

SKV Zeitung



Fachzeitschrift des Südtiroler Köcheverbandes

Dezember 2019 - Nr. 10 • 35. Jahrgang

Südtirols Küche 2019

Gault&Millau, Beste Kochlehrlinge und Falstaff

Like us





Am Jahresende Weihnachten, Raritäten & 2020

Geehrte Mitglieder, vorab darf ich Ihnen, dürfen wir Ihnen und Ihren Lieben noch einige schöne Tage im Advent, einige schöne gemeinsame Stunden um Weihnachten, einen guten Jahresausklang und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2020 wünschen - verbunden mit guter Gesundheit, Wohlergehen, einer bestimmten inneren Zufriedenheit und einem guten Zusammenhalt in Familie und Betrieb. Sie halten mit dieser Dezemberausgabe die letzte Ausgabe der SKV-Zeitung in dieser Form in der Hand. Also ist diese Ausgabe eine sogenannte Rarität, denn mit Januar 2020 werden wir Sie/Dich mit einem neuen Produkt

überraschen. Die Entwicklung in den Medien ist rasant und so mussten wir, obwohl oder vor allem weil die SKV Zeitung ungemein erfolgreich ist, eine Zukunftsentscheidung treffen. Die Zukunft wartet auch nicht auf den Kochberuf, sie wartet nicht auf uns als einzelne Person und sie wartet nicht auf einen Betrieb oder ein Betriebsergebnis. Ja, zuhause in den eigenen vier Wänden, in kleinen Freundesgruppen usw. kann man sich mit großer Begeisterung über die Vergangenheit und das gemeinsam Erlebte freuen. Im Berufsleben, ja im Business ist die Entwicklung rasant. Und was hier bezogen auf die Fachkompetenz richtig und falsch

ist, ist einem täglichen Veränderungsprozess ausgesetzt. Und diesen großen Herausforderungen über 2020 hinaus gilt es, offen in die Augen zu sehen und die richtigen Zukunftsentscheidungen zu treffen.

In diesem Sinne freuen wir uns gemeinsam auf ein schönes Fest, einige schöne gemeinsame Stunden im Kreise unserer Lieben und blicken mit Zuversicht und Optimismus auf 2020 und darüber hinaus.

*In besonderer Wertschätzung
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:
[iStock.com/ani1akkus](https://www.istock.com/ani1akkus)

Termine - Save the date

- | | |
|-----------------|--|
| 20.01.2020 | Völs am Schlern,
Gasthof zum Schlern in St. Konstantin, Eisstockturnier |
| 14.-19.02.2020 | Stuttgart, IKA/Olympiade der Köche (www.olympiade-der-koeche.com) mit Intergastra, Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie (www.messe-stuttgart.de/intergastra) |
| 17.02.2020 | Stuttgart, Fachkongress Gemeinschaftsgastronomie - ICS Internationalen Congresscenter-Intergastra |
| 13.-15. 03.2020 | Sand in Taufers, Käsefestival 2020 |
| 28.-31.03.2020 | Stegen/Bruneck, Messe Tipworld |

Save the date

Wichtige Termine zum Vormerken

Ende März bis Ende Mai 2020

Weiterbildung zum/zur Diätetisch geschulten/-r Koch/Köchin DGE.

Anmeldung: Hotelfachschule Kaiserhof in Meran. Anmeldeschluss: 14.02.2020

Von Oktober bis Mitte Dezember 2020

Weiterbildung zum/zur Diplomierten Diätkoch/-köchin II. Stufe.

Anmeldung: Hotelfachschule Kaiserhof in Meran.

Anmeldeschluss: 11.09.2020

25 Sterne für Südtirols Gourmetküche

Gastronomie: Niederkofler verteidigt Top-Bewertung im Michelin-Führer 2010
19 Südtiroler Restaurants ausgezeichnet - Neueinsteiger heißt Mathias Bachmann

Bozen. Wer in Südtirol gut essen will, hat die Qual der Wahl: Im weltweit renommiertesten Restaurantführer „Guida Michelin 2020“ kommen 19 Restaurants zu Sternenehren. Unangefochtene Nummer 1 bleibt dabei das Restaurant „St. Hubertus“ mit Chefkoch Norbert Niederkofler. Sie wird jedes Jahr mit großer Spannung erwartet: die Bekanntgabe der Michelin-Sterne in Italien. Vor kurzem war es in Piacenza soweit. Insgesamt können sich italienweit 374 Restaurants über Michelin-Sterne freuen - 328 Mal wurde ein Stern vergeben, 35 Mal 2 Sterne und 11 Mal 3 Sterne.

Unter diesen 3-Sterne-Restaurants befindet sich auch dieses Mal wieder das „St. Hubertus“ in St. Cassian unter der Regie von Starkoch Norbert Niederkofler. Der 58-jährige Luttacher kann sich also weiterhin 3-Sterne-Koch nennen. Niederkofler zählt seit über 2 Jahrzehnten zum Besten, was Südtirol kulinarisch zu bieten hat. „Sein“ Restaurant „St. Hubertus“ gehört mit der aktuellen Michelin-Bewertung zum kleinen Kreis von italienweit nur 11 3-Sternerestaurants. „Damit ist Südtirol weiterhin unter den Top-Küchen der Welt zu finden“, betont auch der Präsident des Hoteliers und Gastwir-



Norbert Niederkofler

Südtirols Michelin-Sterne 2020

Restaurants	Ort	Sterne	Chefkoch
St. Hubertus	St. Cassian	☀☀☀	Norbert Niederkofler
Gourmetstube Einhorn	Mauls	☀☀	Peter Girtler
Terra	Sarnthein	☀☀	Heinrich Schneider
Trenkerstube	Dorf Tirol	☀☀	Gerhard Wieser
Jasmin	Klausen	☀☀	Martin Obermarzoner
In Viaggio	Bozen	☀	Claudio Melis
La Stüa de Michil	Corvara	☀	Nicola Laera
Zur Rose	Eppan	☀	Herbert Hintner
Kuppelrain	Kastelbell	☀	Jörg Trafoier
Tilia	Toblach	☀	Chris Oberhammer
Schöneck	Pfalzen	☀	Karl Baumgartner
Sissi	Meran	☀	Andrea Fenoglio
Johannes-Stube	Welschnofen	☀	Theodor Falser
Anna Stuben	St. Ulrich	☀	Raimund Brunner
Alpenroyal Gourmet	Wolkenstein	☀	Mario Porcelli
Zum Löwen	Tisens	☀	Anna Matscher
Culinaria im Farmerkreuz	Dorf Tirol	☀	Manfred Kofler
Astra	Steinegg	☀	Gregor Erschgfäller
Apostelstube	Brixen	☀	Mathias Bachmann

teverbandes (HGV), Manfred Pinzger. Unter den 2-Sterne-Lokalen in Südtirol gibt es eine Veränderung: Das „La Siriola“ in St. Cassian fällt aus der Reihung, da das Restaurant in diesem Jahr geschlossen wurde. Nichtsdestotrotz gibt es in Südtirol immer noch vier 2-Sterne-Restaurants: das „Jasmin“ in Klausen, die „Gourmetstube Einhorn“ in Mauls, das „Terra“ in Sarnthein und die „Trenkerstube“ in Dorf Tirol. Was die Restaurants mit einem Michelin-Stern betrifft - es sind deren 14 - so ist ein neues Restaurant dazugekommen: Der neue Sternträger ist Mathias Bachmann, Küchenchef im Restaurant „Apostelstube“ im Hotel „Elefant“ der Hoteliersfamilie Falk in Brixen. Eine



Mathias Bachmann

bemerkenswerte Leistung ist zudem, dass Herbert Hintner vom Restaurant „Zur Rose“ in Eppan seit 25 Jahren ununterbrochen seinen Michelin-Stern verteidigen konnte.

Nicht mehr sternedekoriert ist hingegen das „Alpes“ in Sarnthein. Insgesamt vergab die „Guida Michelin 2020“ 25 Sterne an 19 Südtiroler Restaurants. Im Vergleich zum Vorjahr ist das ein kleiner Abwärtstrend: Damals vergab der Gastroführer insgesamt

27 Michelin-Sterne an 20 Südtiroler Restaurants.

Im Ranking der Provinzen in Italien liegt Südtirol mit 19 Sterne-Restaurants auf Rang vier. Die Spitze geht an Neapel (26 Sterne), vor Rom mit 24 Sternen und Mailand mit 20 Sternen. Die Nachbarprovinz Trient schneidet mit sieben Sterne-Restaurants vergleichsweise bescheiden ab.

Arnold Sorg

Wofür steht Südtirol?

Immer wieder wird darüber diskutiert, wofür Südtirol in der Wahrnehmung bei unseren Gästen steht.

Bezogen auf den deutschen Markt steht Südtirol für:

- Urlaub
- hohe Lebensqualität
- Top-Gastronomie

Südtirols Küche bietet:

- heimische Produkte
- handwerkliche Herstellung
- hervorragende Qualität

Und daran erkennt man, dass die Südtiroler Köchinnen und Köche einen ganz entscheidenden Beitrag dazu leisten,

dass die hohen Erwartungen der Gäste erfüllt werden.



SKV-Redaktion/sd

Frohe Weihnachten einen guten, gesunden und erfolgreichen Rutsch ins neue Jahr 2020

Das Präsidium, der Landesvorstand, die Geschäftsleitung und die Mitglieder der Bezirksausschüsse wünschen allen Mitgliedern, allen Köchinnen und Köchen sowie allen Partnern und Förderern des SKV eine Frohe Weihnacht und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2020.

Reinhard Steger
SKV-Präsident

Karl Volgger
SKV-Vizepräsident

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

Das Beste zum Jahresende

1.200 mt
ARUNDA
SEKTKELLEREI



Edler Tee für den edlen Gast



Zitronenverbene Bio

Der Zitronenstrauch (*Aloysia citrodora*), auch Zitronenduftstrauch oder Zitronenverbene genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Eisenkrautgewächse (*Verbenaceae*), stammt ursprünglich aus Südamerika und ist erst seit dem 18. Jahrhundert in Europa bekannt. Das zitronige Aroma der Zitronenverbene ist besonders in Frankreich und in der Schweiz sehr beliebt und dort unter dem Namen *Verveine* bekannt. Der Teeaufguss hat einen fein-aromatischen und erfrischenden Geschmack.

Diese hochwertige Zitronenverbene wird mit dem Qualitätssiegel QUALITÄT SÜDTIROL angeboten. In Südtirol angebaut, geerntet, verarbeitet und schonend und umweltfreundlich abgepackt im Tee-Produktionsbetrieb in Brixen.



die Südtiroler Teemarke



O.S.T.B.®

viropa.com

Falstaff Restaurantguide Südtirol

Neuer Restaurantguide

Im Vormonat wurde im Vier-Sterne Superior Vinum-Hotel Muchele in Burgstall der neue Falstaff Restaurantführer für Südtirol vorgestellt. In diesem Online-Restaurantguide werden 350 besuchenswerte Adressen in Südtirol präsentiert, von feinen Restaurants über Gasthäuser und Gourmethütten bis zu Buschenschänken und Pizzerien. Mit der praktischen App am Smartphone - kostenlos zum Runterladen - hat der Genussinteressierte Besucher so immer den richtigen Tipp zur Hand.

Othmar Kiem - Falstaff-Chefredakteur Italien - konnte zahlreiche Interessierte und hier auch SKV-Präsident Reinhard Steger begrüßen und die Besten der jeweiligen Kategorien auszeichnen.

Der Falstaff Restaurantguide ist seit Jahren in Österreich und Deutsch-



Die Prämierung der Besten durch Othmar Kiem, Chefredakteur von Falstaff (Bildmitte)

land erfolgreich. Mit einem eigenen Beizenguide ist Falstaff auch in der Schweiz präsent. Die Bewertung im Falstaff Restaurantguide liegt in erster Linie bei den 20.000 Mitgliedern des Falstaff Gourmet Clubs, die durch ihr Voting nach einem Restaurantbesuch ein erstes Urteil abgeben. Eine ausgewählte Expertenjury finalisiert die endgültige Bewertung. Bewertet wird dabei nach dem 100-Punkte Sys-

tem (Küche: max. 50; Service: max. 20; Wein: max. 20; Ambiente: max. 10). Als sehr erfolgreich hat sich in Zeiten des Smartphones die eigene Falstaff-Restaurant-App erwiesen, die über 100.000 Mal runtergeladen wurde. Im vergangenen Jahr wurden bereits die Restaurants im Friaul und im Veneto in die App aufgenommen, nun sind auch die Restaurants Südtirols umfassend darin vertreten. Neben einem starken Online-Auftritt hat Falstaff auch einen wichtigen Print-Bereich. Mit einer Gesamtauflage von 140.000 Heften pro Ausgabe (9 Mal im Jahr, jeweils drei Länderausgaben in D: 68.000; A: 44.000; CH: 28.000) ist das Falstaff Magazin das führende Medium im Bereich Wein, Kulinarik und Reisen im deutschsprachigen Raum.

Die Besten Südtirols 2019 sind:

Bestes Restaurant: Norbert Niederkofler & Hugo Pizzinini

Drei-Sterne Michelin St. Hubertus, St. Kassian

Bestes Gasthaus: Karl Mair, Pretzhof, Wiesen/Pfitsch

Beste Gourmethütte: Markus Holzer, Jora Mountain Dining, Innichen

Bester Buschenschank: Wassererhof, Völs

Beste Pizzeria: Pizzeria 357 Trecinquesette, Meran

Best Newcomer (best young chef): Sternekoch Gregor Eschgfäller,

Ein-Stern Michelin Restaurant Astra, Steinegg

Beste Weinkarte: Gisela Schneider, Terra,

Zwei-Sterne Michelin the magic place, Sarnthein

Bester Sommelier: Luis Matscher, Ein-Stern Michelin Restaurant

Zum Löwen, Tisens

Bester Service: Fam. Dobitsch, Zwei-Sterne Restaurant Trenkerstube

im Hotel Castel, Dorf Tirol

Bester Gastgeber: Michil Costa, Ein-Stern Michelin Restaurant

Stüa di Michil, Corvara

Bestes Ambiente: Othmar Raich, Restaurant Miil, Tschermis

Nachhaltigkeit & Innovation: Gregor Wenter, Bad Schörggau, Sarnthein

Für das kulinarische Lebenswerk: Sternekoch Herbert Hintner,

Ein-Stern Michelin Restaurant Zur Rose, Eppan

Quelle:

FALSTAFF-Verlags-Ges.m.b.H.

Pflanzenlust

Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

Mauerpfeffer, Tripmadam und Fetthenne

Sie wachsen und wachsen und wachsen, ohne dass man sich um sie kümmert. Heiße Sommer? Kein Problem, dank der wasserspeichernden Blätter überstehen diese Dickblattgewächse auch anhaltende Trockenzeiten. Und liefern stets saftige Würze oder Zutat. Solche Pflanzen kennen Sie nicht? Dann stelle ich Ihnen die Überlebenskünstler hier gerne vor.

Auf Sand und Fels

Mauerpfeffer, der Name ist Programm: Die kleinen Pflanzen überziehen karge, steinige Flächen bis ins Hochgebirge wie auch Mauern in Obst- und Weinbergen mit Polstern oder Teppichen aus kugeligen, eiförmigen bis walzenförmigen Blättchen, die auch im Winter grün bleiben. Man nennt sie auch schon mal Korallen des Festlands, italienisch borracina. Die saftigen Blätter schmecken bei den verschiedenen Arten, und davon gibt es mehrere hundert, leicht würzig bis scharfpfeffrig, mild säuerlich bis herb oder bitter - man fühlt sich oft an grüne Paprika erinnert.

Pfeffer für arme Leute

Mauerpfefferblättchen schätzte man früher in der Heilkunde zur Behandlung von Wunden, Entzündungen und



Bratkartoffelsalat mit Tripmadam



Große Fetthenne

zur Blutstillung, ebenso bei Husten, gegen Fieber und bei Frauenleiden. Vor allem Weißer Mauerpfeffer (*Sedum album*) und Milder Mauerpfeffer (*Sedum sexangulare*), englisch sweet stonecrop und italienisch erba pignola, dienen zum Würzen - einst als Ersatz für unerschwinglich teuren echten Pfeffer. In niedriger Dosierung spricht nichts gegen eine Verwendung, in größeren Mengen kann es zu Magenreizungen kommen. Beim Scharfen Mauerpfeffer (*Sedum acre*) begrenzt schon der brennende Geschmack einen übermäßigen Einsatz.

Vitaminreiches für den Winter

Häufig in Kloster- und Bauergärten, selten in freier Natur trifft man eine im Mittelalter höchst beliebte Würzpflanze an, die Tripmadam (*Sedum rupestre*, *S. reflexum*), auch Felsenpfeffer oder erba grassa genannt. Heute ist sie in Vergessenheit geraten, sollte aber durchaus Beachtung finden. Denn gerade im Winter sind frische Würzkräuter eher Mangelware, die nadeligen Blätter der immergrünen Tripmadam

jedoch punkten mit erfrischend säuerlichem Aroma in Salaten und Suppen, Gemüse- und Kartoffelgerichten.

Fette Beute

Die Große Fetthenne (*Sedum telephium*, erba della madonna) zieht im Herbst mit spektakulären rosa- bis weinroten Blütenschirmen die Blicke auf sich, wildwachsend in Felsspalten wie sorgsam gepflegt in Gärten. Sie ist aber auch eine Zierde für den Teller, und mehr noch - ihre dick-fleischigen Blätter eignen sich als Salatzutat oder für Fingerfood. Verwenden Sie doch mal die knackigen Blätter als Unterlage für kräftig gewürzten Hummus, pikanten Linsensalat, mit Früchten verfeinertes Nussmus oder... Ihnen fällt bestimmt etwas ein.



Verfasst von
Karin Greiner
Diplom-Biologin

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

Viele Rezepte mit
Wildpflanzen auch unter
kochlust.renateblaes.de

Neuseeländische Weidehaltung Der Ursprung eines einzigartigen Geschmacks.

Silver Fern Farms Hirschfleisch ist Hirschfleisch in reinsten Form. Das Freilandwild wird ausschließlich in den unberührten, natürlichen Landschaften Neuseelands aufgezogen. Dank stressfreier Aufzucht und der Auswahl jüngerer Tiere bietet Silver Fern Farms Hirschfleisch eine butterzarte Konsistenz und ein sehr feines Aroma. Im Vergleich zu Hirschfleisch aus freier Wildbahn bietet Hirschfleisch aus Weidehaltung zudem viel mehr kreativen

Spielraum, denn es kann auch mit der Garstufe (medium-) rare zubereitet werden. Aber nicht nur Geschmack und Vielfalt überzeugen: Hirschfleisch gehört zu den gesündesten Fleischsorten überhaupt. Mit mehr als vier Gramm Eisen pro 100 Gramm Fleisch enthält es mehr Eisen als jede andere Fleischsorte. Zudem ist Hirschfleisch besonders fettarm, reich an wertvollen Proteinen und es enthält nur wenig Cholesterin. Das günstige Nährwertprofil wird von Silver Fern Farms noch weiter verbessert, denn hier bewegen sich die Hirsche das ganze Jahr über auf weitläufigen Weiden und ernähren sich ausschließlich von frischem Weidegras, so dass sich der von Natur aus hohe Nährstoffgehalt des Fleisches optimal entwickeln kann.



Silver Fern Farms Hirschfleisch - eine neuseeländische Spezialität aus Weidehaltung, die Köche in jeder Hinsicht überzeugt, inspiriert und viel Gestaltungsfreiraum bietet.



Neuseeland HIRSCH

- ✓ **Grasgefüttert**
- ✓ **Aus Weidehaltung**
- ✓ **Natürlich mager**



www.silverfernfarms.com

Vertriebspartner für die Gastronomie



woerndle.it



Küchenmeister- ausbildung

Qualitätsoffensive und eine neue Ära

Die Qualitätsoffensive im Bereich der Meisterausbildung schreitet mit großer Kraft in die Zukunft. KM Patrick Jageregger übernimmt in gemeinsamer Netzwerkarbeit mit KM Helmut Bachmann die Koordination der höchsten Ausbildung im Kochberuf. Patrick Jageregger ist als Lehrkraft für Kochen an der Landesberufsschule tätig, ist top qualifiziert (breite Berufserfahrung, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Dipl. Diätkoch) und leitet dort seit vergangenem Jahr auch die Fachgruppe für Kochen. Damit wird einerseits die Qualität dieser so wichtigen Ausbildung garantiert und andererseits die Innovationskraft für die Zukunft gesichert.



Die Koordinatoren Patrick Jageregger und Helmut Bachmann (r.)



Ein großer Teil der Teilnehmer am Küchenmeisterlehrgang 2019/20

Die Referenten im Lehrgang zum Küchenmeister sind

Aichner Bernhard	Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch & Fachlehrer
Alajmo Massimiliano	Drei-Stern-Michelin-Koch
Amrain Peter	Serviermeister, Arbeitssicherheit & Fachlehrer
Auer Markus	Küchenmeister & Küchenchef
Bachmann Helmut	Küchenmeister, Buchautor, Kordinator & Kommissionsmitglied
Baumgartner Hansi	Gourmetkoch & Käseexperte
Cassar Robert	Küchenmeister, Fachlehrer & Kommissionsmitglied
D'Ambrosio Antonio	Lebensmitteltechniker
Delmonego Thomas	Bäckermeister & Fachlehrer
Egon Heiss	Ein-Stern-Michelin-Koch, Küchenmeister & Kommissionsmitglied
Flora Benjamin	Fachlehrkraft für die deutsche Sprache
Gamper Peter	Serviermeister & Fachlehrer
Hintner Herbert	Ein-Stern-Michelin-Koch
Jageregger Patrik	Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Dipl. Diätkoch, Kordinator & Fachlehrer
Kerschbaumer Reinhold	Küchenmeister & Fachlehrer
Kostner Thomas	Küchenmeister, Chef Patissier im Zwei-Sterne-Michelin-Bereich intern. langjähriger Sternekoch & Fachlehrer
Mairhofer Armin	Weinexperte
Mair Wolfgang	Drei-Sterne-Michelin-Koch
Niederkofler Norbert	Konditormeister & Fachlehrer
Oberhollenzer Hubert	Bäckermeister & Fachlehrer
Passler Christian	Fleischermeister & Fachlehrer
Staffler Simon	Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Dipl. Diätkoch & Fachlehrer
Steger Reinhard	Küchenmeister & Fachlehrer
Steinkasserer Reinhold	Ernährungswissenschaftlerin & Lehrkraft
Torggler Carmen	Küchenmeister & Lehrkraft
Villscheider Josef	Konditormeister & Lehrkraft
Widmann Artur	Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Dipl. Diätkoch & Fachlehrer
Widmann Rudi	Küchenmeister & Fachlehrer
Zanotto Tobias	

Meistertitel

Von zentraler Bedeutung

Anlässlich des Tages des Handwerks hat Ivh.apa-Präsident Martin Haller folgendes Referat zum Meistertitel gehalten, welches wir hier veröffentlichen.

Das Thema der Meisterausbildung ist für mich eines der zentralen Themen, auch in meinem Werdegang als ehrenamtlicher Funktionär des Ivh.apa. Diese Veranstaltung heute fällt in die Woche, in welcher die deutsche Bundesregierung sich klar zur Ausweitung der Meisterpflicht, zur Rückvermeisterung von zwölf Handwerksberufen entschieden hat. Das mag Zufall sein. Auf der anderen Seite glaube ich, zeigt dies aber auch, wie aktuell dieses Thema ist. Ich bedanke mich bei all jenen im deutschen Handwerk, die sich in den letzten Jahren vehement und mit viel Ausdauer für das Thema Meister eingesetzt haben. Ich glaube, die Auswirkungen dieser Diskussion dürfen wir nicht unterschätzen.

Für uns in Südtirol ist dies ein gutes Beispiel, und ich glaube, es kann zum Wendepunkt in der Diskussion über die Liberalisierung in Europa werden.

Denn die blinde Liberalisierung in den vergangenen Jahren hat nicht nur Vorteile gebracht. Davon bin ich fest überzeugt. Und ich möchte vorher nochmal klarstellen, dass es uns nicht darum geht, alles zu überreglementieren, sondern es geht darum, dort anzusetzen, wo es Sinn macht und wo es einen Mehrwert für die Gesellschaft gibt. In diesem Sinne können sie stolz auf Ihre Arbeit sein und ich glaube, sie haben gezeigt, wie es geht. Auch gegen die allgemeinen Tendenzen anzukämpfen und mit Argumenten und mit klaren Ansagen etwas weiterzubringen, das in Europa derzeit scheinbar keine Lobby hat. Für uns in Südtirol ist es nun die Herausforderung, auch diesen Ball aufzunehmen. Dabei möchte ich unsere politischen Vertreter ansprechen, wie Philipp Achammer, aber auch Gert Lanz, dass wir uns gemeinsam darüber Gedanken machen, auch welche Auswirkungen diese Entwicklung auf Südtirol haben kann.

Wir müssen uns vorher aber die Fragen stellen: Wo und wann macht es bei uns Sinn über die Meister und Meister-



Ivh.apa-Präsident Martin Haller

pfligt nachzudenken und diese anzusprechen, in welcher Form würde dies am besten funktionieren? Ich glaube, es ist wichtig, dass wir in Südtirol auch die Zeichen der Zeit erkennen und dass wir diese Arbeit, die sie in Deutschland geleistet haben, auch für uns als Anstoß nehmen, um uns zu verbessern. Das Handwerk in Südtirol ist eine der tragenden Säulen, das Handwerk ist Ausbilder Nummer eins und es geht jetzt darum, auch in der Legislatur, die wir gerade im Ivh.apa neu begonnen haben, gemeinsam mit politischen Vertretern, gemeinsam mit den Partnerverbänden zu sehen, dass dies nach wie vor möglich ist. Wir brauchen dafür Planungssicherheit, insbesondere aktuell in der Frage der Raumordnung. Wir brauchen aber auch Unterstützung für unsere Betriebe bei den Themen Innovation und Kooperation. Der Tag heute soll Ausgangspunkt sein, dass wir diese Diskussion gemeinsam führen, gemeinsam mit unseren Partnern und Kollegen in der Politik, damit das Südtiroler Handwerk auch weiterhin auf goldenem Boden steht. Ich möchte mich an dieser Stelle bei den Kollegen aus Österreich bedanken. Ich glaube der deutschsprachige Raum im Handwerk hat eine gemeinsame Linie.

Ivh.apa Presseabteilung



**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

Herzlich Willkommen im Südtiroler Köcheverband!

Das Präsidium des SKV bedankt sich bei allen Neumitgliedern für ihr Vertrauen in den Verband recht herzlich.
„Gemeinsam für den Kochberuf“

Bezirk Vinschgau

Martin Schatzer Latsch

Bezirk Wipptal

Petra Stocchero Pfitsch

Bezirk Schlern

Lukas Baumgartner Völs am Schlern

Bezirk Pustertal

Selina Oberleiter Gais
Armend Halilaj Bruneck

Bezirk Eisacktal

Michael Knapp Brixen
Hubert Ploner Brixen

Bezirk Bozen

Manuel Aldosser St. Ulrich
Benjamin Hofer Sarntal
Eugenio Mollo Leifers

Bezirk Meran

Linda Fischnaller Meran

Außer Provinz

Fam. Eberl Wattens
Werner F. Redolfi Wien

Prämierte Lehrlinge 2019

Sofia Hofer Moos in Passeier
Monika Pircher Ulten
Dominik Innerkofler Toblach



Erleben Sie höchste Kochkunst aus aller Welt!

**Die 25. IKA/Olympiade der Köche
14.–19. Februar 2020 in Stuttgart
#dabeiseinistalles**

Blicken Sie den Profis in die Töpfe. Fiebern Sie mit, wenn die Kochteams aus aller Welt um die Medaillen kämpfen. Und nutzen Sie die einmalige Chance, kulinarische Highlights aus aller Welt zu genießen.

Die IKA/Olympiade der Köche ist die weltweit größte internationale Kochkunstausstellung. 2020 findet sie erstmals parallel zur Fachmesse INTERGASTRA in Stuttgart statt.

**Sichern Sie jetzt Ihr Menü-Ticket
→ www.intergastra.de/ika**



Das Gute liegt so nah

Premium-Rindfleisch aus Südtirol.



Es liegt in der Natur, warum unser Rindfleisch so herzhaft schmeckt: Es stammt aus unserer Heimat – vom Landmannhof am Ritten. Die Rinder weiden auf saftigen Almwiesen und erhalten ausschließlich hochwertiges Futter. Die Metzgerei Mair in Terlan verarbeitet das Fleisch anschließend; diese Wertschöpfungskette garantiert Rindfleisch allererster Güte.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

Genuss am Markt

Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten



Aromica Bio Ingwer aus Südtirol

Feinste Ingwerwurzel aus Südtirol, zum Würzen, zum Veredeln, zum Verfeinern von Aperitifs, Antipasti und kalte Vorspeisen, besonders feine Suppen, warme Vorspeisen wie Risottos, edle Fischgerichte sowie Hauptspeisen, Beilagen, Gemüsegerichte und Desserts. Eine ganz besondere Rarität, für besonders kreative Gerichte. Zudem ist das Produkt BIO zertifiziert, wird in Südtirol angebaut und geerntet und in weiterer Folge in einem top Frischezustand veredelt.

www.aromica.de



Arunda Vivaldi „Magic Bubbles“

Ganz besondere Südtiroler Raritäten für das anstehende Weihnachtsfest, Silvester und Neujahr. Die auf 1.200 Meter Meereshöhe in Mölten hergestellten Schaumweine aus der Arunda Vivaldi Linie von Josef Reiterer, reifen hier mindestens 24 Monate. Erst dann erreichen sie die ganz besondere Eleganz, die Komplexität und den Reichtum der Aromen, der sie über die Jahrzehnte berühmt gemacht hat. Herausragende Raritäten - die Cuvées ruhen bis zu 70 Monate im tiefen Keller auf 1.200 Meter Meereshöhe, bis sie entheft werden. Genusserelebnisse für besondere Momente.

www.arundavivaldi.it



Südtiroler Bio*Beef

Ein Markenprogramm für Südtiroler Biofleisch von Südtiroler Bauern, die Mutterkuhhaltung betreiben und die Bauernhöfe nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft bewirtschaften. Die Tiere werden mit frischem Gras und hofeigenem Heu gefüttert, sie stehen im Sommer auf der Weide und im Winter in Freiluftstallungen und die Kälber saugen 9 - 12 Monate Muttermilch. Das Ergebnis: Schmackhaftes, zartes und gesundes Biofleisch. Ein besonders Produkt für die Festtage.

www.biobeef.it/de



De Gust Käseraritäten

Käseaffineur Hansi Baumgartner affinert und veredelt als Pionier der Südtiroler Käsekunst seit Jahrzehnten hochwertige Käse zu ganz besonderen Raritäten. Die Produktlinien sind: CULTURA INNOVA, TERRITORIA SELECTION und EXTRA SELECTION. Dabei entstehen herausragende Raritäten wie ZiAs, Otello, Silentum, Baco Bianco, Herbario, Satyricum, Caprino di Fossa, Schokoblu, Fienoso, Noagnlaich Big und viele weitere ganz besondere Köstlichkeiten. Gaumenerlebnisse, die für besondere Momente geschaffen wurden und ihren besonderen Reiz am Teller des Gastes entfalten.

www.degust.com

48. Generalversammlung des SKV „Rinderfilets finde ich langweilig“

Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig hat bei der 48. Generalversammlung des SKV mit seiner bodenständigen Art überzeugt. Sein Auftritt war nur einer der Höhepunkte im MEC Meeting & Eventcenter Bozen.

Trotz der starken Schneefälle haben zahlreiche Mitglieder des Südtiroler Köcheverbands am Samstag, 16. November die Anfahrt nach Bozen auf sich genommen, um an der 48. Generalversammlung teilzunehmen. Bereits um 8 Uhr füllte sich das Foyer im MEC Meeting & Eventcenter Bozen, wo einige der SKV-Partner ihre Produkte präsentierten.

Zu Beginn des offiziellen Teils begrüßte SKV-Präsident Reinhard Steger die vielen Ehrengäste, darunter Landeshauptmann Arno Kompatscher, Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder, EU-Parlamentarier Herber Dorfmann, die Senatoren Dieter Steger und Meinhard Durnwalder, die Landtagsabgeordneten Franz Locher, Jasmin Ladurner und Landtagsvizepräsidentin Rita Mattei, die Verbandspräsidenten Manfred Pinzger (HGV) und Leo Tiefenthaler (SBB), swr-Präsident Hannes Mussak, Obermeister Peter Mayrl, den Präsidenten der Messe Bozen, Armin Hilpold, die Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, Christine Mayr, alle Ehrenmitglieder des SKV sowie die Vertreter der Kochverbände aus dem Ausland. Steger appellierte an die Anwesenden, an der Ehrlichkeit in der Angebotsformulierung festzuhalten: „Wo Südtirol draufsteht, muss auch Südtirol drin sein.“

Im Anschluss übernahm Moderatorin Petra Rohregger. Sie verwies aufs Jahresmotto „Balance der Kulinarik, der Sinne und der Schönheit - Südtirol spüren und genießen“, und sprach im Namen des SKV einen Dank für die Zusammenarbeit an das Berufsbildungszentrum Bruneck aus.



SBB-Obmann Leo Tiefenthaler



Obermeister Peter Mayrl

Von der Lehrlingsausbildung bis Social Media

Nicht fehlen durfte die Vorstellung der Mitglieder des Landesvorstands. Vizepräsident KM Karl Volgger, die Bezirksobmänner Gottfried Maschler (Bozen), Alfred Putzer (Eisacktal), Armin Gruber (Meran), Martin Tschafeller (Pustertal), Michael Gasser (Schlern), Martin Ebner (Südtirols Süden), Gotthard Paulmichl



SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich



HGV-Präsident Manfred Pinzger



Diskussionsrunde mit SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich, Moderatorin Petra Rohregger, Aargauer Kochgilde Vizepräsident Sascha Müller, Verband der Köche Deutschlands Vizepräsident Daniel Schade, Verband der Köche Österreichs Präsident Mike Pansi und Vatelclub Luxemburg - WACS-Continental Director Middle Europe Alain Hostert (v.l.)

(Vinschgau) und Peter Stuefer (Wipptal) sowie Teamchef Wettbewerbe Philipp Hafner, Geschäftsführer Reiner Münnich und Kassier Otto Theiner begrüßten das Publikum, bevor SKV-Präsident Reinhard Steger erneut das Wort ergriff. In seinem Impulsreferat sprach er verschiedenste Themen an „von der Lehrlingsausbildung bis Social Media“. „Wir können Bremser oder Tempomacher sein, um zu den Top of Europe zu zählen“, erinnerte Steger die anwesenden Köchinnen und Köche. Für eine progressive Entwicklung des Kochberufs seien mehrere Faktoren ausschlaggebend, insbesondere eine hervorragende und zukunftsorientierte Lehrlingsausbildung. Außerdem verwies Steger auf die Vorbildfunktion der Kochfachlehrpersonen und Küchenchefs, die Bedeutung frischer Zutaten, die Rolle der Nachhaltigkeit, die Freizeit als Entscheidungsfaktor, die Lust auf Weiterbildung und -entwicklung,



Internationale Delegationsrunde der Kochverbände mit Landeshauptmann Arno Kompatscher (r.)

die Vermittlung von Berufsstolz und Berufsethik sowie die Möglichkeiten der Digitalisierung und von Social Media.

Gesprächsrunde der internationalen Ehrengäste

Das Thema Lehrlingsausbildung griffen als dann auch die internationalen Ehrengäste bei ihrer Gesprächsrunde auf. Der internationale SKV-Delegierte Reiner Münnich unterstrich die Bedeutung des internationalen Wissenstransfers und Weiterbildung wie

„Young Chefs Unplugged“ in Dornbirn. Alain Hostert, WACS Continental Director Europe Central wies darauf hin, dass die Themen im Weltverband dieselben seien wie in Südtirol. Andere Länder - wie etwa China oder Indien - hätten zwar keinen Personalmangel, dafür aber kein so gutes Schulsystem. „In Europa können wir mit Tradition, Geschichte und bestem Service am Gast punkten“, sagte Hostert. KM Mike Pansi, Präsident des Verbands der Köche Österreichs (VKÖ), erinnerte an ein Vorarlberger Sprichwort: „Wir lehren das Alte und begrüßen das Neue“. Diesem Leitsatz folgend wolle der VKÖ

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



GEMEINSAM
ERFOLGREICH

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 | KAAN

n-project.com | mandesign

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



Landeshauptmann Arno Kompatscher mit der Moderatorin Petra Rohregger

ausgetrampelte Pfade verlassen. Daniel Schade, Vizepräsident des Verbands der Köche Deutschlands (VKD), lobte die vielfältige Kulinarik auf kleinstem Raum in Südtirol. Sascha Müller, Vizepräsident der Aargauer Kochgilde, bestätigte durch seine Teilnahme das enge Band mit dem SKV. Erst vor Kurzem war Präsident Johannes Höfli, langjähriger Freund des SKV, verstorben. In Bezug auf die Schweiz wünschte Müller sich einen neuen Fokus auf das handwerkliche Können in der Ausbildung, um das Know-how zu vertiefen und die Leidenschaft zum Beruf zu erhalten.

Die Südtiroler Kochlehrlinge des Jahres 2019

Nach diesen Einblicken in die Arbeit und Zukunftsvision anderer Verbände blieb der Nachwuchs im Mittelpunkt. Zum 26. Mal wurden die Südtiroler Kochlehrlinge des Jahres prämiert. Landeshauptmann Arno Kompatscher ließ es sich trotz der angespannten Wetterlage nicht nehmen, die Preise zu überreichen. „Der SKV hat bei den Themen Ausbildung und lebenslanges Lernen Großartiges geleistet. Er ist Trendsetter und nicht Bremser“, sagte Kompatscher. Die Anerkennung werde auch dadurch ausgedrückt, dass die Staatsoberhäupter von Italien und Österreich bei ihrem Besuch in Südtirol am 23. November in der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy zu Mittag aßen. Für die Verleihung zu Kompatscher auf die Bühne gesellten sich Beatrix Kerschbaumer Sigmund,



Landeshauptmann Arno Kompatscher, LBS-Savoy Direktorin Dr. Beatrix Kerschbaumer Sigmund, Antonia Johanna Stampfl, Monika Pircher, Patrick Schölzhorn, Rene Tschager, Dominik Innerkofler, LBS Emma Hellenstainer Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, SKV-Vizepräsident KM Karl Volgger und SKV-Präsident KM Reinhard Steger (v.l.). Es fehlte wegen widriger Wetterverhältnisse Sofia Hofer.



Musikeinlagen der Gruppe frisch gstrichn

Direktorin der LBS Savoy, Brigitte Da Rui, Direktorin der LBS Emma Hellenstainer, SKV-Präsident Reinhard Steger und Vizepräsident Karl Volgger.

Die beste Note bei der praktischen Abschlussprüfung erzielte in diesem Jahr Antonia Johanna Stampfl (10,0). Die Ausgezeichneten im Überblick:

Kochlehrling	Wohnort	Lehrbetrieb	Praktische Prüfungs-note	Schule
Antonia Johanna Stampfl	Meran	Lackner Stubn, Algund	10,0	LBS Savoy
Sofia Hofer	Moos i.P.	Quellenhof, St. Martin i.P.	8,8	LBS Savoy
Monika Pircher	St. Gertraud	Ultnerhof, St. Gertraud	8,4	LBS Savoy
Patrick Schölzhorn	Ratschings	Hotel Stafler, Mauls	9,5	LBS Emma Hellenstainer
René Tschager	Völs am Schlern	Hotel Saltria, Seiser Alm	9,0	LBS Emma Hellenstainer
Dominik Innerkofler	Toblach	Hotel Monika, Sexten	9,0	LBS Emma Hellenstainer

Unwiderstehlich.

SÜDTIROLER SPECK G.G.A.;
unser Meisterstück.

Es folgten Grußworte mehrerer Ehren­gäste. HGV-Präsident Manfred Pinzger sprach seine Glückwünsche aus. „Wir können stolz auf die Ausbildung in Südtirol sein. Dies sind Signale, die wahrgenommen werden“, sagte Pinzger. Leo Tiefenthaler, Präsident des Südtiroler Bauernbunds, dankte im Namen des SBB für die Einladung und stellte fest: „Wir Südtiroler können uns in vielen Bereichen weltweit mit den Besten messen.“ Die Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Köchen gelte es, weiter zu vertiefen. Peter Mayrl, Obermeister des Südtiroler Meisterbundes erinnerte daran, dass die Meistersausbildung in einer digitalen, schnelllebigen Welt eine umfassende Ausbildung bietet, dank der man auf rasante Veränderungen angemessen reagieren kann.

Stargast Jan Hartwig: „Ob Schnitzel oder Kaviar - die Leidenschaft zählt“

Dann endlich trat jener Mann auf die Bühne, der mit Spannung erwartet worden war: Jan Hartwig. Er wurde heuer bereits zum zweiten Mal in Folge mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Das Kochen liegt ihm praktisch in den Genen. Hartwigs Vater führt einen Waldgasthof in der Nähe von Braunschweig. Hartwig ist 1982 geboren und lernte bei Sven Elverfeld im Aqua in Wolfsburg. Heute zeigt er in seinem eigenen Restaurant, dem Atelier im Bayerischen Hof, sein Können. Bei der SKV-Generalversammlung sprach Hartwig über die Balance aus gegenseitigem Respekt, Demut, Selbstbewusstsein, Kollegialität und Ehrgeiz als Garant für seine Drei-Sterne-Küche. „Was alle Köche eint“, sagte Hartwig, „ist die Leidenschaft, egal, ob Kaviar oder Schnitzel auf den Teller kommt.“

Köche und Köchinnen könnten für ihre Kinder Vorbilder sein - wie es sein Vater für ihn war. „Wenn man den Kindern



Einzigartige Spezialitäten mit unverwechselbarem Charakter:

- > Glutenfrei
- > Laktosefrei
- > Allergenfrei
- > IFS - zertifiziert (Int.Lebensmittel und Qualitätssicherheit)



Natürlich. Echt. Einzigartig.

Galloni OHG | Max-Valier-Str. 42 | 39012 Meran - Südtirol
Tel. 0473 236 433 | www.galloni-meran.it

10/2016 | SKV-Zeitung | 17



WACS-Continental-Director Alain Hoster (Vatelclub Luxemburg), KM Andreas Köhne, Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder, Ausbilder des Jahres 2019 Armin Gruber mit Frau Maria Gruber, Drei-Sternekoch Jan Hartwig, SKV-Vizepräsident KM Karl Volgger, SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich und SKV-Präsident KM Reinhard Steger (v.l.)

sagt: „Lernt was Ordentliches, ist das völliger Quatsch“ mahnte Hartwig. Außerdem wies er darauf hin, dass der Beruf einiges an Verantwortung mit sich bringe. Es gebe kein gutes

oder schlechtes Essen, nur Essen, das schlecht produziert oder schlecht zubereitet wurde. Auch was die Zutatenauswahl anbelangt, solle man als Koch oder Köchin bewusste Entschei-

dungen treffen. „Rinderfilet finde ich langweilig“, erklärte Hartwig. Es gebe viele Teile, die spannender seien, und selten verarbeitet werden. „Die Filets wachsen nicht im Kühlregal.“ Seine reflektierte Art half Hartwig auf dem Weg zu den drei Sternen. Nicht nur über die Produkte und Gerichte denkt er intensiv nach, sondern auch darüber, wie er sich selbst und seine Art der Mitarbeiterführung stetig verbessern kann. „Ich möchte morgen nicht besser sein als jemand anderes“, sagte Hartwig, „sondern besser, als ich es heute war.“ Im Umgang mit seinen Mitarbeitern legt er besonders viel Wert auf Respekt und Demut. Jeder



SKV-Präsident KM Reinhard Steger, Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder, SKV-Experte und int. WACS-Juror KM Andreas Köhne, Drei-Sternekoch Jan Hartwig und SKV-Vizepräsident KM Karl Volgger (v.l.)



Erich Falkensteiner



SOMMELIER

— Gourmet Blend —

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



Kassarevisor Günther Marmsoler mit SKV-Kassier Otto Theiner (r.) Es fehlt Kassarevisor Sigmar Pazeller



SKV-Präsident KM Reinhard Steger mit Starreferent Drei-Sternekoch Jan Hartwig (r.)

und jede wird mit Handschlag begrüßt und verabschiedet. „Natürlich bin ich auch mal unfair, wenn es stressig ist. Danach entschuldige ich mich aber und bitte um Verzeihung. Am wichtigsten ist, dass die Mitarbeiter meine Wertschätzung sehen und spüren.“ Bei Hartwig bekommen alle Mitarbeiter gleich viel Trinkgeld, denn „jeder macht sein Möglichstes entsprechend seiner Karrierestufe.“ Auch einige Südtiroler haben schon in seiner Küche gearbeitet: „Südtirols Nachwuchsköche sind großartig“, schwärmte Hartwig.

Ausbildungsbetrieb und Ausbilder des Jahres 2019

Dass dem so ist, verdankt Südtirol unter anderem den exzellenten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungsbetrieben. Um jene auszuzeichnen, die besonders erfolgreiche Nachwuchsarbeit betreiben, ernennt der SKV seit 26 Jahren den Ausbildungsbetrieb und den Ausbilder des Jahres. Traditionell übergibt diese Auszeichnungen der Bildungslandesrat. Da Philipp Achammer aufgrund der Schneefälle nicht anreisen konnte, sprang Altlandeshauptmann Luis Durnwalder kurzerhand für ihn ein. KM Andreas Köhne, WACS-Juror und

Vorsitzender der externen Kommission erklärte das Auswahlverfahren. Um in die Rangliste zu kommen, muss eine Küche mindestens zwei Lehrlinge ausbilden. Punkte gibt es zudem für die Praxisnoten, eventuelle Zusatzausbildungen des Küchenchefs sowie die Teilnahme an Wettbewerben. Neu ist, dass ein Betrieb innerhalb von zwei Jahren maximal zweimal ausgezeichnet werden kann. Ausbilder des Jahres 2019 ist Armin Gruber, Ausbildungsbetrieb des Jahres seine Lackner Stubn in Algund. Gruber dankte seinem Lehrling Antonia Stampfl: „Ohne dich, wäre das nicht möglich gewesen. Es ist einfach schön, diesen Preis zu bekommen, und zu sehen, welchen Ehrgeiz die Jungen mitbringen.“

Zwei neue Ehrenmitglieder

Sowohl der Altlandeshauptmann als auch KM Andreas Köhne hätten gleich auf der Bühne bleiben können. Sie wurden nämlich zu Ehrenmitgliedern des Verbandes erklärt. Beide haben sich in den vergangenen Jahren unermüdlich für den Erfolg der Südtiroler Köchinnen und Köche sowie der Südtiroler Küche eingesetzt.

Original Pusterer Kartoffelsalat
frisch und servierfertig

Pustertaler Saathau
Cooperativa di Brunico

Qualität
SÜDTIROL

Pustertaler Saathaugenossenschaft Landw. Ges.

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



Dachmarke Südtirol

Ehrung der Partner & Abschluss des Geschäftsjahres

In der Folge wurden die Partner des SKV für Ihre Unterstützung geehrt, allen voran den Premiumpartnern Niederbacher GastroTec, Ambach Küchen und Wörndle Interservice, den ***Sterne-Partnern Hygan, Aromica und Senoner Hotelbedarf sowie den **Sterne-Partnern Rieper, Julius Meinl, der Spezialbier-Brauerei Forst sowie der Messe Bozen. „Es ist wirklich eine Partnerschaft, die uns verbindet, und nicht ein typisches Sponsoren-Verhältnis. Was wir teilen sind das Herzblut und die Passion“, sagte Roman Tschimben, Direktor von Wörndle Interservice. Gegen Ende der Veranstaltung ergriff ein weiterer Ehrengast das Wort: Erich

Falkensteiner. „Ich bin stolz, einer von euch zu sein“, sagte Falkensteiner. Deshalb freute es ihn sehr, dass die mit dem SKV abgeschlossene Konvention erneuert wurde.

Zu guter Letzt verlas KM Otto Theiner den Kassabericht 2018 (1. Jänner 2018 bis 31. Dezember 2018). Der Kassier wurde ohne Beanstandungen entlastet und der Kassabericht von den anwesenden Mitgliedern einstimmig genehmigt.

Kulinarischer Stehempfang

Auf die Generalversammlung folgte der informelle Teil des Tages. Das Küchenteam des Hotels Four Points by Sheraton verwöhnte die Gäste mit kulinarischen Leckerbissen. Der Stehempfang lud zum Erfahrungsaustausch und Networking ein. SKV-Ehrenmitglied und Ehrenobmann der Südtiroler Bäckerinnung, Richard Schwenbacher offerierte dazu sein Ultner Bio-Brot. Die Spezialbierbrauerei Forst aus Algund und die Sektkellerei Arunda von Josef Reiterer aus Mölten sorgten für die passende Getränkeauswahl. Außerdem stellten die Südtiroler Produzenten Niedersteinhof (Passeier), Karuna



Mehle der Firma Rieper



Wörndle Interservice



Hotelbedarf Senoner



Kaffeesspezialitäten von Julius Meinl

(Be) Sinnlicher Genuss ...
Eine kulinarische Reise durch die Weihnachtszeit mit Käsen von DEGUST!





DEGUST KG • Bsackerau | 39040 Vahrn • Tel. 0472/849873 • www.degust.com • info@degust.com



Produkte der Firma Hygan



Firma Niederbacher Gastrotec



Sponsorenrunde mit SKV-Präsident KM Reinhard Steger, Robert Freund und Walter Rehr der Firma Rupertigewürze, Josef Taschler der Firma Hygan, Roman Tschimben der Firma Wörndle Interservice, Mirko Predenz der Firma Niederbacher Gastrotec, Thomas Furgler der Firma Senoner Hotelbedarf und Direktor Thomas Mur der Messe Bozen (v.l.)

(Feldthurns), Walcher Genussmanufaktur (Eppan) und Lerchnhof (Olang) ihre Produkte vor.

an? Wie funktioniert überzeugendes Storytelling?

Social-Media-Tagung

Am Nachmittag stand ein weiterer Programmpunkt an: die Social-Media-Tagung mit dem Titel „Chefcommunity 2.0“. Mit dem Blick in die Zukunft gerichtet sind neue Formen der Kommunikation unumgänglich. In Zusammenarbeit mit der Messe Bozen entschied sich der SKV deshalb dazu, diesen Workshop anzubieten, und Einblicke in erfolgreiches Social-Media-Marketing zu geben. Im Fokus standen verschiedenste Fragen: Wie können Küchenprofis sich etwas Besonderes für ihre Kanäle einfallen lassen? Welche Arten von Beiträgen kommen gut

Ein ganz besonderer Dank

Ein besonderer Dank geht an alle Mitglieder, die das ganze Jahr über ehrenamtlich für den SKV im Einsatz waren, sowie an alle Partner und Gönner des SKV aus Politik und Wirtschaft für die langjährige Zusammenarbeit. Ohne ihre wertvolle Unterstützung wären die vielen Großprojekte nicht umsetzbar. Ein großer Dank geht auch an Schriftführerin KM Margareth Lanz für die Protokollführung, KM Peter Windisch für die hervorragende Vorbereitung der Technik und an Alois Winkler fürs Fotografieren.

Sabina Drescher
Fotorechte: SKV-Alois Winkler



Wir bedanken uns bei den Partnerbetrieben, die durch ihre Unterstützung die Arbeit des SKV für unsere Köchinnen und Köche maßgeblich fördern!

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Projektpartner



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



VIROPA®

Gut gerüstet für die Zukunft- mit neuem Produktionsgebäude in Brixen

Im Jahre 1977 gründeten die Gebrüder Viktor, Robert und Paul Campestrini die Teehandelsgesellschaft VIROPA IMPORT mit Sitz in Brixen. In den ersten Jahren der Tätigkeit war die Firma darauf spezialisiert verschiedene Tees aus Deutschland zu importieren und damit die Gastronomie und den



Einzelhandel zu beliefern. Die Firmengründer erkannten aber bald, dass eine reine Vertriebsorganisation in diesem speziellen Markt nicht die Zukunft bedeuten könne und somit wurde mit dem Aufbau eines Produktionsbetriebes begonnen. In der heutigen Zeit würde man wohl von einem Start-up Unternehmen sprechen. In Südtirol allerdings ein wohl eher ungewöhnliches Geschäft mit Alleinstellungsmerkmal. Viele Jahre sind vergangen und dank vieler treuer Kunden und Geschäftspartner hat sich der Betrieb immer weiterentwickelt und beschäftigt heute 25 qualifizierte Mitarbeiter. Zur Jahrtausendwende wurden zwei Produktionsstätten errichtet, eine in Brixen und eine in Andrian. Die zugekauften Produktionsmaschinen wurden firmenintern stetig weiterentwickelt und ein ganz neuartig entwickelter Teebeutel brachte

schlussendlich den Durchbruch in der Gastronomie. Die Exportquote konnte stetig ausgebaut werden und trägt heute beachtlich zum Geschäftsvolumen bei. Ein durch und durch Südtiroler Produkt für den lokalen, nationalen sowie internationalen Markt, mit den Markennamen VIROPA® und GOLDEN BRIDGE TEA®. Aufgrund der positiven Entwicklung sind mittlerweile die Produktionsräume in den eigenen Produktionsstätten einfach zu klein. Jeder, noch so kleiner Winkel wird ausgenutzt, aber schlussendlich ist kein Platz mehr vorhanden um die fortschreitende Entwicklung zu decken und neue Ideen umzusetzen. Erfreulicherweise hat schon die nächste Generation ihren Platz im Betrieb eingenommen und auch deshalb hat man sich dazu entschlossen einen weiteren Schritt zu wagen und ein neues Stammwerk zu errichten. Ein klares Bekenntnis zum Standort Südtirol. Auf über 3.000 m² Fläche präsentieren sich nun neue Produktions- Lager - und Büroräume in ganz neuem Kleid. Inklusiv Ausstellungsraums und einem Schulraum in welchem speziellen Schulungen vom Teesommelier Paul Campestrini angeboten werden. Ändern wird sich so einiges, aber etwas sicher nicht:



die Südtiroler Teemarke

Die absolute Hingabe zu außergewöhnlicher Qualität, sowie die schonende Verarbeitung der Rohstoffe aus Südtirol, den Nachbarregionen und auch aus anderen Ursprungsländern. Rohstoffe, die in Brixen verarbeitet, veredelt und umweltfreundlich verpackt werden.

Nicht umsonst heißt es ja: VIROPA®, die Südtiroler Teemarke.



SKV-Neuwahlen 2019

Die Ergebnisse in den Bezirken

Das Ergebnis der Neuwahlen in den Bezirken möchten wir Ihnen zum Jahresende präsentieren. Der Landesvorstand hat im Frühsommer 2019 die Entscheidung getroffen, durch eine Briefwahl die Bezirksobmänner/-frauen wählen zu lassen. Damit hatte jedes ordentliche Mitglied (ordentliche Mitglieder sind Berufsköche/-köchinnen) die Mög-

lichkeit, sich an der Wahl zu beteiligen und sein/ihr Stimmrecht einzubringen. Die Wahlbeteiligung war höher als bei den vergangenen Wahlen, wobei die Teilnahme an der Briefwahl prozentual in den einzelnen Bezirken doch stark schwankte. Insgesamt ist die Wahl in allen Bezirken korrekt abgelaufen und durchgeführt worden.

Für die Wahlkommission

KM Josef Nussbaumer, SKV-Ehrenpräsident & Präsident der Kommission

KM Andreas Köhne, Protokollführer

Die Stimmzähler KM Wilhelm Told und KM Peter Windisch

Die Ergebnisse der Wahl in den Bezirken

SKV Bezirk Pustertal

Bezirksobmann Martin Tschafeller
Egon Oberleiter
Florian Egarter
Christoph Gatterer
Edith Mayrl
Auer Markus

SKV Bezirk Völs/Schlern

Bezirksobmann Michael Gasser
Stephan Mahlknecht
Hannes Haselrieder
Andreas Messner
Christoph
Baumgartner

SKV Bezirk Wipptal

Bezirksobmann Peter Stuefer
Simon Seidner
Andreas Siller
Lukas Unterholzner
Florian Schroll

SKV Bezirk Meran Burggrafenamt

Bezirksobmann Armin Gruber
Philip Hafner
Christian Pixner
Barbara Vent

SKV Bezirk

Unterland/Südtirols Süden

Bezirksobmann Martin Ebner
Davide Calandro

SKV Bezirk Eisacktal

Bezirksobmann Alfred Putzer
Hannes Pabst
Gregor Stampfl
Alois Unterfrauner

SKV Bezirk Vinschgau

Bezirksobmann Gotthard Paulmichl
Dietmar Folie
Heidi Altstätter

SKV Bezirk Bozen Überetsch

Bezirksobmann Markus Tratter
Gottfried Maschler
Georg Kröss
Angelika Reiner

Die weitere Entwicklung in den Bezirken

Im Dezember werden die gewählten Bezirksobmänner den jeweiligen Bezirksausschuss aufstellen und an das SKV-Präsidium übermitteln. Hierbei wird in gemeinsamer Zusammenarbeit der gewählten Personen und der bisherigen Bezirksausschüsse der organisatorische Aufbau des jeweiligen Bezirks in Angriff genommen und in ein Gesamtkonzept gebracht. Damit werden in Abstimmung mit dem Bezirksausschuss die Positionen neu besetzt, so dass der jeweilige Bezirksausschuss mit Jänner 2020 effektiv



SKV Südtiroler Köcheverband
Mitglied im Weltbund der Kochverbände

YCC SKV-Jugend

SÜDTIROL

Für eine starke Gemeinschaft der Köchinnen und Köche

100% REIN. 100% SÜDTIROL.

durchstarten kann. Auf der Vorstandssitzung im Dezember fand auch die Präsidiumswahl statt.

Wir werden ausführlich in der nächsten Ausgabe der SKV-Fachzeitschrift im neuen Jahr darüber berichten.

Der SKV gratuliert herzlich allen gewählten Personen und bedankt sich bereits jetzt für die Bereitschaft, für das Verantwortungsbewusstsein und das Engagement zum Wohle des Kochberufs in Südtirol.

*Reiner Münnich,
SKV-Geschäftsführer/sd*

Stellenangebot 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,
**motivierte 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



Professionelle Produkte für eine saubere Lösung.

Als Südtiroler Traditionsunternehmen entwickeln und produzieren wir spezialisierte Reinigungsprodukte für vielfältigste Anwendungen. So gründlich wie nötig. So schonend wie möglich.

www.hygan.eu



HYGAN®

innovative cleaning products



worldskills
INTERNATIONAL VOCATIONAL TRAINING ORGANISATION

WorldSkills Experte gesucht

Ausschreibung

Wer möchte sich als Koch/Köchin dafür bewerben? Der SKV baut das WorldSkills-Team neu auf. Daher hat der Vorstand beschlossen, eine Ausschreibung zu starten. Wir suchen hierfür eine engagierte Persönlichkeit im Kochberuf, die sich in den nächsten Jahren mit hohem Engagement einsetzt und folgende Eigenschaften mitbringt:

- begeisterte/-r Köchin/Koch
- Lust auf internationalem Erfolg
- hohes berufliches Engagement
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- berufliche Qualifizierungen wie KM, DGK, Dipl. Diätkoch sind von Vorteil
- gute EDV Kenntnisse im MS Office sowie Kommunikationskompetenz in den modernen Medien

- hohe Teamkompetenz und Belastungsfähigkeit
- sehr gute Umgangsformen

Was bieten wir der/dem WorldSkillsexpertin/-en

- Eine spannende Aufgabe
- gute persönliche und fachliche Entwicklungsmöglichkeiten
- internationaler Expertenaustausch
- Vergütung anfallender Spesen
- eine verantwortungsvolle Position im SKV
- Weiterentwicklung der eigenen Sprachkompetenzen
- Weiterentwicklung der Sozial- und Persönlichkeitskompetenz

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

Bei Interesse, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an info@skv.org Stichwort „WorldSkills Zukunft“ zu schicken. Ihre Bewerbung wird von einer externen Bewertungskommission absolut vertraulich behandelt und geprüft.

*Wir bedanken uns schon jetzt
für Ihre Bewerbung
Die externe Expertenkommission*



DER FRUCHTSPEZIALIST AUS TRENINO-SÜDTIROL.

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

SKV-Medien

Auf in die digitale Zukunft!

Geschätzte Mitglieder des SKV, geschätzte Partner & Sponsoren des SKV, geschätzte Freunde & Gönner des SKV, wir leben in einer Zeit des rasanten Wandels: Unsere Arbeitswelt und die Anforderungen an die Südtiroler Küche verändern sich ebenso grundlegend wie unsere Art zu kommunizieren. Der Südtiroler Berufsverband für Köchinnen und Köchen stellt sich gezielt diesen Herausforderungen und zeigt Mut zur Innovation: Nur so bleiben wir zukunftsfit und haben die Chance, frühzeitig neue Entwicklungen zu erkennen. Ein starkes berufliches Netzwerk erweist sich dabei als tragende Säule für jede Köchin und jeden Koch in Südtirol. Als Berufsverband begleiten wir Sie gerne in dieser Zeit der

Veränderung und finden gemeinsam Antworten auf die Fragen der Zukunft. Ab Januar 2020 erscheint die SKV-Fachzeitschrift mit neuem Redaktionskonzept und im modernen Design. Doch nicht genug damit: Neben der bewährten Print-Ausgabe geht die SKV-Fachzeitschrift auch online und ist im Internet abrufbar. Ausgewählte Artikel veröffentlichen wir zusätzlich auf der Webseite des SKV sowie über unsere sozialen Kommunikationskanäle. Print und Digital im Doppelpack: Damit erzielen wir noch mehr Sichtbarkeit und eine höhere Reichweite. Die SKV-Fachzeitschrift gewinnt auch bei den Mitgliedern und jenen Leserinnen und Lesern an Attraktivität, die in der

digitalen Welt zuhause sind. Sowohl unsere Mitglieder als auch unsere langjährigen SKV-Partner profitieren von diesem multimedialen Mehrwert. Das SKV-Präsidium, der Landesvorstand und die Geschäftsleitung freuen sich auf einen wegweisenden Schritt in die vernetzte Zukunft. Wir bedanken uns aufrichtig für Ihr bisheriges Vertrauen und bitten um eine weitere gute Zusammenarbeit.

*In persönlicher Wertschätzung
und in Vertretung*

für den Landesvorstand

KM Reinhard Steger, SKV-Präsident

KM Karl Volgger, SKV-Vizepräsident

Reiner Münnich, SKV-Geschäftsleitung



Kochen mit *Format*

**Exklusiv mit SÜDTIROL-Logo
und ausschließlich für Mitglieder:**

Die neuen Kochjacken
des Südtiroler Köcheverbandes-SKV



Vertriebspartner:





Berichte aus den Bezirken

Bezirk Wipptal SKV-Cook-Meeting

Der Bezirk Wipptal veranstaltete am 21. Oktober in Ratsching sein SKV-Cook-Meeting, bei welchem die Besichtigung des Alphotels Tyrol und der Produkt-Präsentation Hygan anstand. Die Gastgeber Martin und Nadia nahmen sich persönlich zu später Stunde Zeit und zeigten den Teilnehmern den neuen Wellnessbereich, die neuen Sä-



Die Teilnehmer/-innen der Hotelbesichtigung

le, das Spielparadiese für Kinder und die 14 neuen „Mons Silva - Private Luxury Chalets“. Nach der Führung stellte Josef Taschler von der Firma Hygan noch eine Auswahl

der neuesten Reinigungsprodukte vor und gab den Köchen und Köchinnen nützliche Tipps zum Thema Reinigung.

Peter Stuefer/sd

Bezirk Pustertal Neueste Kochtechnik von Merry Chef

Am 29. Oktober veranstaltete der Bezirk Pustertal eine Produktionsvorstellung im Restaurant & Steakhouse Hardimitz'n in Bruneck. Mirko, Harald und Thomas von der Firma Niederbacher präsentierten gemeinsam mit dem Küchenchef Andreas Hernegger vom Restaurant & Steakhouse Hardimitz'n ein einzigartiges Garverfahren. Die Aussage des Küchenchefs, dass sie mit dem Einsatz der zwei Geräte eine Arbeitskraft regelrecht ersetzen, war beeindruckend. Vom Bauerntoast über Bratkartoffeln, Melanzane im

Ganzen gegart, bis hin zu Garnelen in Rekordzeit - das alles ließ die Teilnehmer staunen. So steigert man die Zufriedenheit der Kunden und verkürzt lange Vorbereitungs- und Wartezeiten. Die Verbindung von Mikrowellen- und Tuned-Impingement-Technologie gewährleistet knusprige, gleichmäßig gebräunte, warme Speisen zu jeder Zeit. Das bedeutet ein Garen in Hochgeschwindigkeit. Sehr zur Überraschung der Teilnehmer braucht das Gerät relativ wenig Energie und eine Vorlaufzeit von maximal zehn Minuten. Bei voller

Leistung erreicht es einen Höchstwert von acht Kilowatt, was bei einem normalen Kochprozess selten ausreicht. Zuerst wurde das praktische Arbeiten mit dem Gerät in der Küche vorgezeigt, anschließend konnten sämtliche Gerichte probiert und verköstigt werden. Bei gemütlichem Plausch und Fachsimpeln tauschten sich die Anwesenden mit Infos rund um das Berufsleben aus und konnten mit Überzeugung berichten, dass sich dieser Abend im Bereich Weiterbildung gelohnt hat. Der Südtiroler Köcheverband bedankt sich herzlich bei Mirko Predenz für die Organisation, seine Anwesenheit und das Spendieren sämtlicher Getränke. Ein besonderer Dank gilt Harald Meraner von der Firma Niederbacher GastroTech für seine Fachkompetenz und hervorragende Erklärung der einzelnen Garmethoden.

Bedanken möchten wir uns auch bei Martin Micheli dem Inhaber des Restaurants für die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten.

Ein herzliches Dankeschön an Küchenchef Andreas Hernegger und seinem Team, die gemeinsam alle Berufskolleg/innen in ihrem Reich verwöhnten.

KM Karl Volgger/sd





Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Edition 2019

Dieses eigens für die Festtage
gebraute Spezialbier präsentiert sich
bernsteinfarben, angenehm gehopft,
malzaromatisch und vollmundig.

Das einzigartige Sammlerstück in der
hochwertigen 2-Liter-Flasche ist in der
praktischen Geschenkpackung erhältlich
und wird mit dem kunstvoll gestalteten
Dekor, das die Weihnachtszeit in der
Brauerei darstellt, zum Symbol für die
schönste Zeit des Jahres.

*... in der Geschenkpackung
Inhalt 2 Liter*

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol,
bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern,
in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop
und im Forster Weihnachtswald erhältlich.
Solange der Vorrat reicht.

Bezirk Pustertal

Genuss-Tour 2019

Am 8. November um sieben Uhr starteten 20 SKV-Mitglieder ausgehend von Sand in Taufers Richtung Nordtirol. Bei leichtem Schneegestöber ging es über den Brenner Richtung Wattens zu den Kristallwelten, wo wir vom „Riesen“ - so wird der Eingang zu den Kristallwelten genannt - empfangen wurden. Am Ticketschalter wurden wir herzlich begrüßt, es war alles schon vorberei-



Gebhard Maier von der Messerschleiferei in Stubai



Begeisterte Teilnehmer/-innen beim Tuxerbauer

tet. Somit konnten wir sofort zu einer professionell organisierten Führung übergehen. Zu guter Letzt endete die Führung im Shop der Kristallwelten. Bei Interesse konnte auch etwas gekauft werden.

Die Kristallwelten in Wattens sind mehr als ein Glitzerparadies aus funkelndem Kristallglas. Sie sind ein einzigartiger Kunst- und Erlebnispark für alle Sinne, für Jung und Alt. Sie sind das am zweithäufigsten besuchte Museum Österreichs. Millionen Menschen aus aller Welt haben die Kristallwelten mittlerweile besucht. Durch die hervorragenden Kontakte von Angelika und Günther Eberl vom Gasthof „Zum Schwan“ in Wattens erhielten wir einen Spezialpreis bei der Führung und wurden hervorragend betreut.

Zu seinem 100-jährigen Jubiläum im Jahr 1995 ließ Swarovski von Multimediakünstler André Heller die mitt-

lerweile international berühmt gewordenen Kristallwelten in Wattens erschaffen. Dieser außergewöhnliche Ort der Fantasie, der Kunst und der Spielfreude ist seither aus dem Inntal nicht mehr wegzudenken. Rund um den mächtigen Riesen, der den Eingang der Kristallwelten bewacht, dehnt sich eine 7,5 Hektar große Gartenlandschaft mit zahlreichen Attraktionen aus. Eines der Highlights im Garten ist das „Carousel“ vom preisgekrönten Künstler und Designer Jaime Hayon.

Zu erwähnen ist auch die surreal wirkende Kristallwolke über dem schwarzen Spiegelwasser, eine Großinstallation, die aus 800.000 handgesetzten Kristallen besteht. Das Herz der Anlage ist das Innere des Riesens mit seinen 16 mystischen Wunderkammern. Konzeptionell basieren sie auf den Wunderkammern des Schlosses Ambras, die als universelle Wissenssammlung angelegt waren. In den Kristallwelten allerdings sind es international tätige Künstler, die sie regelmäßig neugestalten - mit spektakulären Installationen aus Kristall.

Nach der Besichtigung der Kristallwelten ging es einige Kilometer hoch über Innsbruck in das kleine Dörfchen Rinn zum „Tuxerbauern“. Während der Fahrt dorthin beeindruckte alle Teilnehmer die Landschaft am Innsbrucker Hochplateau.

Beim Tuxerbauer angekommen, konnten wir feststellen, dass die Gäste aus Südtirol bereits erwartet wurden. Alle wurden herzlich begrüßt und zu einem kleinen Umtrunk und Köstlichkeiten aus der hauseigenen Hofproduktion eingeladen. Die ganze Familie war beim Empfang anwesend.

KOCH
exactly my taste
Frohe Weihnachten
mit lecker duftendem,
knusprig feinem
Weihnachtsgebäck
aus dem Mürbeteig
von KOCH

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment unter www.kochbz.it

Der Tuxerbauer erklärte sein Betriebskonzept. Seit jeher ist es auf vielen Tiroler Bauernhöfen Brauch, das Obst der Gärten und die Beeren der Wälder zu brennen. Der Tuxerbauer verbindet diese alte Tradition mit moderner Brenntechnik sowie sorgfältiger und sauberer Arbeitsweise. Daraus entstehen die hervorragenden Brände und Liköre. Aber nicht nur der Liebhaber eines hochgeistigen Tröpfchens kommt auf seine Rechnung, sondern jeder, der sich an Tiroler Speisen erfreuen will - sei es an einem erfrischenden Glas naturtrübem Apfelsaft zu einer deftigen „Tiroler Jausn“ aus hausgemachten Produkten und frisch gebackenem Brot oder an einem kräftigen Glas Rotwein zu verschiedenen Wildspezialitäten, die nur saisonal angeboten werden können. Schließlich werden sie vom Gabentisch der Natur nur zu bestimmten Zeiten geliefert. Der Hofladen hat täglich und durchgehend - außer an vier Tagen im Jahr - geöffnet. Nach gut eineinhalb Stunden verabschiedeten sich alle gut gestärkt vom Tuxerbauern - natürlich nicht, ohne selbst einige Produkte aus dem Hofladen mitzunehmen. Weiter ging die Fahrt rund zwei Kilometer weiter zur „Tiroler Wirtshausküche“, wo sich beim Gastgeber und Initiator dieses Konzeptes, Günther

Eberl, alles um die im November übliche Martini Bioganserl drehte. Dort angekommen, staunten alle Teilnehmer dieser Fahrt über das liebevoll bis ins kleinste Detail und mit viel Verliebtheit restaurierte Heimathaus des Gastgeberhepaars. Nach der Begrüßung erklärte uns der Gastgeber die Philosophie dieses einzigartigen Konzepts, das auf ehrlichen, traditionellen und regionalen Produkten fußt. Nach dieser Erläuterung wurden uns Köstlichkeiten serviert. So gab es gebackene Zillertaler Krapflan mit Graukäse, Aufstrich vom Gansfett und Grammln, das gebundene Ganssüpperl mit Herbstgemüse und Knöderl. Als Hauptgericht wurde die Gans mit Herbstgemüse und eingelegten Zwetschgen, Quitten, Birnen und Kastanien aufgetischt. Einzigartig war auch das Dessert mit Schwarzbeernocken und Mohnkrapferln. Ausreichend gesättigt und voller Begeisterung über dieses einzigartige Mittagessen verabschiedeten sich die Teilnehmer. Zügig stiegen alle in den Bus und weiter ging die Fahrt ins Stubaital zur Messerschleiferei von Gebhard Mair in Fulpmes, wo uns der Firmeninhaber persönlich einiges über seine Firma erzählte. Die Messerschleiferei ist ein Tiroler Familienunternehmen in der vierten



Günther Eberl in seinem Refugium in Rinn

Generation. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Schleiferei vor über 260 Jahren. Anfänglich wurden Hieb- und Stichwaffen für die Jagd gefertigt. Die damals sehr einfachen Maschinen wurden mit Wasserkraft betrieben. 1978 wurde die Produktionsfläche verdoppelt und in den Achtzigerjahren erfolgte der Startschuss zum Aufbau eines modernen Maschinenparks. Zu guter Letzt deckten sich die Fahrteilnehmer natürlich selbst mit einigen neuen Messern ein. Dann verabschiedeten wir uns und traten mit einem sehr guten Gefühl die Heimfahrt an. Zu später Stunde in Südtirol angekommen, gingen alle zufrieden nach Hause.

Bedanken möchte sich der Bezirk Pustertal für die Organisation bei Konrad Gartner und Karl Volgger. Weiters bedanken möchte ich mich bei den Verantwortlichen der Kristallwelten, zudem bei der Familie Hoppichler vom Tuxerbauer in Tulfes und bei Angelika und Günther Eberl. Ein Dank gebührt auch Gebhard Mair von der Messerschleiferei in Stubai.

Bedanken möchte ich mich noch bei zwei Partnern des Südtiroler Köcheverbandes, die uns begleitet haben: Mirko Predenz von der Firma Niederbacher sowie Markus Senoner von der Firma Senoner Hotelbedarf.



Das Entre Gans Leber und Herz auf Kürbisgemüse

KM Martin Tschafeller/sd

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*

Host Milano

Weltweit führende Fachmesse für Gastronomie

Host Milano ist die weltweit führende Fachmesse für die Gastronomie und das Gastgewerbe, ein Bezugspunkt für Fachleute und bevorzugter Marktplatz, um ein qualitativ hochwertiges Business zu betreiben. In diesem Jahr öffnete die Messe zum 41. Mal ihre Tore, und zwar vom 18. bis zum 22. Oktober in Rho Milano. Sie wird alle zwei Jahre organisiert, um einen gründlichen und kritischen Blick auf zukünftige Trends der Rohstoffe, Maschinen, Ausrüstungen, Möbel und Technologien zu ermöglichen. Außerdem bietet die Host Milano ein reichhaltiges Programm an Veranstaltungen, die einzigartig sind: „Il sesto Gran Premio della Caffetteria Italiana“ und „World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate“ sind nur einige davon. Innerhalb der Messehalle wurden zahlreiche Workshops und professionelle Kurse aller Art geboten, ganz besonders im Fokus heuer: „Il Maestro dei Maestri Pasticceri italiani - Iginio Massari“.

Sechs Pavillons waren spezialisiert auf die professionelle Gastronomie, Bäckerei, Pasta und Pizza, zwei waren dem Gebäck und Eis, zwei weitere Einrichtung, innovativen Technologien und Tischdesign gewidmet. Vier Pavillons gaben Einblicke in die weite Welt des Kaffees.

Die Präsentation der neuesten Branchentrends wurde durch die Möglichkeit, alles direkt mitzuerleben und auszuprobieren, ergänzt. Es gab zahlreiche Produkte auf Basis ausgezeichneter Rohstoffe zu verkosten, zukünftige Themen zu entdecken und neue Ideen und Geschäftskontakte mit Unternehmen zu führen. Vor Ort konnte man sich mit bekannten Kollegen austauschen.

Die Messe war wie ein Weg voller Überraschungen, welcher uns dazu gebracht hat, die heißen Themen des Jahres 2020 persönlich anzusprechen.

Eines davon ist die echte gastronomische Revolution der vegetarischen Küche, ein anderes die Wiederverwendung alter historischer Getreide und Mehlsorten, die mit der Zeit vergessen wurden - zum Beispiel die Mehle der Hülsenfrüchte, mit denen eine neue Welt der Pasta geschaffen werden kann.

Als italienischer Favorit für 2020 gilt der Trüffel, von welchem man fest überzeugt ist, dass er bei der Expo 2020 in Dubai einen ganz großen Platz einnehmen wird.

Zu den gastronomischen Kuriositäten gehörte die italienische Schokolade mit Olivenöl, welche für viele sicher eine Neuheit darstellte. Oder die Eisdiele, in der ein absolut exquisiter und interessanter Geschmack auftauchte: das Aroma der violetten Kartoffel. Außerdem wurden Neuheiten für das Vakuumgaren bei niedriger Temperatur gezeigt mit vielen neuen Produkte, wie zum Beispiel kandierten Früchten. Eigentlich ist die Beschreibung dieses wundervollen Erlebnisses nicht möglich, da es einfach viele verschiedene



Sachen zu sehen, zu testen und zu erfahren gab. Aber vielleicht hat Sie dieser Artikel neugierig gemacht und Sie haben selbst Lust bekommen, die Messe in zwei Jahren zu besuchen und diese unvergessliche Erfahrung selbst zu machen. Wir werden bestimmt wieder dabei sein.

*Davide Caliendo
SKV Südtirols Süden/sd*

M I L E S I

tracht . work . fashion

Ein starkes Team an Ihrer Seite

- ✓ Tausende Produkte im Sortiment
- ✓ zuverlässiger Zustelldienst
- ✓ Last-Minute-Service
- ✓ kostenlose Bestell-App



FOPPA GMBH Neumarkt/Egna | Tel. 0471 820 095 Mühlen in Taufers/Molini di Tures | Tel. 0474 659 022 ROAT Mezzolombardo | Tel. 0461 604 161

Täglich F(r)isch auf den Tisch!

Ob Stockfisch, Seelachs oder Wolfsbarsch // FOPPA TASTE SUPPORTER hat alles, was Fischliebhaber begehren. Mit über 600 Artikeln im Sortiment haben wir das wohl kompletteste Fisch-Angebot in der Region. Beste Beratung dazu gibt es bei Ihrem Taste Supporter.

www.foppa.com



Marktplatz Technik

Innovationen, Kleingeräte & technische Lösungen



Zirb. Das zirb.ÖL

Ein wunderbares Raumduftöl aus dem Hause Hygan. Es wird ausschließlich aus regionalen Zirbenzweigen, die in Nord- sowie in Südtirol mit Hand geschnitten werden, gewonnen. Auf Grund des hohen Nadelanteils von ca. 80% ist zirb.Öl eines der hochwertigsten natürlichen Duftöle am Markt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Ölen, ist das zirb.Öl speziell auf deinen zirb. angepasst. Zur Anwendung kommt es über den Raumlüfter Zirb Luft.
www.hygan.it/zirb-oel



Modernes Gläser-Design

Moderne, edle Gläser stellen den herausragenden i-Punkt jeder hoch attraktiven, modernen und stilistisch eleganten Tischkultur dar. Besondere Weine sowie Schaumwein werden damit erst zum besonderen Gaumenlebnis. Modernes Gläserdesign fasziniert, begeistert und wird zum richtigen „Hingucker“ im Restaurant und Hotel. Der Weinverkauf kann damit ganz entscheidend forciert werden und das Geschmackserlebnis in der Nase wird zum wahren Genuss.



Merrychef

Die aktuelle Revolution im Bereich der Küchentechnik. Eine Kombination von Hochleistungssoftware, Hochleistungstechnik, stark erhöhter Umluft in Kombination mit steuerbarer Mikrowelle revolutioniert die moderne Küche der Gegenwart. Speziell und ganz besonders im Restaurantbereich verkürzt diese Technik die Garzeiten bei vielen Produkten enorm, wobei im Gegenzug die Qualität wesentlich gesteigert wird. Z.B. können Bratkartoffeln direkt im Service frisch innerhalb kürzester Zeit, ja in Sekundenschnelle trocken und in vorzüglicher Qualität hergestellt werden.
www.niederbacher.it/de



Edles Tellerdesign & Minimalismus

Edles Tellerdesign prägt zunehmend die Tischkultur in vielen Restaurants, Hotels und Gasthöfen. In Kombination mit einem wunderschönen Teller- und Gläserdesign sowie besonderen Essbesteck-Elementen wird das weitere Tischset von absolutem Minimalismus geprägt. Eine neue, moderne Leichtigkeit, die die Speiseräume vieler Restaurants, Hotels und Gasthöfe prägt. Somit wird der Gastraum zum wahren Showroom, oft auch zum Fotostudio.



Veranstaltungen in den SKV-Bezirken

Schlern

Eisstockschießen

Der Bezirk Schlern organisiert im Monat Jänner wieder das traditionelle Eisstockturnier für Köchinnen, Köche und Freunde beim Gasthof zum Schlern-Gschlieder.

Wir hoffen auf zahlreiche Teilnehmer und gutes Wetter.
Stock heil!

Termin: Montag, 20. Januar 2020

Uhrzeit: 21.45 Uhr

Ort: Gasthof zum Schlern

in St. Konstantin, Völs am Schlern

Anmeldung und Information:

Stephan Mahlnecht,
Tel. 338 9988494 oder
Michael Gasser, Tel. 333 2470390

NB. Der Veranstalter lehnt jegliche Haftung ab.

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Anmerkung:

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

Internationale Veranstaltung

Intergastra - Fachkongress Gemeinschaftsgastronomie

Im Rahmen der Fachmesse INTERGASTRA vom 15. bis 19. Februar 2020 präsentiert sich der Fachkongress Ge-

meinschaftsgastronomie unter dem Motto „Auszeit vom Tagesgeschäft“ mit Vorträgen des Verbands der Kö-

che Deutschland e. V. (VKD) und des Freien Arbeitskreises der Krankenhausküchenleiter. Die Veranstaltung kann mit einer gültigen INTERGASTRA-Tagekarte besucht werden.



Karl Haaf, Leiter „Freier Arbeitskreis der Krankenhausküchenleiter“

Termin: 17. Februar 2020

Ort: ICS Internationalen Congresscenter Stuttgart, Raum C4

Uhrzeit: 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Weiter Informationen: www.messe-stuttgart.de/intergastra/besucher/rahmenprogramm/fachkongress-gemeinschaftsgastronomie



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppe-gebhard.com

Das besondere Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge, Jungköche...

Die Mitgliedschaft im Berufsverband

Der SKV bietet Mitgliedern, Küchenchefs, Gastronomen aber gerne auch

Eltern und Interessierten ein besonderes Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge,

Jungköche und Jungköchinnen an. Die Mitgliedschaft für das Jahr 2020 sowie ein Weihnachtspaket mit einem hochwertigen Frottee Badehandtuch, einen hochwertigen Degustierlöffel, eine elegante Zahnstocherdose und einen Keramik Kitchen Master Sparschäler.



Bankdaten Raiffeisenkasse Bozen:

Südtiroler Köcheverband - IBAN: IT22 080 8111 6090 0031 0003 533
Hinweis für die Überweisung: „Weihnachtsgeschenk für Lehrlinge“
Diese Vorlage ausfüllen und an den SKV schicken.

- Als digitales Dokument an info@skv.org oder
 - per Post: Südtiroler Köcheverband, Freiheitsstr. 62, 39012 Meran
- Wichtiger Hinweis: Nach Eingang der Einzahlung, wird das gesamte Paket einschließlich Mitgliedskarte über einen Verteiler dem Beschenkenden zugesendet.

Bitte in Druckschrift die Daten des/der Lehrlings/Jungkochs/-köchin eintragen

Name		Vorname	
Str.		Nr.	
Postleitzahl		Ort	
Geburtsdatum	Mobiltelefon	E-Mail	

Die eigenen Daten als Beschenkende/-r in Druckschrift

Zahlung durch: Name	Vorname
Str.	Nr.
Postleitzahl	Ort
Tel.	E-Mail
Web d. Betriebes	Preis: 65 Euro

Eine kulinarische Reise vom Orient zum Okzident

Spitzenkoch Norbert Kostner zu Gast beim Forster Weihnachtswald

Eine kulinarische Reise vom Orient zum Okzident entfaltet Spitzenkoch Norbert Kostner im Temporary Restaurant Felsenkeller der Spezialbier-Brauerei Forst in der Advents-, Weihnachts- und Neujahrszeit. Der legendäre Südtiroler und langjährige Executive Chef des Mandarin Oriental Hotels in Bangkok serviert bis 6. Jänner ausgefeilte Spezialitäten aus der traditionellen thailändischen Küche beim Forster Weihnachtswald – die Philosophie der Grenzenlosigkeit eines kulinarischen Genies. Über seine Küche sagt er: „Sie überschreitet geografische und kulturelle Grenzen, denn ich möchte jedem das Erlebnis und die Vielfalt aller Kü-

chen näherbringen, aber stets deren Authentizität respektieren.“

Norbert Kostner wird während der gesamten Adventszeit mit drei verschiedenen Menüs die FORST- Bierspezialitäten mit seinen Speisen in vollendete Harmonie betten. Von grünem Mango-Salat mit exotischen Thai-Kräutern über Tigergarnelen, sautiertem Lammgeschnetzeltem mit Basilikum und Bohnen bis hin zu Tapioka-Schrot und Klebreisbällchen in warmer Kokosnussmilch: In der Küche von Norbert Kostner ist von mild bis scharf für jeden Geschmack etwas dabei.



sd Norbert Kostner

Buchvorstellung

Wildkräuterrezepte - Mit Pflanzenlust durchs Jahr



Karin Greiner, die SKV-Diplom-Biologin, die laufend für die SKV-Zeitung und die Südtiroler Köche das Thema „Wildkräuter und ihre Besonderheiten“

bearbeitet, hat kürzlich ihr neues Buch mit dem Titel „Wildkräuterrezepte. Mit Pflanzenlust durchs Jahr“ auf den Markt gebracht. Das im Verlag „edition blaes“ erschienene Buch präsentiert viele interessante Rezepte rund um Wildkräuter wie Rotklee, Gundermann, Linde, Dost, Guter Heinrich,

Hopfen, Löwenzahn und andere mehr. Das Buch ist auch in Südtirol im gut sortierten Buchhandel erhältlich.



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

Essig & Zitrone

Wunderbare Geschmacksträger

Alte europäische Küchengrößen predigten noch den heiligen dreifachen Imperativ der Fischzubereitung: säubern, säuern, salzen. Das war vor Erfindung der Kühlkette.



Global Master Chef - KM Dr. Norbert Egger

Heute dient die Zitrone (oder alternativ: edle Essigraritäten) nicht mehr dazu, unangenehme Fischgerüche zu überdecken, und mit Hilfe ihrer Säure Bakterien abzutöten. Damit ist das Säuern kein Muss mehr, sondern nahezu ein Fehler.

Denn wenn ein gesäuerter Fisch vor dem Braten oder Backen noch etwas ruht, verliert er wertvollen, schmackhaften Saft, wird durch Säure und Salz ansatzweise gebeizt. Soll er anschließend auf dem Grill, in der Pfanne oder im Ofen gebraten werden, so wird er nicht kross, sondern kocht in der Pfanne und wird sehr trocken.

Sind Lachs, Steinbutt oder Seeteufel bereits gebraten oder gegrillt, geben einige Tropfen Zitrone oder eine besonders edle Säure ein besonderes Aroma. Auch zur gebratenen Forelle passt Zitrone. Wer Fisch lieber pur genießt, lässt einfach alles weg. Denn Geschmack ist individuell. Geschmack ist Geschmackssache.

Global Master Chef
KM Dr. Norbert Egger/sd



Arrivi giornalieri di
pesce fresco
Täglich
frischer Fisch



60
ANNI - JAHRE

FAMILIE
Unterweger

Tiroler Fruchteküche
uwe

... Neues aus der Fruchteküche ...

Konfitüren im Dekoglas

Die Dekogläser sind ein Hingucker am Frühstückstisch und lassen „kleine“ und „große“ Marmeladenliebhaber voll auf Ihre Kosten kommen.

Unterweger Fruchteküche GmbH • 9911 Assling-Osttirol-Österreich • www.fruchtekueche.at

*Quando si
parla di pesce ...*

*Wenn's um
Fisch geht ...*

VARNA-VAHRN
Tel. 0472 835701
www.denardo.it



Was haben diese Firmen gemeinsam?

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Konventionspartner



Werbepartner



Fördermitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Develey Italia, Lana
- Metzgerei Galloni, Meran
- GastroFresh, Ritten
- Hogast, Bozen
- Hollu International, Leifers
- Sennereiverband Südtirol, Bozen
- Langebner Gastosystem, Terlan
- MiG, Sand in Taufers
- Minus, Kurtatsch
- Morocutti Paolo, Brixen
- Papyrex, Bruneck
- Profanter Backstube, Brixen
- Pustertaler Saatbau Gen., Bruneck
- Rieper, Vintl
- Seppi Gebhard, Natz-Schabs
- Winterhalter Italia, Andrian

Sie haben die Entwicklung des Kochberufs in Südtirol 2019 massiv unterstützt.