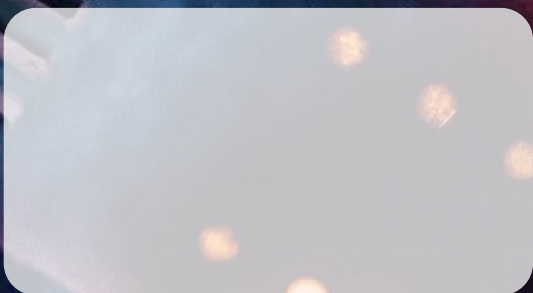


Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnament - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**HELMUTH WÖRNDLE**

„Was man einmal über mich sagen soll?  
Dass ich die Esskultur  
in Südtirol ein kleines Stück  
mitgestalten durfte.“

S. 22



## Feuer, Passion, Esskultur

GRILLEN KANN MEHR ALS WÜRSTE UND KOTLETT

NR. 5-6 / 2026 // 42. JAHRGANG


EIN EINZIGARTIGES TERRITORIUM.  
DAS IST **FORST**.

BRAUHAUS  
**FORST**  
A.D. - 1857

**Natur, Gemeinschaft, Tradition** und ein starker Blick in die **Zukunft**:  
die **Spezialbier-Brauerei FORST** ist in einem **Territorium** geboren, in welchem  
**Qualität** ein nicht verhandelbarer Wert ist. Hier liegen ihre **Wurzeln**.  
Hier wird der **einzigartige Geschmack** der FORST Bierspezialitäten geboren.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER AUS SÜDTIROL.

[www.forst.it](http://www.forst.it)



Grillen ist die Kunst,  
Feuer, Fleisch und  
Freundschaft zu vereinen.

Unbekannt

## AKTUELL

NEST  
Zukunft auf  
dem Teller

# 06



**11** **AKTUELL**  
Herzliche Gratulation  
zum Michelin Stern

**27** **KOCHKUNDE**  
Cordon Bleu  
Wunderwerk mit  
Identitätsproblem

**29** **BEZIRKE**  
Zu Besuch bei der Kellerei Tramin:  
Ikonisches Design, Weltklasse im Glas

**30** **SKV-Weiterbildung mit**  
Benjamin Sellemond

**35** **SZENE**  
Biss(I) Südtirol  
Ein Matura-Projekt das Vielfalt schafft

**36** Feierliche Diplomverleihung  
für Diätköchinnen und -Köche

**37** Austausch zwischen  
Meisterbund und SKV

**38** **NACHLESE**  
Ein Stück SKV  
im Herzen von Wien

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift**  
**ONLINE!**



v.l.n.r. **Michele Capano,**  
**Haymo Gutweniger** und  
**Myrko Leitner**

**THEMA**  
Feuer, Rauch  
& Alpenkultur  
Männer  
im Glutrausch

# 12

**THEMA**  
Leidenschaft & Qualität  
Der stille Gestalter  
der Südtiroler Küche



**Helmut Wörndle**

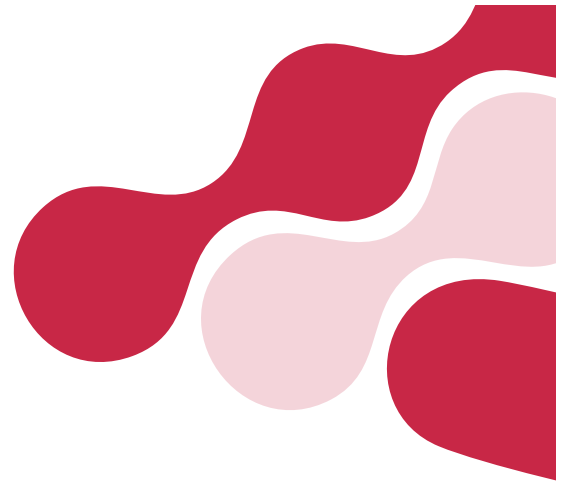
# 22



**EVENTS**  
**COOLinaria**  
am 12. Mai  
Impulse von  
Jan Hartwig

# 32

Follow us



## FEUER, VERANTWORTUNG & ZUKUNFT

# Wenn Glut Geschichten erzählt

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

der Sommer steht vor der Tür – und mit ihm die wohl ursprünglichste, ehrlichste und geselligste Form des Kochens: Grillen. Kaum eine Zubereitungsart verbindet Handwerk, Tradition und Emotion so unmittelbar wie das Spiel mit Feuer und Glut. Genau deshalb widmen wir diese Ausgabe dem Thema, das seit Jahrhunderten Menschen zusammenbringt und heute mehr denn je kulinarisch begeistert.

Im Mittelpunkt steht unser großer Beitrag über die Männer im Glutrausch (MiG) – eine Truppe von Enthusiasten und Profis, die das Grillhandwerk mit beeindruckender Leidenschaft leben. Ihr Zugang zur Glut, zum Produkt und zum gemeinschaftlichen Erlebnis zeigt, wie facettenreich Grillkultur heute sein kann: vom ehrlichen Holzfeuer bis zur präzisen High-End-Technik.

Doch gutes Grillen ist mehr als Technik und Temperaturschieberei. Es beginnt beim Produkt – und damit bei der Verantwortung. Deshalb freue ich mich besonders, dass wir in dieser Ausgabe auch einen Blick in die Zukunft werfen: auf das Projekt NEST, das an einem nachhaltigen Ernährungssystem für Südtirol arbeitet. Eine Region, die so reich an landwirtschaftlichen Strukturen, Tradition und Qualität ist wie die unsere, braucht klare Visionen, damit Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen können.

Als Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV ist es mir ein großes Anliegen, dass wir unsere kulinarische Zukunft aktiv mitgestalten – fachlich, regional verankert und offen für Innovation. Grillkultur, Nachhaltigkeit und Netzwerkdenken gehören dabei zusammen. Sie zeigen, wie vielfältig und lebendig unser Berufsstand ist.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe – möge sie inspirieren, anregen und Lust auf Genuss wecken. Auf eine glühende, kreative und verantwortungsvolle Saison!

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**  
SKV-Präsident



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

**Verantwortlich im Sinne  
des Pressegesetzes:**  
Florian Mahlknecht  
**Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:**  
Patrick Jageregger (pj)  
Reiner Münnich (rm)  
Margareth Lanz (ml)  
Barbara Obertegger (bo)  
Valentina Gianera (vg)  
SKV-Redaktion (red)

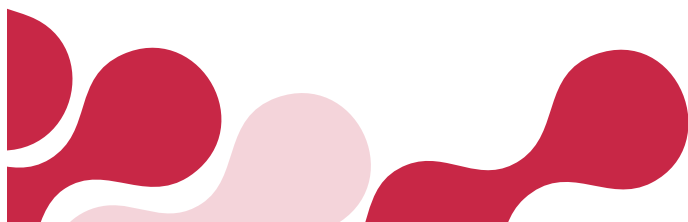
**Fotohinweise:** Wenn nicht anders  
gekennzeichnet, Fotos von der Redaktion  
**Anzeigenverwaltung:** werbung@skv.org  
**Layout:** mediamacs.design  
**Illustrationen:** Chiara Rovescala

**Druck:** Unionprint Meran  
**Auflage:** 2.300 Stück  
Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche  
erscheint 10 mal im Jahr  
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:  
Verbandsbüro Bozen  
Beiträge, die mit vollem Namen  
gekennzeichnet sind,  
geben nicht unbedingt die Meinung  
der Redaktion wieder.

**Erscheinungsdatum:** um den 5. des Monats  
**Redaktionsschluss:** am 1. des Vormonats  
**Annahmeschluss Werbung:** am 10. des Vormonats  
**Gültige Anzeigenpreisliste:** Jänner 2026  
Eingetragen im Presseregister  
des Landesgerichtes Bozen  
am 8.4.92, Nr. 12/92  
redaktion@skv.org

**Bild Titelseite:**  
Glut und Feuer

Foto: **MÄNNER IM GLUTRAUSCH - MIG**





## TERMINE

**12. MAI 2026**

COOLinaria im Gustelier, Bozen

**19. BIS 20. MAI 2026**

BEAM, Messe Bozen

**19. BIS 22. OKTOBER 2026**

Messe Hotel, Bozen

**07. NOVEMBER 2026**

SKV-Mitgliederversammlung, Bozen

**17. NOVEMBER 2026**

Gustoso im Gustelier, Bozen

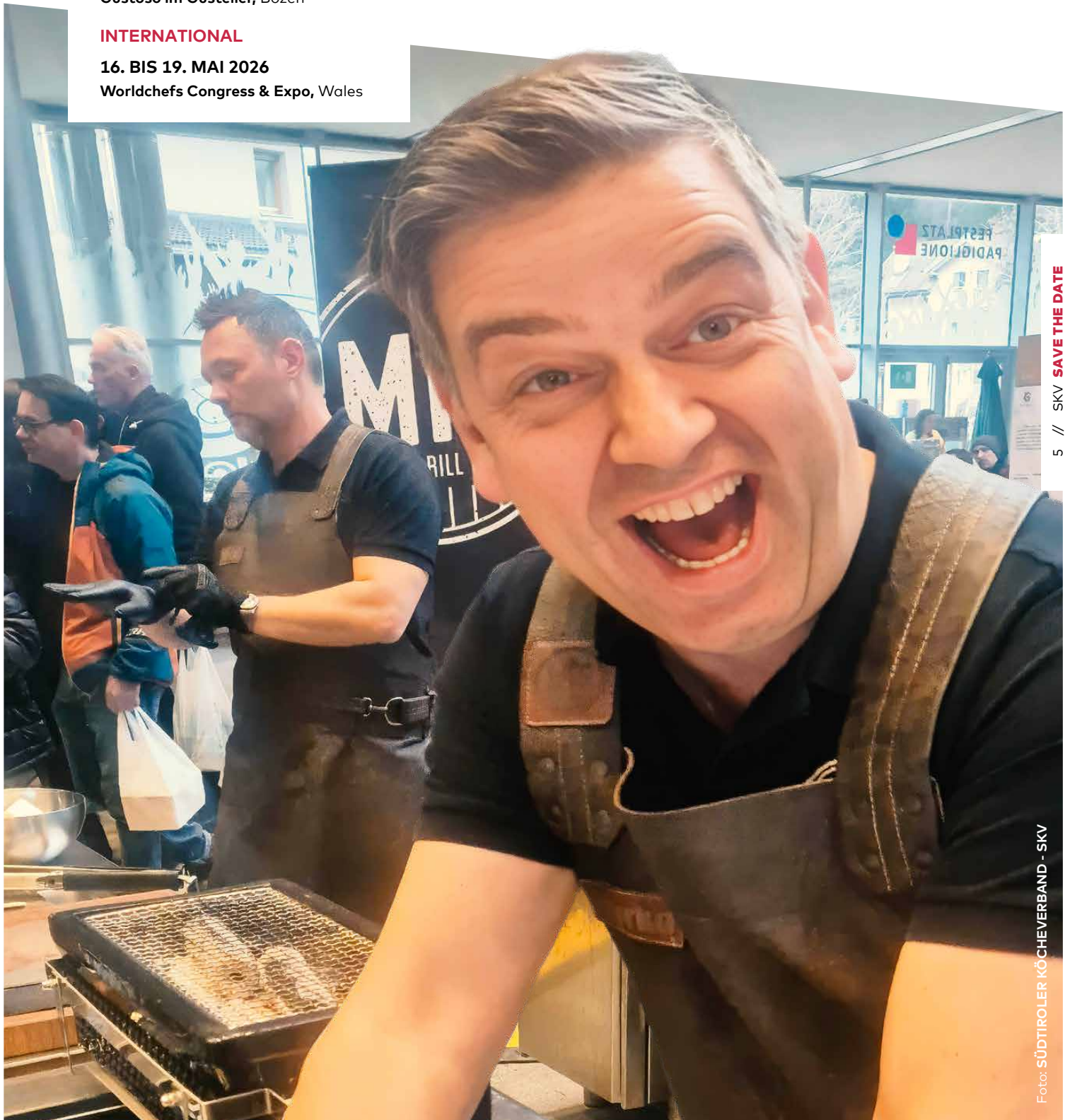
## INTERNATIONAL

**16. BIS 19. MAI 2026**

Worldchefs Congress & Expo, Wales

# Pure Lust am Grillen

Lesen Sie weiter  
auf Seite 12



# Zukunft auf dem Teller

Vom Forschungsauftrag bis zur Abschlusspräsentation – und warum die Köchegemeinschaft ein entscheidender Teil des Wandels ist.

Mit dem Projekt NEST – Nachhaltiges Ernährungssystem Südtirol hat das Land Südtirol gemeinsam mit Forschung, Landwirtschaft und Gastronomie einen der bislang umfassendsten Versuche unternommen, die regionale Lebensmittelversorgung neu zu denken. Es geht um nicht weniger als die Frage: Wie schaffen wir ein Ernährungssystem, das ökologisch tragfähig, sozial gerecht und wirtschaftlich stabil ist – und gleichzeitig den Bedürfnissen der Gastronomie entspricht?

Für die Südtiroler Köchinnen und Köche spielt dieses Thema eine zentrale Rolle. Denn was und wie wir kochen, hängt untrennbar damit zusammen, wie und wo Lebensmittel erzeugt, geliefert und verarbeitet werden.

## Was ist NEST? – Die Grundidee

NEST wurde 2021 gestartet und über mehrere Jahre von der Landesverwaltung zusammen mit Eurac Research und IDM Südtirol wissenschaftlich begleitet. Das Projekt sollte erstmals systematisch darstellen, wie Südtirols Ernährungssystem heute funktioniert – und wie es in Zukunft funktionieren könnte.

Der Ansatz war ganzheitlich:

- Landwirtschaft
- Lebensmittelverarbeitung
- Logistik
- Handel
- Gastronomie
- Konsum
- sowie politische Rahmenbedingungen

wurden gemeinsam betrachtet. Ziel war es, Stärken sichtbar zu machen, Schwächen zu identifizieren und konkrete Lösungen zu entwickeln.

## Der Verlauf des Projekts

### Phase 1: Analyse (2021–2022)

In zahlreichen Befragungen, Workshops und Datenanalysen wurde untersucht,

- welche Produkte in Südtirol erzeugt werden,
- welche importiert werden müssen,
- wo Engpässe bestehen,
- wie Lieferketten organisiert sind,
- und welche Erwartungen Gastronomiebetriebe haben.

Erste Ergebnisse zeigten:

Südtirol ist bei Milch, Fleisch, Äpfeln und bestimmten Gemüsearten gut aufgestellt – gleichzeitig gibt es deutliche Lücken bei Getreide, Hülsenfrüchten, Ölfrüchten oder Geflügel. Viele Gastronomiebetriebe wünschen sich mehr regionale Ware, doch es fehlt oft an Logistik und Verfügbarkeit.

### Phase 2: Vertiefung und Praxis (2022–2025)

Die zweite Phase widmete sich konkreten Handlungsmöglichkeiten. Dazu gehörten:

- neue Logistikmodelle wie zentrale Verteilerstrukturen,
- stärkere Vernetzung von Produzent:innen und Gastronomie,
- Förderung saisonaler und pflanzenbasierter Angebote,
- Weiterbildungsinitiativen für Betriebe,
- Praxisbeispiele, die zeigen, wie regionale Wertschöpfung funktionieren kann.

Gemeinsam mit Betrieben wurden Pilotprozesse getestet, etwa effizientere Bestellwege, regionale Menükonzepte oder nachhaltige Speisepläne für Gemeinschaftsverpflegung.



v.l.n.r.

SKV-Präsident **Patrick Jageregger**,

SBB-Präsident **Daniel Gasser**,

IDM-Präsident **Hansi Pichler**

HGV-Präsident **Klaus Berger** und

Landeshauptmann **Arno Kompatscher**



## Die Ziele von NEST

Das Projekt verfolgt vier übergeordnete Ziele:

- **Mehr regionale Lebensmittel auf Südtirols Tellern**  
Kurze Lieferwege, geringere Emissionen, stärkere lokale Wirtschaft.
- **Ein nachhaltigeres, widerstandsfähiges Ernährungssystem**  
Auch in Krisenzeiten Versorgungssicherheit gewährleisten.
- **Faire und transparente Wertschöpfungsketten**  
Produzent:innen, Handel und Gastronomie sollen gleichermaßen profitieren.
- **Wissenstransfer und Ausbildung**  
Weiterbildung für Branchenakteure, damit nachhaltiges Handeln praxistauglich wird.
- Ohne moderne Logistik (Sammelstellen, Verteiler, digitale Schnittstellen) bleibt Regionalität begrenzt.
- Weiterbildung ist entscheidend: Nachhaltigkeit muss Teil der professionellen Ausbildung sein.

## NEST heute – der aktuelle Stand

Mit der Abschlusspräsentation im März 2026 wurde deutlich: NEST hat kein starres Endprodukt hervorgebracht, sondern eine **Strategie**, eine **Wissensbasis** und ein **Netzwerk**, das nachhaltig weitergeführt werden kann.

Zu den wichtigsten Erkenntnissen zählen:

- Südtirol hat großes Potenzial für regionale Versorgung, aber strukturelle Lücken müssen geschlossen werden.
- Gastronomie spielt eine Schlüsselrolle: Sie beeinflusst Nachfrage, Trends und Produzentenentscheidungen.
- Viele Betriebe sind bereit, nachhaltiger zu arbeiten – benötigen dafür aber verlässliche Strukturen.

## Die Abschlusspräsentation – und die Rolle des SKV

Am 19. März 2026 fand im Innenhof des Palais Widmann in Bozen die offizielle Abschlusspräsentation von NEST statt. Vertreterinnen und Vertreter der Landesregierung, Eurac Research, IDM Südtirol und verschiedener Wirtschaftsverbände präsentierten die Ergebnisse und blickten auf die nächsten Schritte.

Damit wurde die Bedeutung der Gastronomie und ihres Berufsstandes für das gesamte Ernährungssystem klar unterstrichen. Der SKV gilt als Stimme jener, die täglich mit Lebensmitteln arbeiten, Verantwortung übernehmen und maßgeblich entscheiden, wie regionale Produkte verarbeitet und interpretiert werden.

SKV-Präsident Patrick Jageregger brachte die Perspektive der Köchinnen und Köche ein – insbesondere:

- den Bedarf an verlässlicher regionaler Verfügbarkeit,
- die Notwendigkeit effizienter Einkaufssysteme,
- die Bedeutung von Weiterbildung in Nachhaltigkeit,
- sowie die Chancen einer engeren Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten.

SPECIALE GASTRONOMIA

# Neue Verpackung – bewährte Qualität



SPECIALE GASTRONOMIA  
**felicetti**  
DOLOMITI 1908

Pasta di semola  
di grano duro

SEMOLA 100% ITALIANA

Da oltre 115 anni, ogni giorno,  
affiniamo l'arte di rendere perfetto  
ciò che è sempre stato eccellente.  
Una storia di qualità che nasce  
tra le montagne del Trentino  
dal 1908.

1000g e  
2.2 lb

## AUS DEM HERZEN DER DOLOMITEN

Die Linie „Speciale Gastronomia“ für die Profiküche: Pasta aus Hartweizengrieß – perfekt im Geschmack, in der Kochfestigkeit und im Gleichgewicht, für ein stets exzellentes Ergebnis.

Jetzt in der neuen, nachhaltigeren Verpackung.

  
GranChef  
PREMIUM FOOD

  
WÖRNDLE

  
Inter  
SERVICE

Die Teilnahme unterstreicht den Willen des SKV, aktiv an der Gestaltung eines zukünftigen Ernährungssystems mitzuwirken – ein System, das der Gastronomie nicht auferlegt wird, sondern gemeinsam mit ihr entsteht.

### **Ausblick – Wohin geht die Reise?**

Auch wenn NEST offiziell abgeschlossen ist, steht Südtirol erst am Anfang eines langfristigen Prozesses. Folgende Schritte stehen im Zentrum der künftigen Arbeit:

- Aufbau neuer regionaler Liefernetzwerke
- Verbesserte Strukturen für Warenfluss und Logistik
- Ausbau der Weiterbildung im Bereich nachhaltige Küche
- Förderung innovativer Konzepte wie „Farm-to-Table“
- Stärkere Einbindung der Gastronomie in politische Entscheidungsprozesse

Der SKV wird hier – als Bindeglied zwischen Ausbildung, Praxis und Politik – weiterhin eine Schlüsselrolle spielen.

Der vollbesetzte Saal bei der Abschlusspräsentation im Palais Widmann



Foto: LPA-FABIO BRUCCULERI

NEST hat gezeigt:

Ein nachhaltiges Ernährungssystem kann nur funktionieren, wenn alle Akteur:innen zusammenarbeiten – und wenn die Gastronomie eine aktive, gestaltende Rolle übernimmt.

Für die Kochbranche und damit auch für den SKV bietet das Projekt eine große Chance: Es schafft die Grundlage dafür, dass Südtirol auch in Zukunft ein Land der Qualität, Regionalität und kulinarischen Identität bleibt. Gleichzeitig fordert es uns auf, Verantwortung zu übernehmen – für unsere Produzentinnen und Produzenten, für unsere Gäste und für die nächsten Generationen.

red / pj

PR-INFO

De Nardo

## **Regionale hochwertige Saiblinge und Lachsforellen**

**Eine stabile und langjährige Zusammenarbeit zwischen der Firma De Nardo und der Firma Trota Oro ermöglicht den Verkauf an den Kunden von extrem hochwertigen Saiblingen und Lachsforellen in Südtirol.**

Trota Oro wurde im Jahre 1988, im Naturpark Adamello Brenta im Trentino gegründet. Das Unternehmen hat sich in den letzten Jahren auf die Aufzucht von Bergsaibling, Forellen, marmorierte Forellen und Felchen spezialisiert. Die Fische wachsen behutsam in hochwertigen, klaren und kalten Brenta-Dolomiten Quellwasser auf. Dies ermöglicht dem Unternehmen ein unverwechselbares hochwertiges Produkt zu garantieren. In den letzten Jahren ist die Nachfrage von Regionalen Produkten mit kurzen Lieferwegen stets gestiegen und wird auch in Zukunft eine immer wichtigere Rolle bekommen. Die Zusammenarbeit mit Trota

Oro ermöglicht der Firma De Nardo hochwertige regionale Produkte den Kunden anzubieten. Alle Fische werden erst zum Zeitpunkt der Bestellung direkt entnommen und mit der tierfreundlichen Ikejime-Methode verarbeitet. Somit entsteht keine



Milchsäure und das Fleisch behält seine feste und knusprige Eigenschaft. Zudem ermöglicht diese Kooperation an die Südtiroler Hotellerie und Gastronomie auch Produkte wie in Essig marinierte Forelle, marinierter Saibling, geräucherter Forelle, geräucherter Saibling, mit Honig verfeinertes Forellentatar, Roggen und Bottarga von der Forelle anzubieten.

Für weitere Informationen steht das Unternehmen De Nardo per Telefon **0472 835 701**, E-Mail **info@denardo.it** zur Verfügung oder kontaktieren sie direkt den Verkaufsberater.



**Weil ich  
Qualität  
will.**

Christof Innerhofer,  
Südtiroler Skirennläufer,  
vertraut auf Südtiroler Qualität.

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

[qualitaetsuedtirol.com](http://qualitaetsuedtirol.com)

**Christof Innerhofer**  
Skirennläufer



MICHI PLONER

# Herzliche Gratulation zum Michelin Stern

Der s'kammerli-Küchenchef **Michael Ploner** begeistert nicht nur auf internationalem Niveau, sondern war auch einer der Protagonisten beim Projekt „So isst EUREGIO“

Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, einem der aufstrebendsten Talente der österreichischen alpinen Kulinarik zu seinem jüngsten Erfolg zu gratulieren: Michi Ploner, Küchenchef von s'kammerli in Nauders, wurde in der aktuellen Ausgabe des Guide Michelin Austria 2026 mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Ploner, der bereits als Staatsmeister im Kochen und Mitglied der österreichischen Nationalmannschaft auf internationalem Parkett brillierte, zeigt in s'kammerli, wie moderne alpine Küche auf höchstem Niveau gelingen kann. Sein Erfolg ist nicht nur ein Verdienst seines handwerklichen Könnens, sondern auch seiner konsequenten Arbeit



Erinnerungsfoto von den Drehaufnahmen für „So isst Euregio“:  
(v. l.) **Michael Ploner** und **Philipp Stohner**

mit regionalen, saisonalen Zutaten und seiner kreativen Interpretation traditioneller Gerichte.

Besonders hervorzuheben ist Michi Ploners Engagement über die Restaurantküche hinaus: Er war einer der

Protagonisten des Projekts „So isst Euregio“, in dem Köchinnen und Köche aus Tirol, Südtirol und Trentino die Vielfalt und Qualität der regionalen Küche der Euregio präsentiert haben. Seine Teilnahme hat das Projekt um einen wertvollen Beitrag bereichert und einmal mehr gezeigt, wie wichtig kulinarische Vernetzung und grenzüberschreitender Austausch für die Entwicklung der alpinen Küche sind. Der SKV gratuliert Michi Ploner herzlich zu dieser herausragenden Auszeichnung und wünscht ihm weiterhin viel Erfolg auf seinem Weg, die alpine Gourmetküche in die Welt zu tragen.

red

Foto: BILDARTISTEN

PR-INFO

Erfolgreich regional

## Beratung aus der Praxis für die Praxis

Bei „Erfolgreich regional“ erhalten Südtirols Küchen gezielte Unterstützung, um heimische Produkte strategisch einzusetzen und deren Wert sichtbar zu machen. Es profitieren Gäste und Betriebe.

Vier Regio-Expert:innen bringen ihre Erfahrung aus Küche, Coaching und Ausbildung ein: Egon Heiss, Reinhard Steger, Thomas Kostner und Margit Mair. Sie analysieren Speisekarten, Abläufe und Kommunikation und entwickeln konkrete Maßnahmen direkt im Betrieb. „In jedem Betrieb ist es immer wieder eine andere Situation.

Deswegen ist wichtig, zuerst hinzuhören“, sagt Heiss. Die Beratung richtet sich an alle – vom Berggasthof bis zum Fünf-Sterne-Hotel – und setzt dort an, wo Potenziale liegen: etwa bei der Produktauswahl, bei Arbeitsprozessen und bei der Darstellung auf der Speise- oder Menükarte.

Ein zentrales Thema ist die Kommunikation. Viele Betriebe arbeiten bereits regional. „Oft kommt das nicht an den Gast als Information“, beobachtet Kostner. Grund sei auch, dass regionale und lokale Lebensmittel oder sogar Eier, Gemüse und weiteres aus eigener Produktion für manche Gastbetriebe selbstverständlich seien. Dabei wächst das Interesse der Gäste, das Bewusstsein für den Wert der Nahrungsmittel steige: „Heute möchten viele wissen, woher Lebensmittel kommen“, erklärt Steger. Die Ansätze reichen von einer klareren

Kennzeichnung der Herkunft bis hin zu QR-Codes oder Produzentenporträts. Ziel ist, den Wert der Produkte verständlich zu machen. „Wenn Gäste den Wert eines Lebensmittels kennen, sind sie bereit ein paar Euro mehr zu bezahlen“, so Kostner.

Für Küchen bedeutet das Programm praxisnahe Begleitung, die Regionalität wirtschaftlich nutzbar macht. Das Angebot von IDM Südtirol, HGV, Südtiroler Bauernbund und Südtiroler Köcheverband läuft weiterhin; Betriebe können sich unter <https://tourismut.com/erfolgreich-regional> melden.



Regio-Experte **Egon Heiss**  
und Chefkoch **Siegi Augscheller**

Scanne mich! >>



FEUER, RAUCH & ALPENKULTUR

# Männer im Glutrausch

Wie drei Freunde, die am Schlossberg in Bruneck ein Feuer entfachten, eine der spannendsten Grillbewegungen des Alpenraums formten. Ein Blick hinter die Kulissen einer Leidenschaft, die längst über Würstel und Kotelett hinausgeht.

Wenn in Südtirol irgendwo Feuer knistert, Rauch aufsteigt und Menschen fasziniert um einen Grill stehen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass die „Männer im Glutrausch“ - MiG nicht weit sind. Was 1998 als Grillabenteuer am Schlossberg bei Bruneck begann, hat sich über die Jahre zu einer kulinarischen Marke entwickelt, die weit über das Pustertal hinausstrahlt.

Mit ihrer Mischung aus alpiner Identität, internationaler BBQ-Technik und kompromissloser Produktliebe haben Michele Capano, Myrko Leitner und Haymo Gutweniger eine Bewegung geschaffen, die zeigt: Grillen ist längst Hochküche – und ein eigenes, ernstzunehmendes Handwerk.

Ob Workshops, Wettbewerbe oder ihre legendären Events: MiG steht für eine neue, kreative Form des Grillens, die neugierig macht, inspiriert und Köchinnen wie Köche immer wieder herausfordert. Und doch bleibt bei allem Erfolg eines bestehen – die Leidenschaft, die beim ersten gemeinsamen Feuer entfacht wurde.

Zeit also, den Funken weiterzugeben.

Wir haben mit den „Männern im Glutrausch“ über ihre Anfänge, ihre Philosophie, ihre Lieblingsprodukte und die Zukunft der Grillkultur in Südtirol gesprochen – und Antworten erhalten, die zeigen, wie viel Feuer tatsächlich in dieser Truppe steckt.

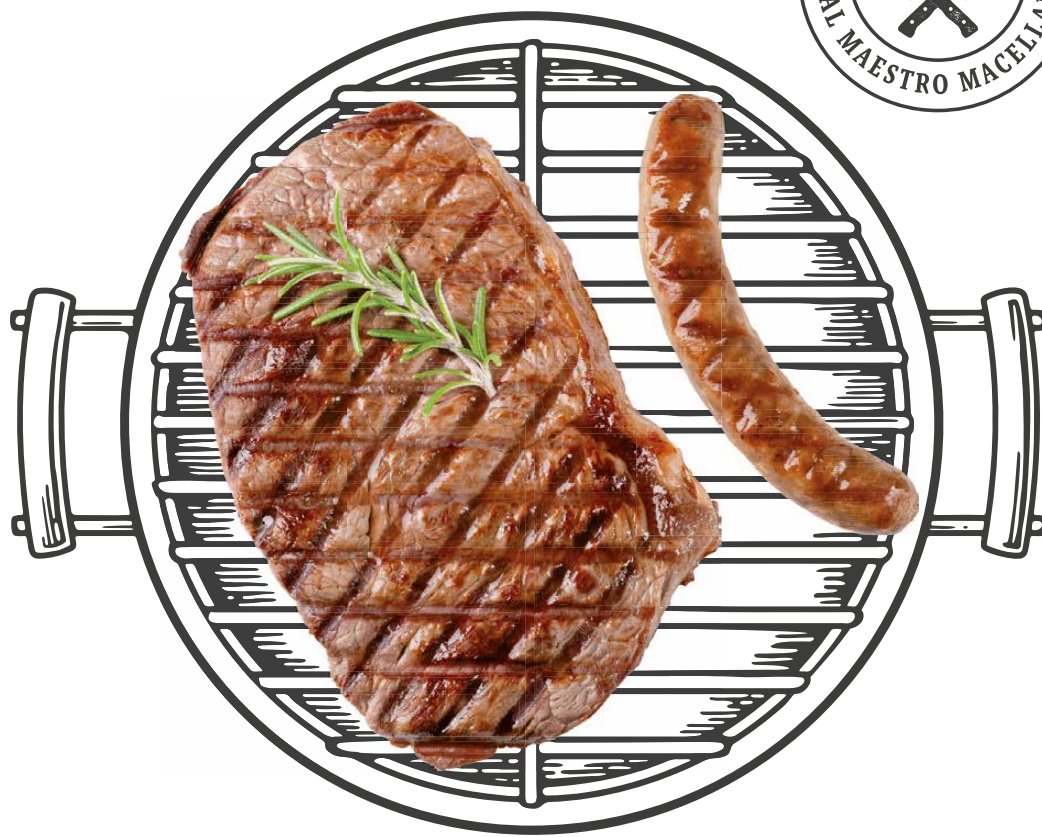
Fortsetzung auf Seite 15



v.l.n.r. Michele Capano,  
Haymo Gutweniger und  
Myrko Leitner



# Geschmacks- muster



## **So sieht guter Geschmack aus.**

Unsere Grillspezialitäten sind nicht nur ein Musterbeispiel für guten Geschmack – sie schmecken auch genauso. Mit bester Fleischqualität, fein abgestimmten Gewürzen, bewährten Rezepten und traditionellem Handwerk sorgen unsere Metzger-Meister dafür, dass Genuss und Qualität perfekt zusammenpassen.



*Ehrlich. Das schmeckt man.*

[www.siebenfoercher.it](http://www.siebenfoercher.it)

Eine gute Grillerei bedeutet Vielfalt:  
gutes Fleisch, Gemüse und viele gute Freunde

Foto: GERD EDER



**SKV: Das Kollektiv Männer im Glutrausch (MiG) entstand 1998 am Schlossberg. Wann wurde euch klar, dass daraus etwas Größeres werden könnte?**

**Myrko Leitner:** Eine Titelseite des Stern hat uns damals zur Namensgebung inspiriert: „Männer im Glut-Rausch“. Michele und ich haben schon immer gemeinsam gegrillt und ständig Neues ausprobiert. Dass daraus ein funktionierendes Geschäftsmodell mit Grillevents, Workshops und vielem mehr entsteht, hätte keiner von uns vorausgesehen.

**Wie hat sich die Grillkunst in Südtirol seit euren Anfängen verändert?**

**Myrko:** Früher wurde in Südtirol klassisch „flachgegrillt“ – Pfunderer Steinplatte, Grillrost, Bratwurst, Schopf. Heute ist die Gerätevielfalt enorm und Begriffe wie direktes oder indirektes Grillen sind längst bekannt.

**Was macht alpine Grillkultur für euch aus?**

**Haymo Gutweniger:** Die Rezepte unserer Omas, unserer Heimat auf dem Grill umzusetzen, macht einfach Spaß. Wir haben so viele regionale Zutaten, die unsere Gäste immer wieder staunen lassen.

**Gibt es ein Grillprinzip, das ihr nie brecht?**

**Michele Capano:** Ganz einfach: Stich nicht ins Steak!

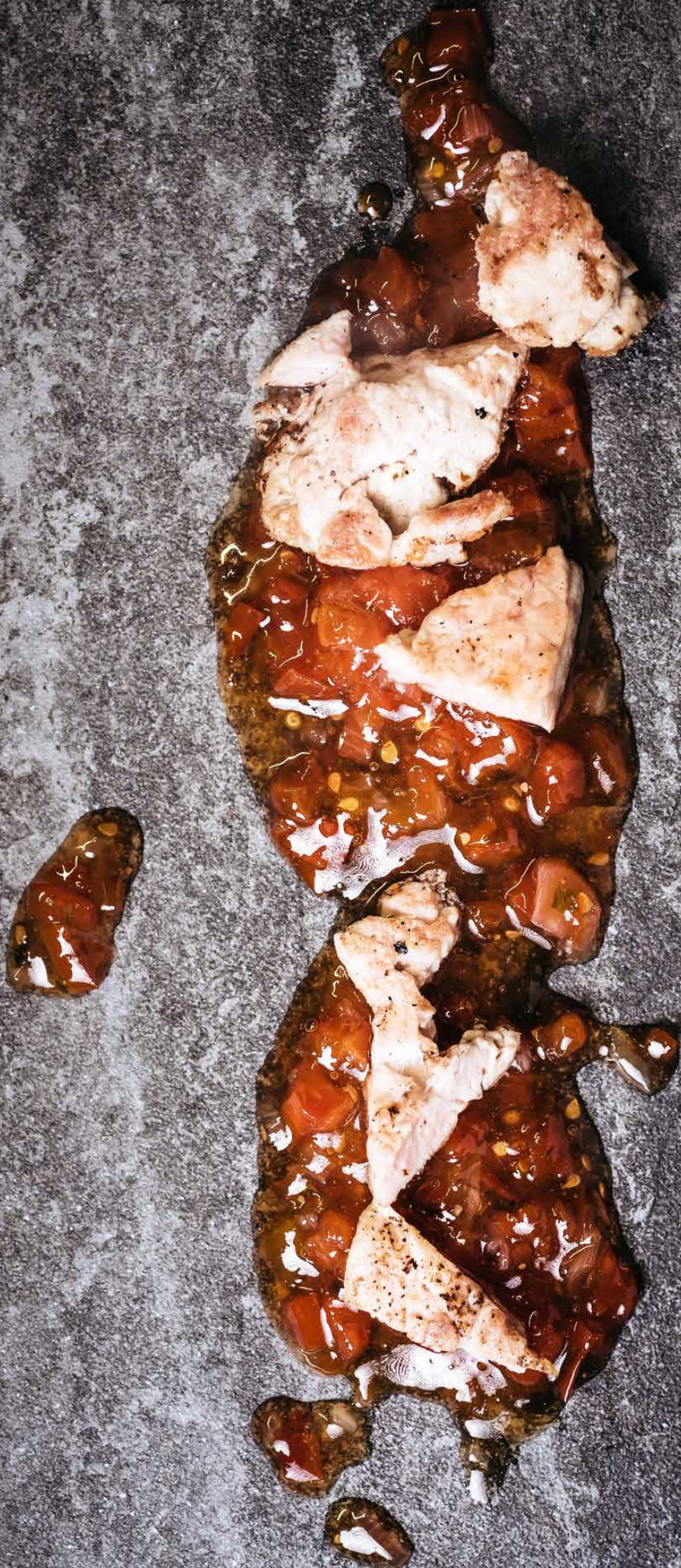
**Ihr sagt selbst: „Grillen ist mehr als Würstel und Kotelett“ – woran erkennt man gutes Grillen?**

**Myrko:** Eine gute Bratwurst ist bereits Kunst. Das Produkt selbst muss perfekt sein, sonst wird es nichts. Eine gute Grillerei bedeutet Vielfalt: gutes Fleisch oder Fisch, Gemüse, Saucen, Getränke – und viele gute Freunde.

Fortsetzung auf Seite 17



Foto: MiG



Kalbsbries mit  
Tomatenchutney

Glut und Feuer,  
je einfacher,  
desto besser.

### Mit welchen drei Produkten arbeitet ihr am liebsten – und warum?

**Haymo:** Am liebsten mit Produkten, von denen man sagt: „Das kann man nicht grillen.“ Da müssen wir tüfteln. Fleisch natürlich – aber gern die sogenannten „Nicht-Edelteile“. Käse ist ein Muss, solo oder kombiniert. Und frisches Gemüse und Obst, das die Jahreszeit bietet.

### Welches Produkt unterschätzen die meisten Griller völlig?

**Haymo:** Fisch und Meeresfrüchte. Ich denke grundsätzlich unterschätzen wir diese wunderbaren Lebensmittel – uns fehlt da die Experimentierfreude. Da lässt sich sehr viel mehr daraus machen und viel mehr kombinieren. Es scheint oft, dass hier nur die klassischen Zubereitungen zum Tragen kommen. Viele sind da zu vorsichtig. Dabei könnten unglaubliche Kombinationen entstehen, etwa mit Käse oder lokalen, erdigen Zutaten. Da öffnet sich eine völlig neue Geschmackswelt.

### Ihr arbeitet mit unterschiedlichen Grillgeräten und Grillmethoden – Feuerplatte, Smoker, Keramikgrill, Holzkohle. Welche Technik fasziniert euch aktuell am meisten – und weshalb?

**Myrko:** Hier gibt es keine eindeutige Antwort. Alle Geräte und Methoden haben ihre Berechtigung.

**Michele:** Wir brauchen immer mehrere Geräte, damit wir unsere Gerichte perfekt zubereiten können. Feuerplatte zum Schnellen anbraten, aber dann zum Nachziehen ist eine indirekte Zone in einem Kugel- oder Gasgrill perfekt.

**Haymo:** Eigentlich je „klassischer“ und je weniger Technik, desto besser. „Back to the roots“ – Feuer, ein Spiel mit der Hitze, keine Sonden, keine tech-



Foto: GERD EDER

nischen Helferlein. Je einfacher, desto besser.

### Welcher Fehler passiert am Hobbygrill am häufigsten?

**Myrko:** Zu viel Hitze und zu viel Öl

**Haymo:** Es wird zu wenig auf die Zutaten geschaut. Wenn es Fleisch ist, dann sollte mit dem Metzger zuerst gesprochen und nicht mit Brot, Saucen und Beilagen begonnen werden.

**Michele:** Stress und Hektik – deshalb gibt es auch unsere Grillseminare.

Fortsetzung auf Seite 18

”

Heute ist die Gerätevielfalt enorm und Begriffe wie direktes oder indirektes Grillen sind längst bekannt.

Raus aus dem Schema  
„5 Grillabende,  
immer das Gleiche“.



Foto: GERD EDER

### Wo holt ihr euch neue Ideen her – Reisen, Produkte oder Experimente am Grill?

**Haymo:** Ich bin viel unterwegs und da fällt mir was ein. Anruf bei Myrko oder Michl und es wird ein Rezept daraus.

**Michele:** So manche Ideen entstehen beim Grillen selbst. Was machen wir mit den Resten? Zack und schon ist wieder eine Idee geboren...

### Welches Gericht hat euch selbst überrascht, weil es am Grill besser funktioniert hat als gedacht?

**Myrko:** Snickers im Speckmantel.

**Haymo:** Soufflés gelingen wunderbar.

**Michele:** Buchteln im Dutch Oven.

### Gibt es etwas, das ihr unbedingt noch entwickeln oder perfektionieren wollt?

**Myrko:** Die Entwicklung und Umsetzung von klassischen lokalen Gerichten auf dem Grill, gepaart mit genialen Events (so wie das Käsefestival). Es ist aber wie so oft: 100 Ideen, mal sehen, was sich umsetzen lässt.

### Drei Charaktere, eine Leidenschaft: Wie würdet ihr eure Rollen innerhalb des MiG-Teams beschreiben?

**Haymo:** Produkte und Ideen aus aller Welt.

**Michele:** Der Techniker – was wo wie auf welchem Gerät.

**Myrko:** Der Organisator.

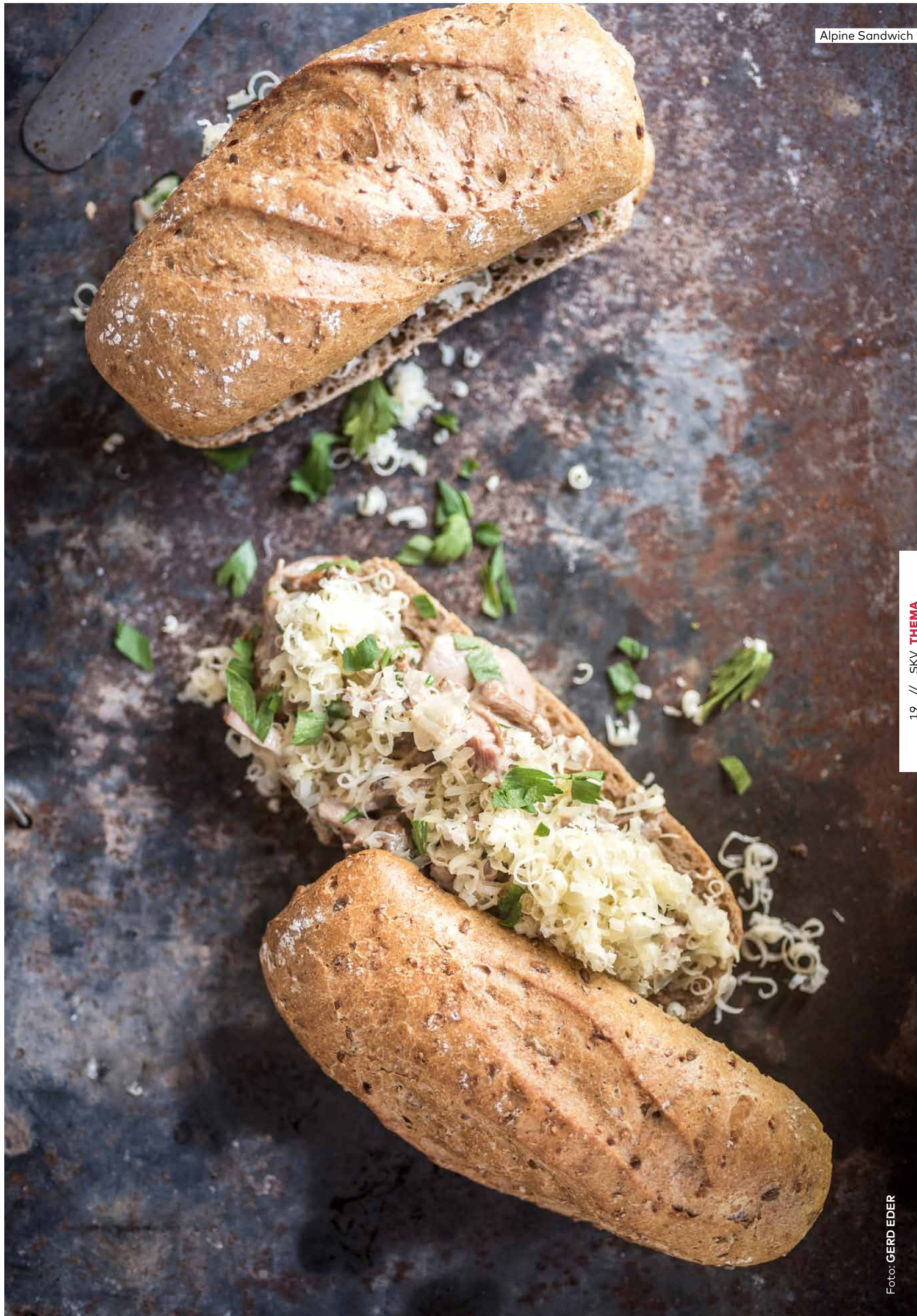
Fortsetzung auf Seite 21



*Aus den Zutaten unserer Heimat...*

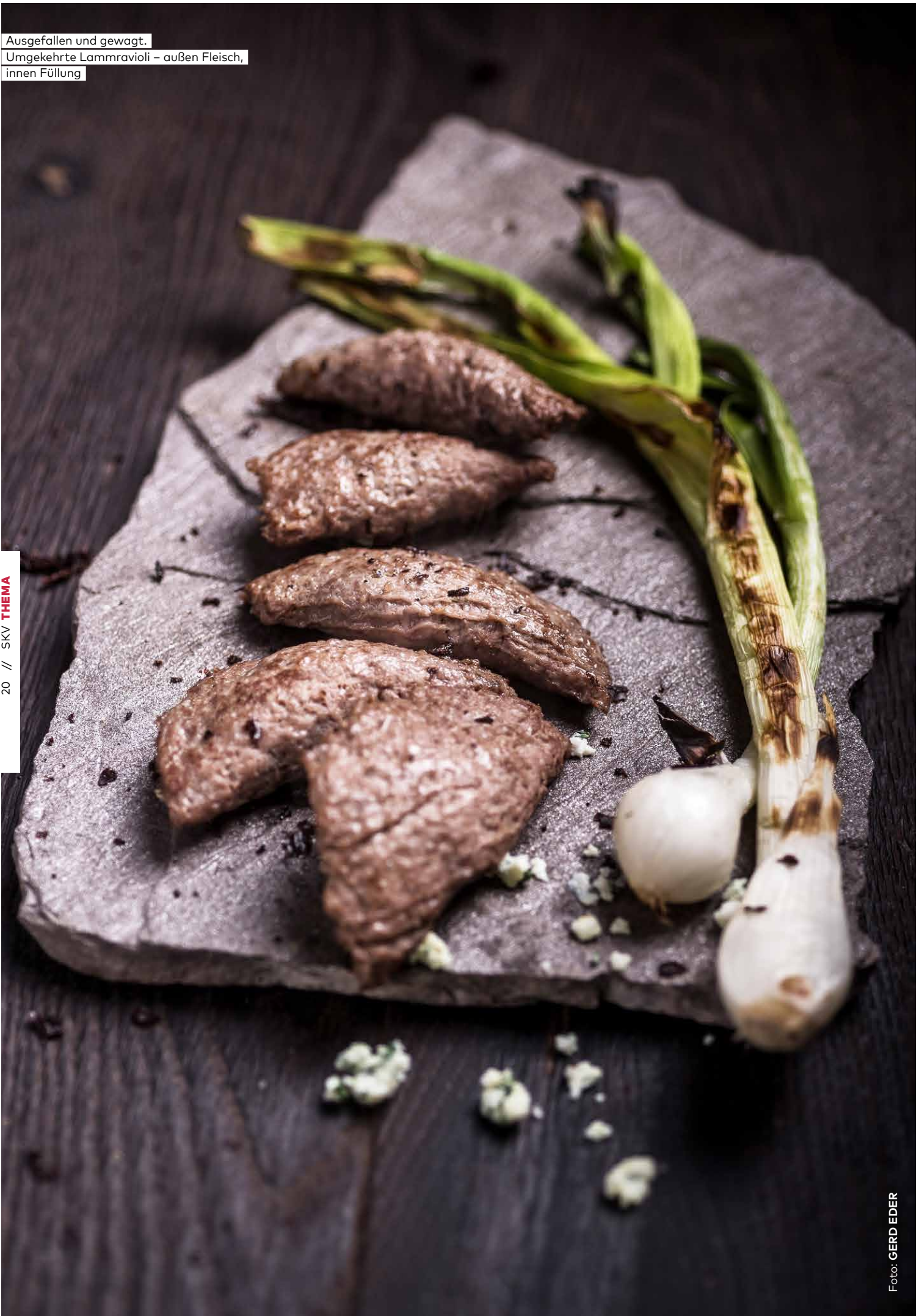
*Topfen aus der Sextner Käserei, schmackhafter Spinat und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's so gut wie hausgemacht!*

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!  
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten  
Tel. +39 0474 710 140  
[www.gustotalpin.it](http://www.gustotalpin.it)



Ausgefallen und gewagt.

Umgekehrte Lammravioli – außen Fleisch,  
innen Füllung



**Wer von euch hat die gewagtesten Ideen – und wer bremst am ehesten?**

**Haymo:** Kommt drauf an.

**Myrko:** Rezeptetechnisch ist Haymo „The Brain“.

**Michele:** Ich bin eher der „Planer“ der die anderen zwei zum Mitdenken anregt. Aber auch der „Gerätewart“ der achtet, dass wir nur jene Geräte mitnehmen, die wir wirklich brauchen.

**Ihr gebt Workshops und Seminare: Was ist das Schönste, das ihr Teilnehmenden weitergeben könnt?**

**Michele:** Ich freue mich, wenn Leute unsere Rezepte zu Hause nachmachen können. Sie sind einfach und die Zutaten leicht erhältlich.

**Haymo:** Mir gefällt vor allem das Zusammensein, gute Produkte, Regionalität – und raus aus dem Schema „5 Grillabende, immer das Gleiche“. Mehr Fantasie, mehr Improvisation und viel Wert auf die Gespräche am Grill.

**Welche Fähigkeiten sollten junge Köchinnen und Köche heute unbedingt am Grill lernen?**

**Myrko:** Wenn ihr grillt, dann bleibt authentisch. Rinderbrust fürs Brisket oder eine Schweinsschulter für Pulled Pork Sandwich, Baby-Back-Ribs ist nicht gleich Spareribs.

**Haymo:** Grillen ist Arbeiten ohne Netz und ohne doppelten Boden. Feuer, Hitze und Ursprünglichkeit stehen im Mittelpunkt.

**Michele:** Wir müssen lernen zu den „basics“ zurückzukehren. Einfach denken, einfach zubereiten und die Stimmung des Grillens, das Flair, die Ruhe und das Kochen mit lebendigem Feuer pflegen.

**Ihr veranstaltet den extremen BBQ-Wettbewerb W.E.S.T. (Winter Extreme South Tyrol). Was macht den Reiz aus, bei bis zu minus 25 Grad zu grillen?**

**Haymo:** Das müsst ihr die Teams fragen! Spaß beiseite – Es gibt über 400

Auch Buchteln kann man „grillen“.



Foto: GERD EDER

Grillmeisterschaften weltweit, aber keine ist so extrem wie unsere. Das ist nicht nur den kalten Temperaturen geschuldet, sondern auch den Umständen. Wir grillen auf einem schneebedeckten Platz, wo die Teams mit Schlitten und Rodeln das ganze Equipment auf ihren Bereich bringen müssen. Das braucht Überwindungskraft.

**Michele:** Man bedenke, die Idee für W.E.S.T. ist bei +30 Grad in Perugia 2014 entstanden.

**Welche internationale Erfahrung hat euch am meisten geprägt?**

**Michele:** Die Teilnahme am „The Jack BBQ“ in der Jack-Daniel’s Destillerie in Tennessee war gigantisch. All diese BBQ-Stars, die wir aus den TV-Sendungen kennen, live zu treffen ist der Hammer.

**Welche kulinarische Spur möchtet ihr in Südtirol hinterlassen?**

**Myrko:** Wenn die Südtiroler am Grill sich was trauen und sagen: von den MiG gelernt.

**Haymo:** Eigentlich geht es uns nicht um die kulinarische Spur, für diese haben wir viele Top Köche in Südtirol. Uns geht es darum, die Menschen wieder zu entschleunigen, zusammenzubringen. Wir sind

alle im täglichen Leben getrieben, sind alle online, alles ist digital. Wir möchten etwas anderes in den Mittelpunkt stellen: gemeinsam reden, essen und eine gute Zeit verbringen. Wir wollen uns auf das Wesentliche konzentrieren.

**Und zum Abschluss: Welches Gericht beschreibt „Männer im Glutrausch“ am besten?**

**Alle:** Lammravioli (inspiriert von einem Slow-Food-Dinner) einfach umgedreht, d.h. das Lammfleisch bildet den Teig gefüllt mit Ricotta. Auch die Graukäsetarte darf nicht fehlen. Diese ist entstanden als wir gekochte, gestampfte Kartoffeln und Graukäse zusammen gesehen haben. Zwei Zutaten, total simpel, aber mit einem genialen Geschmackserlebnis.

red / pj

”

Es gibt über 400 Grillmeisterschaften weltweit, aber keine ist so extrem wie unsere.

## LEIDENSCHAFT & QUALITÄT

# Der stille Gestalter der Südtiroler Küche

Seit fast 60 Jahren versorgt Helmuth Wörndle Südtirols Spitzengastronomie mit dem Besten, was die Welt zu bieten hat – ohne großes Aufheben, aber mit einer Konsequenz und Passion, die der Südtiroler Kulinarik einen bleibenden Stempel aufgedrückt haben.

Es gibt Menschen, deren Wirken man überall spürt, ohne dass man ihren Namen kennt. Helmuth Wörndle ist einer von ihnen. Wer in einem Südtiroler Restaurant einen perfekt gereiften Käse genießt, eine tadellose Wagyu-Scheibe oder einen Lachs, der binnen 48 Stunden aus Neuseeland eingeflogen wurde – der hat wahrscheinlich Wörndle Interservice auf dem Teller, ohne es zu wissen. Das ist kein Zufall. Es ist das Ergebnis von fast 60 Jahren stiller, konsequenter Arbeit eines Mannes, der lieber Produkte reden lässt als sich selbst. Helmuth Wörndle feiert in diesem Jahr den 60. Geburtstag seiner Firma. Wörndle Interservice ist heute Südtirols größter Gastronomie-Großhandel – mit rund 300 Mitarbeiter:innen, über 900 Lieferanten weltweit, 900 gelisteten Südtiroler Produkten und mehr als 9.500 belieferten Betrieben von Bozen bis Sizilien. Und dennoch: Google liefert kaum Treffer zu seinem Namen. Kein großer Auftritt, kein Podium, keine Selbstvermarktung. Helmuth Wörndle wirkt im Hintergrund.

### Vom Gemischtwarenladen zur Spitzengastronomie

Die Geschichte beginnt, wie viele gute Geschichten, mit einer Ablehnung. Die Familie Wörndle betrieb in Kaltern einen Gemischtwarenladen – Dünger, Mehl, das Übliche jener Zeit. Der junge Helmuth Wörndle hatte für die landwirtschaftlichen Produkte herzlich wenig übrig. Was ihn interessierte, waren Lebensmittel. Und was ihn antrieb, war ein Südtirol im Aufbruch: Der

Tourismus begann zu boomen, die ersten Hotels entstanden, die Küchen brauchten Ware.

Mit einer selbst zusammengestellten Produktliste zog er 1966 los und klopfte bei den Hotels an. Die Reaktion? Skepsis. „Die Jugend war am Anfang ein Handicap – alle waren skeptisch“, erinnert er sich. Sein erster Kunde war das Lido am Kalterersee. Die erste Bestellung: drei Kartons Macedonia-Fruchtsalat. Ein unspektakulärer Beginn für ein Unternehmen, das die Südtiroler Gastronomie prägen sollte.

Die Anfangsjahre im Überetsch waren mühsam. Keine ausgefeilte Logistik, Lieferscheine noch von Hand geschrieben, eine Produktpalette, die erst wachsen musste. Aber Wörndle blieb dran. Die landwirtschaftliche Abteilung des Familienbetriebs wurde komplett aufgegeben, der Fokus ganz auf den Lebensmittelgroßhandel gesetzt.

Die eigentliche Wachstumsphase begann mit der Expansion ins Pustertal und der Übernahme der Firma Mahl in Bruneck – ein strategischer Schritt, der das Unternehmen in eine neue Größenordnung katapultierte. Das Lager in Percha wurde neu aufgebaut. Der Name Wörndle etablierte sich, langsam aber sicher, als Synonym für Qualität.

Den entscheidenden Schritt in die internationale Produktwelt brachte 1987 ein Besuch bei Rungis Express in Köln, „damals Träger einer der besten Produktpaletten Europas“, wie Wörndle im Interview erklärt. Aus dem Besuch entstand eine erste Zusammenarbeit und später die Wörndle-Tochterfirma „Gran Chef“, über die der Vertrieb nach Norditalien aufgebaut wurde. „Der erste Schritt in die internationale Produktpalette war gemacht“, sagt Wörndle heute.

### Passion statt Profitdenken

Wo andere Großbetriebe Resultate optimieren, treibt Helmuth Wörndle etwas anderes an: die Freude an besonderen Produkten und die Genugtuung zu wissen, dass in einer Südtiroler Küche etwas Außergewöhnliches entsteht – auch dank seiner Ware.

„Ich habe die Freude und Genugtuung, besondere Produkte anzubieten, damit in den Küchen besondere Kreationen entstehen“, sagt er. Diese Philosophie zieht

Fortsetzung auf Seite 24



Helmuth Wörndle

„Die Köchin, der Koch von heute will über jedes Produkt informiert sein – egal ob es aus dem Vinschgau stammt oder aus dem Pazifik.“





**Helmuth Wörndle**, Pâtissier **Gianluca Fusto**  
und **Erwin Stelzer**, Vertriebsleiter  
Wörndle Interservice

sich durch alle Unternehmensbereiche. Alle Produkte, die neu ins Sortiment aufgenommen werden, werden von mehreren gezielt beauftragten Personen verkostet. Selbst ein positiv bewertetes Produkt ist noch kein Garant für die Aufnahme – es wird diskutiert, abgewogen, entschieden. Gerade bei Frischeprodukten wie Fleisch und Wurstwaren werden Artikel konsequent ausgelistet, sobald die Qualität nicht mehr stimmt.

Dieselbe Sorgfalt gilt für den Aufbau des Teams. Viele Mitarbeiter:innen sind seit über 20 Jahren im Unter-

”

Ich habe die Freude und Genugtuung, besondere Produkte anzubieten, damit in den Küchen besondere Kreationen entstehen.“

nehmen – ein Umstand, der Wörndle sichtlich stolz macht. Erfolg komme nicht nur durch gute Produkte, sondern auch durch gutes, langjähriges Personal. Den Vertreter im Außendienst sieht er längst nicht mehr als Verkäufer, sondern als Produktberater: „einer, der in den Küchen präsent ist, zuhört, erklärt – und mit der Köchin oder dem Koch auf Augenhöhe diskutiert“.

### **Regional und International – kein Widerspruch**

900 Produkte aus Südtirol führt Wörndle Interservice im Sortiment und fördert diese aktiv. Gleichzeitig ist ein Lachs aus Neuseeland dank moderner Logistik innerhalb von 48 Stunden in Bozen. Für Wörndle ist das kein Widerspruch, sondern die natürliche Konsequenz eines Berufsbilds, das sich verändert hat: „Der Koch von heute will über jedes Produkt informiert sein – egal ob es aus dem Vinschgau stammt oder aus dem Pazifik“.

Um die Logistik für kurzfristige, internationale Lieferungen zu stemmen, hat Wörndle Interservice

Fotos: WÖRNDLE INTERSERVICE

# DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant





Viele Mitarbeiter:innen sind seit über 20 Jahren im Unternehmen – ein Umstand, der Wörndle sichtlich stolz macht.

2021 ein neues Logistikzentrum bei Brescia eröffnet. 31.250 Quadratmeter Gesamtfläche, vollklimatisiert, mit Photovoltaikanlage. Auch hier: keine Ankündigungen, keine großen Pressekonferenzen. „Das haben wir einfach gemacht“, sagt Wörndle. Was die Zukunft betrifft, sieht Wörndle einen klaren Trend: gesunde, naturnahe Produkte. „Bei den Gästen ist der gesundheitliche Faktor immer stärker spürbar“, sagt er. Auch in Sachen Nachhaltigkeit ist das Unternehmen bereits aktiv. Polystyrol-Verpackungen werden dort abgelöst, wo es geht, nachhaltig produzierte Rohwaren bevorzugt. Nachhaltigkeit beginne – so Wörndle – auch bei den Mitarbeiter:innen: „in der Art, wie man miteinander umgeht“. Für den Betrieb bedeutet das auch, dass „Expansion um jeden Preis“ wie Wörndle es nennt, ein No-Go bleibt. Viel eher setzt Wörndle auf Konsolidierung, um den eingeschlagenen Weg weiterzugehen, Beratungskompetenzen auszubauen und den Austausch zwischen Lieferservice und Küche weiter zu stärken. Genuss, Freude und Gesundheit sollen auch in Zukunft als Leitfaden dienen.

### Partner des SKV – seit mehr als 25 Jahren

Seit über einem Vierteljahrhundert ist Wörndle Interservice treuer Partner des Südtiroler Köcheverbandes - SKV Landesmeisterschaften, die Auszeichnung der besten Lehrlinge, die

Prämierung des Ausbildners und des Ausbildungsbetriebes des Jahres, die Teilnahmen an den Berufsweltmeisterschaften – stets ist Wörndle Interservice als Premium-Partner dabei. Still, verlässlich, konsequent.

### Ein Wegweiser der Südtiroler Genusswelt

Ob er nicht auch selbst mal Koch hätte werden wollen? Bei dieser Frage muss Wörndle kurz schmunzeln. Der Wunsch sei nie wirklich da gewesen. „Aber Produkte verkosten, verstehen, fachsimpeln – das schon. Ich bin ein Feinschmecker. Und es macht Spaß, einer zu sein.“ Was ihn an jungen Köchinnen und Köchen fasziniert, ist ihre Begeisterung: „Kaum in einem anderen Beruf machen junge Menschen ihre Sache mit so einer Überzeugung“, sagt er und fügt auch gleich einen Ratschlag für Berufseinsteiger:innen hinzu: „Die Freude und Passion, etwas zu kreieren, müssen vorrangig sein“.

Was einmal über ihn gesagt werden soll? Helmuth Wörndle antwortet ohne lange zu zögern: „Dass ich durch Freude, Passion und Leidenschaft die Esskultur in Südtirol bereichern und ein kleines Stück ihres Weges mitgestalten durfte.“

pj



**DEGUST**  
Affineur

**KÄSE** aus dem  
*Bunker*

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



SILBERSALZ.PHOTO

# TASTE. Talks. CONNECT.

Mittwoch,  
3. Juni 2026,  
15 Uhr  
NOI Techpark  
Südtirol

Im Rahmen dieses Events stellen wir nicht nur unsere **Nachhaltigkeitsbilanz 2025** vor, sondern auch um eine von uns **patentierte Weltneuheit**.

Wir würden uns **freuen**, wenn Sie sich **Zeit nehmen** und bei **Taste. Talks. Connect. dabei sind**.

Jetzt  
zum Event  
anmelden.



# Kulinarisches Wunderwerk mit eingebautem Identitätsproblem

Zwischen Mythos und Fritteuse: Eine kritische Betrachtung des panierten Überfliegers.



Foto: REINHARDTHRAINER - PIXABAY

Es gibt Gerichte, die Eleganz ausstrahlen. Trüffelrisotto. Hummer Thermidor. Ein perfekt glasierter Rehrücken. Und dann gibt es das Cordon Bleu – ein Gericht, das klingt wie ein elitärer Feinschmecker-Orden, aber in Wahrheit ein paniertes Käse-Schinken-Fleisch-Tresor ist, der in vielen Kantinen seine gefährlichsten Einsätze erlebt.

## Warum heißt dieses Kalorienpaket eigentlich „Cordon Bleu“?

Wörtlich heißt es „Blaues Band“. Und warum? Natürlich, weil jemand fand, dass ein gefülltes Schnitzel so unglaublich nobel ist, dass man ihm denselben Namen geben sollte, wie dem französischen Ritterorden „*Ordre du Saint-Esprit*“ (Orden vom Heiligen Geist), welcher später zum Ehrenorden für Spitzenköche wurde.

Ja, richtig: Der Orden des „blauen Bandes“ wurde im 16. Jahrhundert an Köche verliehen, die wirklich etwas konnten.

Und irgendwann sagte ein kreativer Koch vermutlich Folgendes:

*„Was, wenn wir zwei Fleischscheiben nehmen, Schinken reinpacken, eine Scheibe Käse so groß wie ein Kirchenfenster dazwischen stopfen – und das Ganze dann paniern? Das ist mindestens so edel wie ein königlicher Orden!“*

Und zack war der Name geboren.

Man hätte es natürlich auch einfach „Schinken-Käse-Klapp-Schnitzel“ nennen können. Aber nein, man entschied sich für Cordon Bleu – klingt einfach besser, wenn man später in der Küche schreit:

„Noch ein Cordon Bleu! Und bitte den Käse diesmal IM Fleisch behalten!“

## Die Kunst des Cordon-Bleu-Kochens

Viele behaupten, ein gutes Cordon Bleu zuzubereiten sei schwierig. Das stimmt – wenn man möchte, dass der Käse nicht schon in der Pfanne flieht.

Die wahre Kunst besteht aber darin, die perfekte Balance zu finden zwischen:

- zu viel Käse, der während des Frittierens auf Weltreise geht
- zu wenig Käse, sodass man sich fragt, ob man eigentlich ein paniertes Stück Enttäuschung isst
- und dem seltenen Moment, in dem alles zusammenpasst – und man denkt: „Ja, dafür wurde dieser Orden erfunden!“

## Das Cordon Bleu – das Chamäleon der Gastronomie

Was am Cordon Bleu besonders beeindruckt: Es taucht überall auf.

- **In der Dorfkneipe:** „Cordon Bleu XXL – mit Pommes, Wurstsalat und einem Bier gratis“
- **Im Bistro:** „Hausgemachtes Cordon Bleu“ (vermutlich hausgemacht im Großhandel)
- **Im Gourmetrestaurant:** „Kalbs-Cordon-Bleu mit Rohmilchkäsekern“

Egal wo – es ist da.

Wie der Onkel, der bei jeder Familienfeier auftaucht, obwohl niemand weiß, wer ihn eingeladen hat.

## Ein Name, der größer ist als das Gericht

Warum heißt es also Cordon Bleu?

Weil die Menschheit manchmal einfach möchte, dass Dinge edel klingen, selbst wenn sie eigentlich:

- panierte Käsetaschen aus Fleisch sind
- mit Schinken verklebt
- und in Fett gebadet

Und irgendwie ist genau das die Schönheit daran: Das Cordon Bleu ist der demokratischste aller kulinarischen Titelträger.

Sowohl Imbiss als auch Sternerestaurant können es machen – und keiner weiß so genau, ob es wirklich gut wird.

pi

Das Beratungsangebot für Südtirols Gastronomie & Hotellerie

# Erfolgreich regional



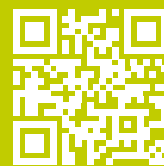
**Sigi & Magdalena Augscheller, Hotel Jägerhof**  
Nutzer des Angebots „Erfolgreich regional“

**Egon Heiss**  
Regio-Experte und Sternekoch

Südtiroler Regio-Expert:innen begleiten dich praxisnah auf dem Weg zur regionalen Küche und zeigen, wie man sie erfolgreich kommuniziert. Sichere dir jetzt das limitierte Angebot zum Vorzugspreis ab 120 Euro.

Alle Infos zum Angebot unter [tourismut.com/erfolgreich-regional](https://tourismut.com/erfolgreich-regional)

Jetzt anfragen:



SKV-BEZIRK BOZEN - ÜBERETSCH-RITTEN-GRÖDEN

## Zu Besuch bei der Kellerei Tramin: Ikonisches Design, Weltklasse im Glas

Schon beim Betreten der Kellerei Tramin spürt man, dass hier Tradition auf Innovation trifft. Die Architektur spielt in Form und Farbe auf die Traminer Reben an. Dadurch verschmilzt sie für den Betrachter harmonisch mit der Umgebung und verweist zugleich auf die historische Dimension des Weinbaus in Tramin.



v.l.n.r. Georg Kröss, Gottfried Maschler, Sepp Raifer, Heinrich Ungerer, Willi Franzelin, Kellermeister Willi Stürz, Inge Kaiser, Helmuth Kaiser, Christine Franzelin, Paul Tröbinger, Henriette Oberhauser, Hans Oberhauser, Anni Perkmann, Karl Hilpold und Doris Amort.

Gegründet 1898 von Dorfpfarrer Christian Schrott, sollte die Genossenschaft kleinen Weinbauernfamilien Sicherheit, Freiheit und Stolz schenken – und was daraus geworden ist, lässt sich sehen (und vor allem trinken!). Heute gehören 160 Familien zu den Winzern und Winzerinnen der Kellerei, deren Weinberge sich zwischen 250 und 850 Metern Höhe in den Gemeinden Tramin, Montan, Auer und Neumarkt erstrecken. Sonnige Hänge, kühle Bergwinde und vielfältige Böden sorgen für Weine voller Frucht, Frische und Eleganz.

Kellermeister Willi Stürz, seit 1991 im Betrieb und 2004 von Gambero Rosso und Slow Food als „Bester Kellermeister Italiens“ ausgezeichnet, führte uns durch die neuen Kelleranlagen mit

Barriques, großen Eichenholzfässern, Edelstahl- und Betonfässern. Der rote Barriquekeller strahlt eine besondere Atmosphäre aus, die selbst Weinlaien staunen lässt. Die Kellerei hat ein Herz für Gewürztraminer. Der Nussbaumer Gewürztraminer, trocken ausgebaut, ist Italiens meistprämiertes Vertreter dieser Sorte – fruchtig, komplex, charmant. Wer es lieber süß mag, sollte die Spätlese Terminus probieren, bei der edelsüße Trauben für ein unvergleichliches Aroma sorgen. Und dann ist da noch der legendäre Epokale Gewürztraminer – der erste italienische Weißwein mit 100 Parker-Punkten. Doch die Traminer:innen ruhen sich nicht auf ihren Lorbeeren aus. In den letzten Jahren hat der Chardonnay die

Bühne betreten. Das Ergebnis: Troy, ein Chardonnay aus Höhenlagen, der mineralische Noten, komplexe Struktur und subtile Frucht vereint. Wer sich fragt, wie Alpen-Chardonnay schmeckt – hier bekommt man die Antwort. Im Probier- und Verkaufslokal trifft Genuss auf Aussicht: Während die Weine auf der Zunge tanzen, schweifen die Augen über die Weingärten bis hin zum Kalterer See. Neben Gewürztraminer und Chardonnay überzeugen auch Sauvignon, Weißburgunder, Pinot Grigio, Blauburgunder und Lagrein mit Ausdruckskraft, Frische und Persönlichkeit – ein wahres Fest für Gaumen und Sinne.

Wir haben den Besuch sichtlich genossen: probiert, gelacht, gestaunt – und viele spannende Eindrücke mitgenommen. Tramin hat unsere Geschmacksknospen erfreut – und wir kommen bestimmt wieder. Mit Lust auf Wein und viel Freude am Genießen.

Ein großer Dank gilt dem Kellermeister Willi Stürz für die professionelle Führung und die Verkostung sowie Willi Franzelin für die mitgebrachte „Marende“, die den perfekten Ausklang eines lehrreichen Tages in netter Runde bildete.

### Erich Amort

SKV-Bezirksausschussmitglied  
Bozen, Überetsch, Ritten, Gröden

Foto: ERICH AMORT



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



Die zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Kurses

**SKV ON TOUR  
NACHBERICHT**

**SKV-BEZIRK EISACKTAL**

# SKV-Weiterbildung mit Benjamin Sellemond

**Pâtisserie auf Weltmeisterniveau: Beim intensiven Praxiskurs am Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer vertieften 15 Teilnehmer:innen ihr Können in moderner Pâtisserie – von Tellerdesserts bis zu aktuellen Trends, angeleitet vom Weltmeister und TV-Profi.**

Im April fand ein besonderer Weiterbildungskurs für die Mitglieder des Südtiroler Köcheverbands – SKV statt. Unter der Leitung von Benjamin Sellemond, ausgezeichnet mit der Goldmedaille und dem Weltmeistertitel für Konditorei bei der Expogast Luxemburg und bekannt als erfolgreicher Teilnehmer der TV-Show „Das große Backen – die Profis“, tauchten die Teilnehmenden tief in die moderne Welt der Pâtisserie ein.

direkt an der Seite des Spitzen-Pâtissiers und setzten dabei die professionellen Methoden unmittelbar um.

**Auf dem Programm standen unter anderem:**

- **Tellerdesserts** – moderne Präsentation, Aromenkombinationen und elegante Anrichteweisen
- **Pralinen** – perfekte Hüllen, sauberer Glanz und harmonische Füllungen
- **Petit Fours** – filigrane Techniken und exakte Verarbeitung
- **Aktuelle Trends** – zeitgemäße Texturen, Reduktion von Zucker, innovative Aromen und moderne Optik

**Praxis, Technik und Trends im Mittelpunkt**

Der Kurs war geprägt von intensivem praktischem Arbeiten, sauberen Techniken und dem Fokus auf aktuelle Trends der Pâtisserie. Die 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer arbeiteten

**Lernen auf höchstem Niveau**

Benjamin Sellemond vermittelte sein Wissen präzise, praxisnah und mit erfrischender Begeisterung. Besonders geschätzt wurde seine Fähigkeit, komplexe Arbeitsschritte leicht verständlich zu erklären – und gleichzeitig höchste fachliche Standards vorzuleben. Die Teilnehmenden konnten nicht nur neue Rezepte

**Benjamin Sellemond** erklärt die Pralinerherstellung



Pre-Dessert von der Zitrone



Cassisparfait in Baiserhaube mit Holundergelee



Dessert vom Südtiroler Apfel mit Weißweinschaum, Pinienkerne und Getreideeis

und Techniken mitnehmen, sondern auch wertvolle Einblicke in das professionelle Arbeiten eines Weltmeisters gewinnen.

### Ein Gewinn für die Südtiroler Fachwelt

Der SKV-Pâtisserieskurs erwies sich als wertvolle Plattform, um sich weiterzuentwickeln und voneinander zu lernen. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren durchweg positiv: Der Kurs galt als inspirierend, praxisorientiert und fachlich außergewöhnlich hochwertig.

Mit Veranstaltungen wie dieser setzt der SKV ein starkes Zeichen für Qualität, Weiterbildung und die Förderung der nächsten Generation.

red

## Buchtipps!



### Männer im Glutrausch Alpines Grillen & BBQ



Die Männer im Glutrausch sind fanatische Griller aus den Bergen. Bei ihren Lammravioli wird das Fleisch zur Hülle, ihre Alpen-Tortillas machen sie aus Roggenmehl und das Zwerchfell (Skirt) zopfen sie ein, damit es auf dem Grill Platz hat. Mit diesem Buch gelingt dein Steak ganz sicher. Alle Teile des Tieres sind edel – lass dich überraschen. Außerdem enthält das Buch Basisinfos zu Grilltechniken, Kerntemperaturen und vielen fantastischen Fotos.

ISBN: 978-88-7283-626-2

Preis: 24,90 Euro

# LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

**Art. 2890\***  
**FF-Mini Party Burger Sesam & Nigella, geschnitten**  
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 5036\***  
**FF-Laugen Dip-Ball**  
Maße: Ø5,5xH3,5cm  
Gewicht: 20g, 150 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 1988\***  
**Dip Mix Minis, 6-fach**  
Gewicht: 19,2g, 360 St./Kt.  
❄️ vorgebacken

# HERZHAFT & SÜSS

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

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

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

**Art. 34743\***  
**HUG Mini-Universal-Tartelettes „Filigrano“, rot**  
Gewicht: 7,2g, 200 St./Kt.  
📦 Service-Welt

**EDNA Service WORLD**  
LA QUALITÀ È LA NOSTRA MISSIONE

# EDNA.it

EDNA International GmbH  
Gollenhoferstraße 3  
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail [info@edna.it](mailto:info@edna.it)



**EDNA-HOTLINE**

**NUMERO VERDE**  
800 816 862

**WHATSAPP**  
+49 1522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW

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

Eine Übersicht unserer Partner finden Sie unter [www.edna.it/partner](http://www.edna.it/partner)



\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.it](http://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.

**Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!**

# Impulse von Jan Hartwig

Am **12. Mai** findet im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Bozen erneut die jährliche Fachtagung COOLinaria statt.

Zu den diesjährigen Referenten zählt diesmal auch ein Vertreter der internationalen Spitzenküche: Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig. Wenngleich aus familiären Gründen digital zugeschaltet, gibt er Einblicke in sein Unternehmen, sein Team und seine Perspektiven auf die Zukunft der Branche. Eine seltene Gelegenheit, von einem der Besten seines Fachs zu lernen.

Jan Hartwig ist bekannt für seine bodenständige Art und seine bewusste Abgrenzung vom Klischee des exzentrischen Starkochs. Sein Drei-Sterne-Restaurant in München bezeichnet er augenzwinkernd selbst als

„Kneipe“ – ein Ort, an dem neben höchster kulinarischer Qualität vor allem eines zählt: eine gute Zeit. Die Wertschätzung für gutes Essen wurde dem gebürtigen Sachsen in die Wiege gelegt. Der Vater ist Koch, gemeinsame Mahlzeiten hatten im Familienalltag einen festen Platz.

## Sternegastronomie

Nach Stationen in mehreren Zwei- und Drei-Sterne-Küchen übernahm Hartwig 2014 seine erste Position als Küchenchef im Restaurant Atelier im Hotel Bayerischer Hof in München. Dort führte er das Haus rasch zum dritten Michelin-Stern. 2021 folgte der nächste Schritt mit der Eröffnung seines eigenen Restaurants „Jan“.

## Unternehmertum

Der Wechsel vom Spitzenkoch zum Unternehmer erwies sich als voller Erfolg: Bereits innerhalb eines halben



Jahres wurde auch sein eigenes Restaurant mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Damit gehört Hartwig zu einem exklusiven Kreis von nur neun Drei-Sterne-Köchen in Deutschland. Zudem wurde er als einziger Deutscher in die Liste der „World's 50 Best Restaurants“ aufgenommen.

### Labor der Liebe

Ein zentrales Element seines Restaurants ist die offene Küche, die Einblicke in das gewährt, was Hartwig selbst

als „Labor der Liebe“ bezeichnet. Sein Credo: beste Produkte, handwerkliche Präzision und die kreative Neuinterpretation der deutschen Geschmacks-DNA. Der Guide Michelin beschreibt seine Küche als kulinarisches Kino, in dem selbst Klassiker wie „Hackbraten“, „Senf Ei“ oder „Handkäs mit Musik“ in neuem Glanz erscheinen – mit herausragender Produktqualität und meisterhaftem Handwerk.

**Bettina Schmid**  
Leiterin Gustelier

## Vorläufiges Programm

SAVE THE DATE

### Dienstag, 12. Mai 2026

von 9.00 bis 14.00 Uhr

- **Wieviel Mut braucht Weltklasse?**  
Online-Talk mit Jan Hartwig, Restaurant Jan\*\*\*, „World's 50 Best Restaurants“, München
- **Die Natur macht den Teller**  
Simon Tress, „Gastronom des Jahres 2025“ von Gault&Millau, Sternekoch und Unternehmer, Schwäbische Alb
- **Gastronomie profitabel betreiben: transparent kalkulieren und zentral vorproduzieren**  
Marian Schneider, Geschäftsführer der gastroevents GmbH & Co.KG., Koch, Ulm
- **Il pensiero che guida la mia cucina**  
Davide Caranchini, Chef e proprietario del ristorante „materia“\*, Lago di Como
- **Wer dich online nicht sieht, isst woanders: digitale Gästekommunikation, die entscheidet.**  
Veronika Mair, Webmarketing, HGV Bozen
- **Der Roboter am Herd und am Gast: Was er heute schon kann und was (noch) nicht.**  
Manuela Pattis, Leiterin HGV-Stabstelle Innovation, HGV Bozen
- **Zwischen Hochsitz, Herd und Fernsehshow**  
Victoria Walder, Jägerin, Köchin und „Kitchen Impossible“-Teilnehmerin, Restaurant Speckeggele, Schlanders

### Moderation & Trend-Update

Bettina Schmid, Leiterin Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

von 14.30 bis 17.00 Uhr

### Praxis-Workshops mit

- Simon Tress „Purer Geschmack auf dem Teller“
- Davide Caranchini „Dal pensiero al piatto“
- Veronika Mair „Digital am Ball bleiben“

Ticket-Gebühr für den Vormittag inklusive trendiger Verpflegung:

**179 Euro zzgl. MwSt.**

Spezialpreis für **HGV- und SKV-Mitglieder:**

**129 Euro zzgl. MwSt.**

Workshops mit begrenzter Teilnehmer:innenzahl: **55 Euro zzgl. MwSt.**

Anmeldung unter **0471 317 777**  
und **info@gustelier.it**

Scanne mich! >>





Genuss und Qualität für jeden Geschmack

# KÄSEVIELFALT AUS SÜDTIROL



Mehr erfahren?

Unser Sortiment bietet eine vielfältige Auswahl an Südtiroler Käsespezialitäten, hergestellt aus hochwertiger heimischer Milch und geeignet für jeden Geschmack und Anlass. Unter dem **Gütesiegel Regio Select** finden sich regionale Qualitätsprodukte von einheimischen Bäuerinnen und Bauern, die für nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung stehen. Jedes Produkt erzählt die Geschichte seiner Herkunft und garantiert Genuss, Qualität und regionale Authentizität.

[www.gastrofresh.it](http://www.gastrofresh.it) [info@gastrofresh.it](mailto:info@gastrofresh.it) +39 0471 353 800

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl



# Biss(l) Südtirol, Vielfalt, die verbindet

Im Rahmen ihrer Matura am Kaiserhof in Meran haben die drei engagierten Maturantinnen, **Stefanie, Lisa und Marie Lorén** das Projekt **Biss(l) Südtirol** ins Leben gerufen.

Fotos: ALFRED TSCHAGER



v.l.n.r. die Maturantinnen,  
**Stefanie Reinisch, Maria Lorén Punt**  
und **Lisa Heinz**

Ziel war es, Aperitif-Häppchen zu entwickeln, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch den unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen gerecht werden. So entstanden kreative vegetarische, vegane, laktosefreie und glutenfreie Köstlichkeiten. Biss(l) Südtirol verbindet das, was unsere Heimat ausmacht: regionale Produkte, vielfältigen Geschmack und Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen. Im Mittelpunkt stand die Idee eines Aperitivos, bei dem alle mitessen können – unabhängig von Unverträglichkeiten oder Ernährungsweisen. Mit Zutaten aus Südtirol, Inspiration aus den heimischen Tälern und viel Liebe zum Detail entwickelten die drei Maturantinnen ein Konzept, das Genuss und Inklusion vereint.

Die Aperitiv-Häppchen wurden gemeinsam mit Fabian Pazeller

kreiert und ausgiebig getestet. Dabei wurde besonderer Wert auf Qualität, Geschmack und eine ansprechende Präsentation gelegt. Traditionelle Zutaten wurden neu interpretiert und zu modernen, vielseitigen Häppchen verarbeitet. Die feierliche Präsentation des Projekts fand im Hotel Glieshof im Bergsteigerdorf Matsch statt. Dort wurden ausgewählte Aperitiv-Häppchen serviert und den Gästen vorgestellt. Begleitet wurden die Kreationen von passenden Weinen der Kellerei Giralan, die das kulinarische Erlebnis abrundeten. Für die musikalische Umrahmung sorgte Sybille Siller und schuf eine stimmungsvolle Atmosphäre. Der Fotograf Alfred Tschager hielt die besonderen Momente der Veranstaltung mit seinen Bildern fest und sorgte für den perfekten Schnapsschuss.

Mit **Biss(l) Südtirol** ist es den drei Maturantinnen gelungen, ein Projekt zu verwirklichen, das Regionalität, Kreativität und gesellschaftliche Sensibilität vereint. Es zeigt eindrucksvoll, dass bewusste Ernährung, Genuss und Gemeinschaft Hand in Hand gehen können.

**Stefanie Heinisch, Lisa Heinz**  
und **Maria Lorén Punt**

HIER DAS REZEPT  
ZUM NACHKOCHEN



## Gefüllte, soufflierte Kartoffeln

### Zutaten

#### Chips

1 Kartoffel, festkochend  
50 g Maisstärke  
20 ml Wasser

#### Füllung

100 g veganes Joghurt  
Salz, Pfeffer  
Petersilie

### So wird's gemacht

1. Kartoffel schälen und vorzugsweise mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden.
2. Eine Scheibe mit Wasser, die andere mit Maisstärke bestreichen und zusammenkleben.
3. Bei 200°C frittieren, bis sich die Kartoffelscheiben luftig aufblasen und eine goldgelbe Farbe bekommen.
4. Joghurt würzen und die soufflierten Kartoffeln damit füllen.

Die erfolgreichen  
Absolventinnen und  
Absolventen.



LHF KAISERHOF MERAN

# Ein Meilenstein ist gesetzt

Die Diplome des neuen Lehrgangs für Diätköchinnen und -köche wurden an der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran feierlich übergeben.



v.l.n.r. **Philip Hafner**, Diplomierter Diätkoch  
**Peter Felderer**, **KM Andreas Köhne**,  
**Dr. Hartwig Gerstgrasser**

Im Auftrag des SKV begrüßt  
Landesvorstandsmitglied  
**Philip Hafner** die ausgezeichneten  
diplomierten Diätköchinnen  
und -köche



36 // SKV SZENE

Fotos: KATJA HALLER

An der LHF Kaiserhof Meran fand die feierliche Abschlussveranstaltung des Lehrgangs Diplomierte/r Diätkoch/Diätköchin statt. Bereits in der März-Ausgabe der SKV-Köchezeitung hatten wir über den Abschluss des Lehrgangs berichtet – nun konnten die acht Teilnehmerinnen und Teilnehmer stolz das Ergebnis dieser intensiven Monate in Händen halten.

Im Beisein von Verwandten, Freundinnen und Freunden sowie den engagierten Referentinnen und Referenten wurden die Diplome feierlich überreicht. Direktor Hartwig Gerstgrasser würdigte in seiner Ansprache den Einsatz, die Ausdauer und die fachliche Entwicklung der Absolventinnen und Absolventen. Er betonte die steigende Bedeutung qualifizierter Diätköchinnen und -köche in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Besondere Gratulationen kamen von KM Andreas Köhne, selbst Diplomierter Diätkoch, sowie von SKV-Landesvorstandsmitglied Philip Hafner. Beide unterstrichen in ihren Worten die Relevanz fundierter Weiterbildung und die wichtige Rolle, die Diätköchinnen und -köche

in einer zunehmend gesundheitsbewussten Gesellschaft einnehmen.

Für die frisch diplomierten Diätköchinnen und -köche war der Abend ein emotionaler Höhepunkt. Nach intensi-



v.l.n.r. Kurs-Koordinator KM **Andreas Köhne**  
mit SKV-Landesvorstandsmitglied **Philip Hafner**

ven Lernmodulen, praxisnahen Einheiten und anspruchsvollen Prüfungen war der Moment der Diplomübergabe von Applaus, Stolz und Erleichterung begleitet.

Bei einem abschließenden gemütlichen Beisammensein wurde noch einmal deutlich: Dieser Lehrgang hat nicht nur Wissen und Kompetenzen vermittelt, sondern auch Menschen miteinander vernetzt und berufliche Perspektiven gestärkt.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen herzlich und wünscht viel Erfolg auf ihrem weiteren beruflichen Weg!

red / pj

# Austausch zwischen Meisterbund und SKV

Obermeister des Südtiroler Meisterbundes **Horst Pichler** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** über gemeinsame Ziele und den Weg zu mehr Sichtbarkeit



v.l.n.r. SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**, Obermeister **Horst Pichler**, SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** und Obermeister-Stellvertreterin **Stella Falcomatà**

Anerkennung der fachlichen und pädagogischen Kompetenz von Küchenmeisterinnen und Küchenmeistern bedeutet. Pichler und Jageregger waren sich einig, dass eine stärkere Sichtbarkeit des Meistertitels – sowohl innerhalb der Branche als auch gegenüber Politik und Gesellschaft – entscheidend für die Zukunft des Berufsbildes ist.

Besonders hervorgehoben wurde die bisher sehr gute Zusammenarbeit zwischen Meisterbund und SKV, die auf Vertrauen, Austausch und gemeinsamen Zielen beruht. Beide Präsidenten betonten, dass diese Partnerschaft weiter intensiviert werden soll, um die Interessen der Meisterinnen und Meister geschlossen zu vertreten und gemeinsam Projekte voranzutreiben, die den Berufsstand nachhaltig stärken.

Beim jüngsten Treffen zwischen Obermeister des Südtiroler Meisterbundes Horst Pichler und SKV-Präsident KM Patrick Jageregger stand die Weiterentwicklung des Meistertitels im Zentrum – inhaltlich wie strukturell. Beide betonten, wie wichtig es ist, die Aufgaben und Visionen des Meisterbundes klar zu definieren und gleichzeitig den Wert des Meistertitels im öffentlichen Bewusstsein zu stärken.

Ein Schwerpunkt des Austauschs war die Positionierung auf NQR6 (Nationaler Qualifikationsrahmen Einstufung 6), die eine deutliche

red

Foto: MEISTERBUND



## Unsere Kaffees speziell für Vollautomaten.

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

Für den perfekten Start in den Tag.



## 43. ERNÄHRUNGSKONGRESS

# Ein Stück SKV im Herzen von Wien

Ein Vortrag über Fermentation, bioaktive Substanzen und ihre Bedeutung für die moderne Ernährungstherapie

Beim 43. Ernährungskongress von DIAETOLOGIE AUSTRIA in Wien – einem der bedeutendsten jährlichen Fachtreffen für Diätolog:innen, Ernährungswissenschaft und ernährungsmedizinische Praxis im deutschsprachigen Raum – durfte ich als Küchenmeister und SKV-Bezirksvertreter vor ausgebuchtem Publikum über fermentierte Lebensmittel und bioaktive Substanzen sprechen.

Der Kongress, der heuer unter dem Schwerpunktthema „Mikronährstoffe und bioaktive Substanzen – evidenzbasierte Strategien für Prävention und Therapie in der Diätologie“ stand, brachte Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Praxis und Gesundheitswesen zusammen. Zahlreiche Vorträge, Posterpräsentationen und Diskussionsrunden boten einen breiten Überblick über aktuelle Forschung sowie praxisnahe Ansätze für die Ernährungstherapie.

### Schwerpunkte meines Vortrags

Im Mittelpunkt standen die Prozesse der Fermentation, aktuelle gesundheitsbezogene Studien sowie die senso-



rischen Veränderungen von Lebensmitteln. Ebenso habe ich aufgezeigt, dass Fermentation nur bei korrekt eingehaltenen Parametern sichere und qualitativ hochwertige Ergebnisse liefert – andernfalls können auch Risiken entstehen. Gerade im Rahmen eines Kongresses, der sich auf Evidenz, fachliche Präzision und Sicherheit fokussiert, wurde dieser Aspekt besonders aufmerksam aufgenommen.

### Ein Kongress geprägt von Austausch und Netzwerken

Der Ernährungskongress selbst war – wie jedes Jahr – geprägt von einem durchgehend spannenden und hochprofessionellen fachlichen Austausch. Die Veranstaltung gilt seit Jahrzehnten als Plattform für neue Erkenntnisse, interdisziplinären Dialog und fortschrittliche Ernährungstherapie. Eine hochwertige Fachausstellung sowie die Verleihung der DIAETAWARDS rundeten das Programm ab.

### Eine langjährige Verbindung zur österreichischen Diätologie

Meine Verbindung zur österreichischen Diätologie besteht seit einigen Jahren. Schon als Chefkoch im Kurhaus von Guggenberg ergaben sich erste Kontakte, die später durch meine studienbezogene Auseinandersetzung mit dem Thema Fermentation vertieft und schließlich in die Praxis umgesetzt werden konnten. Für mich war die Teilnahme eine besondere und bereichernde Erfahrung – nicht zuletzt aufgrund der interessierten Rückfragen und Gespräche im Anschluss an meinen Vortrag. Weitere Austausche und mögliche zukünftige Kooperationen sind bereits in Planung.

KM **Martin Leitner**  
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



# DUAL CLEAN, EFFIZIENZ UND NATUR CLEVER KOMBINIERT.



**DUAL CLEAN**, das starke Doppel aus Hochkonzentrat plus Leitungswasser, optimal gemischt und sparsam dosiert für die effiziente, nachhaltige Reinigung. Für ein täglich reines Gewissen.

NEUES PRODUKTSORTIMENT  
SCHAU **REIN**



## HYGAN

Innovative Cleaning Products

**HYGAN GmbH**

A.Meucci-Straße 5  
I-39055 Leifers (BZ)  
T. +39 0471 9545 58  
info@hygan.it

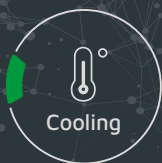
[www.hygan.eu](http://www.hygan.eu)



**CREATUS**  
— CLOUD —

# Mehr Zeit für Ihre Gäste.

Eine App. Die ganze Küche.  
Herstellerunabhängig.



Vernetzung, Steuerung und Optimierung  
aller Prozesse in einer zentralen Plattform.

[info@creatus.cloud](mailto:info@creatus.cloud)  
[www.creatus.cloud](http://www.creatus.cloud)