

Wenn unzustellbar bitte zurück an: - In caso di mancato recapito inviare a:
Bolzano CDM

SKV Zeitung



Fachzeitschrift des Südtiroler Köcheverbandes

Oktober 2019 - Nr. 8 • 35. Jahrgang



Der Gastroevent 2019

Wissenstransfer & Networking im Fokus





Vorstandswahlen & Landesausschuss Entscheidungsgremium des SKV erneuert und ausgebaut

Geehrte Mitglieder, die Briefwahl in den SKV-Bezirken ist geschlagen. Die ernannte externe Kommission unter der Leitung von Ehrenpräsident Josef Nussbaumer hat termingerecht die Auszählungen abgeschlossen und mit einem Protokoll festgehalten. In der Zwischenzeit hat auch der noch amtierende Landesausschuss die Ergebnisse besprochen und analysiert sowie in einem Beschluss festgehalten. Im Rahmen der November-sitzung des Landesausschuss wird der neu gewählte und ernannte Landesausschuss des SKV offiziell eingeführt. Als Mitglied werden Sie sich/wirst Du dich fragen, warum das Ganze nicht wesentlich einfacher ablaufen

kann. Hier ist zu beachten, dass der SKV offiziell gegründet worden ist, die Statuten (siehe www.skv.org) notariell beglaubigt sind, der SKV sich im Rahmen der Gesetze (Zivil- und Strafrecht) bewegen muss und der Präsident (wenn auch versichert) der Haftung unterliegt.

Die Herausforderung, der sich der Landesausschuss, die Bezirke und die Mitglieder zu stellen haben, ist die Wahl des Präsidiums für die Periode 2019 bis 2023. Wie Sie alle wissen, genieße ich seit 1999 das Vertrauen, das ich immer mit Demut, Weitsicht und großem Respekt vor der Aufgabe entgegen-genommen habe. Der Vizepräsident und ich legen größten Wert darauf, dass wir

von den Mitgliedern nicht als „Sesselkleber“ wahrgenommen werden. Da-hingehend sind wir sehr froh, wenn sich Persönlichkeiten der Herausforderung stellen und für das Amt kandidieren. Denn schlussendlich ist die Erneue-rung für alle Bereiche des Lebens, auch für den SKV, von zentraler Bedeutung. Wir bitten darum, dass Vorschläge bei Geschäftsführer Reiner Münnich un-ter info@skv.org proaktiv eingebracht werden, und in Folge dem Landesvor-stand bei der Novembersitzung für den Entscheidungsprozess vorgelegt werden können.

*KM Reinhard Steger,
SKV-Präsident/sd*

Impressum

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband (SKV)
Freiheitsstraße 62, 39012 Meran
Telefon 0473 211 383

www.skv.org



redaktion@skv.org

Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes: Dr. Andreas Feichter
Sekretariat: Barbara Obertegger
Redaktion: Reiner Münnich, Reinhard Steger
Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org
Gestaltung: Unionprint, Meran
Druck: Hauger-Fritz, Meran
Auflage: 2.300 Stück
Die SKV-Zeitung erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:
Verbandsbüro Meran
Beiträge, die mit vollem Namen
gekennzeichnet sind,
geben nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion wieder.
Erscheinungsdatum: am 15. des Monats
Redaktionsschluss: am 10. des Vormonats
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 29 - Jänner 2019
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92

Bild Titelseite:

Drei-Sterne-Michelin-Koch Jan Hartwig
Fotorechte: Lukas Kirchgasser Fotografie

Hinweis - besonders wichtig:

Ihr Mann, Ihre Frau, Ihr Partner oder Ihre Partnerin ist herzlich eingeladen, Sie zur Generalversammlung zu begleiten.

Als Dankeschön, dass sie bzw. er an jedem Tag und zu jeder Stunde diesen wunderschönen Beruf unterstützt.

Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Erlebnis der Extra-Klasse.

Termine - Save the date

- 16.10.2019 **Prad**, Aquaprad, Vortrag über die Biene mit Verkostung einiger Gerichte
- 18. - 20.10.2019 Dornbirn (A), Young Chefs Unplugged, the place to be, Jugendevent der Koch G5 (Info: SKV-Büro)
- 23.10.2019 **Meransen**, Hotel Amber, Vorführung Molekulare Produkte von Wörndle Interservice
- 08.11.2019 **Bezirk Pustertal**, Lehrfahrt und Genuss-Tour rund um Nord-tiroler Spezialitäten mit Besichtigung der Kristallwelten in Wattens und Besuch der Messerschleiferei Mair in Stubai
- 19.-20.11.2019 **Bezirk Vinschgau**, Traditioneller Herbstausflug, Lehrfahrt nach Ingolstadt
- 26.-28.11.2019 **Brixen**, Landesberufsschule Emma Hellenstainer, Dessertkurs zum Thema „Moderne Zeitgemäße Desserts“

Starreferent der SKV-Generalversammlung

„Ich bin selbst mein größter Kritiker“

Jan Hartwig, Drei-Sterne-Koch

Das Münchener Gourmet-Restaurant Atelier im Bayerischen Hof hat 2017 seinen dritten Stern bekommen. Das ist vor allem Jan Hartwig zu verdanken, der hier mit Leidenschaft über die Küche herrscht. Der 35-Jährige hat im Laufe seiner Gastronomie-Karriere schon viel gesehen und hat höchste Ansprüche an seine eigene Arbeit.

Welche Spielregeln der Chefkoch des Ateliers auch beim Gast voraussetzt, verrät er Oliver Flatau von Bookatable.

Jan, wie bist Du auf die Idee gekommen, Koch zu werden?

Ich komme eigentlich aus einer Gastronomie-Familie. Mein Vater ist gelernter Koch und das Kochen hat mich als Kind immer begleitet. Mindestens eine

Mahlzeit am Tag wurde bei uns warm zubereitet, meistens abends. Das hatte immer einen besonderen Stellenwert. Es hat die Familie zusammengeführt, weil beide Eltern berufstätig waren.

Und wer hat dann gekocht?

Bei uns war es nicht klassischerweise so, dass meine Mutter zu Hause war und die Kartoffeln auf den Tisch gestellt hat, sondern eigentlich habe eher ich das gemacht. Es hat mir Spaß gemacht und ich habe es auch immer als etwas Tolles suggeriert bekommen. Den Berufswunsch richtig ins Auge gefasst habe ich aber erst später. Als kleines Kind wollte ich glaube ich Astronaut werden, mit 12 oder 13 dann allerdings schon Koch.

Herzliche Einladung zur SKV-Generalversammlung

am Samstag,
den 16. November 2019
im MEC Meeting & Event Center
Hotel Four Points by Sheraton
in Bozen.

Einlass ab 8.00 Uhr für das
Wohlbefinden & Networking.
Beginn der Tagung 8.45 Uhr.

Die Programmvorschau:

- Für die Schönheit & Körperpflege - Der SKV-Wellnessbereich des BBZ Bruneck, Abteilung Schönheitspflege
- Der Stargast
Drei-Sterne Koch Jan Hartwig, vom Luxushotel Bayrischer Hof in München
- Die Moderatorin
mit internationalem Esprit,
Petra Rohregger
- Südtirol, Messe Bozen & SKV - Ein Multi Media Erlebnis der Extra Klasse
- Exklusive Aussteller - Networking & Wissenstransfer mit den SKV-Partnern
- Kleinproduzenten & exklusive Produkte:
Karuna Chocolate,
Südtiroler Bergwiesenheu,
Agro Nobile und Lerchnhof
- Ein wunderschöner,
kulinarischer Stehempfang
mit mediterranen Köstlichkeiten
- Das Gastro Szene Networking und die Social Media Tagung 6871* am Nachmittag
***Nur mit Voranmeldung**
- Präsente für Mitglieder sowie weitere Gastgeschenke

Der SKV-Landesvorstand

Save the date

Wichtige Termine zum Vormerken

14.-17.10.2019	Messe Hotel Bozen mit vielseitigem innovativem SKV-Messeprogramm
Sept. 2019 bis Frühjahr 2020	Küchenmeisterausbildung Fachtheoretischer und praktischer Teil. Anmeldung beim Amt für Meisterausbildung, Bozen
20.10.-20.12.2019	Weiterbildung zum/-r Diätetisch geschulten Koch/ Köchin DGE. Anmeldung bei der Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran
09.-13.11.2019	Salzburg, Messe - Alles für den Gast. Internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie (www.messezentrum-salzburg.at)
16.11.2019	Generalversammlung/Annual Meeting der Südtiroler Köchinnen und Köche im MEC Meeting & Event Center, Hotel Four Points by Sheraton, Bozen
16.11.2019	Social Media Tagung für Young Chefs und Interessierte, in Kooperation mit der Messe Bozen und dem SKV



Drei-Sterne-Michelin-Koch Jan Hartwig - Fotorechte: Lukas Kirchgasser Fotografie

Was inspiriert Dich, wenn Du ein Menü konzipierst?

Natürlich soll so ein Menü eine gewisse Geschichte erzählen und mich auch wiederspiegeln, das ausdrücken, wofür ich stehe. Stilistisch will ich mich dabei aber nicht festlegen, denn dafür bin ich noch viel zu jung. Inspirationen für Menüs kann man aus vielen Sachen ziehen – aus Alltagssituationen, wie einem Spaziergang, einer Zugfahrt oder in der Badewanne. Und natürlich aus Restaurantbesuchen, auch aus denen, die nicht toll waren.

Ich war neulich zum Beispiel beim Thailänder essen, einem einfachen Restaurant, und kurz danach stand ein Steinbutt mit Thaicurry auf der Atelier-Speisekarte. Man muss einfach immer die Augen offenhalten und seine Sinne ein bisschen schweifen lassen. Denn wenn man sich verkrampft hinsetzt, um mal eben acht neue Risotto-Rezepte zu entwerfen, dann funktioniert es – zumindest bei mir – nicht. Jeder Kreativprozess braucht Zeit. Als Musiker kann man ja auch nicht „10 geile Songs“ an einem Tag runterspielen.

Wie würdest Du denn Deinen Koch-Stil und Deine Gerichte beschreiben?

Ich tue mich schwer damit, mich in eine Schublade stecken zu lassen und möchte mir vorbehalten, morgen in Frage zu stellen, was ich heute toll finde. Denn ich bin selbst mein größter Kritiker. Die mediterrane Küche schmeckt mir unglaublich gut, ich habe aber relativ wenig davon auf der Karte. Sehr gerne verwende ich regionale Produkte aus Deutschland und den angrenzenden Ländern. Andererseits arbeite ich auch sehr gerne mit asiatischen Produkten, insofern greift man auch auf internationale Märkte zurück. Weltoffen und zeitgemäß – so soll mein Koch-Stil sein.

Gibt es einen Topseller, den Dir Gäste im Bayerischen Hof aus den Händen reißen?

Dadurch, dass Gerichte bei uns immer in ein Menü integriert sind, ist das nicht ganz so leicht zu beantworten. Ein echter Top-Seller ist zum Beispiel der Carabinero, eine Tiefsee-Garnele mit Thai-Aromen.

Welches Gericht würdest Du privat kochen, um eine Frau zu beeindrucken? Zum Beispiel am Valentinstag.

Ich finde, dass jeder Mensch, der etwas gekocht bekommt, merkt, ob das mit

Liebe gemacht wurde oder nicht. Dann ist es egal ob es Fisch ist, eine Vorspeise, ein Dessert oder ein toller Salat, eine gute Pasta oder ein vegetarisches Gericht. Was von Herzen kommt, schmeckt man. Das Essen muss also immer mit Leidenschaft, mit Empathie und Emotionen gemacht werden, sonst sollte man es lieber gleich lassen. Ich kann mir kochen gar nicht ohne Gefühle vorstellen. Ich würde sogar so weit gehen, dass man ein Butterbrot so veredeln könnte, dass es das absolute Highlight des Tages gewesen ist und ein perfektes Valentinstagsessen. Man kann ja alles mit Sorgfalt, Raffinesse und Herzblut machen, man kann aber genauso gut auch jedes Essen versauen. Da gibt es kein Patent-Rezept.

Welche drei Zutaten dürfen in Deiner Küche nicht fehlen?

Essentiell sind für mich Säure aus Zitrusfrüchten sowie Essig und Öl. Ich reichere Öle auch gerne selbst mit zusätzlichen Aromen an. Ich habe drei verschiedene Öle, die ein Gericht interessant machen – ein Zitrusöl, ein Orangenöl, ein Limettenöl, die dann mit verschiedenen Elementen angereichert werden. Ansonsten kann mein Grundprodukt mal ein Stück Butter sein, ein toller Fisch oder Pilze. Pilze werden meiner Meinung nach unterbewertet und damit meine ich auch den einfachen angebratenen Champignon.

Woran erkennt man eigentlich ein gutes Restaurant?

Von außen schwierig, sehr schwierig. Wenn ich in ein 2- oder 3-Sterne-Restaurant gehe, dann weiß ich natürlich, dass da eine gute Performance geboten wird. In den normalen Häusern allerdings kann mir auch der totale Reifall passieren. Wenn ich zum Beispiel ganz fremd in einer anderen Stadt bin, das kennt wahrscheinlich jeder. Ich kann mich höchstens über Bewertungsportale orientieren. Ansonsten macht der erste Eindruck eines Restaurants natürlich viel aus.

Loser Tee* perfekt serviert



NEUHEIT

Das exklusive Tee-Erlebnis mit
GOLDEN BRIDGE TEA® T.P.S.!

Lose Tees in außergewöhnlicher Qualität, genau dosiert in Portionen für den perfekt abgestimmten Service in der Gastronomie.

In der nachhaltigen und umweltfreundlichen Verpackung, bestehend aus Frischfaserpapier.

Entwickelt, verarbeitet und abgepackt im Tee-Produktionsbetrieb der Firma VIROPA IMPORT GmbH in Brixen.

* 10 verschiedene Sorten erhältlich



die Südtiroler Teemarkte



T.P.S.

viropa.com

Wenn ich irgendwo reinkomme und das Interieur sowie das Servicepersonal einen gepflegten Eindruck machen, dann ist das schon mal gut. Notfalls mache ich noch einen kurzen Gang auf die Toilette und wenn die auch ok ist, dann ist das Lokal vielversprechend. In Touristengebieten sollte man auf jeden Fall einen Bogen um Restaurants machen, in denen Paella in fünf Sprachen angeboten wird und Hofbräukrüge mit roter Plörre auf den Tischen stehen.

Welche drei Dinge sollten Restaurant-Gäste nie tun?

Ich finde es unmöglich, wenn Gäste nicht kommen und auch nicht absagen. Das ist für uns ein wirtschaftlicher Einbruch. Anderen Menschen, die auf der Warteliste stehen, wird so die Chance genommen, nachzurücken. Wofür ich auch kein Verständnis habe, ist wenn das Essen an den Tisch kommt und die Leute dann aufstehen, um zu telefonieren oder zu rauchen – das ist für mich auch ein Verlust und ich finde es respektlos.

In solchen Fällen mache ich das Gericht neu und stelle das dann auch nicht in Rechnung. Das ist einfach mein Anspruch an meine Küche. Und



Jan Hartwig, Drei-Sterne-Michelin - Copyright: Lukas Kirchgasser Fotografie

drittens ist dem Gast und dem Restaurant nicht geholfen, wenn der Gast ein Gericht zu einem Zeitpunkt kritisiert, an dem man nichts mehr korrigieren kann. Man kann nicht ein Rib-Eye-Steak fast aufessen und dann sagen „Es hat nicht geschmeckt, weil es nicht medium war“. Das weiß man, sobald man das Fleisch einmal anschneidet.

Welchen lebenden Küchenchef bewunderst du am meisten und warum?

Alle Chefs, die ich bisher hatte, bewundere ich gleichermaßen. Weil sie mich geprägt haben zu der jeweiligen Zeit. Mein Vater ist auf jeden Fall jemand, der mir die Liebe zum Beruf als erster vermittelt hat. Er ist für mich das größte Vorbild, weil er seit sehr vielen Jahren aus voller Leidenschaft kocht. Meine Vorgesetzten im Berufsleben haben das auch getan, sonst wären sie nicht so erfolgreich. Alle drei Küchenchefs, unter denen ich gearbeitet habe, haben drei Sterne.

Vielen Dank für das Interview!

Quelle: Bookatable by Michelin

VISIT US AT
HOTEL 2019
14 - 17 OCT. 2019

KOCH

exactly my taste

Überzeugen Sie sich selbst...
von der Qualität der KOCH-Produkte!
Auf der Hotelmesse
Stand C20/30

Patatosi

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment unter www.kochbz.it

Wir verzaubern jedes Gericht.



Wenn Fachwissen auf Kreativität trifft werden exzellente Gerichte kreiert.

Aus der Zusammenarbeit zwischen den Unternehmen Demetra und Wiberg entsteht ein einzigartiges Produktangebot, um alle Qualitätsansprüche der modernen Gastronomie zu befriedigen.

Mit der täglichen Auswahl der besten Frischprodukte und der auserlesensten Gewürze unterstützen wir unsere Küchenchefs

bei ihrer leidenschaftlichen Suche nach neuen Ideen und deren Realisierung.

Ständige Qualitätskontrollen und fachkundige Beratung lassen ein Produktsortiment von Demetra und Wiberg entstehen, mit welchem der eigenen Kreativität beim Erstellen neuer faszinierender Gerichte keine Grenzen gesetzt sind.

DEMETRA IST DER EXKLUSIVE
IMPORTEUR DER
WIBERG[®]
PRODUKTE FÜR DEN
VERTRIEBSKANAL HO.RE.CA
IN ITALIEN UND FRANKREICH

www.demetrafood.it



*Qualitätszutaten
für die moderne Gastronomie*

30 Jahre Küchenmeister in Südtirol

Ein ständiger Neustart

Wie einem gut funktionierenden Betrieb, der sich ständig neuen Anforderungen stellen muss, so in etwa geht es uns als Prüfungskommission und Kursorganisatoren, wenn wir den Ausbildungslehrgang für angehende Küchenmeister planen.

So schnell die Zeit vergeht, so schnell verändern sich die Anforderungen an einen Koch oder an eine Köchin. Eines ist aber immer gleichgeblieben: Wenn der Gast das Restaurant verlässt, muss er eine Verbesserung wahrnehmen. Wenn er hingegen feststellt: „Es war gut wie immer“, dann ist man bereits stehen geblieben, es hat keine Erneuerung stattgefunden, und der Gast wird sich früher oder später ein neues Restaurant suchen.

So ist es auch in der Küchenmeisterausbildung. Wir sind an einem Punkt angelangt, an dem Erneuerungen in vielen Bereichen unumgänglich sind. Das Niveau in Südtirols Gastronomie ist schon fast astronomisch. So viele 5-Sterne-Hotels und Gourmetrestaurants gab es noch nie, zudem isst man fast in jedem Gasthaus außergewöhnlich gut.

Die Technik des Kochens und die Ausstattung der Küchen haben sich auch in Südtirol in den vergangenen 30 Jahren enorm verändert. Dank der vielen Köche und Köchinnen, die ihr Wissen und Können mitunter auch im

Ausland erweitert und vertieft haben, und somit viel Neues in die Küche Südtirols gebracht haben. Aber auch die Berufs- und Hotelfachschulen haben ständig an ihren Lehrplänen gearbeitet und sich immer an der internationalen Gastronomie orientiert. Zudem sind viele neue Lehrgänge und Weiterbildungsveranstaltungen ins Leben gerufen worden.

Was die Ausbildungsstätte für den Küchenmeister angeht, ist sie wohl auf dem neusten Stand, allerdings ist die Erneuerung da nicht so rasant, wie es in den Hotel- und Gastronomiebetrieben vor Ort der Fall ist, wo Strukturen nach fünf bis zehn Jahren total erneuert werden.

Vielleicht gelingt es mit dem geplanten Zubau an der LBS Emma Hellenstainer in Brixen, dass die „Küchenmeisterschule“ in Südtirol als ständige Einrichtung Fuß fasst.

In der Planung sind alle Voraussetzungen geschaffen worden, das so etwas gelingen könnte. Zudem gibt es motivierte Lehrer, die Verantwortung übernehmen und daran arbeiten möchten. Für mich muss das in naher Zukunft eine kontinuierliche Einrichtung werden, damit nicht immer aufs Neue improvisiert wird und Kompromisse gemacht werden auf Kosten der interessierten, wissbegierigen jungen Köche und Köchinnen, die sich weiterbilden möchten.



KM Helmut Bachmann

Für ein Tourismusland wie Südtirol mit einem so hohen Anspruch an Qualität in der Gastronomie ist diese wichtige Qualifikation der Führungskräfte in diesem Bereich wichtiger denn je. Ich denke, es ist höchste Zeit hier zu handeln.

Die neue Küchenmeisterkommission hat bereits wieder den Ausbildungsplan angepasst, viele interessante Referenten aus der Wirtschaft und Schule eingeladen, um den Kurs auf höchstem Niveau so spannend wie möglich zu gestalten.

Zudem wurden fachliche Standards festgelegt, welche ein Anwärter auf den Kurs neben den gesetzlichen Voraussetzungen mitbringen sollte, damit eine wirkliche Weiterbildung stattfinden kann.

Ich wünsche mir, dass der Küchenmeisterkurs weiterhin Motivation ist zum ständigen Lernen in diesem spannenden Beruf.

KM Helmut Bachmann/sd



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Genusszeit daheim

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER



Spitzenleistungen erfordern höchsten Einsatz, im Sport wie in der Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln. Das Gütesiegel „Qualität Südtirol“ kennzeichnet nur beste Produkte mit garantierter Herkunft und geprüfter Qualität. Gönn dir deinen Genussmoment!

www.suedtirolerspezialitaeten.com





Vize-Obermeister KM Andreas Köhne

Der Südtiroler Meisterbund hat vor kurzem seinen Meisterrat neu gewählt. Dort wurde ich zum Vize- Obermeister ernannt, um in meiner zweiten Amtszeit vor allem die Belange der/s Südtiroler Küchenmeisterin/s vermehrt zu stärken und das Ansehen und die Wichtigkeit in der Öffentlichkeit zu fördern.

Was macht der Meisterbund zukünftig? Wir haben uns im Juli zu einer Klausurtagung getroffen, um die Ziele für die nächsten vier Jahre festzulegen. Unser neuer Obermeister, Peter Mayrl, hat mit sehr guten Ideen und voller Ta-

Südtiroler Meisterbund

Vize-Obermeister KM Andreas Köhne hat das Wort

tendrang den ganzen Meisterrat in die Verantwortung genommen, nach dem Motto „gemeinsam schaffen wir viel“ und wir alle ziehen an einem Strang. Der Südtiroler Meisterbund zählt mittlerweile über 500 Mitglieder und setzt sich seit seiner Gründung für die Interessenvertretung der Meisterinnen und Meister in Südtirol ein. Wir sind mit dem Ziel gestartet, die Sichtbarkeit der Meister zu erhöhen, die Wertschätzung und Anerkennung für diesen Ausbildungsweg zu steigern und junge Menschen für eine Meisterausbildung zu begeistern.

Im Bereich Gastronomie sind wir noch in der Aufbauphase. Der Bekanntheitsgrad des Meisterbundes ist noch ausbaufähig. Bei der Klausurtagung haben wir in den verschiedenen Bereichen wie Sichtbarkeit, Kommunikation, Ausbildung, Zusammenarbeit mit dem Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung, Handelskammer und in beratender Funktion zwischen den Wirtschaftspartnern und Landesrat Achammer einige Schwerpunkte festgelegt.

Einer dieser Schwerpunkte ist junge Menschen nach der Matura und Mittelschule abzuholen, jungen Leuten, die eine Kochlehre machen möchten, die Vorzüge einer praktischen Ausbildung schmackhaft zu machen, mit dem Ziel, die höchste Qualifikation, den Meistertitel, zu erreichen. Auch der Frage entgegen zu wirken: „Was bringt mir der Meistertitel überhaupt?“ Hier streben wir eine vertiefende Zusammenarbeit mit dem HGV an. Bei der Gleichstellung des Meisters mit dem Bachelor möchten wir vermehrt dahinter sein, dass diese nicht nur auf dem Papier besteht, sondern sich auch wirtschaftlich bemerkbar macht. Auch die Sichtbarkeit der Meister insgesamt möchten wir durch Besuche in den Meisterbetrieben und Vorstellung der Meisterausbildung in Schulen und Universitäten verbessern. Geplant sind zudem Treffen mit allen Verbandsspitzen, damit sie zukünftig unterstützend ihre Mitglieder betreuen und sensibilisieren, wie wichtig der Meister ist. Diese Ziele (einige davon wurden aufgezeigt) gilt es nun in Zukunft anzugehen und nach Möglichkeit umzusetzen.

Hier ersuche ich alle Küchenmeister und Küchenmeisterinnen sich beim Meisterbund als Mitglied zu registrieren. Je mehr Mitglieder wir im Bereich Gastronomie sind, umso mehr Gewicht haben wir beim Umsetzen unserer Ziele. Als gewählter Vertreter für die Gastronomie habe ich auch mehr Unterstützung beim Vorbringen von Wünschen und Ideen. Gern könnt ihr mich auch direkt kontaktieren, wenn es Fragen oder Anregungen zum Meistertitel oder Meisterbund gibt. Anfrage an: koehneandreas@rolmail.net

Nachhaltig

CAROMA
— mmmh! Coffee —

Caffeeseum

ORANG LUTAN COFFEE

KAFFEE-SCHAURÖSTEREI . COFFEESEUM . KAFFEELADEN . SCHULUNGSZENTRUM
Völs am Schlern – www.caroma.info

Meisterliche Grüße
KM Andreas Köhne
Vize-Obermeister/sd

SKV Speed-Dating By Hygan in Leifers

Auf Einladung von Hygan-CEO Norbert Gummerer waren die Mitglieder des erweiterten Landesausschusses kürzlich auf Besuch beim Drei-Sterne-Partner des Südtiroler Köcheverbandes in Leifers. Das Unternehmen bemühte sich enorm, die Teilnehmer in ein interessantes Gesamtkonzept einzubinden. Norbert Gummerer führte die Gruppe in die Philosophie des Unternehmens



Der erweiterte Landesausschuss des SKV mit Norbert Gummerer (vordere Reihe 2. v.l.) und dem Hygan-Team

modernsten Produktionsanlagen, die nach den Kriterien der Industrie 4.0 konzipiert sind, und im Sommer dieses



Jahres in Betrieb genommen wurden. Das Herzstück des Unternehmens ist das Labor mit dem HPLC-Massenspektrometer. Hier wurden in jüngster Zeit Arbeitsplätze geschaffen, die alle mit jungen und hochqualifizierten Südtirolern besetzt wurden.

Das Haus Hygan und Norbert Gummerer verstanden es vorzüglich, die Anforderungen an ein modernes Unternehmen zu präsentieren. Nach einer sehr interessanten Führung wurde der erweiterte Landesausschuss bei Traumwetter zu einem wunderschönen Aperitif im Garten eingeladen.

KM Reinhard Steger, SKV-Präsident



Gemeinsam erfolgreich handeln: CEO Norbert Gummerer

ein. Dabei betonte er, dass Hygan das einzige Hygiene-Unternehmen in Südtirol ist, das alle Produkte in der Provinz entwickelt, produziert, abfüllt und verteilt. Damit garantiert Hygan die eigene Qualitätsphilosophie „100 Prozent Südtirol“. In der Wertschöpfungskette bleibt diese vom Mitarbeiter bis zum Unternehmer vor Ort in Südtirol. Der CEO und das Unternehmen Hygan legen größten Wert auf Innovation, Forschung und Entwicklung, wobei die Qualitätsstandards ganz auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit ausgerichtet sind – stets in Kombination mit hohen Kundenstandards. Besonders stolz zeigte sich Norbert Gummerer über die neuesten und



Einige der Teilnehmer im Hygan-Laboratorium mit einem der Hygan-Laborexperten

Der große Mangel

Südtirols Landesberufs- und Hotelfachschulen

Schon jetzt fehlen allerorts Kochfachlehrer. Der sich vollziehende Generationenwechsel könnte die Situation zusätzlich verschärfen. Was ist die Lösung? Wer will fleißige Handwerker seh'n, der muss zu uns Kindern geh'n – so lauten die ersten Zeilen eines bekannten Liedes, in denen mehr Wahrheit steckt, als man im ersten Augenblick meinen würde. Südtirol punktet seit Jahren mit seinen erstklassigen Köchen und Köchinnen. Die fallen jedoch keinesfalls vom Himmel. Um das Niveau zu halten, muss vor allem die Qualität der Ausbildung hochgehalten werden. „Qualifizierte Kochfachlehrer sind die Basis für eine gute Berufsausbildung und garantieren Südtirol einen qualifizierten Nachwuchs im Bereich Hotellerie und Gastronomie“, betont Dr. Erik Platzer,

langjähriger Direktor der Landeshotelfachschule Kaiserhof Meran, im Interview mit der SKV-Zeitung (das vollständige Interview lesen Sie in der nächsten Ausgabe). „Die Hauptaufgabe des Kochfachlehrers ist die Vermittlung der regionalen Küche Südtirols als Identität und Marke des Landes und die Vermittlung der internationalen Küche als Vergleichshorizont in einer globalisierten Welt“, sagt Platzer. Die Kochfachlehrer helfen den jungen Erwachsenen aber nicht nur, ihre fachlichen Kompetenzen auszubauen, sondern zudem ihre Persönlichkeit sowie ihre Sozialkompetenz weiterzuentwickeln und ihre Allgemeinbildung zu vertiefen. „Die Praxislehrer sind die Garanten für das hohe fachpraktische Niveau an den berufsbildenden Oberschu-

len und Berufsschulen“, unterstreicht auch Andreas Köhne, Küchenmeister, Vizepräsident des Südtiroler Meisterbundes und Fachbereichsleiter der Kochfachlehrer und Heimköche am Kaiserhof. Köhne erinnert daran, dass unzählige Spitzenköche genau diesen Ausbildungsweg durchlaufen hätten und das beste Beispiel dafür seien, dass der hohe Praxisbezug an den Berufs- und Hotelfachschulen und die Arbeit der Fachlehrer Früchte tragen. Die Verantwortung als Lehrer sei groß, die entsprechende Wertschätzung in der Bevölkerung fehle allerdings oft – sowohl in gesellschaftlicher als auch in finanzieller Hinsicht, ergänzt Köhne. Es macht aber sehr wohl einen Unterschied, ob ein guter oder ein schlechter Lehrer vor der Klasse steht, denn

Kochen mit *Format*

Exklusiv mit SÜDTIROL-Logo und ausschließlich für Mitglieder:



Die neuen Kochjacken des Südtiroler Köcheverbandes-SKV



Vertriebspartner:



niemand hat einen größeren Einfluss auf den Lernerfolg. Das unterstreichen verschiedene Studien. Auch in der Politik scheint diese Tatsache langsam anzukommen. Im vergangenen Jahr genehmigte der Landtag einen Gesetzesartikel, wonach die Kochfachlehrer ihren Zusatzverdienst auf 50 Prozent des Bruttoeinkommens erhöhen durften (die SKV-Zeitung berichtete). Und erst vor Kurzem kündigte der Landtagsabgeordnete Helmut Tauber an, die Fachlehrer aufwerten zu wollen, indem die Berufserfahrung der Lehrer bei der Aufnahme in den Landesdienst berücksichtigt wird. Dies würde sich auch auf das monatliche Einkommen niederschlagen. Einen entsprechenden Beschlussantrag brachte Tauber im Landtag ein. „Es gilt“, betont Tauber, „einen Anreiz zu schaffen, um tüchtige Mitarbeiter bzw. Unternehmer für den Lehrberuf zu begeistern, damit unser bewährtes System der Berufsausbildung auch in Zukunft gesichert bleibt.“ Die Unterstützung von Seiten der Politik kommt alles andere als zu früh. Viele Fachlehrer stehen vor der Pensionierung, gar einige Pioniere der Berufsbildung werden die Schulen in den kommenden Jahren verlassen. Anwärter auf die dann freiwerdenden Stellen gibt es (noch) kaum welche. „Es besteht die Gefahr“ warnt Köhne, „dass durch den akuten Mangel die Stellen mit weniger qualifizierten Bewerbern nachbesetzt werden.“

Beim Stichwort „Lehrermangel“ denkt ein Großteil der Bevölkerung an die

Grundschule. Wenn dort der Unterricht ausfällt, protestieren Eltern sofort. Die Berufsschulen betreffen weitaus weniger Menschen direkt. Die indirekten Auswirkungen würde aber ein Großteil der Gesellschaft zu spüren bekommen. Zum einen kommt jeder ab und an selbst gerne in den Genuss eines guten Essens. Zum anderen profitiert der Südtiroler Tourismus von der vielfältigen und qualitativ hochwertigen Küche hierzulande.

Wenn nun aber die Ausbildung zu kurz kommt, weil die Fachlehrkräfte fehlen, wie soll dann aus den Jugendlichen die Kochelite von morgen werden? „Die Attraktivität des Berufs Kochfachlehrer hat tatsächlich nachgelassen“, bedauert Köhne. Die Hoffnung auf eine baldige Besserung der Situation sei gering, denn seit Jahren würden schon Versprechungen gemacht. Gefragt sei eine Regelung, die nicht nur für junge Lehrer und Lehrerinnen Anreize schafft, sondern die auch die Arbeit und das Know-how der langjährigen Mitarbeiter wertschätzt. „Ansonsten könnte es zu Spannungen innerhalb der Kollegien kommen“, sagt Köhne. Der Spielball liegt nun einmal mehr bei der Politik, die Lösungen vorlegen muss – für eine finanzielle Besserstellung der Fachkraftlehrer, deren gesellschaftliche Wertschätzung und in erster Linie für den Südtiroler Kochnachwuchs.

Für die SKV-Redaktion
Sabine Drescher

Planung • Verkauf • Einbau • Service • Wartung

ungerer
kühlen • klimatisieren • einrichten

**Ungerer
Kühlanlagen,
die beste Lösung für
Ihre GASTRONOMIE**

Mit neuestem Know-how,
fachmännisch & zuverlässig.

I-39020 Partschins/Töll, Tel. 0473 96 83 11, info@ungerer.it, www.ungerer.it

**Original Pustertaler
Kartoffelsalat**
frisch und servierfertig

**Pustertaler
Saatbaugenossenschaft
Landw. Ges.**

Bruneck - G.-Marconistr. 7
Tel. 0474 555 116
Fax 0474 555 338
saatbau@patate-brunico.it
www.saatbau.it

SÜDTIROL
Pustertaler Saatbau
Cooperativa di Brunico

Qualität
SÜDTIROL



Gewinnt mit Social Media Fans & Gäste für euren Betrieb! **ChefsCommunity 2.0**

Warum Social Media?

Im Marketing geht es nicht mehr um das, was Sie herstellen, sondern um die Geschichte, die Sie erzählen.

Mit Kochlöffel, Messer und Schneebesen können sie meisterhaft umgehen, aber auch mit dem Handy? Müssen Köche heute auch das Spiel mit Social Media virtuos beherrschen, um Karriere zu machen und damit der Laden läuft? Schließlich ist das Fotografieren und Posten von Essen längst Volkssport: Laut Meinungsforschungsinstitut Yougov haben 61 Prozent der Deutschen schon mal ihr Essen abgelichtet. Mehr als 92 Mio. Instagram-Posts tragen den Hashtag #foodporn! Da müssen sich die Profis schon etwas Besonderes einfallen lassen, um sich von der Masse abzuheben: Tipps aus der Küche, regelmäßige Blicke hinter die Kulissen oder transparent kommunizieren wo die Zutaten herkommen stoßen bei Genussliebhabern auf großes Interesse.

🕒 Samstag, 16. November 2019 | 14.00 – 15.30 Uhr
📍 MEC Meeting & Event Center Südtirol Alto Adige | Messe Bozen

Mit Keynote Speaker **Florian Castlunger**
Leitung Social Media und Influencer Marketing bei IDM Südtirol

Teilnehmerzahl begrenzt
Anmeldung beim SKV-Sekretariat unter b.obertegger@skv.org
Tel. **328 56 61 226**

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

SKV  
SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND
MITGLIEDER IM WELTWELDE DER GASTRONOMIE WIRTSCHAFTSUNION

MEC
Meeting & Event Center
Südtirol-Alto Adige


Pflanzenlust

Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

Quendel - der wilde Bruder des Thymians

Wohl kein Koch und keine Köchin kommen ohne die aromatische Würzkraft von Thymian aus. Gleich eine ganze Reihe von Arten und Sorten aus Garten und Handel stehen für die Küche zur Auswahl, obwohl die urwüchsigen Formen aus freier Natur für authentische Zubereitungen vieler Gerichte unverzichtbar sind. Allen voran, weil am weitesten über Europa verbreitet, kommt hier der Feld-, Wiesen- oder Berg-Thymian (*Thymus pulegioides*), auch Quendel (italienisch: pepolino) genannt, zu Ehren.

Ein Quentchen Quendel

Anders als der aus der Macchia des Mittelmeerraums stammende und in Südtirol nicht immer frostharte Echte Thymian (*Thymus vulgaris*) mit seinen graugrünen, nadelartigen Blättchen an straff aufrechten Trieben entwickelt der heimische Quendel, bevorzugt mit kriechenden Stängeln an trockenen Böschungen zu finden, ein zarteres Aroma.

In seinen dunkelgrünen, eiförmigen Blättern steckt eine etwas andere Zusammensetzung an ätherischen Ölen - das verleiht ihm seinen Charakter. Je karger der Untergrund, je sonniger der Standort, je höher die Lage, desto intensiver wird seine Würze.

Quendel hat Qualitäten

Was für ein Segen, dass man den immergrünen Quendel nahezu das ganze Jahr über ernten kann. Frisch



verwendet entfaltet er ein besonders feines herb-harzige, mild-pfeffriges und leicht zitroniges Aroma, das nicht so rauchig und medizinisch geprägt wie beim Echten Thymian ausfällt. Dadurch gibt Quendel zwar gut Geschmack, wird aber nicht so schnell dominant wie Echter Thymian.

Quietschfidel mit Quendel

Hildegard von Bingen, die berühmte Äbtissin, beschrieb den Quendel als „warm und gemäßigt“, er durfte für sie in keiner Küche fehlen. Zudem empfahl Hildegard den Quendel regelmäßig als Gewürz zu verwenden, weil er innerlich reinigt und für eine schöne Haut sorgt. Und winterlichen Erkältungskrankheiten beugt er auch noch vor.

Quendel querbeet

Gibt es eigentlich etwas, wo der Quendel nicht ein ausgezeichneter Begleiter ist? Gerade zu den Spezialitäten der Südtiroler Küche passt er optimal - zu Schwarzebeeren, Zwetschgen und Äpfeln ebenso wie zu Maronen, Kartoffeln und Steinpilzen. Zu Schöpsernem

wie Bockenem, zu Wildfleisch, Würsten und Käse darf Quendel nicht fehlen. Besonders zur Blütezeit ist Quendel auch als Garnitur beliebt, schmeichelt aber ebenso Gebäck und süßen Speisen.

Ein kleiner Streifzug durch Südtiroler Speisekarten enthüllt so spannende Gerichte wie Maronensuppe mit Pecorino-Chip und Bergthymian, Quendel-Apfel-Risotto, Maishendlbrust mit Bergthymian gebraten, dazu Schwarzbeere-Risotto und Kürbis süß-sauer, oder Bauernbrat'l vom Weidelamm mit Quendel, dazu Wurzelgemüse und Schwarzplentener Riebler. Vorab wird gerne ein Quendelsirup mit Prosecco oder ein Aprikosenwasser mit Quendel gereicht, und zum Dessert gibt es Soufflè vom Bauerntopfen mit Lavendel, Quendel und Himbeersauce.

Quendeln Sie los, packen Sie Berg-Thymian ein und krönen Sie Ihre Küche mit dem Karwendelkraut!



Verfasst von
Karin Greiner
Diplom-Biologin

www.pflanzenlust-blog.de
www.kuechen-rendezvous.de



Just Duet

...UND SIE BENÖTIGEN NICHTS ANDERES MEHR
GASTRONOMIE, BANKETT, GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE



Interhotel GmbH
Via Alfred Ammon, 29,
39042 Bressanone BZ
0472 836183
info@interhotel.bz.it



Hotel Service
Di Crazzolara Christian
31 Localita' Armentarola
San Cassiano, BZ 39036
0471 840065
335 6935901
info@hotel-service.it



Kamenschek
Hotel Service S.N.C.
Im Fausteranger, 8
39039 Villabassa BZ
0474 745038
3485240990
Kamenschek-ohg@rolmail.net

Buchen Sie hier Ihren Test

Der Wurm & der Fisch

Proaktive Kommunikation immer wichtiger

Geehrte Mitglieder, die Art, wie man und was man kommuniziert, ist in einer totalen Umbruchphase. Es ist nicht entscheidend, wie der Einzelnen das aus seiner persönlichen Sicht sieht. Entscheidend ist hier der generationsübergreifende Blick. So müssen auch der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche und dessen Entscheidungsgremium, der Landesvorstand, der Realität kerzengerade ins Auge blicken, die Zeichen der Zeit erkennen und agieren – nicht nur darauf reagieren.

Dahingehend hat der Landesvorstand in der Septembersitzung beschlossen, dass die SKV-Zeitung in dieser Form,

fünf Jahre jung, im Dezember dieses Jahres das letzte Mal erscheint. Wir wollen, wir müssen agieren und der Zukunft offen und total fokussiert entgegenblicken. Ab Jänner 2020 werden wir mit einem vernetzten Medienkonzept mit vollkommen neuer Zeitung und digitaler Vernetzung mit Facebook, Instagram, Twitter, Website usw. einen Neustart wagen.

Es ist eine enorme Aufgabe, an der wir hier arbeiten, und die Verantwortung ist groß. Das Ziel ist es, die proaktive Kommunikation in die digitale Welt zu führen und damit dem Beruf Koch und dem Verband auf allen Medienkanälen ein neues, ein anderes, ein modernes

Bild zu verleihen, um den Beruf selbst, die SKV-Medien und den Verband in die Zukunft zu führen.

Wir brauchen hierbei Ihre/Deine Unterstützung als Mitglied und Besitzer des SKV. Wir freuen uns, wenn Sie/Du/Ihr uns in den nächsten Monaten mit Empfehlungen, Vorschlägen, konstruktiven Kritiken usw. unterstützt. Denn am Ende des Weges muss der Wurm dem Fisch schmecken, nicht dem Angler. In diesem Sinne freuen wir uns auf positive sowie kritisch-konstruktive Rückmeldungen.

*KM Reinhard Steger
Präsident/sd*



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.gustoyalpin.it

Jedem Geschmack sein passendes Bier.
So schmeckt Südtirol.



Giovanni Rana lanciert „Das Kocherlebnis“

Das Foodservice - Programm

Nach über 55 Jahren Erfahrung im Bereich frische Nudeln präsentiert Pastificio Rana die Linie „L'esperienza in Cucina“, welche speziell für die Gastronomie entwickelt wurde.

Die Foodservice-Linie wurde durch die gemeinsame Arbeit aus Experten und Köchen des Rana Catering Teams entwickelt und erfüllt die betrieblichen Bedürfnisse der Köche und Gastronomen: von der Kochzeit bis zu den Formaten und der Vielfalt der Füllungen. Verschiedene Produkte, die für jede Küche geeignet sind: Die Formate reichen von quadratischen bis rechteckigen Ravioli, von Sonnenblumen über Halbmonde bis hin zu den klassischen Tortellini. Im Jahr 2019 wurde auch die Linie der klassischen Nudelinformate eingeführt, zu der Pappardelle, Tagliatelle, Fettuccine, Taglierini und Taglio-

lini gehören. Die Pasta ist die perfekte Kombination aus Hartweizengrieß, Eiern und Mehl. Dünn, nach bester italienischer Tradition, um ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau zu garantieren, elastisch und kochfest. Es werden erstklassige Zutaten in exklusiven Füllungen verarbeitet. Neben einzelnen Zutaten von höchster Qualität (wie z.B. Parmigiano Reggiano Vacca Rossa, Hummer, Trüffel...), findet man auch die Füllungen, die nach

traditionellen Rezepten der italienischen Küche hergestellt werden, z.B. Parmigiana di melanzane oder Osso buco, von Cacio e pepe bis Carbonara. Alle Zutaten werden von der Qualitätsabteilung mit mehr als 150.000 Analysen pro Jahr ausgewählt, probiert und kontrolliert. Die Strenge, die die Arbeit von Rana kennzeichnet, zeugt vom Streben des Unternehmens nach Exzellenz und immer das Beste zu bieten.



Der dünne und gleichzeitig feste Teig umgibt wie eine zarte Hülle die hochwertigen Zutaten bester Qualität, die von unseren Experten für die exklusive Füllungen für die professionelle Gastronomie verarbeitet werden.

foodservice@rana.it

Exklusiver Vertrieb für die Gastronomie:

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE
woerndle.it

Inter SERVICE





world skills Italy

WorldSkills-Experte gesucht

Ausschreibung

Wer möchte sich als anerkannter Koch oder anerkannte Köchin bewerben? Der SKV baut das WorldSkills-Trainer-team neu auf. Daher hat der Vorstand

mitbeeinflussen kann. Im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung suchen wir eine/n begeisterte/n Köchin/Koch mit

- guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Englisch;
- guten EDV-Kenntnissen im Microsoft Office und Kommunikationskompetenzen in den modernen Medien;
- hoher Teamkompetenz und Belastungsfähigkeiten und
- sehr guten Umgangsformen.

Berufliche Qualifizierungen wie KM, DGK, Dipl. Diätkoch sowie ausgewiesene Auszeichnungen (Hauben, Sterne usw.) sind von Vorteil.

Der/dem WorldSkills-Experten/en bieten wir:

- sehr hohe Sichtbarkeit in der Südtiroler Öffentlichkeit;
- eine spannende Aufgabe;
- sehr hohe persönliche und fachliche Entwicklungsmöglichkeiten;
- internationalen Expertenaustausch auf höchster Ebene;
- spesenfreie Reisen und Unterkünfte;
- eine verantwortungsvolle Position im SKV und
- die Möglichkeit, die eigenen Sprach- sowie Sozial- und Persönlichkeitskompetenzen weiterzuentwickeln.

Wichtig: Die Tätigkeit ist, wie alle anderen Tätigkeiten im SKV, ehrenamtlicher Natur.

Bei Interesse bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an info@skv.org zu schicken; Stichwort: „WorldSkills Zukunft“. Ihre Bewerbung wird von einer externen Bewertungskommission absolut vertraulich innerhalb 05. Dezember 2019 behandelt und geprüft. Wir bedanken uns schon jetzt für Ihre Bewerbung.

Die externe Expertenkommission



Foto: Klaus Peterlin

beschlossen, eine Ausschreibung zu starten. Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit im Kochberuf, die sich in den nächsten Jahren mit hohem Engagement einbringt und die Entwicklung des Kochberufs in Südtirol und darüber hinaus ganz entscheidend

- großer Lust, international erfolgreich zu sein;
- ausgewiesenem, qualitativ hochwertigem Lebenslauf;
- hohem beruflichen Engagement;
- guten beruflichen Tätigkeitsfeldern im In- und Ausland;

Die ideale Ergänzung zu Strauben und Schmarrn...

Unterweger's Preiselbeeren



Unterweger Fruchteküche GmbH • A-9911 Assling / Osttirol • www.fruechtekueche.at

Unser Südtirol

Regional. Die erste Wahl!



Messe HOTEL 2019. Wir freuen uns auf Ihren Besuch vom 14. bis 17. Oktober.

Das Gute liegt so nah: Daher setzen wir konsequent auf frische Lebensmittel aus Südtirol – wie etwa die vorzüglichen Molkeprodukte unserer Südtiroler Bauern. Damit unterstützen wir deren wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer Natur und Kulturlandschaft.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

Menz & Gasser, seit 1935 Die Revolution am Frühstücksbuffet

Mit dem neuen, innovativen Frühstücksdispenser „JAM in JAR“ bietet Menz & Gasser die nachhaltigste, hygienischste und vor allem attraktivste Lösung für das Frühstücksbuffet, die es am Markt gibt. Hygienisch, stilvoll und praktisch ist diese revolutionäre Entwicklung von Menz & Gasser. Durch die kompakte Größe passt der elegante Spender mit Konfitüren- oder Honiggläsern auf jedes Frühstücksbuffet. Er besteht aus rostfreiem Edelstahl für garantierte Stabilität und Nachhaltigkeit bei einwandfreier Funktionalität. Konfitüren und Honig können damit hygienisch und nach Bedarf vom Gast portioniert werden - die Befüllung und der Austausch der Gläser gelingt im Handumdrehen. Nach Verwendung können die verschließbaren Gläser bequem entfernt und im Kühlschrank

gelagert werden. Gläser mit einem Inhalt von 620 g mit vielen verschiedenen Fruchtsorten (Aprikose, Erdbeere, Waldfrüchte, Kirsche, Pfirsich) und einem Fruchtanteil von 50 Prozent sowie Honig stehen zur Auswahl. Mit der optional erhältlichen Befüllungsvorrichtung können zudem Croissants und Gebäck auf praktischste Weise gleichmäßig befüllt werden. Diese Innovation wird auch auf der Hotelmesse in Bozen vom 14. bis 17. Oktober am Messestand von Menz und Gasser (Halle D, Gang 24 Stand 26) präsentiert.

Für den perfekten Frühstückstisch: 1935 in Lana gegründet, hat sich Menz & Gasser zum führenden regionalen Hersteller von Marmeladen und Konfitüren in Italien und Europa entwickelt. Für Gastronomie und Hotellerie bietet der Fruchtspezialist das größte zur Ver-



fügung stehende Sortiment am Markt: Marmeladen, Konfitüren, Honig und Nuss-Nougat-Cremes oder Erdnussbutter - auf Wunsch auch biologisch oder light.

Fruchtzubereitung für Backwaren: Ideal für die Profiküche und Backwaren ist die große Palette von Produkten und Halbfertigwaren für Patisserie und Eisherstellung: mit Füllungen und Dekorationen für Süßigkeiten, Toppings für Eis, Halbgefrorenes und Süßwaren sowie Aprikosenpüree für die Füllung von Krapfen.

Mehr unter www.menz-gasser.it



DER FRUCHTSPEZIALIST AUS TRENINO-SÜDTIROL.

Eigens hergestellte Marmeladen und Konfitüren – zubereitet mit den besten Zutaten und einer fruchtig-kraftigen Portion Liebe.

KULINARISCHE TRADITION AUS DEM NORDEN

Für köstlichen Stockfisch benötigt man den allerbesten Rohstoff, und der stammt aus den Lofoten. Von Jänner bis Februar wird die gesamte Küste der Lofoten zum Leben erweckt. Dort wird unser Kabeljau gefangen und anschließend ausgenommen und gereinigt für drei Monate zum Trocknen aufgehängt.

Von dort kommt er in unseren Betrieb nach Mezzolombardo, wo er auf traditionelle Weise in einem Kalk-Wasser-Bad rehydriert wird. Das feste weiße Fleisch schmeckt mild und kann frittiert, gebraten, geschmort oder gegrillt serviert werden.

**Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot
an Stockfischprodukten! Ab Oktober!**

Fotos: Shutterstock



Gastronomie 2020

Empfehlen und Begeistern

Nicht nur in Krisenzeiten, sondern generell sichert eine Umsatzsteigerung pro Sitzplatz Ihre Zukunft. Dies gelingt, wenn Gäste länger bleiben und somit mehr konsumieren.

Dreh- und Angelpunkt ist das aktive Empfehlungsgespräch: „Bitteschön! Was zu trinken?“ Wenn sich der Service auf das Vorlegen der Speisekarte und ein gezwungenes Lächeln beschränkt, sind Ihre Personalkosten eine Ihre Existenz gefährdende Fehlinvestition. Trainieren Sie Ihre Mitarbeiter, sich intensiver mit den Interessen und Wünschen Ihrer Gäste zu beschäftigen.

Was möchte der Gast 2020?

Der Gast 2020 will nicht nur satt werden und Spaß haben, er sehnt sich vor allem nach Gesundheit.

Kennt Ihre Küche die Volkskrankheiten mit dem höchsten Anstieg der Neuerkrankungen?

1. Diabetes, 2. Fettsucht, 3. Demenz, 4. Schlaganfall, 5. Rheuma.

Ihr Küchenchef muss keine Wahrsagefähigkeiten besitzen, sondern krankmachenden Lebensmitteln den Kampf ansagen mit Gesundem für bessere Durchblutung, mit bluthochdrucksenkenden Schlangmachern und Ballaststoffträgern.

Aber das ist noch lange nicht alles, damit der Service rund um das Angebot ein Erlebnispaket schnüren kann: Exotisches aus Fernost, Mediterranes aus der Sonne, Orientalisches zum Genießen. Natürlich darf Ihre Gaststätte nicht wichtige Kundengruppen vernachlässigen: die Na-Wenn-Schon-Genießer mit dem lockeren Euro in der Tasche, die in Heerscharen auftreten, die Älteren, die sparsamen Familien, die Singles mit ständig leerem Kühlschrank.

Einfühlungsvermögen ist entscheidend

„Guten Tag, Herr Mustermann!“ Die Begrüßung mit Namen und Titel inklusive Augenkontakt, Abnahme der Garderobe und Platzierung am Tisch oder an der Bar ist der gelungene Einstieg in den aktiven Verkauf. Was dann abläuft, entscheidet über den Erfolg Ihrer Gaststätte: Einfühlungsvermögen, Menschenkenntnis, Fachwissen, Verkaufspsychologie. Trainieren Sie daher mit dem Team:

1. Ausführlich empfohlen wird das, was für das Restaurant und dann für den Gast von Vorteil ist.
2. Dem Besucher wird für die Auswahl Zeit gelassen.
3. Niemals den Fremden belehren oder unterbrechen, sondern zuhören. Nur so werden Irrtümer vermieden.
4. Offene Fragen mit „Wie“, „Was“ oder „Welche“ stellen, auf die der Gast mit einem Satz antwortet.
5. Bei der Bestellung Interesse bekunden mit „Ja“ und „Gerne“.
6. Ausgelassene Stimmung für spontane Zusatzbestellungen nutzen.
7. Signale aussenden, dass Sonderwünsche wie Licht, Bequemlichkeit, Temperatur, Beschallung, Platzierung, zeitlicher Ablauf gerne erfüllt werden.

Die Konkretisierung zum Schluss: Das Wiederholen der Bestellung, damit keine Missverständnisse aufkommen.

Einwände nutzen

„Hätten Sie gerne ein Glas trockenen Sherry, oder lieber ein Glas Prosecco?“ „Weder noch, ich muss noch fahren.“ Einwände sind eine hervorragende Chance, um

a) bei Ablehnung die Empfehlungsrichtung zu ändern.



Global Master Chef - KM Dr. Norbert Egger

b) Gastwünsche und -motive zu erkennen.
c) den Gast diplomatisch zu korrigieren. Schlimmer sind Null-Einwände, denn dann fehlen dem Servicemitarbeiter wichtige Informationen aus der Welt des Kunden. Dramatisch können Empfehlungskämpfe mit Macho-Gästen enden. Diese Besucher verstecken ihr geringes Selbstwertgefühl hinter betont „Männlichem“ in Form von Statussymbolen, Besserwisseri, Unhöflichkeit. Geht in solchen Situationen dem Mitarbeiter die Sicherheit verloren, gibt es Stress. Schulen Sie daher auf jeden Fall den Umgang mit machtvollen Gästen: Wissenserweiterung vermehrt den assoziativen Reichtum des Gehirns.

Signale der Stärke

Trainieren Sie die Empfehlung mit Signalen der Stärke. „Das Schweinefilet mit Salat kostet beim Kollegen 1,50 Euro weniger.“ Sonderangebote an den Gast zu bringen, ist einfach. Aber der reguläre Verkauf wird in der Gaststätte zur Kunstform. Ihr Erfolg hängt daher mehr denn je von der Differenzierung ab. Wie wäre es daher zum Beispiel mit Signalen der Stärke: „Frischer als ...“, „Bekömmlicher als ...“, „Hundertprozentig ...“, „Es gibt keine besseren ...“. Mit solchen Beschreibungen markiert Ihr Service Stärke, ohne aggressiv zu wirken. Er bezieht klare Stellung, und verzichtet auf abwertende Hohlphrasen wie „feine Köstlichkeit“, „entspannter Genuss“, „Kücheninnovation“.

Global Master Chef -
KM Dr. Norbert Egger/sd



Greif zum einzigartigen G.

Herzhaft und hausgemacht - die **Räucher-Spezialitäten** von Gottfried Siebenförcher. Geräuchert nach altem Familienrezept, vollmundig im Geschmack: Da greift man gerne nochmals zu! G wie Gaumenfreude - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Innovatives Garen Neue Techniken in der Küche

Am 09.09.2019 wurde im Sitz der Firma Wörndle Interservice eine Veranstaltung zu der "Sous Vide" Garmethode abgehalten. Über 40 Köche aus ganz Südtirol und aus dem Trentino sind der Einladung gefolgt, um sich über die neuesten Entwicklungen und Möglichkeiten zu diesem Verfahren zu informieren.

Organisiert wurde die Veranstaltung von Wörndle Interservice gemeinsam mit seinem Partner Valko Srl. Valko ist seit mehr als 20 Jahren führend in der Vakuum-Verpackungsindustrie und produziert auch sehr erfolgreich Vakuumgargeräte, die für jeden Bedarf geeignet sind.

Während der Vorführung wurde von Michele Sana und seinem Team gezeigt, dass das Niedrigtemperatur-

kuumgaren zu einem Standard mit unbestrittenen Vorteilen in jeder Küche geworden ist. Es bietet die Möglichkeit, gleichmäßige, äußerst präzise und uniforme Garergebnisse zu erzielen und gleichzeitig die wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften, sowie die Aromen der Rohstoffe der Lebensmittel zu erhalten. Zugleich wird der Eigengeschmack gefördert und die saftige Konsistenz erhalten. Zudem bietet diese schonende Garmethode eine deutliche Energie- und Zeitersparnis bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung. Die Teilnehmer hatten die Gelegenheit, die Zubereitung sowie das Ergebnis anhand eines kompletten Menüs mit ausgewählten Produkten selber zu prüfen und konnten ihre Fragen dazu stellen.



Aufgrund der sehr positiven Rückmeldungen und der großen Anfrage wird die Veranstaltung im Frühjahr wiederholt.

www.woerndle.it
www.valko.it

KERNIG ODER BUTTERZART?

Unsere Butter-Croissants gibt es vielen Varianten:

Klassisch, oder fein gefüllt mit hochqualitativen Fruchtzubereitungen oder leckeren Cremes sowie unsere Kernigen mit rustikalem Charakter – ideal zum Belegen.

Besuchen Sie uns auf der HOTEL in Bozen
14.10. – 17.10.19
Halle CD, Stand C20/26



Keimkraft-Kipferl



Croissant Royal mit Marillenfüllung



Die ideale Lösung für ein **perfektes** Spülergebnis



Winterhalter Italia Srl

Hauptsitz:
Via Taormina 10 - 21010 Cardano al Campo (VA)
Tel +39 0331 734147 - Fax +39 0331 734028

Zweigniederlassung:
Sonnenstrasse, 34 - 39010 Andrian (BZ)
Tel +39 0471 663200 - Fax +39 0471 662680

www.winterhalter.it info@winterhalter.it



Veranstaltungen in den SKV-Bezirken

Vinschgau

Traditioneller Herbstausflug 2019

Der Bezirk Vinschgau organisiert eine zweitägige Lehrfahrt nach Ingolstadt. Am ersten Tag führt uns die Reise nach Ingolstadt zur Besichtigung des Audi Forums. Dort entdecken wir die Marke mit den vier Ringen hautnah. Die Teilnehmerzahl für die Führungen ist begrenzt.

Anschließend erfolgt das Check-in im Vier-Sterne-Hotel Adler, dann ist Zeit für einen Stadtbummel.

Am Abend steht ein gemütliches, viergängiges Menü im Restaurant des Audi Forums, Avus, auf dem Programm. Das Restaurant lädt uns ein, in stilvoller Umgebung erholsame Stunden und exzellente kulinarische Freuden zu genießen. Am zweiten Tag folgt auf Frühstück und Check-out die Besichtigung des Bienenhofs Pausch in Scheyern, der uns seine Philosophie näherbringen wird: „Wir arbeiten immer so, dass ein Maximum an Geschmackserlebnis und Genuss unter Verwendung biologischer Rohstoffe entsteht“. Abschließend ist noch ein gemeinsames Mittagessen geplant. Dann geht's wieder ab nach Hause.

Termin: Dienstag, 19. und
Mittwoch, 20. November 2019

Abfahrt: 5.00 Uhr in Latsch
Richtung Reschen

Information:

Gotthard Paulmichl, Tel. 347 2619580

Unkostenbeitrag:

220,00 Euro für Mitglieder,
240,00 Euro für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen ist die Fahrt, eine Übernachtung mit Frühstück im Vier-Sterne-Hotel und zwei Betriebsbesichtigungen mit einer Verkostung, ein Mittagessen und ein Abendessen

Anmeldeschluss: 10. November 2019
mit Einzahlung auf das Konto: IBAN: IT 98 Wo82 4458 9200 0040 0444 596
der Raiffeisenkasse Schlanders Gotthard Paulmichl für Vinschger Köcheverband

Pustertal

Lehrfahrt nach Tirol

Im Monat November veranstaltet der Bezirk Pustertal gemeinsam mit dem Initiator der Tiroler Wirtshausküche Günther Eberl eine Genussstour rund um Nordtiroler Spezialitäten.

Das besondere Highlight - Partner/innen bezahlen den halben Preis!!!

Termin: Freitag, 08. November 2019

Abfahrt: 7.00 Uhr, Busbahnhof Sand
in Taufers

Zustiegemöglichkeiten: Alle öffentlichen Bushaltestellen bis Mühlbach

Anmeldung: mit bereits getätigter Einzahlung auf das SKV-Konto Bezirk Pustertal bei

KM Konrad Gartner, Tel. 348 2846969
oder KM Karl Volgger, Tel. 348 7153933

IBAN: IT 69 A080 3558 2420 0030
0243 248 der Raiffeisenkasse Bruneck

Grund: mit Namen des Teilnehmers
und Zustiegsort - „Lehrfahrt Tirol“.

Unkostenbeitrag:

110,00 Euro für Mitglieder,
160,00 Euro für Nichtmitglieder,
80,00 Euro für den/die Partner/in

Anmeldeschluss:

10 Tage vor Reisebeginn

Adresse Kassier:

Karl Oberlechner, In der Sandgrube 58,
39031 Bruneck - Reischach

Im Preis inbegriffen: Busfahrt, Eintritt mit Führung Kristallwelten Swarovski, Verkostung regionaler Produkte Tuxerhof, Ganslessen bei Günther Eberl in Rinn bei Innsbruck und Besuch der Messerschmiede Herbert Mair in Stubai.

Das Programm:

Besichtigung der Kristallwelten in Wattens mit spezieller Führung: Ein Biobauer und Produzent von Hofprodukten erklärt sein Marketingkonzept.

Der Hof setzt auf drei Säulen - die Bauernschaft, den Bauernladen und die Bauernkuchl.

Mittagessen in Rinn oberhalb von Innsbruck im Nostalgiemuseum bei



Spitzengastronomen Günther und Angelika Eberl, Gasthof zum Schwan in Wattens/Innsbruck, lebendige Tiroler Wirtshauskultur

Angelika und Günther Eberl: Das Biogansl im Mittelpunkt mit den diversen Begleitern aus der Region und Kurzreferat zur Initiative „Tiroler Wirtshauskuchl“.

Besuch der Messerschleiferei und Messerschmiede Herbert Mair in Fulpmes in Stubai.

Rückreise nach Südtirol.



Anmerkung:

Köchinnen, Köche, Lehrlinge, Praktikanten und alle Interessierten können vor Beginn oder nach jeder Veranstaltung Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche werden.

Eisacktal Cook Meeting

Im Monat Oktober organisiert der Bezirk Eisacktal gemeinsam mit der Firma Wörndle Interservice einen Schnupperkurs in den Bereich der Molekular-Produkte. Der Küchenchef vom Vier-Sterne Hotel Amber im Meransen Giustino Saita zeigt die verschiedensten Anwendungsmöglichkeiten dieser Produktpalette auf. Alle Köchinnen, Köche und Interessierte sind herzlich eingeladen.

Termin: Dienstag, 23. Oktober 2019

Uhrzeit: 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Ort: Vier-Sterne-Hotel Amber, Meransen

Anmeldung und Information:

Alfred Putzer, Tel. 335 1288716

Unkostenbeitrag: für Mitglieder gratis - 30,00 Euro für Nichtmitglieder

Achtung begrenzte Teilnehmerzahl!

Eisacktal Cook Meeting

Der Bezirk Eisacktal organisiert in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen einen Dessertkurs mit dem Titel „Moderne zeitgemäße Desserts“.

Die Fachlehrer Benjamin Sellemond, Chef Pâtissier der deutschen Nationalmannschaft, zweifacher Goldmedaillengewinner beim Culinary Weltcup in Luxemburg und Fachlehrer Hubert Oberhollenzer präsentieren Petit Fours, Pralinen, Schokoladendekors in Verwendung mit Desserts.

Termin: Dienstag 26., Mittwoch 27., und Donnerstag 28. November 2019

Uhrzeit: 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Ort: Landesberufsschule Emma Hellenstainer, Brixen

Anmeldung und Information:

Alfred Putzer, Tel. 335 1288716

Unkostenbeitrag: 140,00 Euro für Mitglieder - 180,00 Euro für Nichtmitglieder

Anmeldeschluss: 20. November 2019

Stellenangebote International

Aman Resorts,

Hotels & Residenz Luxury

SKV-Mitglied Ivan Haller, Global F & B Verantwortlicher für die Aman Resorts,

Hotels & Residenz Luxury Destination International

sucht ab Winter 19/20 junge, **motiviertere Köchinnen und Köche**, die gerne die Herausforderung im Ausland suchen, herausragende Berufserfahrungen machen wollen und gut englisch sprechen sowie Servicemitarbeiter/-innen und Sommeliers.

Die Arbeitsstellen sind in China, Japan, Marokko und im Winter auch in Frankreich in Courchevel

Kontakt: Ivan Haller
ivan.haller@gmail.com

Restaurant Talvo/Schweiz

Gourmetrestaurant

in St. Moritz (Schweiz)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **Servicemitarbeiter (m/w)** ab der Wintersaison 2019/20. Ihre Aufgaben: Führen einer eigenen Servicestation, tägliche Mise-en-place, Leben unserer Betriebsphilosophie, aktive Unterstützung unseres Sommeliers und Oberkellners. Was erwarten wir uns: Fließend Deutsch und Englisch sprechen. Gute Italienischkenntnisse von Vorteil. Es erwartet Sie: Hohes eigenes Entwicklungspotential, renommierte internationale Gäste, ein höchst interessantes Arbeitsambiente, ein starkes Team und eine faire Entlohnung sowie höchst vielfältige und interessante Aufgabenbereiche.

Wir freuen uns auf Ihre digitale Bewerbung:
Restaurant Talvo,
7512 Champfèr-St.Moritz (CH),
info@talvo.ch



Wir planen und liefern seit 40 Jahren hochwertige Kücheneinrichtung

39100 Bozen - E.-Ferrari-Straße 1
Tel. 0471 25 10 11 - Fax 0471 25 15 88
info@fantinisilvano.com - www.fantinisilvano.com



Mitgliedsbeitrag

Danke für das Vertrauen

Sehr geehrte Mitglieder, im Oktober heben wir die Mitgliedsbeiträge für das Jahr 2020 ein. Jene Mitglieder, die eine Golden Card besitzen, zahlen ihren Mitgliedsbeitrag mittels eines Dauerauftrages, und jene, die eine Member Card besitzen, erhalten mit der Einladung zur Generalversammlung den Einzahlungsschein für die Banküberweisung.

Im Namen des Berufsverbandes bedanke ich mich bei Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen in unsere Tätigkeit. Als Landeskassier sehe ich es als meine Pflicht, Ihnen als Mitglied gegenüber, laufend bei den Sitzungen des Landesvorstandes mit dabei zu sein. Mir ist es dabei besonders wichtig, dass ich Beschlüsse und Finanzierungen verstehe, und dass

diese korrekt abgewickelt werden. So waren allein bei der Septembersitzung über 23 Tagesordnungspunkte zu behandeln.

Ich kann Ihnen versichern, dass der Präsident, das Präsidium, die Geschäftsleitung und die Mitglieder im Landesauschuss mit großer Verantwortung mit den Mitteln des Verbandes umgehen. Hierbei ist es immer wieder das große Bestreben, die Mittel zielorientiert einzusetzen.

In diesem Sinne danke für Ihr Vertrauen und danke vorab, wenn Sie auch in Zukunft dem eigenen Berufsverband Ihr Vertrauen schenken.

*KM Otto Theiner
Landeskassier*

Von der Planung in die Realität. Alles aus einer Hand.



In unserem Team schaffen zehn Spezialisten zukunftsweisende Konzepte in der **Planung von Großküchen und Gastronomieprojekten** unter Berücksichtigung von Funktion, Organisation, Betriebswirtschaft und Design. Die Besonderheit von Niederbacher als Komplettanbieter liegt in der Kombination mit den verschiedenen Abteilungen unter einem Dach. So können komplexe Aufgabenstellungen im Innenausbau und in der technischen Gebäudeausstattung als Gesamtkonzept gelöst werden.

Willkommen bei Niederbacher Gastrotec. Was können wir für Sie tun?

PROJECT **COOK** **COOL** **WASH** **SERVICE** **RENT**

Handwerkerzone, 14 | 39052 Kaltern (BZ) | Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

The CREATUS Group Companies: NIEDERBACHER Gastrotec | NIEDERBACHER Serviceteam | PROSTAHL | GRANDIMPIANTI Noselli | KAAAN

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

n-projekt.com | mandesign

Antrag um SKV Golden Member Card Mitgliedschaft

Die Vorteile: Reduzierter Mitgliedsbeitrag & keine Überweisungsbesen!

Mitglieder, die uns eine Einzugsermächtigung (siehe unten) zukommen lassen, erhalten die Golden Member Card & Vorteilskarte und genießen zudem einen Preisvorteil:

**55,00 Euro
statt 62,00 Euro**

**= knapp 12 % Skonto
und keine lästigen
Bankgänge mehr!**

Die Ermächtigung, den Mitgliedsbeitrag von Ihrem Konto einzuheben, erspart uns einigen Verwaltungsauf-

wand und den geben wir gerne in Form eines Skontos an Sie weiter.

Wir bitten daher unsere Mitglieder die nebenstehende Ermächtigung auszufüllen, auszuschneiden, zu unterschreiben und in einem Briefumschlag an den Südtiroler Köcheverband, Freiheitsstraße 62, 39012 Meran zu schicken oder ausfüllen, einscannen/fotografieren und einfach per E-Mail an das SKV-Sekretariat Frau Barbara Obertegger unter b.obertegger@skv.org zu senden.

Als Berufsverband garantieren wir den sehr verantwortungsvollen Umgang mit den persönlichen Daten.

Wir danken für das Vertrauen.
Ihr/Dein Berufsverband



Golden Member / Golden Card Mitglied mit reduziertem Mitgliedsbeitrag

Identifikationsnummer des Zahlungsempfänger
Codice identificativo del creditore

IT710010000000707300216

Mandatsreferenz - vom Zahlungsempfänger auszufüllen
Riferimento del mandato - da indicare a cura del creditore

SEPA-Lastschrift-Mandat

Mit der Unterzeichnung des SEPA-Lastschrift-Mandates ermächtige ich den Zahlungsempfänger, die Zahlung von meinem Konto mit SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Finanzinstitut an, die Zahlung meinem Konto zu belasten.
Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Rückerstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Finanzinstitut vereinbarten Bedingungen.

Mandato per addebito diretto SEPA

La sottoscrizione del presente mandato comporta l'autorizzazione del creditore a richiedere alla banca del debitore l'addebito de suo conto e l'autorizzazione alla banca del debitore di procedere a tale addebito conformemente alle disposizioni impartite del creditore.
Nota: Il debitore ha diritto di ottenere il rimborso dalla propria Banca secondo gli accordi ed alle condizioni che regolano il rapporto con quest' ultima. Se del caso, il rimborso deve essere richiesto nel termine di 8 settimane a decorrere dalla data di addebito in conto.

Zahlungsart/Tipo di pagamento

Wiederkehrend/Ricorrente

Name des Zahlungspflichtigen/ Nome del debitore

Name und Vorname/Nome e cognome

Anschrift/Indirizzo

Straße und Hausnummer/Via e numero civico

Finanzinstitut/Nome della banca

Postleitzahl und Ort/Codice postale e località

Konto/Conto di addebito

BIC/SWIFT (Bank Identifier Code) - Nur bei Konten im Ausland notwendig/Necessario solo per i conti all'estero

Name des Vertragspartners des Zahlungspflichtigen
Nome della controparte di riferimento del debitore

Falls Sie eine Zahlung aufgrund einer Vereinbarung zwischen dem Zahlungsempfänger und einer anderen Person tätigen (z.B. wenn Sie eine Rechnung dieser anderen Person bezahlen), tragen Sie bitte den Namen dieser Person hier ein. Se si effettua un pagamento relativo a un contratto tra il Creditore e un altro soggetto diverso dal debitore indicato nel presente mandato (ad es. pagamento di fatture intestate a terzi) indicare il nominativo di tale soggetto

IBAN (International Bank Account Number)

Unterschrift(en)/Firma/e

Ort und Datum/Luogo e data

Durch die Angabe der persönlichen Daten und mit der Unterschrift bestätigen der Antragsteller und das Mitglied über die Datenverarbeitung beim Südtiroler Köcheverband und seine diesbezüglichen Rechte (EU Datenschutz-Grundverordnung Nr. 679/2016) in Kenntnis gesetzt worden zu sein. Er erklärt sich damit einverstanden, dass die Daten für die vereinseigene Tätigkeit, für statistische Zwecke und zur Versendung von Informationsmaterial durch den Südtiroler Köcheverband verwendet und auf den genannten Datenträgern verarbeitet werden. Zu diesem Zweck dürfen die Daten auch an Dritte weitergegeben werden. Falls innert 30 Tagen nach Unterschrift im Büro des Südtiroler Köcheverbandes keine schriftliche Verweigerung eingeht, handelt es sich um eine stillschweigende Einwilligung um die angegebenen Daten verarbeiten zu können. Sämtliche Details unter www.skv.org/privacy.



AROMICA®
TRADIZIO

Die reine Urkraft aus der Erde



Die Kompositionen der **AROMICA® Tradizio-Linie** tragen die wertvolle Natur Südtirols in sich. Ein Erlebnis für die Sinne, eine Vielfalt für jeden Genuss und natürlich wunderbar dekorativ.

Rupertigewürze GmbH · Seestraße 2/4 · D-83367 Petting · Tel.: +49/(0)8686/98 43 50 · Fax: +49/(0)8686/98 43 529 · info@aromica.de

www.aromica.de/tradizio