs. Was Max Tauber am 15. Oktober 2026 in Turin gelungen ist, geht weit über den Wettbewerbssieg hinaus. Der junge Koch vom Hotel Castel Fragsburg in Meran setzte sich bei den EuroSkills Qualifikationen nicht nur in seiner Disziplin durch, sondern wurde zusätzlich mit der höchsten Auszeichnung des Wettbewerbs geehrt: **„Best of Nation".** 145 junge Fachkräfte, 16 Berufsdisziplinen und zwei intensive Wettbewerbstage in der Inalpi Arena in Turin. Junge Talente aus unterschiedlichen Berufsfeldern stellten ihr Können unter Beweis, von der Gastronomie über das Handwerk bis hin zu technischen Berufen. Am Ende stand ein Südtiroler Koch ganz oben.

Mehr als eine Goldmedaille

Mit beeindruckenden 911 Punkten sicherte sich Max den ersten Platz in der Kategorie Kochen. Doch der



Max mit der Auszeichnung: Best of Nation



„Man darf nie vergessen wo man herkommt."



Goldmedaillengewinner **Andreas Baldauf** (1.v.r.) (Maurer) und **Max Tauber** (2.v.r.) mit der Delegation der Handelskammer und Handelskammer Generalsekretär **Alfred Aberer** (r.)



Die Trophäen und Medaillen

eigentliche Höhepunkt folgte mit der Verleihung des Titels „Best of Nation“. Diese besondere Auszeichnung geht an jene Person, die über sämtliche Wettbewerbsdisziplinen hinweg die höchste Punktezahl unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern eines Landes erreicht.
Max war damit nicht nur der beste Koch des Wettbewerbs, sondern der punktbeste Teilnehmer aller 145 jungen Fachkräfte der italienischen EuroSkills Qualifikation.
Ein Ergebnis, das für sich spricht. Denn auf diesem Niveau entscheiden nicht allein Kreativität und Geschmack. Gefragt sind ebenso handwerkliche Präzision, Produktkenntnis, Arbeitsorganisation, Konzentration und die Fähigkeit, auch unter enormem Zeitdruck konstant Höchstleistungen zu erbringen.

Vom Nachwuchstalent zum nationalen Sieger

Wer Max Taubers bisherigen Weg verfolgt hat, weiß: Dieser Erfolg kommt nicht von ungefähr.
Bereits bei „The Mountain Chef Unplugged“ auf der Schwemmalm machte er mit seinem Sieg auf sich aufmerksam. Beim Nachwuchswettbewerb „Let’s Cook It“ erreichte er gemeinsam mit Nina Blasbichler als Team „Nima“ den zweiten Platz.
Auch während seiner Ausbildung zeigte Max außergewöhnliches Engagement. Seine Lehrabschlussprüfung an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer schloss er mit der Gesamtnote 10 ab.
Talent, Ehrgeiz, Lernbereitschaft und der Wille, sich immer wieder neuen Herausforderungen zu stellen, prägen den bisherigen Berufsweg von Max. In Turin hat Max eindrucksvoll gezeigt, wohin diese Haltung führen kann.

Düsseldorf wartet, Europas Bühne ruft

Mit seinem Sieg bei der italienischen Qualifikation hat Max den nächsten großen Schritt geschafft: die Teilnahme an den EuroSkills 2027 in Düsseldorf. Vom 22. bis 26. September 2027 trifft er dort auf die besten jungen Fachkräfte Europas. Was in Südtirol mit Begeisterung für den Kochberuf und ersten Wettbewerbserfahrungen begann, führt ihn nun auf eine internationale Bühne.
Für den Südtiroler Köcheverband - SKV, der Max zur Qualifikation nach Turin entsandt hat, ist dieser Triumph ein besonderer Grund zur Freude. Er unterstreicht eindrucksvoll die Qualität der beruflichen Ausbildung und das Potenzial unseres kulinarischen Nachwuchses.
Gerade im 55. Jubiläumsjahr des SKV könnte die Botschaft kaum passender sein: Die Südtiroler Kochkunst hat nicht nur eine beeindruckende Geschichte. Sie hat auch eine vielversprechende Zukunft.
Und diese Zukunft trägt Namen wie Max Tauber.
Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert Max zu diesem außergewöhnlichen Erfolg und wünscht ihm für die bevorstehende Herausforderung auf europäischer Ebene viel Erfolg.

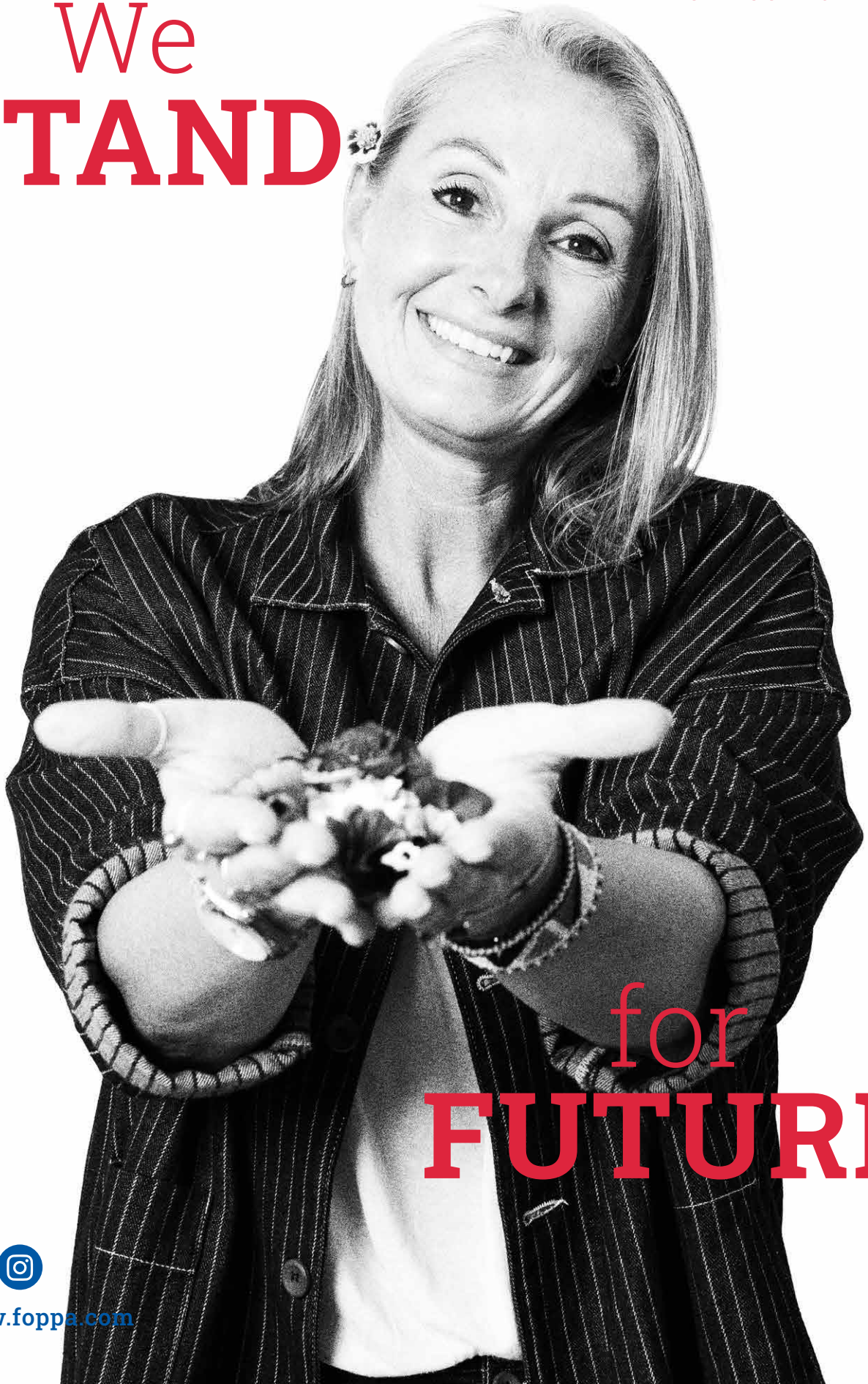
pj



foppa

TASTE SUPPORTER

We STAND for FUTURE



www.foppa.com



Dr. Hans Werner Wickertsheim
WIRTSCHAFTSPRÜFER – STEUERBERATER – REVISOR
Seniorpartner – Kanzlei CONTRACTA

Verjährung der Steuerperioden

Ein wichtiges Thema für alle Steuerpflichtigen ist der Zeitraum, über welchen das Steueramt die Möglichkeit hat, steuerliche Positionen zu überprüfen und zu beanstanden, Steuern nachzuverlangen und Strafen auszustellen. Die sogenannte **Verjährung** ist der Ablauf der Frist, nach welcher das Steueramt die Position nicht mehr beanstanden kann.

Die **Grundregel** ist einfach: Wird eine Steuererklärung abgegeben, haben die Behörden ab Anfang des darauffolgenden Jahres fünf Jahre Zeit, um die Steuerposition zu beanstanden (bis zum 31. Dezember). Falls keine Erklärung abgegeben wurde, sind es sieben Jahre. Hierzu eine tabellarische Übersicht:

Geschäftsjahr	Verjährung	
Steuererklärung für das Jahr	**Steuererklärung abgegeben**	**Steuererklärung nicht abgegeben**
2018	31.12.2024	31.12.2026
2019	31.12.2025	31.12.2027
2020	31.12.2026	31.12.2028
2021	31.12.2027	31.12.2029
2022	31.12.2028	31.12.2030
2023	31.12.2029	31.12.2031
2024	31.12.2030	31.12.2032
2025	31.12.2031	31.12.2033

Erklärung

Für das Steuerjahr 2020 wurde die Steuererklärung im November 2021 eingereicht. Das 5. darauffolgende Jahresende ist der 31.12.2026 - das Jahr 2020 verjährt also heuer zum Jahresende. Die Steuerjahre 2018 und 2019 sind hingegen grundsätzlich schon verjährt, außer es wurde keine Steuererklärung abgegeben. In diesem Fall verlängert sich die Frist um jeweils zwei Jahre.

Soweit die Grundregel. Davon gibt es aber, wie könnte es auch anders sein, **eine ganze Reihe von Ausnahmen und Abweichungen.** Die wichtigsten Ausnahmen sind:

- **ISA Wert über 8:** Betriebe und Freiberufler:innen mit einem Jahresumsatz unter 5,16Mio. €, welche den ISA-Überwachungsmechanismen unterliegen und dabei einen Wert von über 8 erzielen, können eine um 1 Jahr verkürzte Verjährungsfrist beanspruchen;
- Betriebe und Freiberufler:innen(gilt nicht für Ärzte), welche **alle Zahlungs- und Inkassovorgänge mit einem Betrag von über 500 Euro mittels nachverfolgbaren Zahlungsmitteln (also nicht in Bar)** abwickeln, und dies in der jeweiligen Steuererklärung bestätigen, können eine um zwei Jahre verkürzte Verjährungsfrist beanspruchen;
- Im Falle einer **Ergänzungsmeldung (dichiarazione integrativa),** welche jederzeit und bis zur Verjährung der jeweiligen Steuerperiode eingereicht werden kann, beginnt die Verjährungsfrist mit dem Tag der Abgabe, aber lediglich für die nachgemeldeten Tatbestände;
- Steuerpflichtige, welche dem **Vorab-Vergleich (CPB)** zugestimmt haben, unterliegen für bestimmte Jahre einer um ein Jahr verlängerten Verjährungsfrist, und, wenn diese Steuerpflichtigen zusätzlich den **„Condono"** beansprucht haben, ergibt sich für bestimmte Jahre gar eine um zwei Jahre verlängerte Verjährungsfrist.

Allgemein gilt

Als Stichtag für die Verjährung gilt jeweils das Jahresende, sprich der **31. Dezember,** wobei der Verfassungsgerichtshof geklärt hat, dass hier die **Abgabe des Feststellungsbescheides** (also die Übergabe desselben an den Gerichtsvollzieher bzw. an die Post) **durch die Finanzbehörde gilt.**

Nach Ablauf dieser Frist kann man also grundsätzlich die rein steuerlichen Unterlagen definitiv ablegen, Allerdings ist für bestimmte Bereiche eine **längere Aufbewahrung empfehlenswert** (z.B. sollten Unterlagen und Einzahlungen in die **Rentenkasse** bis zur Pensionierung aufbewahrt werden) bzw. **erforderlich** (z.B. sind Inventarbücher und **Gesellschaftsbücher,** bis zehn Jahre nach Auflösung des Betriebes aufzubewahren).

Grundsätzlich empfehlen wir, sämtliche Unterlagen für zehn Jahre aufzubewahren.

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

CONTRACTA® Ihr professioneller Partner für eine 360°-Beratung Ihres Betriebes!



Fotos: SKV-ARCHIV

Erstes Schaukochen in der **Rotisserie Andrea** in den 1960er Jahren

55 JAHRE SKV | TEIL 2

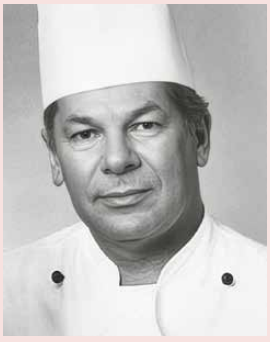
Menschen, *die Geschichte schrieben*

Andreas Hellrigl – Vom Hirtenbuben zum Koch des Jahres in Amerika

Er wuchs in ärmsten Verhältnissen im Münstertal auf, erkochte sich in Meran internationale Anerkennung und eroberte schließlich die New Yorker Spitzengastronomie: Andreas Hellrigl (1932–1993) war nicht nur Gründungspräsident des SKV, sondern ein Wegbereiter der modernen Südtiroler Küche.

Manchmal beginnt eine außergewöhnliche Karriere mit einem denkbar einfachen Wunsch: nie wieder Hunger leiden zu müssen. Als Andreas Hellrigl 1932 in Taufers im Münstertal geboren wird, deutet wenig darauf hin, dass sein Name einmal weit über Südtirol hinaus bekannt sein würde. Er wächst in großer Armut auf, arbeitet bereits als Kind als Knecht und später als Hirte. Die Tage beginnen früh, die Arbeit ist hart, Hunger ein ständiger Begleiter.

Seine Mutter Johanna soll ihm damals einen Rat mitgegeben haben, der sein Leben verändern sollte: Koch zu werden, dann hätte er es warm und immer etwas zu essen. Aus diesem bescheidenen Wunsch entwickelte sich eine Leidenschaft, die ihn Jahrzehnte später bis an die Spitze der internationalen Gastronomie führte.



Andreas Hellrigl

Lehrjahre, die alles veränderten

1948 beginnt Hellrigl im Alter von 16 Jahren seine Kochlehre im schweizerischen Olten. Es folgen Wanderjahre, die ihn in renommierte Häuser führen, beispielsweise nach Rom und nach München. Besonders prägend war seine Zeit im Hotel Vier Jahreszeiten in München, wo er 1952 und 1953 unter dem bedeutenden Küchenmeister Alfred Walterspiel arbeitete.

Früh entwickelt Hellrigel er ein ausgeprägtes Verständnis für Qualität, Präsentation und Gastlichkeit. Seine Gerichte sollen nicht nur schmecken, sondern auch

Andreas Hellrigl

Wichtige Lebensstationen

1932	Geboren in Taufers im Münstertal
1948	Beginn der Kochlehre in der Schweiz
1952/53	Ausbildung bei Alfred Walterspiel in München
1954	Küchenchef im Hotel Mirabella in Meran
1959	**Eröffnung der Rotisserie Andrea in Meran**
1965	**Auszeichnung mit einem Michelin-Stern**
1967	Eröffnung des Restaurants Andrea in Meran
1969	Staatsbankett für Königin Elisabeth II und Prinz Philip in Innsbruck
1970	Veröffentlichung des Kochbuches „Südtiroler Küche“
1971	**Gründungspräsident des SKV**
1979	Eröffnung der Villa Mozart in Meran
1986	**Eröffnung des Restaurants Palio in New York**
1988	Auszeichnung als Koch des Jahres in den USA
1993	Tod in den Vereinigten Staaten

durch ihre Gestaltung und ihren Charakter überzeugen. Mit gerade einmal 22 Jahren, im Jahr 1954, übernimmt Hellrigl dann die Position des Küchenchefs im Hotel Mirabella in Meran.

Meran wird zur kulinarischen Bühne

1959 wagt Hellrigl den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnet in Meran die Rotisserie Andrea. Sechs Jahre später, 1965, wird seine Küche mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – dem zweiten, der bis dahin in Südtirol vergeben wurde.
1967 folgt sein zweites Restaurant, das Andrea. Es entwickelt sich zu einer gastronomischen Adresse von internationalem Ruf. Hellrigl verbindet die klassische französisch geprägte Spitzenküche mit mediterranen Einflüssen und Produkten seiner Heimat.
Dass sein Können auch außerhalb der Restaurantküche gefragt ist, zeigt ein außergewöhnlicher Auftrag: 1969 leitet er in der Innsbrucker Hofburg das österreichische Staatsbankett zu Ehren von Königin Elisabeth II. und Prinz Philip.

Ein Koch, der seiner Zeit voraus war

Hellrigl verstand es, Südtiroler Produkte und traditionelle Gerichte neu zu interpretieren, lange bevor Regionalität zu einem zentralen Begriff der modernen Gastronomie wurde.
Zeitzeuge und Spitzenkoch Hansi Baumgartner erinnerte sich später besonders an Hellrigls Ideenreichtum und die außergewöhnliche Art, seine Gerichte zu präsentieren. Kalbszüngerl mit Knödelsalat, Kaninchenrücken mit Spinat und Blauschimmel-Vinaigrette oder Lammrücken in einer leuchtend grünen Kräuterkruste: Solche Kombinationen waren in den 1960er- und 1970er-Jahren alles andere als selbstverständlich.
1970 veröffentlichte Hellrigl sein Kochbuch „Südtiroler Küche“, das auch ins Italienische übersetzt wurde. Damit trug er dazu bei, die Küche seiner Heimat einem größeren Publikum näherzubringen.

Fortsetzung auf Seite 19

v.l.n.r. **Andreas Hellrigl, Hans Palfrader, Leo Lampacher, Peter Tappeiner, Meinhard Walder, Adolf Egger**



Schiefer

SIE UND WIR

Auf einer Wellenlänge.

Qualität liegt uns am Herzen – und im Blut.
Wir produzieren ganzjährig zuverlässig frisch
verarbeitete **Saiblinge, Forellen** und **Lachsforellen**
sowie geräucherte Spezialitäten.

www.fischzucht.it



Entdecken Sie unser Sortiment bei

WÖRNDLE Inter SERVICE GranChef PREMIUM FOOD

Gualtiero **Marchesi** liest dem Südtiroler **Andreas Hellrigl** (l.) das Rezept für das „Europäische Tellergericht" von **Alfons Schuhbeck** (ganz rechts im Bild) vor, der damals als aufstrebender deutscher Kochstar galt. 1985



Foto: **SKV-ARCHIV**

Sein Engagement ging über die eigene Küche hinaus

Trotz seiner beruflichen Erfolge verlor Hellrigl den Blick für seinen Berufsstand nicht.
Als sich Ende der 1960er-Jahre engagierte Südtiroler Köche regelmäßig zu einem Stammtisch in Untermais trafen und die Idee eines eigenen Verbandes entstand, übernahm er die Initiative. Er führte Gespräche, bereitete die notwendigen Schritte vor und lud schließlich zur Gründungsversammlung.
Am 2. März 1971 wurde in seinem Restaurant Andrea der Südtiroler Köcheverband gegründet. Hellrigl wurde dessen erster Präsident.
Für ihn gehörten die Förderung der Kochkunst, fachliche Weiterbildung und die gegenseitige Unterstützung unter Berufskollegen zusammen. Damit prägte er nicht nur eine neue gastronomische Richtung, sondern legte auch einen Grundstein für die Entwicklung des Berufsstandes in Südtirol.

Von Meran nach Manhattan

Mit der Eröffnung des Luxushotels Villa Mozart in Meran im Jahr 1979 verwirklicht Hellrigl eine gastronomische Vision: Hier verbindet er exklusive Gastlichkeit mit seiner unverwechselbaren Küche.
Doch sein Weg führt noch weiter. 1986 wagt er den Schritt über den Atlantik und eröffnet das Restaurant Palio in Manhattan, New York. Was für den einstigen Hirtenbuben aus dem Münstertal kaum vorstellbar gewesen sein dürfte, wird Wirklichkeit: Seine Kochkunst findet auch in einer der anspruchsvollsten Gastronomiemetropolen der Welt Anerkennung.
1988 wird Andreas Hellrigl in den Vereinigten Staaten zum Koch des Jahres gekürt. Begonnen hat die Karriere des Ausnahmekochs in einem kleinen Südtiroler Bergdorf, beendet wurde sie 1993 in den USA, wo Hellrigl bis zum Ende seines Lebens kochte.

Was von Andreas Hellrigl bleibt

Andreas Hellrigl hat bewiesen, dass Herkunft keine Grenze sein muss. Er war ein Koch, der die Tradition seiner Heimat kannte, sich zugleich aber von der internationalen Gastronomie inspirieren ließ und daraus eine eigene kulinarische Handschrift entwickelte.
Sein Vermächtnis reicht deshalb weit über Michelin-Sterne, Auszeichnungen und berühmte Gäste hinaus. Er zeigte, dass Südtiroler Küche selbstbewusst, eigenständig und international sein kann. Und er verstand, dass ein starker Berufsstand Menschen braucht, die ihr Wissen teilen und gemeinsam etwas bewegen wollen.
55 Jahre nach der Gründung des SKV sind diese Gedanken aktueller denn je.
Andreas Hellrigl hat nicht nur gezeigt, wie weit ein Südtiroler Koch kommen kann. Er hat auch dazu beigetragen, dass andere diesen Weg überhaupt gehen konnten.

pj

ungerer
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



Fotos: **FABIAN PUTZER**

55 JAHRE LEIDENSCHAFT

Ein Abend *voller Emotionen*

Die 55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV wurde zu einem besonderen Fest der Gemeinschaft, der Wertschätzung und der Zukunft unseres Berufsstandes.

Es gibt Abende, die mehr sind als eine Veranstaltung. Abende, an denen Menschen zusammenkommen, Erinnerungen lebendig werden, Leistungen gewürdigt und neue Perspektiven eröffnet werden. Die **55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV** am 7. November 2026 im H1 der Messe Bozen war genau ein solcher Abend.

Unter dem Motto **„Aus Leidenschaft Neues schaffen“** feierte der Verband nicht nur 55 Jahre Geschichte, sondern vor allem jene Menschen, die diese Geschichte geschrieben haben und sie Tag für Tag weiterschreiben. Ein festlicher Galaabend, der eindrucksvoll zeigte, was den SKV seit seiner Gründung im Jahr 1971 auszeichnet: Leidenschaft für die Kochkunst, Zusammenhalt und die Überzeugung, dass die Zukunft unseres Berufsstandes gemeinsam gestaltet werden muss.



KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

Ein Abend, der Menschen verbindet

Bereits beim Stehempfang wurde spürbar, was die Mitgliederversammlung seit Jahrzehnten so besonders macht: das Wiedersehen mit langjährigen Wegbegleiterinnen und -begleitern,



Ein Verband ist immer nur so stark wie die Menschen, die ihn tragen.



Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

herzliche Begegnungen zwischen Generationen und die Freude, Teil einer starken Gemeinschaft zu sein.
Zahlreiche Mitglieder, Partner und Ehrengäste folgten der Einladung nach Bozen. Unter ihnen befanden sich Tourismuslandesrat Luis Walcher, Bildungslandesrat Philipp Achammer sowie weitere Vertreterinnen und Vertreter aus Politik und Wirtschaft. Durch das abwechslungsreiche Abendprogramm führte Moderator Thomas Vonmetz, der die unterschiedlichen Programmpunkte, Gespräche und Ehrungen miteinander verband.
Im Mittelpunkt stand dabei eine klare Botschaft: 55 Jahre SKV sind nicht allein ein Anlass, auf Erreichtes zurückzublicken. Sie sind vor allem eine Verpflichtung, die Zukunft der Südtiroler Kochkunst weiterhin aktiv mitzugestalten.



Judith Rainer,
HGV-Vizepräsidentin

Neue Wege denken – spannende Einblicke in Almiro

Wie eng die Zukunft der Kulinarik mit Innovation und neuen Formen der Lebensmittelproduktion verbunden ist, zeigte die Präsentation des Projekts Almiro.
Mit ihrer Präsentation „Almiro – Der Garten Eden“ gaben Alexander und Roman spannende Einblicke in das Konzept der Aquaponik, bei dem Fischzucht und Pflanzenanbau in einem gemeinsamen Wasserkreislauf verbunden werden.
In der anschließenden Gesprächsrunde wurden die Möglichkeiten dieser ressourcenschonenden Produktionsweise vertieft und neue Perspektiven für die Gastronomie aufgezeigt.
Der Programmpunkt machte deutlich, dass die Zukunft unserer Kochkunst bereits bei der Erzeugung unserer Lebensmittel beginnt. Innovative Konzepte wie Aquaponik zeigen, wie sich moderne Technologien, Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen miteinander verbinden lassen.
Damit griff die Präsentation einen zentralen Gedanken des Veranstaltungsmottos

Fortsetzung auf Seite 23



v.l.n.r.: Moderator **Thomas Vonmetz** mit **Alexander Springeth** und **Roman Rottensteiner**

Steinbutt und Seezunge von Neptura

Die Ansprüche an den Fischbezug in der alpinen Spitzengastronomie steigen stetig.

Mit der neuen Premiummarke „Neptura“ von Stolt Sea Farm bringt De Nardo dank einer 15-jährigen Partnerschaft Steinbutt und Seezungen in kompromissloser Qualität nach Südtirol, die neue Maßstäbe in puncto Frische und Nachhaltigkeit setzen.
Stolt Sea Farm blickt auf eine über 50-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Mit hochmodernen, umweltschonenden Landanlagen an den Atlantikküsten Spaniens und Portugals gilt das Unternehmen als Pionier der nachhaltigen Aquakultur. Mit Neptura etabliert es das Konzept der Haute Aquaculture, dass sich gezielt an die Top-Gastronomie richtet.

Präzision und Geschmack

Der Steinbutt von Neptura wächst in hochmodernen, umweltschonenden Landanlagen entlang der Atlantikküste auf. Durch die kontrollierten Bedingungen ist das Fleisch außergewöhnlich weiß, fest und kompakt. Der Geschmack



ist reich und ausgewogen – ideal für anspruchsvolle Gourmet-Kreationen, sei es sanft gegart, scharf angebraten oder im Aromenmantel. Ein großer Pluspunkt für die Effizienz in der Vorbereitung: Die Grätenstruktur ist markant und gut sichtbar, was das Filetieren in der Restaurantküche erheblich erleichtert.
Die Seezunge hingegen besticht durch ihre sprichwörtliche Zartheit. Trotz ihrer feinen Struktur behält sie beim Garen eine exzellente Bindung. Ihr edles, dezentes Aroma macht sie zum vielseitigen Hauptdarsteller – sowohl für die klassische Cucina Marinara als auch für moderne, alpin-mediterrane Crossover-Gerichte.

Nachhaltigkeit im Fokus

Da Wildfang-Bestände weltweit unter Druck stehen, bietet Neptura mit der ASC, dem weltweit führenden Siegel für ökologisch nachhaltige und sozial verantwortungsvolle Aquakultur, und GlobalGAP Zertifizierung eine zukunftsweisende Alternative – für höchste Qualität und lückenlose Ganzjahresverfügbarkeit.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie dazu einfach Ihren zuständigen Verkaufsberater.

De Nardo®

Tel. 0472 83 57 01
E-Mail: info@denardo.it





Übergabe der Urkunde zum Ausbilder des Jahres an KM **Egon Heiss**



v.l.n.r.: KM **Andreas Köhne,** KM **Egon Heiss,** LR **Luis Walcher,** **Aaron Hofer,** KM **Patrick Jageregger**



Tobias Grünberger, Hauptspeise



Philip Hafner bereitete die warme Vospeise zu



Aaron Hofer beim anrichten der kalten Vorspeise



SJK erstmals vorgestellt

auf: **„Aus Leidenschaft Neues schaffen“** bedeutet auch, Bestehendes zu hinterfragen, neue Ideen zuzulassen und offen für Veränderungen zu bleiben.

Die Zukunft gehört den Jungen

Wie lebendig diese Gemeinschaft ist, zeigte sich besonders beim Auftritt der Südtiroler Jungköche - SJK. Die junge Generation erhielt eine eigene Bühne, um sich und ihre Ziele vorzustellen. Ein wichtiges Zeichen, denn die Zukunft des SKV soll nicht nur für junge Menschen gestaltet werden, sondern gemeinsam mit ihnen.
Die Förderung des Nachwuchses zählt seit jeher zu den zentralen Aufgaben des Verbandes. Mit den Südtiroler Jungköchen - SJK erhält diese Arbeit eine zusätzliche Dynamik und eine neue Plattform für Austausch, Ideen und gemeinsame Projekte.

Wenn Leistung die verdiente Bühne bekommt

Zu den emotionalsten Momenten des Galaabends gehörten die Ehrungen. Junge Menschen, die mit Ehrgeiz, Talent und außergewöhnlichem Einsatz überzeugen, standen ebenso im Mittelpunkt wie jene Persönlichkeiten und Betriebe, die sie auf ihrem beruflichen Weg begleiten. Mit der Auszeichnung **„The Best Young Chefs“** würdigte der SKV die besten Kochlehrlinge des Jahres 2026. Die persönlichen Vorstellungen und kurzen Gespräche machten deutlich, wie viel Begeisterung, Zielstrebigkeit und Können in unserem kulinarischen Nachwuchs stecken.
Gleichzeitig rückte der Verband die Bedeutung einer hochwertigen Ausbildung in den Mittelpunkt. Als Ausbildner des Jahres 2026 wurde KM Egon Heiss ausgezeichnet, während das Hotel Castel Fragsburg in Meran die Auszeichnung Ausbildungsbetrieb des Jahres 2026 erhielt. Beide Ehrungen unterstreichen, wie entscheidend engagierte Ausbildner und verantwortungsbewusste Betriebe für die Förderung junger Talente und die Zukunft unseres Berufsstandes sind.

Vier Gänge, vier kulinarische Höhepunkte

Dass bei einer Mitgliederversammlung der Südtiroler Köchinnen und Köche die Kulinarik die Hauptrolle spielte, versteht sich beinahe von selbst. Das Galadinner war in diesem Jahr mehr als festliche Begleitung.
Ein eigens konzipiertes Vier-Gänge-Menü wurde har-

Fortsetzung auf Seite 25



Das Galadinner war indiesem Jahr mehr als festliche Begleitung.

Fotos: **FABIAN PUTZER**

Was braucht die Profiküche? RIEPER möchte es von Ihnen wissen

Gute Produkte entstehen dort, wo sie täglich zum Einsatz kommen. Deshalb fragt RIEPER jene, die es am besten wissen: Sie und Ihre Erfahrung in der Küche.

Mehl ist nicht gleich Mehl. Je nach Einsatz zählen unterschiedliche Eigenschaften: Verarbeitung, Geschmack, Wasseraufnahme, Teigstabilität oder Reifezeit. Doch worauf kommt es in Ihrer Küche wirklich an? Welche Produkte und Gebindegrößen nutzen Sie, womit sind Sie zufrieden, und was fehlt Ihnen bisher im Angebot? Genau das möchte RIEPER herausfinden.

Qualität entsteht im Austausch

Seit 2018 ist die Mühle RIEPER Zwei-Sterne-Partner des Südtiroler Köcheverbands (SKV). Beide verbindet der Anspruch an Qualität und handwerkliches Können. Ein wichtiger Bestandteil der Partnerschaft ist der direkte Austausch mit den Profis. Denn wer täglich mit Mehl arbeitet, kennt die Anforderungen, Herausforderungen und Wünsche aus erster Hand. „Wir möchten unser Angebot stetig weiterentwickeln und wissen, ob unsere Produkte den tatsächlichen Anforderungen in der Profiküche entsprechen. Deshalb ist uns wichtig, die Erfahrungen und Wünsche der Köchinnen und Köche direkt einzubeziehen“, sagt Katrin Rieper, Geschäftsleitung bei RIEPER.



Foto: ADOBESTOCK

Ihre Küche. Ihre Erfahrung. Ihre Meinung zählt.

Welche Eigenschaften sind Ihnen bei Mehl wichtig? Was erleichtert Ihnen die Arbeit? Und wo wünschen Sie sich mehr von RIEPER?
Machen Sie mit und gestalten Sie mit! Scannen Sie einfach den QR-Code und nehmen Sie an der kurzen Umfrage teil, sie dauert etwa 5 Minuten. Ihre Rückmeldung hilft RIEPER, das Angebot gezielt an den Bedürfnissen der Profiküche auszurichten.
Denn wer könnte besser sagen, was eine Profiküche braucht, als Sie?

Jetzt abscannen und mitmachen!





Auch zahlreiche Ehrengäste sind zur 55. Mitgliederversammlung erschienen.

monisch in den Ablauf des Bühnenprogramms eingebunden. Zwischen den Gesprächen, Ehrungen und emotionalen Momenten wurden die einzelnen Gänge serviert und machten den Abend zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis.
Dafür möchten wir uns bei den Köchen Philip Hafner, Tobias Grünberger und Thomas Kostner sowie dem Team der SJK bedanken, die gemeinsam mit dem Küchenteam für die kulinarischen Köstlichkeiten verantwortlich waren.

Ein starkes Netzwerk – ein gemeinsamer Weg

Ein Verband ist immer nur so stark wie die Menschen, die ihn tragen. Deshalb gilt ein besonderer Dank auch den zahlreichen Partnern und Unterstützern des SKV. Sie ermöglichen Projekte, fördern den Nachwuchs, begleiten Veranstaltungen und tragen wesentlich dazu bei, dass der Verband seine vielfältigen Aufgaben erfüllen kann.
Das gemeinsame Partnerfoto auf der Bühne stand sinnbildlich für dieses Netzwerk aus Vertrauen, Zusammenarbeit und gegenseitiger Wertschätzung.

Aus Leidenschaft Neues schaffen

Was vor 55 Jahren mit der Vision engagierter Köche begann, ist heute eine lebendige Gemeinschaft mit einer starken Identität und großen Zukunftsperspektiven.
Die 55. Mitgliederversammlung war damit nicht nur ein Rückblick auf die Geschichte des Verbandes. Sie war eine Hommage an die Menschen, die den SKV geprägt haben,



Thomas Nussbaumer, Präsident des Schweizer Kochverbandes im Austausch mit KM **Andreas Köhne** (r.)

Fotos: **FABIAN PUTZER**

eine Würdigung jener, die heute Verantwortung übernehmen, und ein klares Bekenntnis zur nächsten Generation.
55 Jahre SKV bedeuten 55 Jahre Leidenschaft, Einsatz und Zusammenhalt. Doch die wichtigste Erkenntnis dieses Abends richtet sich nicht in die Vergangenheit, sondern nach vorne.
Denn die Zukunft unserer Kochkunst entsteht nicht von allein. Sie entsteht durch Menschen, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, Wissen zu teilen, Talente zu fördern und gemeinsam neue Wege zu gehen.
Gestern. Heute. Morgen.

WIR SIND SKV!

pj

Besondere Momente und schöne Erinnerungen – festgehalten in unserer SKV-Fotogalerie.
www.skv.org



Das gemeinsame Partnerfoto auf der Bühne stand sinnbildlich für dieses Netzwerk aus Vertrauen, Zusammenarbeitund gegenseitiger Wertschätzung.



v.l.n.r.: LR **Philipp Achammer, Karl Telser, Peter Prieth, Thomas A. Ebenkofler, Niklas Innerhofer, Adrian Ungerer, Sophie Schweigl, Simon Thaler, Max Tauber,** KM **Tobias Zanotto,** KM **Patrick Jageregger** und **Aaron Hofer**

BEST YOUNG CHEFS 2026

Sechs Talente, *sechs Erfolgsgeschichten*

Der Südtiroler Köcheverband - SKV zeichnet die sechs besten Kochlehrlinge Südtirols für ihre herausragenden Leistungen bei den Lehrabschlussprüfungen aus.

Hinter einer hervorragenden Prüfungsleistung stehen unzählige Stunden des Lernens, Übens und Ausprobierens. Es braucht handwerkliches Können, Fachwissen, Disziplin und vor allem eines: echte Begeisterung für den Kochberuf.
Sechs junge Nachwuchstalente haben all das eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Im Rahmen der 55. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV am 7. November 2026 im H1 der Messe Bozen wurden sie für ihre herausragenden Leistungen bei den Lehrabschlussprüfungen mit der Auszeichnung „The Best Young Chefs 2026“ geehrt.
Drei der ausgezeichneten Nachwuchskräfte absolvierten ihre schulische Ausbildung am BBZ Emma Hellenstainer in Brixen, drei weitere an der LBS Savoy in Meran. Gemeinsam stehen sie stellvertretend für eine neue Generation von Köchinnen und Köchen, die mit Können,



Übergabe des Kristallpokals durch LR **Philipp Achammer**



Moderator **Thomas Vonmetz** im Gespräch mit **Max Tauber**

Fotos: **FABIAN PUTZER**

Die besten Südtiroler Kochlehrlinge des Schuljahres 2025/26



Max Tauber
aus Brixen
Lehrbetrieb:
Hotel Castel Fragsburg, Meran



Sophie Schweigl
aus Olang
Lehrbetrieb:
Hotel Alpen Tesitin, Welsberg/Taisten



Simon Thaler
aus Brixen
Lehrbetrieb:
Restaurant Brix 01, Brixen



Adrian Ungerer
aus Proveis
Lehrbetrieb:
Hotel Alpenhof, Ulten



Niklas Innerhofer
aus Riffian
Lehrbetrieb:
Restaurant Schlosswirt FORST, Algund



Thomas Anton Ebenkofler
aus Lana
Lehrbetrieb:
Restaurant miil, Tscherms

Ehrgeiz und Leidenschaft die Zukunft der Südtiroler Gastronomie mitgestalten.

Große Bühne für außergewöhnliche Leistungen

Vor zahlreichen Mitgliedern, Ehrengästen , Vertreterinnen und Vertretern der Südtiroler Gastronomie durften die sechs jungen Talente ihre verdiente Auszeichnung durch Landesrat Philipp Achammer entgegennehmen. Die feierliche Ehrung gehörte zu den besonderen Momenten des Galaabends. Denn wer bereits am Beginn seiner beruflichen Laufbahn mit hervorragenden Leistungen überzeugt, verdient Anerkennung und Wertschätzung.
Dabei geht es um weit mehr als ausgezeichnete Prüfungsnoten. Die Leistungen der jungen Köchinnen und Köche spiegeln auch ihre persönliche Entwicklung, ihre Einsatzbereitschaft und ihren Willen wider, sich fachlich und menschlich weiterzuentwickeln.

Ausbildung ist Teamarbeit

Hinter jedem erfolgreichen Lehrling stehen auch Menschen, die fördern, begleiten und ihr Wissen weitergeben. Engagierte Ausbildnerinnen und Ausbildner, verantwortungsbewusste Ausbildungsbetriebe sowie die Lehrpersonen unserer Berufsschulen leisten einen unverzichtbaren Beitrag zur Entwicklung qualifizierter Nachwuchskräfte.
Die Auszeichnung der besten Lehrlinge ist deshalb zugleich eine Anerkennung für die Bedeutung einer hochwertigen dualen Ausbildung und für die enge Zusammenarbeit zwischen Schule und Betrieb.

Die Zukunft unserer Kochkunst

Mit der Ehrung **„The Best Young Chefs“** möchte der SKV herausragende Leistungen sichtbar machen und junge Menschen darin bestärken, ihren eingeschlagenen Berufsweg mit Begeisterung weiterzugehen.
Die sechs ausgezeichneten Talente haben bereits einen wichtigen Grundstein für ihre berufliche Zukunft gelegt. Welche Wege sie künftig einschlagen werden, bleibt offen. Die Möglichkeiten unseres Berufs sind vielfältig – und genau darin liegt seine besondere Faszination.
Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert den sechs ausgezeichneten Nachwuchstalenten herzlich zu ihren hervorragenden Leistungen und wünscht ihnen weiterhin viel Erfolg, Neugier und Leidenschaft für die Kochkunst.

pj

hogast partner

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 präsentieren Ihnen den authentischen Reiz von Wildfleisch – eine Auswahl erlesener Spezialitäten, die den ganzen Reichtum der Aromen aus Wald und Jagdtradition in sich vereinen. Diese Produktlinie wurde speziell für die Anforderungen der Gastronomie entwickelt und setzt auf hochwertige Rohstoffe für die Kreation raffinierter Vorspeisen, charaktervoller Zwischengerichte und erlesener Hauptgerichte. Wildfleisch ist eine vielseitige Zutat für Köche, die es ermöglicht, die moderne Küche kreativ und mit einer persönlichen Note zu interpretieren.



Sitz in Riva del Garda: Via S.Andrea, 61 – Località Fangolino, 38066 Riva del Garda (TN) Tel. 0464 551487– info@pregis.it
Transitpunkt Bozen: Magazzini Generali di Bolzano - Allgemeines Lagerhaus Bozen - Via del Macello, 19, 39100 Bolzano (BZ)
www.pregis.it



Foto: PIXABAY

SKV ON TOUR
VERANSTALTUNG

SKV-BEZIRK SCHLERN

Eisstockschießen, *Geselligkeit und jede Menge Spaß!*

SKV-Bezirk Schlern lädt zum traditionellen Eisstockturnier nach Kastelruth.

Auch im neuen Jahr heißt es wieder: Eisstock in die Hand und ab aufs Eis! Der SKV-Bezirk Schlern organisiert sein beliebtes Eisstockturnier und lädt alle sportbegeisterten Köchinnen und Köche sowie deren Freundinnen und Freunde herzlich zur Teilnahme ein.
Neben dem sportlichen Ehrgeiz stehen vor allem die Geselligkeit, das kameradschaftliche Miteinander und die Freude am gemeinsamen Erlebnis im Mittelpunkt. Auf die Teilnehmenden warten ein unterhaltsamer Abend und attraktive Preise für alle. Der SKV-Bezirk Schlern freut sich auf zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer und einen geselligen, sportlichen Abend auf dem Eis!

Termin: Montag, 18. Januar 2027

Beginn: 21.45 Uhr

Ort: Eisplatz Telfen, Kastelruth

Anmeldung und Informationen:
Stephan Mahlknecht – Tel. 338 998 8494
Michael Gasser – Tel. 333 247 0390

Die **Haftung für Unfälle** oder **Verletzungen** liegt bei den teilnehmenden Personen.

red

Die Welt des guten Geschmacks!
SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS
T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

EIN STARKES MITEINANDER

55 Jahre SKV
Gemeinsam mehr bewegen

Der Südtiroler Köcheverband - SKV sagt seinen Partnerinnen und Partnern Danke.

Erfolg entsteht selten im Alleingang. Er wächst dort, wo Menschen und Unternehmen gemeinsame Werte teilen, einander vertrauen und mit Überzeugung an einer gemeinsamen Zukunft arbeiten.
Im 55. Jubiläumsjahr blickt der Südtiroler Köcheverband - SKV nicht nur mit Stolz auf seine Geschichte zurück, sondern vor allem mit großer Dankbarkeit auf jene Partner, die unsere Arbeit begleiten und unterstützen. Ob Nachwuchsförderung, Wettbewerbe, Weiterbildung, Fachveranstaltungen oder die Weiterentwicklung unserer Kochkultur – vieles von dem, was den SKV heute ausmacht, wird durch starke und verlässliche Partnerschaften ermöglicht.
Dabei geht es um mehr als finanzielle Unterstützung. Es geht um Vertrauen, gegenseitige Wertschätzung, fachlichen Austausch und die gemeinsame Überzeugung, dass Qualität, Handwerk und Leidenschaft auch in Zukunft ihren festen Platz in der Südtiroler Gastronomie haben müssen.
Unsere Partnerinnen und Partner sind Wegbegleiterinnen, Mitgestalter und ein wichtiger Teil unserer Gemeinschaft. Im Namen des gesamten Vorstandes und aller Mitglieder bedanken wir uns herzlich für die Treue, das entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Zusammenarbeit im Jahr 2026.
Wir freuen uns darauf, auch künftig gemeinsam Ideen zu verwirklichen, junge Talente zu fördern und unseren Berufsstand nachhaltig zu stärken.

55 Jahre Leidenschaft. 55 Jahre Gemeinschaft. Eine Zukunft, die wir gemeinsam gestalten.

Wir sind SKV!

red

WÖRNDLE Inter Service
NIEDERBACHER GASTROTEC Gemeinsam erfolgreich
_ambach You, your kitchen
SENONER
HYGAN innovative cleaning products
AROMICA GEWÜRZMANUFAKTUR
ALPS COFFEE HIGHEST QUALITY SCHREYÖGG 1890
Gastrofresh frisch, regional, erste Wahl fresco di prima scelta
enri giacomuzzi IT: HOTEL · RESTAURANT
VOG PRODUCTS
De Nardo
SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER
RIEPER
FieraMesse Bolzano Bozen
SÜDTIROL
SKV since 1971 Südtiroler Köcheverband Worldchefs & KochG5 Network Member



Foto: **HANNES NIEDERKOFLER**



Victoria Walder (Bildmitte) vom Speckeggele mit Team

HOTEL 2026

Vier Tage Leidenschaft, *Kochkunst und Begegnungen*

Das SKV-Wohnzimmer auf der 50. Fachmesse Hotel: Wo Spitzenköche, junge Talente und eine starke Gemeinschaft zusammenkamen.



v.l.n.r.: **Willi Told, Aaron Hofer, Nina Blasbichler, Gabriel Wanker** und **Daniela Wurzer**

Fotos: **SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**



Messepräsidentin **Greti Ladurner** und Messedirektor **Thomas Mur** überreichen die Urkunde für 50 Jahre Partner der Messe Hotel an den SKV

Vier Tage, zahlreiche kulinarische Handschriften und unzählige Begegnungen: Der Messeauftritt des Südtiroler Köcheverbandes - SKV auf der Fachmesse Hotel 2026 in Bozen zeigte einmal mehr, was unseren Berufsstand auszeichnet. Vom 19. bis 22. Oktober wurde das mittlerweile traditionelle **SKV-Wohnzimmer** zum lebendigen Treffpunkt für Köchinnen und Köche,



Markus Holzer vom Jora Mountain Dining mit Bruder **Alex Holzer**

Branchenpartner, Nachwuchstalente und Freunde der Südtiroler Kochkunst.
Und das in einem besonderen Jahr: Die Fachmesse Hotel feierte ihre 50. Ausgabe, während der SKV auf 55 Jahre Verbandsgeschichte blickt. Zwei Jubiläen, die für Beständigkeit stehen – aber vor allem für die Bereitschaft, sich immer wieder weiterzuentwickeln.

Acht kulinarische Handschriften, eine gemeinsame Leidenschaft

Im Mittelpunkt des SKV-Messeauftritts stand auch heuer das Live-Cooking. An jedem Messetag präsentierten unterschiedliche Küchenprofis ihre Ideen, Arbeitsweisen und kulinarischen Philosophien. Dabei wurde schnell deutlich: Südtirols Kochkunst lebt von ihrer Vielfalt.
Den Auftakt gestalteten am Montag **Markus Holzer vom Jora Mountain Dining** und **Viktoria Walder von Speckeggele,,** die mit ihren unterschiedlichen Zugängen zur Küche spannende Einblicke in zeitgemäßes Kochhandwerk ermöglichten.
Am Dienstag übernahmen das Team **der Lackner Stubn** und **Hannes Stuffer vom Hotel Madonna** die Kochstationen. Beide stehen für eigenständige kulinarische Handschriften und zeigten, wie sich fachliches Können und persönliche Kreativität miteinander verbinden lassen.
Der Mittwoch gehörte **Alex Lanthaler vom Hotel Bad Fallenbach** und den **Südtiroler Jungköchen - SJK.** Besonders der Auftritt der jungen Köchinnen und Köche setzte ein wichtiges Zeichen: Die nächste Generation möchte nicht nur zuschauen, sondern ihre Ideen einbringen, Verantwortung übernehmen und die Zukunft unseres Berufs aktiv mitgestalten.

Wenn die nächste Generation den Kochlöffel übernimmt

Einen besonderen Schlusspunkt setzte der Donnerstag. Unter dem Motto „Südtiroler Klassiker neu interpretiert“ präsentierten die **Schülerinnen und Schüler Stefanie, Jakob, Raphael und David** von der LBS Savoy ihre kulinarischen Ideen.
Für die jungen Talente bot der Messeauftritt eine wertvolle Gelegenheit, ihr Können außerhalb des gewohnten Schulalltags zu zeigen. Vor Fachpublikum zu kochen, Arbeitsabläufe zu erklären und die eigenen Kreationen zu präsentieren, verlangt nicht nur handwerkliche Sicherheit, sondern auch Selbstvertrauen und Begeisterung für den Beruf.
Gerade solche Erfahrungen sind für die Ausbildung von besonderem Wert. Sie machen sichtbar, welches Po-

Fortsetzung auf Seite 35

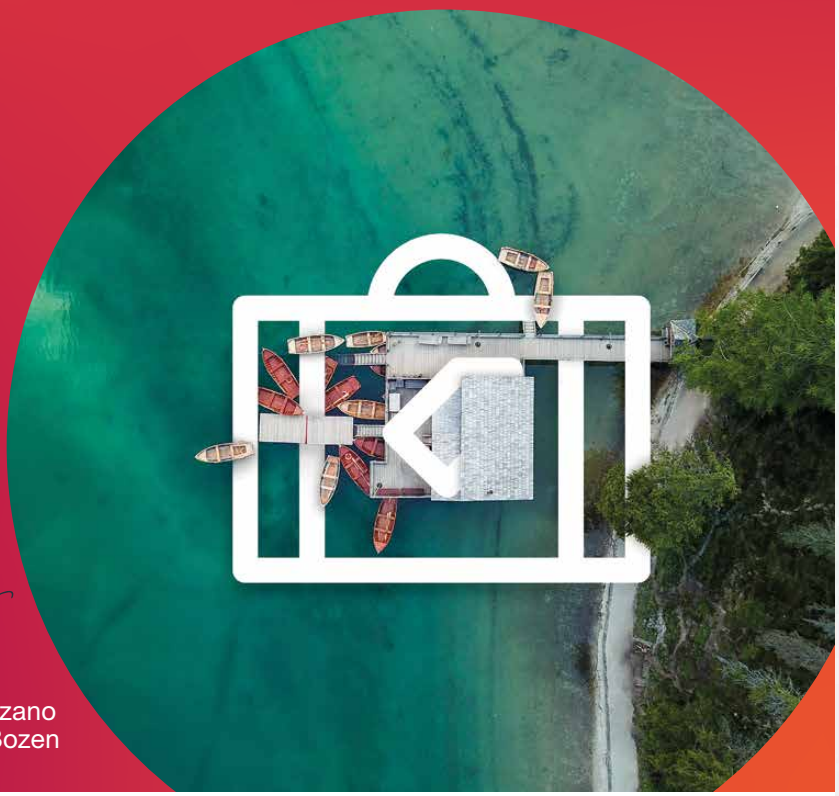
SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member
SÜDTIROL
Premiumpartner
WÖRNDLE Inter SERVICE
ambach You, your kitchen
NIEDERBACHER GASTROTEC
Gemeinsam erfolgreich
***Sterne Partner
SENONER
HYGAN Innovative cleaning products
AROMICA
ALPS COFFEE HIGHEST QUALITY SCHREYÖGG 1890
Gastrofresh
enri giacomuzzi IT-HOTEL-RESTAURANT
VOG PRODUCTS
De Nardo
**Sterne Partner
FORST
RIEPER
FieraMesse Bolzano Bozen

Hotel

Urkunde verliehen an

SKV Südtiroler Köcheverband
Associazione Cuochi Alto Adige

In ehrenvoller Anerkennung und tiefem Dank dafür, dass Sie die Fachmesse Hotel seit ihrer ersten Ausgabe begleiten und gemeinsam mit uns 50 Jahre Geschichte, Innovation und Leidenschaft für die Gastfreundschaft geschrieben haben.



50th EDITION

Greti Ladurner
Presidente Fiera Bolzano
Präsidentin Messe Bozen

FieraMesse
BolzanoBozen

fieramesse.com/hotel

Asiatisch angehauchtes
Rind mit Topinambur



Tatar vom Reh



tenzial in unserem Nachwuchs steckt, wenn junge Menschen die Möglichkeit erhalten, sich zu zeigen.

Seit der ersten Ausgabe mit dabei

Eine besondere Bedeutung erhielt der diesjährige Messeauftritt durch die **Würdigung des SKV als langjähriger Wegbegleiter der Fachmesse Hotel.** Der Südtiroler Köcheverband zählt zu den wenigen, die seit der ersten Ausgabe im Jahr 1977 dabei sind. Für diese außergewöhnliche Verbundenheit wurde der Verband von **Messepräsidentin Greti Ladurner und Messedirektor Thomas Mur** mit einer Ehrenurkunde ausgezeichnet. **Siehe nebenstehende Urkunde.** Eine Anerkennung, die uns mit Stolz erfüllt und zugleich zeigt, wie viel durch langjährige Partnerschaften, gegenseitiges Vertrauen und gemeinsames Engagement entstehen kann.

Mehr als eine Bühne für gutes Essen

Durch die vier Messetage führte Moderator Thomas Vonmetz, der die unterschiedlichen Programmpunkte begleitete und den Austausch zwischen den Kochenden und dem Messepublikum unterstützte.
Dabei lebt das SKV-Wohnzimmer nicht allein von dem, was auf den Tellern entsteht. Mindestens ebenso wertvoll sind die Gespräche zwischen den Live-Cooking-Einheiten, das Wiedersehen mit langjährigen Wegbegleiter:innen, der Austausch mit Partnern und die Begegnungen zwischen erfahrenen Küchenprofis und jungen Berufskolleginnen und -kollegen.
Gerade in einer Branche, die von Zeitdruck, Fachkräftemangel und ständig



Beuschel mit
Kartoffelespuma

neuen Herausforderungen geprägt ist, sind solche persönlichen Begegnungen wichtiger denn je. Sie stärken den Zusammenhalt und erinnern daran, dass unser Beruf mehr ist als die tägliche Arbeit am Herd.

Ein herzliches Dankeschön

Vier erfolgreiche Messetage sind niemals die Leistung Einzelner. Unser besonderer Dank gilt allen Gastköchinnen und Gastköchen, den Südtiroler Jungköchen - SJK, den Schülerinnen und Schülern der LBS Savoy, Moderator Thomas Vonmetz sowie allen Partnern, Unterstützern und Helfenden, die zum Gelingen unseres Messeauftritts beigetragen haben.
Ebenso danken wir den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern, die das SKV-Wohnzimmer auch in diesem Jahr zu einem Ort des persönlichen Austauschs gemacht haben.
Die Fachmesse Hotel 2026 hat einmal mehr gezeigt: Unsere Stärke liegt nicht allein in der Qualität unserer Küche, sondern vor allem in den Menschen, die mit Leidenschaft dahinterstehen.

pj

Eine Delegation von Ehrengästen
auf dem SKV-Messestand



Fotos: **SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV**



Einige Schüler:innen mit den Staatspräsidenten

Fotos: NATHALIE RAINER

TAG DER AUTONOMIE

Ein Staatsempfang, *den niemand so schnell vergessen wird*

Manche Tage beginnen mit Aufregung. Andere mit Nervosität. Und dann gibt es Tage, an denen man morgens aufsteht und weiß: Heute wird etwas ganz Besonderes passieren.

Anlässlich des Festakts zum Tag der Autonomie in Meran, durften die drei gastgewerblichen Berufsschulen **Landesberufsschule Savoy, Scuola professionale provinciale Cesare Ritz und Landeshotelfachschule Kaiserhof** am 5. September 2026 einen ganz besonderen Staatsempfang mitgestalten. Da war von Anfang an klar: Hier musste jeder Handgriff sitzen.

Vor dem Eintritt zum Mittagessen in den Kaiserhof warteten Staatspräsident **Sergio Mattarella** und Landeshauptmann **Arno Kompatscher** auf Bundespräsident **Alexander Van der Bellen.**



Perfektion beginnt lange vor dem ersten Gast

Tagelang wurde vorbereitet, geübt und perfektioniert. Tische wurden aufgestellt, wieder verschoben und noch einmal neu angeordnet. Stühle wurden ausgerichtet, Tischdecken gebügelt und Tische immer wieder neu eingedeckt.

Denn diesmal sollte nicht einfach ein Gast zufrieden sein. Diesmal kamen **Sergio Mattarella,** Präsident der Italienischen Republik, und **Alexander Van der Bellen,** Bundespräsident der Republik Österreich um den 80. Jahrestag des Pariser Vertrags zu Feiern und somit die Grundlage der Südtiroler Autonomie. Und sie kamen zum Essen.

Für diesen Anlass wurde ein ganz besonderes Menü kreiert: Das Menü schlug eine kulinarische Brücke zwischen Italien und Österreich – passend zu einem Tag, an dem Begegnung, Autonomie und das Miteinander eine zentrale Rolle spielten.



Staatspräsident **Mattarella** interessierte sich sehr für die Schule, durch die ihn Landeshauptmann **Arno Kompatscher** führte.

Während die Schülerinnen und Schüler noch an den letzten Details arbeiteten, wurden Türen verschlossen, Bereiche abgeriegelt und bewacht. Die Schülerinnen und Schüler durften sich nur noch in bestimmten Räumen auf-

Fotos: LPA-FABIO BRUCCULERI

halten. Plötzlich bekam selbst eine Tür, die sonst einfach nur eine Tür war, eine ganz neue Bedeutung.

Eine besondere Aufgabe im Kurhaus

Für die Schüler Maria und Patrick von der LHF Kaiserhof begann der besondere Tag im Kurhaus von Meran. In traditioneller Tracht durften sie zunächst die Verdienstorden und Verdienstdiplome bewachen.
Eine Aufgabe, die man wohl nicht jeden Tag in seinem Ausbildungsplan findet. Später wurden die Auszeichnungen dem Landeshauptmann übergeben, der damit die beiden Staatsmänner ehrte. Dann hieß es warten. Mit etwas Verspätung machten sich die Ehrengäste schließlich auf den Weg zur Landeshotelfachschule Kaiserhof, wo das Mittagessen stattfand.
Dort standen bereits die Schülerinnen und Schüler der LBS Savoy bereit, um die Ehrengäste, Delegationen und geladenen Gäste zu empfangen.

22 Gäste im Speisesaal, rund 100 weitere im Haus

Im Speisesaal der LHF Kaiserhof wurden 22 geladene Gäste von den Schülerinnen und Schülern zu Tisch gebeten. Weitere rund 100 Gäste nahmen im Restaurant und in der Gaststube Platz und wurden von der Scuola professionale provinciale Cesare Ritz bekocht und bedient.
Für die Schülerinnen und Schüler im Speisesaal begann damit der wohl ungewöhnlichste Service ihrer bisherigen Ausbildung. Die Aufregung war ihnen deutlich anzusehen. Besonders Giulia, die den Präsidenten der Republik Italien bedienen durfte, war so nervös und berührt, dass sie den Tränen nahe war.
Schließlich steht man nicht jeden Tag vor einem Staatspräsidenten und fragt sich dabei, ob der Teller wirklich gerade genug steht.

Sicherheitskontrollen für jeden Teller

Eine völlig neue Erfahrung für die Schülerinnen und Schüler waren die

Fortsetzung auf Seite 38

EDNA
LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

Alles fürs Silvesterbuffet



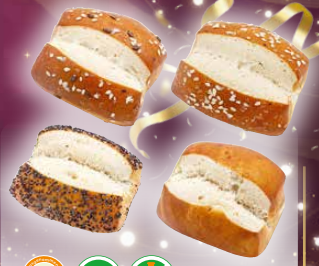


Art. 466*
Süße Genießer-Kiste, 3-fach
Gewicht: 50 g, 90 St./Kt.
vorgegart



Art. 2349*
SG-Dänisches Plundergebäck, 5-fach sortiert
Gewicht: 42 g, 120 St./Kt.
vorgegart

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



EDNA Service WELT
QUALITÄT IST UNSERE MISSION

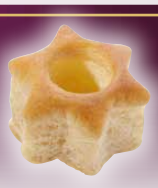


Art. 67067*◇
Marzipan-Schwein auf Kleeblatt im Cellophanbeutel
Gewicht: 40 g, 15 St./Kt.
Service-Welt

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

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





Art. 53920*◇
Pidy Tartelettes „Stern“
Gewicht: 5,5 g, 192 St./Kt.
Service-Welt

EDNA.it

Mindestbestellmenge: 1–3 Kartons. Versandkostenfreie Lieferung per Paketversand.

Lieferung per Tiefkühl-LKW

◇ Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

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

CAPONE
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

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.

Fotos: KATHRIN SPECHTENHAUSER

vielen Sicherheitsvorkehrungen. Jede Speise, die in den Speisesaal getragen wurde, musste von den Sicherheitsleuten kontrolliert werden. Ein Teller nach dem anderen wurde überprüft, bevor er serviert werden durfte. Für die Schülerinnen und Schüler bedeutete das: warten, konzentriert bleiben und bloß nichts falsch machen.

Lachen und Sprechen waren während des Banketts nicht erwünscht

Für angehende Gastgeberinnen und Gastgeber, die normalerweise freundlich lächeln, mit Gästen plaudern und für eine angenehme Atmosphäre sorgen sollen, war die Ruhe während des Staatsbanketts eine Herausforderung.
Diesmal galt nicht: „Der Gast freut sich über ein freundliches Lächeln!“, sondern eher: „Lächeln bitte nur innerlich!“.
Handys mussten bis zum Ende des Services und bis zur Abfahrt der Präsidenten weggesperrt bleiben. Die Fotos von diesem außergewöhnlichen Erlebnis sind entsprechend rar.
Aber vielleicht ist das gar nicht so schlecht: Die Schülerinnen und Schüler waren schließlich damit beschäftigt, Geschichte mitzuschreiben.

Deutsch, Italienisch – und bitte nicht durcheinander!

Was die Sprachen betrifft, so wurde ständig zwischen Deutsch und Italienisch *geswitcht*. Dazu hatte jeder Staatspräsident seinen eigenen Dolmetscher an seiner Seite. Für die Schülerinnen und Schüler war das eine zusätzliche Herausforderung: Es galt immer genau zu wissen, wer gerade was braucht und wie man sich am besten bewegt, ohne dabei den nächsten Arbeitsschritt zu behindern.
Zwischen Wasser-, Wein- und Glockenservice hieß es also: konzentriert bleiben, ruhig atmen und weitermachen.



Rote Bete Ravioli, gefüllt mit jungen Kartoffeln und Almricotta, Topinamburschaum und Gemüsejus

Und das taten sie. Trotz der Nervosität, der ungewohnten Sicherheitskontrollen, der sprachlichen Herausforderungen und der vielen Regeln meisterten die Schülerinnen und Schüler ihren Service mit Bravour.

Ein Dank, der bleibt

Am Ende ging alles schneller als gedacht. Aufgrund der Verspätung blieb leider kaum Zeit für Fotos. Die Präsidenten mussten bereits zum nächsten Termin weiter. Doch bevor sie das Haus verließen, gab es noch einen Moment, der für die Schülerinnen und Schüler besonders wertvoll war: Die beiden Staatspräsidenten bedankten sich persönlich bei ihnen.
Damit war all die Vorbereitung plötzlich mehr als nur Übung gewesen. Jede gebügelte Tischdecke, jeder neu aufgestellte Stuhl, jeder wieder und wieder geprobte Handgriff hatte sich gelohnt. Die Präsidenten konnten zufrieden weiterfahren. Und die Schülerinnen und Schüler konnten endlich aufatmen.
Vielleicht war es am Ende genau das, was diesen Tag so besonders machte: Hinter den strengen Sicherheitskontrollen, den verschlossenen Türen, den Dolmetschern und dem Protokoll standen junge Menschen, die nervös waren, die aufgeregt waren und die manchmal wahrscheinlich lieber laut gelacht hätten. Doch sie haben durchgehalten. Sie haben serviert, übersetzt, organisiert, konzentriert gearbeitet und dabei zwei Staatspräsidenten als Gastgeberinnen und Gastgeber begleitet.



Walderdbeersorbet auf Buchweizen-Crumble mit Südtiroler Apfel

Erinnerungen die bleiben

Fotos gab es kaum welche, aber die Erinnerungen bleiben. An einen Tag, an dem plötzlich zwei Staatspräsidenten am Tisch saßen. An einen Service, bei dem sogar die Teller zuerst um Erlaubnis fragen mussten; an gebügelte Tischdecken, perfekt ausgerichtete Stühle, leise Stimmen und nervöse Blicke. Und vor allem an einen Moment, in dem die Schülerinnen und Schüler zeigen konnten: Sie sind bereit für die große Bühne.

ml





Daniel Grassl
Eiskunstläufer

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

Daniel Grassl,
Südtiroler Eiskunstläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Frohe Weihnachten

und ein gutes neues Jahr!



Ein ereignisreiches Jahr voller Begegnungen, Herausforderungen und besonderer Momente neigt sich dem Ende zu.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV bedankt sich bei allen Mitgliedern, Funktionären, Partnern und Freunden für das Vertrauen, die wertvolle Zusammenarbeit und die gemeinsame Leidenschaft für unseren Berufsstand.

Wir wünschen **ein besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage sowie Gesundheit, Glück und Erfolg im Jahr 2027.**

Auf viele weitere gemeinsame Momente, neue Ideen und kulinarische Erlebnisse!

WIR SIND SKV!

Das Präsidium, der Landesausschuss
und das gesamte SKV-Team

SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

In Vertretung für den Landesvorstand und die Bezirksvertreter,
das Präsidium und die Geschäftsleitung

KM Patrick Jageregger	*KM Margareth Lanz*	*KM Roland Schöpf*	*Stephan Zippl*	*Reiner Münnich*
Präsident	*Vizepräsidentin*	*Vizepräsident*	*Vizepräsident*	*Geschäftsführer*

Südtiroler Köcheverband - SKV