

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband

NR. 01 / 2020 // 36. JAHRGANG

Upgrade

AUF IN DIE DIGITALE ZUKUNFT



SÜDTIROLER
MARKUS SCHENK
eröffnet zweites
Lokal in St. Gallen
S. 23

AROMICA Tradizio

Die reine Urkraft aus der Erde.



AROMICA
TRADIZIO

Die Produkte der neuen AROMICA Tradizio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

gastrofresh.it . info@gastrofresh.it . +39 0471 353 800

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

13458

www.skv.org

facebook.com/Suedtiroler.Kocheverband

Personen hat der Rückblick auf die Generalversammlung mit Stargast Jan Hartwig auf der Facebook-Seite „SKV Südtiroler Köcheverband“ erreicht – und dabei 4.797 Interaktionen erzielt.

Seite 10

34 Haubenrestaurants, erstmals Bewertung mit 5 Hauben

Herbert Hintner
25 Jahre Michelin Stern

Seite 18

Seite 09

Das SKV Jahresmotto 2020

Einfach.Gut.Kochen.
Nachhaltig. Fair & Kreativ.

Der Landesvorstand hat auf Vorschlag von Präsident Reinhard Steger bei der letzten Landesvorstandssitzung das kulinarische Jahresmotto für 2020 beschlossen.

Auf dieser Grundlage werden 2020 alle großen Veranstaltungen geplant und ausgerichtet. Mit dieser Initiative möchten wir den Südtiroler Köchinnen und Köchen eine klare Orientierung mit auf den Weg geben und vermitteln. Über alle Anregungen und Interpretationsbeispiele zum Thema freuen wir uns sehr.

Zitat zum Thema Digitalisierung in der Küche:
Der Jungkoch **Adrian Messmer** (23) vom Hotel Thalhof, Kaltern am See, meint dazu:

**Digitalisierung ist ja gut und recht? ...
Aber, für meine Entwicklung halte ich es mehr nach dem Motto:**

*In de öln Pfönnen
lernt mōn Muas kochn!*



Fachzeitschrift Südtiroler Köche online:
iflow.it/skv-zeitung



Seite 10

34 Haubenrestaurants,
erstmals Bewertung mit 5 Hauben

Herbert Hintner
25 Jahre Michelin Stern



Seite 18



Seite 09

TITELTHEMA

- 18 **Herbert Hintner:**
25 Jahre Michelin Stern
- 22 Wie kann Tradition
innovativ sein?

AKTUELL

- 06 Vier neue Küchenmeister
im Gastgewerbe
- 07 SKV-Veranstaltung für den Zivilschutz
- 14 Erfolgreicher Lehrgang zum/zur
Diätetisch geschulten Koch/Köchin

PFLANZENLUST

- 17 Kochen mit Bäumen, Sträuchern
und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 25 Diplomverleihung
- 26 Der Kochwettbewerb an der
LBS Emma Hellenstainer
- 26 Auszeichnung der besten Lehrlinge

BEZIRKE

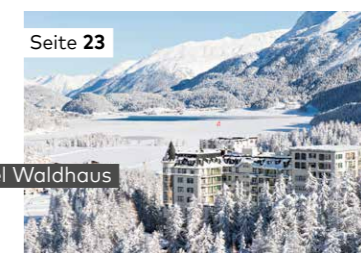
- 29 Lehrfahrt nach Ingolstadt und mehr...

GENUSS AM MARKT

- 33 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

SZENE

- 38 Das Flussschiff als
Sternrestaurant



Seite 23

111 Jahre Hotel Waldhaus
Sils Engadin



LABORATORI
DEL GUSTO

Seite 36



Upgrade - Die neuen 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 Köche stellt sich gezielt diesen Herausforderungen und zeigt Mut zur Innovation: Nur so bleiben wir zukunftsfit und haben die Chance, frühzeitig neue Entwicklungen und Chancen 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.

Sie halten nun die neue Verbandsfachzeitschrift mit neuem Redaktionskonzept im **modernen Design in Ihren Händen**. Doch nicht genug damit: Neben der bewährten Print-Ausgabe gibt es die SKV-Fachzeitschrift auch online, im Internet abrufbar. Ausgewählte Artikel veröffentlichen wir zusätzlich auf der Webseite des SKV sowie in unseren sozialen Kommunikationskanälen.

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 über diesen **wegweisenden Schritt in die vernetzte Zukunft**. Wir bedanken uns aufrichtig für Ihr bisheriges Vertrauen, den Zusammenhalt, die Unterstützung und bitten um eine weiterhin 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

Zukunft gestalten

Geehrte Leserinnen und Leser,

die vergangenen Monate waren sowohl beruflich als auch ehrenamtlich im SKV-Vorstand äußerst intensiv. Wir haben uns als Vorstandsmitglieder mit vielen Neuerungen auseinandergesetzt und wir haben weitreichende Zukunftsentscheidungen getroffen.

Mit dieser Ausgabe halten Sie die Gegenwart und zugleich die Zukunft der SKV-Fachzeitschrift in den Händen. Die Print-Ausgabe schaut anders aus als bisher. **Das Layout ist moderner, lesbarer und aufgeräumter**. Das letzte Upgrade liegt nun fünf Jahre zurück. Eigentlich keine sehr lange Zeit, würde man meinen. Doch angesichts des rasanten Wandels, dem unsere Welt unterliegt, kommen wir nicht umher, uns an die Gegenwart anzupassen, wenn wir den Anschluss nicht verlieren möchten. Es war einfach spürbar, dass wir etwas Neues wagen müssen.

Gerade deshalb war es das Ziel, ein frisches, neues, leserfreundliches Produkt zu präsentieren, das sowohl in der Print-, als auch in der **Digital-Version ein wichtiger Begleiter im Berufsalltag** der Südtiroler Köchinnen und Köche wird. Im Landesvorstand sind wir uns einig, dass diese neue Zeitschrift Charakter hat und etwas Besonderes ist. Kurzum: Wir sind sehr glücklich über das Ergebnis. **Entscheidend ist aber Ihre Meinung**. Für Sie als Mitglied sollen die Veränderungen einen Mehrwert bieten.

Und weil es Ihr Urteil ist, das zählt, würden wir uns sehr über Rückmeldungen via WhatsApp, Messenger, E-Mail oder SMS freuen.

Ihr **Martin Ebner**
Bezirksobmann Südtirols Süden
Mitglied des SKV-Landesausschusses/sd

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

**Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter
Sekretariat: Barbara Obertegger
Redaktion: Reiner Münnich,
Reinhard Steger

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org
Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala
Druck: Unionprint Meran
Auflage: 2.300 Stück

Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:
Verbandsbüro 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. 30 - Jänner 2020
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Alberto Franceschi
Fotorechte: Villa Waldkönigin,
St. Valentin a.d.Haide

TERMINE

18.01.2020
Vilpian, **SKV Benefiz-Preiswatten**

20.01.2020
Völs am Schlern,
Gasthof zum Schlern in St. Konstantin,
SKV Eisstockturnier

28.01.2020
Bruneck, Landeshotelfachschule Bruneck,
SKV Produktvorstellung: Firma Interhotel/Lainox
zum Thema Kombidämpfer/Multifunktionsschocker

14.-19.02.2020
Stuttgart, **IKA/Olympiade der Köche**
(www.olympiade-der-koeche.com) mit Intergastra,
Leitmessen für Hotellerie & Gastronomie
(www.messe-stuttgart.de/intergastra)

17.02.2020
Stuttgart, **Fachkongress**
Gemeinschaftsgastronomie - ICS
Internationales Congresscenter-Intergastra

25.02.2020
Bruneck, Landeshotelfachschule Bruneck,
SKV Produktvorstellung: Die Firma Gastrofresh
präsentiert innovative Produkte

13.-15. 03.2020
Sand in Taufers
Käsefestival 2020

28.-31.03.2020
Stegen/Bruneck
Messe Tipworld

SAVE THE DATE

**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



MEISTERBRIEFVERLEIHUNG

Neue Küchenmeister

51 Fachkräfte in 19 Berufen dürfen sich seit Kurzem „Meister“ nennen. Im NOI Techpark ist ihnen ihr Abschlussdiplom verliehen worden: der Meisterbrief aus Handwerk und Gastgewerbe.

Der Meisterbrief ist die höchste Qualifikation, die in handwerklichen und gastgewerblichen Berufen erreicht werden kann. Für die acht Meisterinnen und 43 Meister war daher die Diplomübergabe ein ganz besonderer Tag. Darauf verwies auch Landesrat Philipp Achammer: „Die vom Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung organisierte Diplomverleihung kommt jedes Jahr einem Ritterschlag gleich. Der Meisterbrief ist nicht nur ein Gütesiegel für fachliche Qualifikation und bringt internationales Ansehen, er steht auch für Unternehmergeist und Durchsetzungsfähigkeit.“ Gleichzeitig freute sich der Landesrat über die neue Meisterschule im NOI Techpark: „Damit ist die Meisterbildung Teil von Südtirols Innovationsviertel, das Wirtschaft, Forschung und Innovation vernetzt, und nachhaltigen Fortschritt fördert.“

Die 51 Meisterdiplome überreichten die zuständigen Berufsschuldirektoren und die Vertreter der Berufsverbände, darunter der Präsident des Wirtschaftsverbandes Handwerk und Dienstleister (lvh.apa), Martin Haller, und der Präsident des Südtiroler Köcheverbandes, Reinhard Steger.

Die neuen Küchenmeister sind:

KM **Stefan Hilber**
KM **Martin Leitner**
KM **Joachim Niedrist**
KM **Marco Verginer**

Informationen zu den Meisterkursen und -prüfungen erhalten Sie im Landesamt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung (Tel.: 0471 416980, E-Mail: lehrlingswesen@provinz.bz.it) oder unter www.meister/provinz.bz.it.

LPA – Agentur für Presse und Kommunikation der Südtiroler Landesverwaltung/sd

LR **Achammer (l.)** mit den 51 Meisterinnen und Meistern, die den höchsten Bildungsabschluss in ihrem Beruf erlangt haben.

SKV-Präsident **Reinhard Steger**,
KM **Martin Leitner**, KM **Joachim Niedrist**,
KM **Stefan Hilber**, Kommissionsmitglied
Egon Heiss und Amtsdirektorin
Cäcilia Baumgartner (v.l.)
KM **Marco Verginer** leider nicht
auf dem Foto



Die Köchinnen und Köche rund um **Daniel Niederkofler (2. v.r.)** mit Vertretungen der Feuerwehren, des Zivilschutzes, des Straßendienstes sowie den Bürgermeistern **Sigfried Steinmair**, **Robert Alexander Steger**, **Helmut Klammer**, **Paul Niederbrunner** und **Christian Gartner**

UNWETTER IN SÜDTIROL

SKV-Veranstaltung für den Zivilschutz

Eine spontane und sehr sympathische Veranstaltung zum Wohle der Feuerwehren, des Zivilschutzes, des Straßendienstes und anderer Helfer organisierte der Südtiroler Köcheverband in enger Zusammenarbeit mit Daniel Niederkofler samt Freunden sowie Michael Oberhollenzer vom Restaurant Annona in der Cascade in Sand in Taufers.

Als Dank und als Zeichen der Wertschätzung und Anerkennung wurden die Feuerwehrmänner des Tales sowie die Vertreter des Zivilschutzes zum „Fine Dining Dinner“ eingeladen. Die Aktion wurde sehr positiv aufgenommen, so dass sich die Bürgermeister des Ahrntales

stellvertretend für die gesamte Bevölkerung dafür bedankten. Über 120 Vertreter der Feuerwehr und des Zivilschutzes sowie diverser Hilfsorganisationen folgten der Einladung und waren begeistert von der Initiative. Die Aussage eines Wehrmannes dazu: „Eine große Wert-

schätzung und Anerkennung, die wir hier erfahren durften. Ich danke den Initiatoren, Köchinnen und Köchen für diese vorbildliche Aktion.“

KM **Karl Volgger/sd**



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPi GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Genusszeit daheim

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER

w13-designkultur.com

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



Präsident bestätigt

Wir führen Sie in die digitale Zukunft

Geschätzter Mitglieder,

wir begleiten Sie als Mitglieder in die Zukunft, in die neue digitale Welt. Der Landesvorstand hat mir nochmals mit großer Mehrheit das Vertrauen ausgesprochen. Ich sehe es als große Ehre, aber auch als große Verantwortung, den SKV zusammen mit dem Präsidium und Landesvorstand in eine neue Ära, in eine neue Zukunft zu führen.

Hierbei wollen wir die Zukunft proaktiv in die Hand nehmen und die Herausforderungen mit Zuversicht und großer Innovationskraft annehmen. Selbstverständlich werden wir auch weiterhin das handwerkliche Kochen sowie die Frischeküche mit großer Zuversicht vorantreiben. Wir wollen in dieser so schnelllebigen Zeit in erster Linie Innovationstreiber und nicht Bremser sein. Ein erster Schritt in

Richtung Zukunft war die Veranstaltung „Chef Community 2.0“, ein zweiter ist das Upgrade der SKV-Medienwelt, das alle Bereiche der SKV-Kommunikation nach innen und nach außen umfasst.

Hierbei ist es eines der Kernziele, dass wir Ihnen als Mitglied eine klare Orientierung und Hilfestellung im Rahmen der Kommunikation, Information und des Wissenstransfers vermitteln. Das Upgrade führt dazu, dass wir den bisherigen Namen der Zeitschrift neu auslegen, diesen gleichzeitig in den Hintergrund rücken und den Begriff „Südtiroler Köche“ in den Vordergrund stellen. Damit möchten wir uns noch breiter aufstellen und die gesamten SKV-Medien gezielt vernetzen. Somit sprechen wir unter den Mitgliedern alle Kommunikationstypen an und sind



SKV-Präsident
KM Reinhard Steger

für die Zukunft gut gerüstet. Im täglichen Spannungsfeld von Innovation, Tradition und Werten möchten wir in erster Linie Partner und Networker für die vielen Köchinnen und Köche und die Mitglieder in Südtirol sein.

In diesem Sinne freuen wir uns gemeinsam auf die Zukunft.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident/sd

IN-TREFF & NETWORKING

Südtiroler Meisterbund

Am Stand des Südtiroler Meisterbundes ergab sich anlässlich der Meisterdiplomverleihung im NOI Techpark eine interessante Talk-Runde mit Obermeister Peter Mayrl vom

Südtiroler Meisterbund, LR Philipp Achammer und den Vertretern der Verbände und Institutionen.

SKV-Redaktion/sd



SKV-Präsident
KM Reinhard Steger,
Landesrat Philipp Achammer,
Maria Stella Falcomatà,
Obermeister Peter Mayrl,
SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich
und Robert Egger.
(v.l.)

GAULT&MILLAU 2020

Südtirol auf dem Höhenflug

34 Haubenrestaurants,
erstmalig Bewertung mit 5 Hauben

Südtirols Gastronomie ist weiter auf dem Höhenflug: Insgesamt 98 Punkte vergibt der renommierte Guide Gault&Millau 2020 an Restaurants im Lande, das sind 7 Punkte mehr als im vergangenen Jahr. Neu ist bei dieser Edition die Vergabe von 5 Hauben, mit denen das Restaurant St. Hubertus in St. Kassian mit Chef Norbert Niederkofler bedacht wurde. 5 Restaurants dürfen sich über 4 Hauben freuen, und an 28 Restaurants wurden 3 Hauben verliehen. Südtirols Hauben-Restaurants scheinen dank einer Kooperation von IDM Südtirol mit der Führung von Gault&Millau im Guide Österreich auf, was ihnen Sichtbarkeit und Distribution garantiert.

Das Thema „Essen und Trinken“ gehört zu den Kernkompetenzen Südtirols und ist einer der zentralen Aspekte in der Tourismuswerbung. Südtirols Sterneküche ist der Inbegriff des heimischen Gaumengenusses und attraktiver Anziehungspunkt für Gäste, für die „gut speisen“ ein wichtiges Reisemotiv ist. Wie der neue Guide Gault&Millau 2020 bestätigt, ist die Dichte an hervorragenden Restaurants hierzulande besonders hoch. „Südtirol darf sich über 34 Restaurants freuen, die mit insgesamt 109 Hauben bedacht

wurden. Dieses sehr gute Abschneiden in der Gesamtwertung, zu dem alle Haubenköche gemeinsam beigetragen haben, ist natürlich extrem wichtig für die Restaurants selbst. Gleichzeitig kommt es aber auch der gesamten Destination Südtirol zugute, steigert es doch unseren Ruf als Tourismus- und Genussland“, sagt IDM-Präsident Hansi Pichler. Auch beim Hotelier- und Gastwirtsverband (HGV) weiß man um das zunehmende Interesse am Reisetema Genuss: „Die Aufmerksamkeit für dieses Thema ist in den letzten Jahren rasant gestiegen, nicht nur

zu Hause, sondern auch als spezielles Urlaubserlebnis möchten viele Gäste auf höchstem Niveau essen gehen. Deshalb ist es für Südtirol sehr wichtig, in renommierten Führern aufzusehen, die große Bekanntheit genießen“, sagt Manfred Pinzger, Präsident des HGV, der die Kooperation von IDM mit Gault&Millau unterstützt hat.

Südtirol darf sich ab 2020 mit einem 5-Hauben-Restaurant schmücken: Einziges Restaurant mit 19 von 20 möglichen Punkten und den seit heuer neu verliehenen 5 Hauben

Hauben	Betriebe	Ort
5	St. Hubertus	ST. KASSIAN
Hauben Betriebe Ort		
4	Trenkerstube	DORF TIROL
4	Gourmetstube Einhorn	MAULS
4	Zum Löwen	TISENS
4	Jasmin	KLAUSEN
4	Restaurant 1908	RITTEN
Hauben Betriebe Ort		
3	La Stüa de Michil	CORVARA
3	Tilia	TOBLACH
3	Alpenroyal	WOLKENSTEIN
3	Kuppelrain	KASTELBELL
3	Dolce Vita Stuben	NATURNS
3	Sissi	MERAN
3	Zur Rose	EPPAN
3	Terra	SARNTHEIN
3	Luisl Stube	ALGUND
3	Castel Fragsburg	MERAN
3	Gardena Grödnerhof	ST. ULRICH
3	Johannesstube	WELSCHNOFEN
3	Geniesserhotel Bad Schörgau	SARNTHEIN
3	Schöneck	PFALZEN
3	Apostelstube	BRIXEN
3	La Passion	VINTL
3	Culinaria im Farmerkreuz	DORF TIROL
3	Laurin	BOZEN
3	Kleine Flamme	STERZING
3	Astra	STEINEGG
3	In Viaggio	BOZEN
3	Gasthofstube Stafler	MAULS
3	Romantik Arthotel Cappella	KOLFUSCHG
3	Sonnalp Gourmetstube	DEUTSCHNOFEN
3	miil	TSCHERMS
3	Restaurant 1500	LANA
3	Quellenhof Gourmetstube 1897	ST. MARTIN
3	Paradiso	LATSCH
Hauben Betriebe Ort		
2	Ansitz zum Steinbock	VILLANDERS
2	MIRAMONTI Panorama Restaurant	HAFLING
2	Pretzhof	PFITSCH
2	Zur Kaiserkron	BOZEN
2	Elephant	BRIXEN
2	Unterswirt	KLAUSEN
2	Kirchsteiger	LANA
2	Pitzock	VILLNÖSS
2	Kürbishof	ALTREI
2	Stadele	LANA
2	Lamm	ST. MARTIN
2	Tanzer	PFALZEN
2	Annona	STEINHAUS
2	Stria	KOLFUSCHG
2	Oberraut	BRUNECK
2	Kaminstube	BRUNECK
2	Eggentaler	KARDAUN
2	Romantik Hotel Oberwirt	MARLING
2	Restaurant 1524	GIRLAN
2	Alte Post	TRAMIN
2	Schlosswirt Forst	ALGUND
2	Oberlechner	ALGUND
2	Kallmünz	MERAN
2	Trautmannsdorf	MERAN
2	Braunwirt	SARNTHEIN
2	Oberraindlhof	SCHNALS
2	Taberna Romani	TRAMIN
2	Gasthof „Zum Gold'nen Adler“	MALS
2	Bistro im Parkhotel Holzner	RITTEN
2	Arôme	BOZEN
Hauben Betriebe Ort		
1	Kreuzberg	SEXTEN
1	Haselburg	BOZEN
1	Turm	VÖLS
1	Krone	ALDEIN
1	Hidalgo	BURGSTALL
1	Gostner Schwaige	SEISER ALM
1	Rössl	RABLAND
1	Apollonia	NALS
1	Schwarz Adler	KURTATSCH
1	Patscheiderhof	RITTEN
1	Artifex	BRENNER
1	Kohlern	BOZEN
1	Leiter am Waal	ALGUND
1	Hanswirt	PARTSCHINS
1	Turmwirt	KLAUSEN
1	Löwengrube	BOZEN
1	Rosengarten	EGGEN / DEUTSCHNOFEN
1	l'Arena	EPPAN
1	Künstlerstübele Finsterwirt	BRIXEN
1	Zirnerhof	RADEIN
1	Chalet Gérard	WOLKENSTEIN
1	Signaterhof	RITTEN
1	Drumlerhof	SAND IN TAUFERS
1	Lalessandra	MERAN
1	arbor	STERZING
1	Nives	WOLKENSTEIN
1	Ritterhof	KALTERN
1	Traube Post	GRAUN
1	Fischerwirt	SARNATAL
1	Sigmund	MERAN
1	Fink	BRIXEN
1	Panholzer	KALTERN
1	Vinzenz	STERZING
1	Philiaz	KALTERN

Foto: CHEFALPS/NADINE KÄGI



ist das Restaurant St. Hubertus von Küchenchef Norbert Niederkofler im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian. 4 Hauben zieren die Trenkerstube im Hotel Castel in Dorf Tirol mit Chef Gerhard Wieser (18,5 Punkte), die Gourmetstube Einhorn im Romantikhôtel Stafler in Mauls, geführt von Chef Peter Girtler (17,5 Punkte), das Restaurant Zum Löwen in Tisens unter Küchenchefin Anna Matscher (17,5 Punkte), das Restaurant Jasmin von Chef Martin Obermarzoner in Klausen (17 Punkte) und das Restaurant 1908 im Parkhotel Holzner in Oberbozen mit Chef Stephan Zippl (17 Punkte). Weitere 28 Restaurants wurden mit 3 Hauben ausgezeichnet. Auf- und Absteiger gibt es wegen des neuen Bewertungssystems in diesem Jahr nicht. Neue Haubenlokale gibt es 2020 insgesamt 7: Das Genießehotel Bad Schörgau in Sarntheim, das Restaurant In Viaggio in Bozen, das

Annona in Steinhaus im Ahrntal, den Schlosswirt Forst in Algund, den Braunwirt in Sarntheim, das Restaurant Artifex in Pflersch und das Philiaz in Kaltern. „Bei der ersten Bewertung durch den Guide Gault&Millau im Jahr 2008 wurden 68 Punkte an Südtiroler Restaurants vergeben, nun sind es ganze 98. Das beweist einmal mehr, auf welch hohem Niveau heute in Südtirol gekocht wird und wie sich Südtirol im vergangenen Jahrzehnt in Sachen Haubenküche weiterentwickelt hat“, freut sich Reinhard Steger, der Präsident des Südtiroler Köcheverbands SKV. Der Guide Gault&Millau vergibt auch Awards im Service und Ambiente. Der Ser-

vice Award 2020 geht an das Alpenroyal Gourmet Restaurant in Wolkenstein. Mit dem Ambiente Award 2020 ausgezeichnet wurde das Terra im Hotel Terra in Sarntheim. Ausgezeichnet wurden auch dieses Jahr wieder Almhütten und Hof- und Buschenschänken. Nach Gault&Millau sind die besten Almhütten die Anratterhütte in Mühlbach, die Hagernalm in Welschnofen, die Jora Hütte in Innichen, die Isihütte in Radein, das Hofer Alpl in Völs, die Schatzerhütte in Afers und Mair in Plun in Villanders. Insgesamt 6 beste Hof- und Buschenschänken finden

sich im Gault&Millau 2020, und zwar der Fronthof in Völs, Niedermaier in Kastelbell, Oberpartegger in Villanders, der Kinigerhof in Sexten, der Nalserbäckerei in Nals und der Zmailer-Hof in Schenna. „Wir freuen uns, dass unsere Hof- und Buschenschänken wie auch schon in den letzten Jahren wieder so stark im Guide Gault&Millau vertreten sind. Diese Präsenz unterstreicht die Qualität ihres Angebots“, sagt Leo Tiefenthaler, Obmann des Südtiroler Bauernbunds (SBB), ebenfalls Partner der Kooperation mit Gault&Millau.

Die besten Hotels in Südtirol sind 2020 laut dem renommierten Guide die Mirabell Dolomiten Wellness Residenz in Olang, das Feuerstein in Pflersch, das Hotel Spaces in St. Vigil, der Drumlerhof in Sand in Taufers, das Chalet Gerard und das Alpenroyal Grand Hotel in Wolkenstein, Castel Fragsburg in Meran, das Parkhotel Sole Paradiso in Innichen, das Erika in Dorf Tirol und das Hotel Berghoferin in Aldein. Hotel des Jahres ist das Castel in Dorf Tirol.

Quelle:

Bettina König IDM
T 0471 094007
bettina.koenig@idm-suedtirol.com



KM Andreas Köhne,
Lukas Oberhofer,
Christoph Gatterer,
Viktoria Frener,
KM Peter Paul Komar,
Luiba Comploi,
Kevin Telser,
Jasmin Lamprecht,
Christian Lechthaler,
Thomas Schullian
und KM
Sigmar Pazeller
(v.l.)

LANDESHOTELFACHSCHULE KAISERHOF, MERAN

Erfolgreicher Lehrgang zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin

Die Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran ist seit vielen Jahren das Kompetenzzentrum für Ernährung und Diätetik. Dort wird bereits seit über 20 Jahren sehr erfolgreich die Diätkochausbildung durchgeführt. Anerkannte Ärzte und Professoren referieren bei diesem Kurs. Im Dezember 2019 fanden die letzten Diplomprüfungen zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin statt, an denen neun junge engagierte Berufskollegen und -kolleginnen teilnahmen.

Ein Großteil der Teilnehmer*innen absolvierte den Lehrgang aus persönlichen Gründen und auch aufgrund der stetig steigenden Nachfrage bei z.B. Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien. Auch Diätkostformen wie bei Diabetes Mellitus, eiweißarmer Kost, leichter Vollkost, natriumarmer Kost usw. werden von Seiten der Krankenhäuser, Altersheime,

Kindergärten und auch in der Hotellerie und Gastronomie immer mehr gefordert.

Wie in jedem Lehrgang waren die Teilnehmer*innen nervös und etwas unsicher was wohl alles auf sie zukommt. Sind doch Fächer dabei, die sie in ihrer bisherigen schulischen und beruflichen Laufbahn nur teilweise oder gar nicht gehabt haben. Bereits zu Beginn konnte man feststellen, dass die Stimmung in der Klasse sehr gut war. Der Klassenvorstand und Koordinator KM Andreas Köhne erklärte allen Anwesenden die Notwendigkeit in Kleingruppen den neuen und unbekanntem Stoff aufzuarbeiten. Wie bereits auch bei den letzten Kursen, müssen die Teilnehmer eine fächerübergreifende Facharbeit zu einem vorgegebenen



Der nächste Lehrgang zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin ist ausgeschrieben und beginnt **Ende März bis Ende Mai 2020**.

Nähere Infos in unserer Weiterbildungsbroschüre oder direkt in der LHF Kaiserhof in Meran **Anmeldungen sind noch bis zum 14. Februar 2020 möglich.**



nen Thema erarbeiten und diese bei der mündlichen Prüfung der Kommission präsentieren.

Die Klasse erwies sich als sehr interessiert und pflegeleicht. Alle Referentinnen und Referenten bescheinigten eine engagierte, motivierte und sehr wissbegierige Klasse gehabt zu haben.

Am Ende bewiesen alle Teilnehmer*innen, dass sie gut vorbereitet waren und mit viel neuem Wissen traten sie die einwöchige Abschlussprüfung an. Dabei gelangte manch einer von Ihnen an die Grenzen des Machbaren. Die praktische Prüfung, die auch die höchste Gewichtung (60% Praxis und 40% Theorie) vom gesamten Lehrgang hat, forderte die Teilnehmer*innen über zwei ganze Tage. Auch die Kommission musste bis an die Grenzen ihrer Kräfte gehen, hieß es doch am letzten Tag noch die Abschlussbewertung fertig zu stellen um dann am späten Abend noch die definitive Bewertungskonferenz durchzuführen.

Bei der Durchführung des Praktikums in einem Krankenhaus oder Heim (für diejenigen die anschließend den Diplomierten Diätkoch machen möchten) gibt es eine Neuerung. Sie brauchen in Zukunft nicht mehr ihr gesamtes



Praktikum in einem Krankenhaus abwickeln, sondern können es zur Hälfte in einem Hotel durchführen, wo mindestens ein*e diätetisch geschulte*r Koch/Köchin oder noch besser ein*e Diplomierte*r Diätkoch/-köchin tätig ist. Die Inhalte werden mit den Ernährungsberater*innen im Sanitätsbereich und in den ausgewählten Hotels neu festgelegt.

Beim Lehrgang zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin wurde die Prüfung vom KM Andreas Köhne als verantwortlichen Koordinator der Diätausbildung im Auftrage der DGE, durchgeführt um auf die Einhaltung der Richtlinien zur Vergabe des Zertifikates bei erfolgreicher Teilnahme und Prüfung zum/zur „Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE“ zu achten.

Abschließend bedanke ich mich bei allen Referentinnen und Referenten und bei Gertrud Duregger für Ihre professionelle Unterstützung. Somit konnte wiederum ein Lehrgang erfolgreich abgewickelt werden.

KM **Andreas Köhne**,
Verantwortlichen Koordinator
der Diätausbildung im
Auftrage der DGE.



Die Vision des „Großvaters“ Valentino

Der Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo beginnt vor mehr als hundert Jahren. Eine Geschichte, die vier Generationen überdauert hat, Kriege und Krisen überwunden hat, und die Vision des „Großvaters“ Valentino erfüllt hat. In diesem Traum von 1908 inspiriert sich der Mut, der Wunsch nur gut gemachte Dinge zu tun, die Demut immer dazuzulernen sowie sich den neuen Herausforderungen zu stellen.

Diese Ziele können nur erreicht werden, indem man von den besten Rohstoffen ausgeht und sie sorgfältig auswählt. Bio- und Vollkornhartweizengrieß, Kamut und Dinkelmehl sind bei den Produzenten, die mit Felicetti das gemeinsame Ziel der höchsten Qualität teilen, sehr gefragt. Diese werden mit reinstem Quellwasser und sauberer Luft von den Dolomiten kombiniert.

Das Unternehmen hat sich verpflichtet in vollem Respekt zur Umwelt zu agieren und nach biologischen Prinzipien zu arbeiten. Ein vorbildliches Beispiel dafür ist die Monograno-Linie.

Monograno Felicetti wurde 2004 gegründet, mit dem Ziel, die Bedürfnisse aller Gastronomen und Liebhaber guter Küche zu verbinden, welche sich

zunehmend mit Fragen der Umweltethik auseinandersetzen. Es werden vier Monograno Felicetti Linien vorgeschlagen: Matt – starke und reiche Sorte von Hartweizen aus den Feldern

Apuliens, Kamut Khorasan – Vorfahre moderner Körner mit Ursprung im Mittleren Osten, Dinkel - welcher von den Kelten, Ägyptern und Etruskern verwendet wurde und heute vom umbrischen und toskanischen Bauern angebaut wird, und zu Letzt die Il Cappelli, reich an hochwertigem Eiweiß aus Anbauten zwischen Apulien und Basilikata gewonnen.

Seit 2013 werden Monograno Felicetti in Südtirol über Wörndle Interservice vertrieben. Ein Partner, den die Teigwarenfabrik von Predazzo für die große Erfahrung, die sie im Laufe der Jahre gesammelt hat, für die Professionalität, die von den Kunden in der Region anerkannt wird, für die Qualität der angebotenen Produkte und für die Sorgfältigkeit ihres Verkaufsnetzes ausgewählt hat.



hmc.it

Aus der Region, für die Region.

Direkter Vertriebspartner

GranChef PREMIUM FOOD WÖRNDLE Interservice

Mit Pasta Felicetti und Wörndle Interservice sind Sie dem regionalen Genuss näher.

Tel. +39 0471 553500 www.woerndleiservice.it

felicetti



Verfasst von Karin Greiner
Diplom-Biologin
www.pflanzenlust.de

Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN



Schneeball

Schneeball? Sofort drängen sich winterliche Bilder und Gefühle auf. Weiß und eisig. Ich spreche hier aber von einem wenig beachteten Strauch, der einen Namen trägt, der ihm eigentlich gar nicht gerecht wird – Gewöhnlicher Schneeball (*Viburnum opulus*).

Rote Glasperlen im Schneeweiß der Berge

Bis tief in den Winter trägt der Strauch seine Früchte. Erst in der allerhöchsten Not verschwinden sie in hungrigen Schnäbeln. Vögel lassen sich wohl vom unangenehmen Geruch und bitteren Geschmack der rohen Steinfrüchte



abschrecken wie auch wir. Die auch als Hundskirschen, Teufelsbirnen, Scheiß- oder Schweißbeeren bezeichneten Früchte riechen wirklich nicht verlockend. Aber mit dem richtigen Trick werden sie durchaus zu außergewöhnlichen Köstlichkeiten.

Ähnlich dem Holunder

Roh gelten die Früchte als ungenießbar, können bei empfindlichen Menschen oder übermäßigem Verzehr zu Übelkeit, Brechreiz und Durchfall führen. Vergiftungen sind in den letzten 100 Jahren nie bekannt geworden. Wie Holunderbeeren, die



frisch vom Strauch unverträglich sind, werden auch Schneeballfrüchte durch Verarbeitung, insbesondere durch Kochen, gut bekömmlich – und wohlschmeckend.

Heimische Cranberry

Je reifer die Früchte werden, desto weniger spürt man die unangenehmen Seiten, dafür

werden Fruchtzucker deutlicher spürbar. Gut beraten ist also der Wildfrüchtekoch, der sich in Geduld übt und erst im Hoch- oder Spätwinter erntet. Die englische Bezeichnung European Cranberrybush beschreibt den gewöhnlichen Schneeball dann sehr gut. Die Früchte erinnern tatsächlich an die amerikanischen Kranichbeeren. Mit sanftem, ausgedehntem Köcheln bekommt man ein leuchtend gefärbtes Gelee (Früchte dafür am besten dampfentsaften) oder eine dunkelrote Marmelade (Früchte zusammen mit Äpfeln, Birnen, Trauben, Beeren, Banane mischen).

Kalinka, Kalinka....

Von Polen über die Ukraine bis Russland werden Schneeball- oder Kalinkenbeeren als Saft, Mus, Gelee, Marmelade, getrocknet in Backwerk, in Müsli oder zum Knabbern sehr geschätzt. Dank ihres Reichtums an Vitalstoffen gelten sie dort als Superfood. Auch in der Türkei verwendet man die Früchte zur Zubereitung von Girabolu, Kirabolu, Geleboru, Gilabada, Gildar oder Giligili. Das Getränk aus zunächst in Salzlake eingelegten, dann gepressten und gesüßten Früchten soll neueren Untersuchungen zufolge eine antioxidative, antibiotische und krebshemmende Wirkung zeigen.



HERBERT HINTNER

25 Jahre Michelin Stern



Der Südtiroler Köcheverband gratuliert **Herbert Hintner** zu diesem großartigen Erfolg. Herbert Hintner hält im wunderbaren kulinarischen Zusammenspiel mit seiner Gattin Margot, seit 25 Jahren den hoch begehrten Michelin-Stern. Somit ist er in Südtirol Rekordhalter, denn niemand vor ihm, hat über so viele Jahre den Michelin Stern führen können. Anlässlich dieses ganz besonderen Jubiläums hat die Redaktion, folgendes Interview mit Sternekoch Herbert Hintner geführt

Zum 25. Mal in Folge wurden Sie mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

HINTNER: Die Auszeichnung zeigt mir, dass es gut gelaufen ist, dass es sich auszahlt, konsequent das umzusetzen, was man machen möchte. Wir haben uns entschieden, eine kreative Küche anzubieten, dann ist 1995 der Stern gekommen und schließlich mussten wir schauen, diesen zu halten. Und das ist nun 25 Jahre hindurch, Gott sei Dank, gelungen.

Was war der Schlüsselmoment in Ihrer Jugendzeit, dass Sie den Beruf als Koch ergriffen haben?

Mein Elternhaus. Denn wir haben immer schon alles selbst gekocht und keine Fertigprodukte verwendet. Beide Eltern haben zu Hause gekocht, das hat großen Einfluss auf mich gehabt.

Wer waren, nachträglich betrachtet, die entscheidenden Personen, dass Sie nach den Sternen im Kochberuf gestrebt haben?

Beeinflusst haben mich meine Eltern und zwei Onkels, die Köche waren.

Vom ehemaligen Restaurant der Militaristen zum Gourmetlokal. Wie groß war hier die Herausforderung? Sie sind in Gsies geboren, haben dann 1982 Ihre Frau Margot geheiratet



Sternekoch Herbert Hintner mit Frau Margot



„Der Südtiroler Köcheverband ist ein toller Verband, der in den vergangenen Jahren viele Charaktere zusammengeführt und sich für die Ausbildung sowie den Meister stark gemacht hat“

und sind nach Eppan gezogen, wo Sie das Restaurant „Zur Rose“ mit Ihrer Frau übernommen haben. War es schwierig, sich als Gsieser in Eppan zu behaupten?

Es war sehr schwierig, denn jeder hat alles besser gewusst, nur wir haben alles falsch gemacht. Ich habe damals zusammen mit meiner Frau das Gastronomiekonzept geändert, von der Arbeiterküche zur kreativen Küche. Die Bevölkerung hat gesagt, dass wir das Lokal in den Ruin treiben werden. Aber der Schwiegervater hat gesehen, dass wir von der Früh bis am Abend hart arbeiten.

1995 der Michelin Stern. Was hat sich in Ihrem Leben und im Angebot des Restaurants dadurch verändert?

Wir haben angefangen, andere Länder zu bereisen und die anderen Sterneköche zu beobachten. Wir haben gesehen, dass es in der Sternegastronomie viel Ähnliches und Gleiches gibt. Mir lag schon immer die Regionalität am Herzen, obwohl ich oft von den anderen Köchen belächelt wurde. In der Küche hat sich die Qualität verbessert, obwohl ich schon immer ein genauer Koch gewesen bin. Privat haben Margot und ich das gleiche Ziel, der zufriedene Gast, und oft gibt es deshalb auch Diskussionen. Zudem wirst



„Die jungen Leute haben Enthusiasmus, sind gut ausgebildet und kreativ. Sie werden es nicht so schwer haben.“

du eine öffentliche Person, du bist im Radio, Fernsehen usw. und du musst einen Vorbildcharakter haben.

Wie schaffen Sie es, seit 25 Jahren den Druck auszuhalten, den Stern zu halten?

Das Wort Druck trifft es nicht, denn wenn man unter Druck steht, hat man Angst und man kann

nicht mehr gut sein. Achtsamkeit wäre der richtige Ausdruck. Man muss stets achtsam sein.

Was essen Sie am liebsten? Was mögen Sie überhaupt nicht?

Das ist schwierig. Der Speckknödel erinnert mich an die Kindheit und Jugendzeit. Wenn ich die Kartoffelterrinen mit Lachs von Witzigmann esse, dann ist das auch das perfekte Gericht. Ich esse nicht mehr so gerne Fleisch und ich esse keinen rohen Fisch mehr. Außerdem mag ich überhaupt nicht Aufgewärmtes, zum Beispiel einen aufgewärmten Schweinebraten.

Wie bewerten Sie die Tätigkeit des Südtiroler Köcheverbandes mit dem kritisch/konstruktiven Blick?

Der Südtiroler Köcheverband ist ein toller Verband, der in den vergangenen Jahren viele Charaktere zusammengeführt und sich für die Ausbildung sowie den Meister stark gemacht hat. Jetzt fehlt mir etwas das Wir-Gefühl. Die Köche sind nicht mehr so bereit, in Bezirken oder bei Cook-Meetings und Köchentreffs Akzente zu setzen. Jeder will nur mehr in den sozialen Medien



Sternkoch
Herbert Hintner

wie Instagram und YouTube präsent sein. Momentan ist der Verband gut geführt, aber ich glaube, dass er sich in Zukunft nicht mehr so leicht tun wird. Die Jugend schätzt leider das Verbandsleben nicht mehr so.

Wo sehen Sie die großen Herausforderungen für den Kochberuf in den nächsten 10 Jahren?

Die jungen Leute haben Enthusiasmus, sind gut ausgebildet und kreativ. Sie werden es nicht so schwer haben. Aber wir haben für den Erfolg stets hart gearbeitet und die Jugend will anders arbeiten. Deshalb wird es ein anderes Zeitmanagement brauchen. In Zukunft wird man nicht mehr zehn Stunden und mehr arbeiten. Der Betrieb wird beispielsweise nur mehr vier Tage die Woche offen sein. Dadurch wird die Lebensqualität steigen, aber man muss auch wissen, was man mit dieser Zeit anfängt und sich ständig weiterentwickeln. Zudem ist die Gesellschaft eine große Herausforderung. Sie fordert gesunde, einheimische Produkte, möchte aber wenig dafür bezahlen.

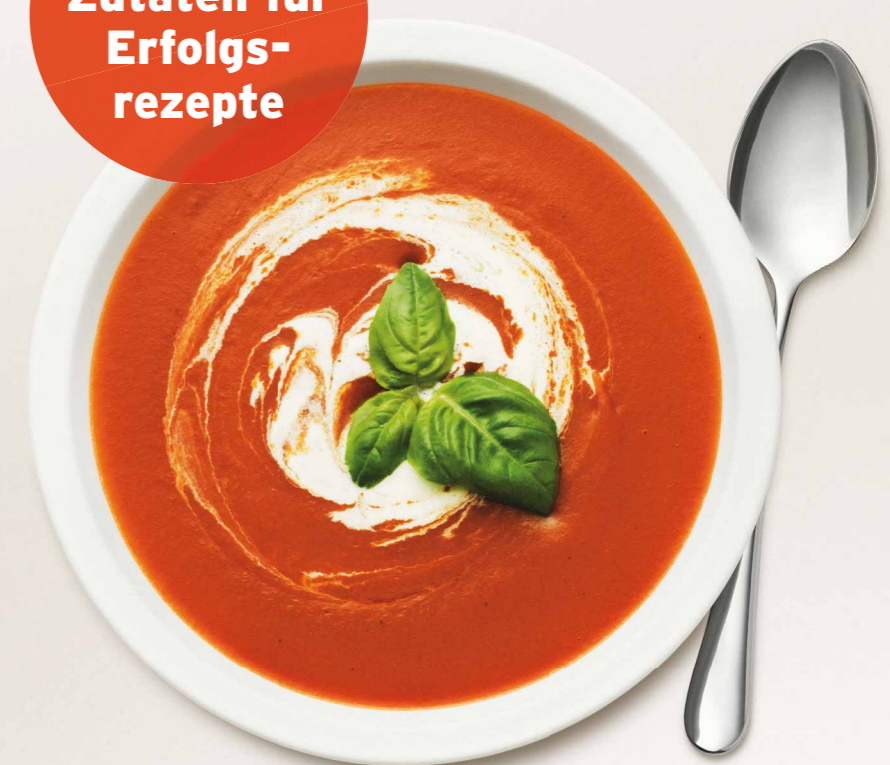
Welche Empfehlung geben Sie jungen Köchinnen und Köchen mit auf den Weg in die Zukunft?

In Jeder und Jedem steckt Kreativität. Sie bzw. er muss sich nur selbst entdecken. Die Jungen dürfen nicht bequem sein und wenig arbeiten wollen, denn der Kochberuf ist stressig (im positiven Sinn). Zudem sollten sie sehr diszipliniert leben, beruflich wie privat.

Abschließend wünschen wir weiterhin viel Schaffenskraft, Glück und Erfolg

Reinhard Steger

Beste Zutaten für Erfolgsrezepte



INTERGASTRA
Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie
15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart

Es ist angerichtet.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – von Nahrungsmitteln, Tiefkühlprodukten und Spezialitäten bis zu allen Bereichen der Küchentechnik und -ausstattung. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie alle Zutaten für Ihren Erfolg!

Im Messe-Duo mit **GELATISSIMO** Die ganze Welt der Eiskultur | **NEU:** mit der 25. IKA/Olympiade der Köche 



Foto: STEFAN PIELOW

Patrick & Claudio Dietrich, Direktion Waldhaus

REINHARD STEGER IM ERFAHRUNGSUSTAUSCH MIT CLAUDIO DIETRICH

Wie kann Tradition innovativ sein?

111 Jahre Hotel Waldhaus Sils Engadin



Foto: STEFAN PIELOW

Das Buch „111 Jahre Hotel Waldhaus Sils. Geschichte und Geschichten zu einem unvernünftigen Familientraum“ von Urs Kienberger wurde als besonderes kulturelles Highlight herausgegeben. Das 1908 eröffnete Fünf-Sterne-Haus wird heute in fünfter Generation von Patrick und Claudio Dietrich sehr erfolgreich geführt. Es ist eine Institution, ein einzigartiges Ferienhotel in den Bergen, das sich über Tradition, Familiengeschichte, Kultur und eine vorzügliche Gastronomie positioniert.

Viele Familien kommen seit Generationen in dieses ganz besondere Fünf-Sterne-Hotel. Und es sind die Kontinuität, die Tradition, die Geschichte des Hauses, die Geschichte der Familie und die andauernde Innovation, die das Wald-

haus auszeichnen. Es wird besonders gerne von Paaren, Singles und Familien besucht, ist aber auch das Haus von Prominenten und weltberühmten Künstlern, Dirigenten, Komponisten, Schriftstellern und Politikern. Das Haus wird sehr bodenständig geführt und daher fallen Prominente hier auch nicht besonders auf. Wobei es den typischen Waldhausgast an sich nicht gibt. Der Anteil an Stammgästen liegt bei 70 Prozent. Die Herausforderung im Marketing ist es, im Wechselspiel von zwei Marken zu bestehen. St. Moritz steht für das Glamouröse, Mondäne, Internationale. Die Marke Engadin verkörpert Natur, Stille, Ruhe, Sehnsucht.

Die Waldhausküche ist sehr beliebt und daher buchen 95 Prozent der Gäste Halbpension. Hierbei setzt man gezielt auf Regionalität mit leichter Orientierung an der klassisch französischen Küche. Im Restaurant werden Schweizer Klassiker neu interpretiert und mit regionalen Zutaten zubereitet.

Mitarbeiter arbeiten zehn, 20 und mehr Jahre im Waldhaus. Hierbei sind Familie Dietrich die Wertschätzung, die Begeisterung und die Förderung, aber auch das Fordern in Kombination mit einer leistungsorientierten Entlohnung sehr wichtig. Und so haben sich in den letzten 111 Jahren auch viele Südtiroler*innen hier auf sehr hohem Niveau weiterentwickelt.

Zum Jubiläum des Waldhauses steht eine ganze Reihe von Höhepunkten auf dem Programm. So ist am 30. Jänner ein Event mit Starkoch Anton Mosimann geplant, ein Table d'hôte, ein kulinarisches Gipfeltreffen mit der Kochlegende. In einem direkten In-Treff mit dem Food Publizisten Andrin C. Willi werden die großen Zukunftsfragen der internationalen Gastronomie und Hotellerie diskutiert. Zudem wird auch die Frage behandelt, wie man mit Tradition innovativ sein kann.

Weitere Infos:
waldhaus-sils.ch

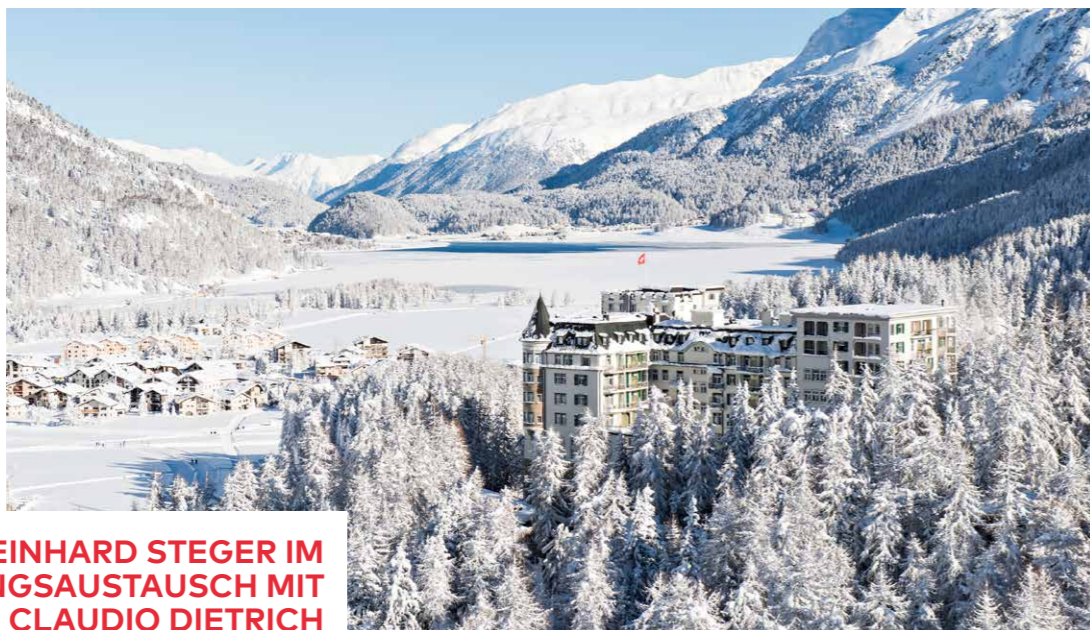


Foto: GIAN GIOVANNOLI

SKV MITGLIEDER INTERNATIONAL

Südtiroler Markus Schenk eröffnet zweites Lokal in St. Gallen

Der Südtiroler Spitzenkoch und SKV-Mitglied, Markus Schenk, hat im ehemaligen Kino Corso in St. Gallen ein weiteres Restaurant eröffnet. Schenk führt bereits das Barz. Somit hat er neuerdings zwei Kochhüte gleichzeitig auf.

Mit seinem Restaurant Barz in der Bankgasse hat sich der Südtiroler in der St.-Galler-Gastrozene im Nu einen Namen gemacht und 14 Gault&Millau-Punkte errungen. Jetzt baut sich Schenk mit dem Corso in der Brühlgasse 37 ein zweites Standbein auf. Da, wo früher im Kino Corso Filme über die Leinwand flimmerten, wird nun topaktuell diniert. Kulinarische statt cineastische Höhenflüge hat sich Schenk zum Ziel gesetzt. „Ich koche saisonal und regional mit Produkten aus dem Alpenraum.“

In der Startwoche standen Dexter-Rind aus Lutzenberg, Rheintaler

Chicorée, Ribelmaisgeflügelleber und Saibling aus dem Bodensee auf der Speisekarte. „Ich pflege eine enge Zusammenarbeit mit den Bauern und den Berufsfischern aus der Region“, sagt Schenk. Seine Produzenten seien mit gleichviel Herzblut am Werk wie er.

Haute Cuisine am Abend, Kantinengroove am Mittag

Während das Fünf-Gang-Menü am Abend einen gehobenen Preis hat, ist das Tagesgericht zu Mittag günstiger. „Wir machen eine Art Kantine“, sagt der Küchenchef. Das Tagesgericht kostete 25 Franken und beinhaltete Suppe,

Salat und Dessert vom Buffet. Den Hauptgang holen sich die Gäste direkt in der Küche. „Und wer noch Hunger hat, kann auch eine zweite Portion holen.“

Zur gehobenen Küche gehört auch ein entsprechender Tropfen. „Es ist eine große Herausforderung, wenn man bei null anfängt“, sagt Sommelier Benjamin Gilly. Er hatte die Aufgabe, den hauseigenen Weinkeller zu bestücken. Seine Auswahl konzentriert sich ebenfalls auf die Region: Weine aus der Schweiz, aus Österreich und Norditalien. Gilly hatte ursprüngliche Rebsorten und kleine Winzerbetriebe gesucht. Fündig wurde er etwa im Aostatal, wo er zufällig auf einen Winzer traf, der nur 5.000 Flaschen pro Jahr abfüllt. „Sein Wein ist ein Unikat“, sagt Gilly. Einzigartig und „etwas freaky“ sei der Weinkeller des Corso geworden.

Ausgefallen und nicht zu übersehen sind auch die Wandbilder in der Bar und im Treppenhaus. Sie bilden einen starken Kontrast zum nüchternen Interieur. Pop-Ästhetik entsteht während der Bauarbeiten „Ich bin der Künstler“, so Franz Ackermann neben seinen teils über sechs Meter hohen Werken.

Der geschichtsträchtige Ort im ehemaligen Kino sei spannend, sagt Schenk. Plus biete die neue Küche Synergien. Im Barz sei der Platz knapp. „Jetzt habe ich eine größere Küche, wo mein Team etwa die Teigwaren produzieren kann.“ Die beiden Lokale sind nur einen Katzensprung voneinander entfernt. Das helfe: „Denn ich werde vermutlich in den kommenden Wochen pro Tag drei- bis viermal hin- und herpendeln.“



Südtiroler Spitzenkoch und SKV Mitglied Markus Schenk

Foto: MARKUS SCHENK

Im SKV-Portrait

Die Redaktion der SKV-Zeitung stellt wiederum einen Südtiroler vor, der sich mit großem Einsatz für den Kochberuf und im Besonderen für die Ausbildungen im Diätbereich engagiert.

Wie lautet Ihr Lebensmotto?
Leben und leben lassen.

Glück bedeutet ...
... meine Familie, die immer hinter mir steht.

Was ist Erfolg für Sie?
Positives Feedback für meine Arbeit als Koch.

Was hat Sie schon immer fasziniert?
Wie unsere Vorfahren es geschafft haben, mit wenigen Ressourcen fantastisches Essen auf den Tisch zu bringen. Die Rezepte dieser Zeit sind zeitlose Klassiker.

Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?
Hierbei fallen mir viele Schlagworte ein: Natur, Tradition, Qualität, Vielfalt, Berge und Palmen, Knödel und Pasta.

Was war das Schlüsselerlebnis, das Sie dazu veranlasste, Koch zu werden?
Als ich als junger Bub im Hotel meiner Tante mitgeholfen habe, hat mich die Begeisterung für den Kochberuf gepackt.

Sigmar Pazeller ist Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch DGE, Diplomierter Diätkoch, Kochfachlehrer und Referent bei den Diätkoch-Ausbildungen am Kaiserhof in Meran. Zudem ist er auch unabhängiger SKV-Rechnungsrevisor im Netzwerk mit Günter Marmsoler und Landeskassier KM Otto Theiner.

Ihr Werdegang vor dem Eintritt in den Kaiserhof

- 1982 bis 2009 | In verschieden Hotel- und Restaurantküchen in Südtirol tätig
- 2008 | Ausbildung zum/zur Diätisch geschulte*n Koch/Köchin DGE
- 2009 | Ausbildung zum Diplomierten Diätkoch
- Seit 2009 | Kochfachlehrer in der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran
- 2013 | Abschluss der Diplom-Ausbildung zum Küchenmeister
- Seit 2017 | Referent bei den Diätkochausbildungen an der Landeshotelfachschule Kaiserhof
- 2018 | Abschluss der dreijährigen pädagogischen Ausbildung zum Fachlehrer

Der wichtige Hinweis für SKV Mitglieder und Südtiroler im Allgemeinen

Aufgrund der Klimathematik sollte man besonders darauf achten, saisonale und regionale Produkte aus kleinen Kreisläufen zu verwenden.

An die Südtiroler Köchinnen, Köche und Gastronomen
Es ist wichtig, dass sich Köchinnen und Köche sowie Gastronomen ständig weiterbilden, um den zunehmenden Herausforderungen der heutigen Zeit gerecht zu werden.

SKV-Redaktion/sd



Original Pusterer 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

Qualität SÜDTIROL

Ein Absolvent im Bereich Küche mit Kochfachlehrer **KM Martin Lercher (r.)** und Landtagsabgeordneter **Helmuth Tauber (Bildmitte)**



LANDESBERUFSFACHSCHULE EMMA HELLENSTAINER, BRIXEN

Diplomverleihung an der Hellenstainer

Im November lud die Brixner Landesberufsschule Emma Hellenstainer die Absolventen*innen der verschiedenen Bereiche zur feierlichen Verleihung der Abschlussdiplome ein. Um diesen wichtigen Moment so festlich wie möglich zu gestalten, wurden heuer erstmals zwei Termine organisiert: Am 12. November wurden die Absolventen*innen der dualen Ausbildung für ihre Leistungen gewürdigt. Zwei Wochen später waren die Absolventen*innen der Berufsfachschulen an der Reihe.

Nach einer schwungvollen Eröffnung durch das Ensemble Saxplus begrüßte die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui die zahlreich erschienenen Gäste – neben den ehemaligen Hellenstainer-Schüler*innen waren auch Eltern, Vertreter*innen der Berufsverbände und Arbeitgeber*innen anwesend. „Wenn ich so in die Reihen schaue, erinnere ich mich an die Entwicklung, die ihr durchgemacht habt. Aus teils rebellischen Jugendlichen sind tolle junge Männer und Frauen geworden, und wir sind stolz, dass etwas aus euch geworden ist.“ Die Direktorin gratulierte den Jugendlichen zum erfolgreichen Abschluss. „Neben der erworbenen Fachkompetenz zeichnet ihr euch durch Teamfähigkeit, Sozialkompetenz und Bodenständigkeit aus.

Ihr habt gezeigt, dass ihr Biss habt.“ Auch Cäcilia Baumgartner vom Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung sowie Vertretungen der Berufsverbände richteten einige Worte an die Absolventen*innen. Qualifizierte Arbeitskräfte werden in allen Bereichen des Gast- und Nahrungsmittelgewerbes dringend gesucht – egal, ob die Ausbildung in der Bäckerei, Konditorei, Metzgerei, in der Küche oder im Service absolviert worden ist. Die Berufe, für die sich die Jugendlichen entschieden haben, sind absolut krisensicher und gefragt.

Die durchwegs feierliche Stimmung war auch während der offiziellen Verleihung der Diplome spürbar. Diese nahm die Direktorin, unterstützt von den Fachlehrper-

sonen sowie den Vertretungen der jeweiligen Berufsverbände, vor. Der Meilenstein der ersten beruflichen Qualifikation ist geschafft. Darauf und auf weiterhin viel Motivation für den gewählten Beruf wurde dann beim informellen Teil der Feier gemeinsam angestoßen.

LBS Emma Hellenstainer/sd





Die Lehrkräfte
für Kochen
der LBS Emma
Hellenstainer

LET'S COOK AWARD 2019

Der Kochwettbewerb an der LBS Emma Hellenstainer

Im November wurde der Let's Cook Award für junge Köchinnen und Köche an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer vergeben. Organisiert wird dieser Wettbewerb federführend von den Lehrkräften für Küche, wobei das Gesamterlebnis maßgeblich durch die Service-

lehrkräfte und die Schülerinnen und Schüler am Tisch der Gäste in einer besonderen Tafelkultur inszeniert wird. Unterstützt und gefördert wurde der Wettbewerb durch Niederbacher Gastrotec und Senoner Hotelbedarf.

Gemessen haben sich Zweier-teams, bestehend aus jungen passionierten Köchinnen und Köchen, wobei insgesamt zwölf Teams gegen-

einander angetreten sind. Herzliche Gratulation an alle beteiligten Jungköchinnen und Jungköche.

SKV-Redaktion/sd



Die Sieger des
Let's Cook Awards 2019



Eines der
Wettbewerbsgerichte

SCHNEECHAOS IN SÜDTIROL

Auszeichnung der besten Lehrlinge

Der Südtiroler Köcheverband zeichnet jedes Jahr bei seiner Generalversammlung (am 16. November im Meeting & Event Center - Messezentrum in Bozen) die jeweils besten drei Lehrlinge der Landesberufsschulen Savoy in Meran und Emma Hellenstainer in Brixen aus. Für die Auszeichnung ist die Praxisnote in der Abschlussprüfung Beruf Kochen ausschlaggebend.

Die Ehrung wird jedes Jahr von Landeshauptmann Arno Kompatscher und SKV-Präsident KM Reinhard Steger vollzogen. Zudem zeichnet der SKV auch den besten Ausbildungsbetrieb und Ausbilder aus. Die Urkunde wird von Landesrat Philipp Achammer übergeben.

Da am Wochenende der Generalversammlung das Schneechaos unser Land fest im Griff hatte, konnte Sofia Hofer aus Moos in Passeier, Schülerin an der Landesberufs-

schule Savoy, nicht an der Verleihung teilnehmen. Der SKV hat in Absprache mit der Direktion der Landesberufsschule Savoy in Meran beschlossen, bei der diesjährigen Diplomverleihung der Abschlussklassen Service/Kochen diese Auszeichnung zu verbergen. Sofia Hofer wurde durch Landesrat Philipp Achammer und der Direktorin der LBS Savoy Dr. Beatrix Kerschbaumer Sigmund für ihre erbrachte Leistung bei der Abschlussprüfung geehrt.

Reiner Münnich,
SKV-Geschäftsführer

Sofia Hofer aus
Moos in Passeier



BEZIRK SCHLERN

Besichtigung von Erika Eis und der Firma Roatfish

Am 28. November organisierte der SKV-Bezirk Schlern eine Studienfahrt für seine Mitglieder und deren Partner nach Fivè zur Besichtigung des neuen Produktionsgebäudes der Firma Erika Eis sowie auf dem Rückweg einen Besuch des Fischgroßhändlers Roatfish in Mezzolombardo.

Kurz vor Mittag erreichte der Bus mit den 22 Interessierten das Betriebsgelände von Erika Eis. Auf dem Grund der ehemaligen Käserei von Fivè wurde eine komplett neue Fabrik errichtet. Wir wurden vom Geschäftsführer Luciano Degli Esposti und seiner Tochter und Marketingleiterin Giulia herzlich empfangen und in das neue Bistro der Firma geführt. Dort wurde uns sogleich eine Stärkung angeboten. Herr Degli Esposti erläuterte uns bei dieser Gelegenheit die Beweggründe für den Neubau. Die Situation war so, dass in Völs am Schlern, also in unserem Bezirk, die Faschingskrapfen hergestellt wurden und in Fivè, 100 Meter vom neuen Gebäude entfernt, das Eis und die Torten. Da die Nachfrage nach Krapfen ständig stieg, wurde der Produktionsbetrieb in Völs zu klein und auch die Erreichbarkeit war nicht ideal, ebenso war das alte Gebäude für die Eisproduktion nicht mehr zeitgemäß. So entschloss man sich, das Gelände der alten Käserei zu kaufen, und dort das Gebäude für die gesamte Produktpalette zu bauen. Nach diesen Erläuterungen wurden wir durch die Produktionshallen geführt und dabei wurden die Produktionsabläufe erklärt. Es wird traditionell das Speiseeis hergestellt, doch der Hauptanteil der Produktion sind mittlerweile die Krapfen, es werden 90.000 Stück pro Tag produziert, weiters Torten und einige andere Süßspeisen. Die Krapfen werden hauptsächlich in Italien verkauft, aber auch ins deutschsprachige Ausland sowie in die USA und nach China exportiert.

Nach dem Rundgang erwartete uns ein köstliches Buffet. Während des Essens im schönen Bistro mit Verkaufsraum für allerlei Produkte der Umgebung konnten wir noch mit der Betriebsleitung plaudern und Fragen



Die Teilnehmer bei der
Firma Roatfish mit
Peter Foppa und Frau
(vorne vierte und dritter v.r.)
und Geschäftsführer Roat (r.)

stellen. Zum Abschied erhielt jeder Teilnehmer noch eine kleine Linzer Torte aus eigener Produktion. Hiermit möchten wir uns ganz herzlich beim Geschäftsführer Luciano und seine Tochter Giulia sowie den Mitarbeitern für die großzügige Bewirtung und die aufschlussreiche Führung bedanken.

Danach ging die Fahrt weiter nach Mezzolombardo zum Besuch der Firma Roatfish. Seit 1954 und bereits in dritter Generation kümmert sich die Familie Roat um den Fischgroßhandel in Südtirol und im Trentino. Vor rund zwei Jahren hat die Firma Foppa den Betrieb übernommen und so wurden wir von Chef Peter Foppa, seiner Frau sowie dem Geschäftsführer, Herrn Roat, empfangen. Sogleich wurden wir in die Lagerhallen und Kühlzellen geführt, wo der Fisch gelagert, verpackt und versandt wird. Die Spezialität des Hauses ist der Stockfisch. Er wird von den norwegischen Lofoten importiert und im Betrieb gewässert, bis er zum Verkauf bereit ist. Außerdem vertreibt die Firma alles, was mit Fisch zu tun hat. Die frischen Fische werden bestellt und am gleichen Tag in die Betriebe wie Hotels und Restaurants geliefert.

Nach der Besichtigung und den Ausführungen von Herrn Roat durften wir eine Kostprobe von seinem Fisch in Form von Sushi mit einem Glas Prosecco genießen. Auf diesem Weg herzlichen Dank an die Familien Roat und Foppa für die Einladung und die großzügige Verköstigung.

Stephan Mahlknecht/sd



Die Teilnehmer bei der Firma Erika Eis
mit Besitzer Luciano Degli
Esposti und Tochter Giuli
(stehend fünfter und sechste v.l.)

Vinschger Köche-Zehnkampf

Im Oktober 2019 trafen sich die Teilnehmer des bereits 23. Vinschger Köche-Zehnkampfs im Hotel Greif in Mals zu Preisverteilung und Abschlussessen. Unser Kollege Hermann Sagmeister bereitete uns ein ausgezeichnetes, traditionelles, einheimisches Lamm zu.

Das ganze Jahr über messen sich die sportlichen Köche in den verschiedenen Wettkampfdisziplinen wie Rodeln, Langlauf, Riesentorlauf, Watten, Luftdruckschießen, Kegeln, Tennis, Laufen, Radfahren, Mini-golf, Darts und Schwimmen. Wobei ein Teilnehmer an mindestens sechs Disziplinen teilnehmen muss, um in

die Endwertung zu kommen. Nach spannenden Wettkämpfen ging heuer der Sieg an Kurt Prugger mit 270 Punkten, den zweiten Platz teilten sich Josef Thöni und Peter Trafoier mit jeweils 241 Punkten. Auch 2020 wird der Köche-Zehnkampf wieder organisiert. Die genauen Termine werden je nach Schneelage kurzfris-

tig festgesetzt. Wer am Zehnkampf teilnehmen möchte, melde sich beim Obmann Gotthard Paulmichl unter Tel. 347 2619580, um die genauen Termine per SMS zu erhalten.

Gotthard Paulmichl/sd



Die Teilnehmer*innen der Studienfahrt

Lehrfahrt nach Ingolstadt

Zahlreiche Mitglieder aus dem Vinschgau nahmen auch heuer wieder an der zweitägigen Studienfahrt des SKV-Bezirks Vinschgau teil, die uns nach Ingolstadt führte.

Die erste Etappe bildete die Besichtigung des Audi-Forums. Dort erlebten wir die Marke mit den vier Ringen hautnah. Bei der Führung durch die Produktionshallen konnten wir schrittweise mitverfolgen, wie die Autos zusammengebaut werden. Anschließend erfolgte der Check-in im 4-Sterne-Hotel Adler. Am Abend stand ein gemütliches, viergängiges Menü im Restaurant

des Audi-Forums, Avus, an. Am zweiten Tag – nach Frühstück und Check-out – besichtigten wir den Bienenhof Pausch in Scheuern, der uns seine Philosophie näherbrachte: „Wir arbeiten immer so, dass ein Maximum an Geschmackserlebnis und Genuss unter Verwendung biologischer Rohstoffe entsteht.“ In diesem Betrieb werden neben verschiedenen Honigsorten auch

Honigwein, Honigschaumwein, verschiedene Essige und feine Destillate hergestellt.

Abschließend kehrten wir zu einem gemeinsamen Mittagessen in der Klosterschenke ein. Im Anschluss traten wir gut gelaunt die Heimreise an.

Gotthard Paulmichl/sd

Die Teilnehmer*innen des Köche-Meetings



„Die Welt der Bienen und des Honigs“

Die Honigbiene lebt bereits seit 40 Millionen Jahren auf der Erde. Sie ist nicht nur überlebenswichtig für Mensch und Natur, sondern auch ein sehr facettenreiches und faszinierendes Nutztier. Grund genug, um mit dem Imker und Bienenexperten Hubert Stillebacher einen genaueren Blick auf das Leben der

Honigbienen zu werfen, und um uns zu fragen: Wie leben Honigbienen? Wie entsteht Honig? Wie unterscheiden sich Honigsorten voneinander? Wie lange ist Honig haltbar?

Am 10. Oktober 2019 trafen sich die Köche des SKV-Bezirks Vinschgau zu einem außergewöhnlichen Köche-Meeting im Aquaprad, bei dem uns Stillebacher diese und weitere Fragen beantwortete. In einem spannenden und lehrreichen Vortrag bekamen die Teilnehmer*innen eine neue Sicht auf die Honigbienen. Unsere Kochkollegen Martin Pinggera und Dietmar Folie kreierte mit dem Produkt Honig Gerichte mit dem

„gewissen Etwas“. Sie präsentierten unter anderem Ziegenkäse mit Haselnusshonig gratiniert auf Zupfsalaten und Honigbrot, Räucherforelle mit Apfel-Honigmeerrettichsauce, Spareribs mit Sixtusbiere und Honig mariniert, Honig-Crème-Brûlée und Honigbuchteln. Alle Teilnehmer*innen waren von der Kreativität der beiden Küchenchefs begeistert. In geselliger Runde wurde anschließend noch über die Kreationen gefachsimpelt.

Gotthard Paulmichl/sd



Räucherforelle mit Apfel-Honigmeerrettichsauce und Honigbrot

Kochkurs zum Thema Moderne und zeitgemäße Desserts

Im November fand auch heuer wieder unser traditioneller Kochkurs mit Benjamin Sellemond in der Landesberufsschule Emma Hellenstainer statt.

Thema waren dieses Mal **moderne und zeitgemäße Desserts**.

An drei Abenden zeigte Benjamin Sellemond verschiedene Möglichkeiten von kreativen Menüabschlüssen. 20 Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes lernten neue, leicht umsetzbare Rezepte wie Mousses, Cremes, Crumbles, Gebäck und einige mehr, die sich hoffentlich

bald auf den Tellern unserer Gäste wiederfinden. Die Teilnehmer konnten den Kurs mit neuem Wissen und Motivation erfolgreich abschließen.

Herzlichen Dank an den Konditor Benjamin Sellemond für interessante und lehrreiche Tage und an die Landesberufsschule Emma Hellenstainer für die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten.

Alfred Putzer/sd

BEZIRK EISACKTAL

„Keschtnigl“ in Feldthurns

Wie in jedem Jahr fanden auch heuer wieder die Kastanienwochen im Eisacktal statt.

Das Highlight der Kastanienwochen ist das Kastanienfest an deren Ende, das am 9. und 10. November 2019 in Feldthurns stattfand.

Der Bezirk Eisacktal beteiligte sich wieder an diesem Fest mit einem eigenen Stand und bereitete Kastaniengerichten zu. Die Vorbereitung der Speisen erfolgte teilweise am frühen Morgen des jeweiligen Festtages. Eine Gruppe von freiwilligen Köchen des Südtiroler Köcheverbandes reichte den Besuchern Köst-

lichkeiten zum Thema „Kastanien“ in verschiedenen Variationen.

An den zwei Tagen gab es folgende Gerichte:

- Gerstsuppe nach Bauernart
- Kastanien-Krautstrudel mit Almfonduta, Kürbis und geselchtem Schinken
- Rosa gebratener Tafelspitz mit Kartoffelgratin und Rübengemüse
- Kastanienscheiterhaufen mit Vanilleespuma und Preiselbeeren
- Kastanientiramisu

Als besonderes Highlight schenkte der Köcheverband Kastanienbier von der Brauerei Gassl in Klausen

aus, das sehr gut mit den angebotenen Speisen harmonierte. Für Nichtbierliebhaber wurde Rot- oder Weißwein und warmer Apfelsaft zum Trinken angeboten.

Am Samstag war der Andrang der Festbesucher gemäßigt, am Sonntag bei schönerem Wetter war er hingegen wesentlich größer. Die Lebensmittel wurden größtenteils von den Firmen gratis zur Verfügung gestellt. Der Erlös aus den angebotenen Kastanien-Spezialitäten geht an eine Familie, die kürzlich den jungen Familienvater verloren hat.

Alfred Putzer/sd

BEZIRK BOZEN

Bezirkstörggelen

Dieses Jahr hat sich eine kleine, aber gesellige Gruppe des Bezirks Bozen getroffen, um gemeinsam einen gemütlichen Törggeleabend zu verbringen.

Heuer zog uns das Verlangen nach herzhaften Gerichten in die Hochburg des Törggelen, ins Eisacktal zum Reatl-Hof.

Der Reatl-Hof liegt im Herzen Südtirols oberhalb von Kollmann (Gemeinde Barbian), und bietet eine wunderbare Aussicht auf die an der gegenüberliegenden Talseite aufragende Trostburg. Bereits im fernen Jahr 1386 wird der „weinhof ze dem Rötlein gelegen ob dem Cholman“ erwähnt. In den folgenden Jahren wird er Röttl, Retlhof und Rettlguet genannt. Heute ist er den Törggelefreunden als Reatl-Hof bestens bekannt und seit knapp 80 Jahren im Besitz der Familie Braun.

Maria Braun, Wirtin und gute Seele des Hauses, zaubert in der Küche die leckersten Südtiroler Spezialitäten, so ziemlich alles aus eigenem Anbau und natürlich hausgemacht. Dabei liegt das Geheimnis wohl in

der Einfachheit der bäuerlichen Küche, die sie selbst von ihrer Mutter gelernt hat. Das Lokal besteht aus zwei Bauernstuben, die Sohn Christof selbst getäfelt und eingerichtet hat, und einem Keller. Christof kümmert sich um den Hof, die Felder und Tiere. Seine Passion gilt dem Weinberg, dem er Jahr für Jahr edle Tropfen abgewinnt. Außerdem widmet er sich auch mit Freude dem Brotbacken und der Gästebetreuung.

Auch die Lachmuskeln kamen nicht zu kurz, dafür sorgte unser Kollege Georg Kröss, der mit seiner schauspielerischen Begabung und seinen Witzen für Unterhaltung sorgte. Es wurde geplaudert und gelacht bis spät in die Nacht, wahrhaftig ein gelungener Abend. Auf diesem Wege ein herzliches Vergelt's Gott der Familie Braun für die tolle Bewirtung. Der Dank gilt vor allem auch den Teilnehmern, die dafür gesorgt haben, dass es ein gelungener Abend wurde.

Vielen Dank und auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr, wenn es heißt: „Der Bezirk Bozen lädt zum Törggelen ein!“

Norbert Oberhöller/sd

Plattler
mit Kraut



Gesellige Gruppe des Bezirks Bozen mit Partner*innen



SCHLERN

MO | 20. JÄNNER 2020

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!

UHRZEIT
21.45 Uhr

ORT
Gasthof zum Schlern in
St. Konstantin, Völs am Schlern

ANMELDUNG UND INFORMATION
Stephan Mahlknecht,
Tel. 338 998 84 94 oder
Michael Gasser,
Tel. 333 247 0390

NB. Der Veranstalter lehnt jegliche Haftung ab. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

BOZEN

SA | 18. JÄNNER 2020

Benefiz-Preiswatten des Bezirks Bozen

UHRZEIT
14.00 Uhr

ORT
Vereinshaus Vilpian

ANMELDUNG
Tratter Markus,
Tel. 348 917 15 68

PUSTERTAL

DI | 28. JÄNNER 2020

Cook-Meeting

Der Bezirk Pustertal organisiert in Zusammenarbeit mit der Firma Interhotel/Lainox, einer der spezialisierten Unternehmen in der Herstellung und Entwicklung von Kombidämpfern für das Gastgewerbe, eine Produktpräsentation zum Thema „Die neueste Generation der Kombidämpfer/Multifunktions-schocker Just Duet Challenge“.

UHRZEIT
22.00 Uhr

ORT
Bruneck, Landeshotelfachschule
Bruneck - Hubergebäude

UNKOSTEN
für Mitglieder gratis
für Nichtmitglieder 15,00 Euro

BEZIRK VERANSTALTUNGEN & COOK MEETING

PUSTERTAL

DI | 25. FEBRUAR 2020

Cook-Meeting

Die Firma Gastrofresh präsentiert innovative Produkte zum Thema: „Lebensmittel aus Nah und Fern. Ein Fest der Sinne“. Eine Palette an Qualitätsprodukten von Gewürzen von Aromica. Alles rund um Obst und Gemüse bis hin zum Authentic Angus erwartet die Teilnehmer. Der Bezirk Pustertal freut sich auf eine rege Teilnahme.

UHRZEIT
22.00 Uhr

ORT
Bruneck, Landeshotelfachschule
Bruneck - Hubergebäude

UNKOSTEN
für Mitglieder gratis
für Nichtmitglieder 15,00 Euro

PUSTERTAL

DI | 21. APRIL 2020

Cook-Meeting

Besichtigungstour, „Lama gewaltig“, das neue Stöchas – food & drinks! Manuel Hofer stellt seinen Betrieb vor.

UHRZEIT
22.00 Uhr

ORT
Ahrntal, Steinhaus

UNKOSTEN
für Mitglieder gratis
für Nichtmitglieder 25,00 Euro





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

NB. Nichtmitglieder können sich vor Beginn oder nach der Veranstaltung beim Südtiroler Köcheverband einschreiben.

Niederbacher auf Erfolgskurs

Südtirols führendes Unternehmen im Bereich der Gastronomieeinrichtung und -ausstattung hat im Oktober das Partschinser Unternehmen Kälte Project KG übernommen.

Das vor 25 Jahren von Johann Schönweger & Co. gegründete Kleinunternehmen mit Hauptsitz in Partschins, ist seit jeher spezialisiert in der Planung, Ausführung, Wartung, Reparatur und im Service von Kälteanlagen, sowie in der Erstellung von Anlagenkonzepten und Komplettausführungen von Bar- und Geschäftseinrichtungen. **Rund 200 Kunden aus Handel, Gewerbe und Industrie, konnten in Vergangenheit zuverlässig betreut werden.** „Nach einem Vierteljahrhundert erfolgreicher Tätigkeit entschied ich mich, mein Unternehmen in zuverlässige Hände zu geben, um so den Fortbestand meiner Firmenphilosophie zu gewährleisten“, so der Unternehmer und entschied sich aus diesem Grunde, Paul Schöpfer, CEO der Niederbacher GmbH und Alexander Andergassen, Verantwortlicher der Abteilung „Cool“ bei Niederbacher, zu kontaktieren.

Die Strategie liegt auf der Hand. Durch den Ankauf der Kälte Project KG stärkt die Abteilung „Cool“, Südtirols Leader in der Kälte- und Klimatechnik für die Gastronomie und Hotellerie, kurzfristig ihre Kompetenz, wie auch mittel- und langfristig die Marktposition im Burggrafenamt. Alle Kälte Project-Kunden

wurden über den Unternehmenskauf informiert und persönlich kontaktiert. Ein nahtloser Übergang, vor allem im Service, konnte durch zehn bestens ausgebildeten Kältetechniker von Niederbacher sichergestellt werden. **Zudem profitiert der Kunde fortan von Niederbachers Komplettangebot „alles aus einer Hand“, einem zuverlässigen Service an 365 Tagen im Jahr und einer transparenten und zuverlässigen Übernahme der periodischen Kontrollen lt. F-Gas-Verordnung 517/2014.**

Erfolgreiche Unternehmensübergabe durch Johann Schönweger und Alexander Andergassen (v.l.n.r.).



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 | KAAAN

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

BIO RAUCHSALZ – SMOKED SALT AROMICA

Ein neues Produkt von Aromica. Das BIO Salz mit hochwertigen, wilden Wacholder/Kranebittbeeren besticht durch seinen rauchigen Geschmack und das milde Aroma. **Es ist besonders geeignet für Wild, Schlachtfleisch, Süß- und Salzwasserfische, Gemüse.** Besonders interessant ist es auch für die vegetarische und vegane Küche. Das Produkt ist frei von allen 14 von der EU vorgegebenen Allergenen.

www.aromica.de



Antiker französischer Senf MAILLE À L'ANCIENNE

Eine ganz besondere, antike Senfart aus Frankreich. Knusprige Senfkörner, ein Nachgeschmack von Haselnüssen und überwältigende würzige Noten. Traditionell und elegant ist der Maille Senf perfekt, um so vielen Rezepten eine zusätzliche Note zu verleihen. **Ideal zur Geschmacksverbesserung von würzigen Fleisch-, Geflügel und Salatgerichten.**

BIO MINI GRISSINI TOMATE

Ein reines Bio Produkt der Bäckerei Ultner Bröt. Es handelt sich hierbei um Mini Sticks, Mini Grissini, die aus Bio Dinkel Mehl in einer Kombination mit Tomaten hergestellt werden. **Dieses Grissini Angebot eignet sich ganz besonders für kleine Snacks, für den kleinen Hunger zwischendurch und für längere Wanderungen sowie für die Bergsteiger-Nahrung.**



AHRNTALER GRAUKÄSE PRESIDIO DI SLOW FOOD

Eine ganz besondere, historische Spezialität, die von Slow Food als sogenannter Presidio di Slow Food ausgezeichnet worden ist. Dieses Produkt wird nur im Ahrntal hergestellt. **Es handelt sich bei Graukäse um den fettärmsten Käse, den cholesterinärmsten Käse sowie um den Kalzium reichsten Käse.** Das Produkt war ursprünglich ein sogenanntes Arme-Leute-Essen und heute ist dieses Produkt eine ganz besondere Südtiroler Rarität, die weltweite Bekanntheit erlangt hat.

HAFERWURZELN

Die süßlich schmeckende, milchsafthaltige „Wurzel“, deren Geschmack an Austern erinnert, ist sehr nahrhaft. Die Pfahlwurzeln werden im Herbst des ersten Jahres geerntet, geschält und anschließend gedünstet, gebraten, geschmort oder frittiert. Die Haferwurzel, auch Purpur-Bocksbart, Habermark oder Austernpflanze genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Bocksbärte. Sie erreicht Wuchshöhen von 60 bis 120 cm. Es bildet sich eine bis zu 30 Zentimeter lange Pfahlwurzel. Die Haferwurzel wird vorwiegend als Wurzelgemüse verwendet, aber auch die **Blätter lassen sich als Salat oder Spinat zubereiten.**



Tagung „ChefsCommunity 2.0“ vom 16. November 2019

Social Media NACHLESE

Die Social-Media-Tagung, die kürzlich in Zusammenarbeit mit der Messe Bozen und IDM für Köchinnen und Köche organisiert worden ist, war ein voller Erfolg. Über 40 Jungköche*innen, Köchinnen und Köche sowie Gastronomen nutzten die Gelegenheit, die der SKV für alle Interessierten angeboten hatte.

Die Veranstaltung wurde von Maximilian Alber, Leiter der Abteilung Sales, Brand and Communication der Messe Bozen, professionell moderiert. Als Referenten konnten Florian Castlunger, Leiter der Abteilung Social Media bei IDM Südtirol sowie Micro-Influencerin und Haubenköchin **Tina Marcelli** gewonnen werden.

Die Kernfrage, die bei der Tagung im Raum stand, lautete: Müssen Köchinnen und Köche auch das Spiel mit Social Media virtuos beherrschen, um Karriere machen zu können und das Lokal zum Laufen zu bringen? Key-Note-Speaker **Florian Castlunger** zeigte auf, was heute bei Genussliebhabern auf großes Interesse stößt.

Voraussetzung zum Erfolg ist, dass man gut kochen kann. Dann werden auf Facebook oder auf einem Instagram-Account Themen besonders interessant wie Tipps direkt aus der Küche, regelmäßige Blicke hinter die Kulissen, transparente Kommunikation der Zutatenherkunft, ehrliche Verbindungen, Foodies und Authentizität, Nachhaltigkeit oder Gesundheit. Nach einer abschließenden Publikumsdiskussion wurde die 90-minütige Tagung abgeschlossen.

Reinhard Steger



Maximilian Alber,
Tina Marcelli,
Florian Castlunger
und **Thomas Mur,**
Direktor Messe
Bozen



Bestsellerautor Zwei-Sternekoch
Gerhard Wieser, Sommelier
Ivana Capreo, Winzer **Franz Haas,**
Moderatorin **Christa Rigozzi,**
Chef Patissier **Thomas Kostner,**
Sous Chef **Marco Verginer**
und Chef de Partie
Fabian Kammerer (v.l.)

Das Flussschiff als Sternerestaurant

7. Excellence Gourmetfestival 2019

Zum siebten Mal sorgten Spitzenköche der ersten Garde beim Excellence Gourmetfestival für ein Fest des guten Geschmacks. Die Zahl der Michelin-Sterne und Gault&Millau-Punkte und das außergewöhnliche Setting auf dem Excellence-Luxusliner auf dem Rhein sind weltweit einmalig. 2019 fanden sich neben Schweizer Top-Köchen prominente Chefs aus den Nachbarländern und Übersee auf dem hochkarätigen Fine-Dining-Event ein.

Insgesamt 39 Spitzenköche machten die Excellence zum Sternerestaurant – in einzigartigem Ambiente auf dem Rhein, auf einer Flussreise zwischen Basel und Straßburg. Zum hochkarätigen Anlass summierten sich weltrekordverdächtige 48 Michelin-Sterne und 560 Gault & Millau-Punkte.

Das kulinarische Vielfalt-Festival

Neben den Schweizer Spitzenköchen kamen aus Deutschland und Italien mit Jan Hartwig, Dirk Hoberg,

Tim Raue und Gerhard Wieser allein neun Michelin-Sterne und 73,5 Gault&Millau-Punkte mit zum Festival. Der Südtiroler Zwei-Michelin-Sternekoch und Bestsellerautor Gerhard Wieser zählt zu den besten Köchen Italiens. Seine Kochkunst setzt er meisterlich ein, um Südtiroler Bodenständigkeit mit mediterraner Finesse zu verbinden. Aus New York begrüßt Festivalchef Stephan Frei das „kulinarische Wunderkind“ Flynn McGarry. Auf die New American Cuisine des 20-Jährigen, der erstmals in Europa vor größerem Publikum kochte, war man besonders gespannt. Zum Diner wurden folgende Weine von der Winery Hans Haas aus Montan serviert: „Lepus“ Pinot Bianco 2018, Gewürztraminer DOC 2018, Sauvignon DOC 2018, Weißwein Cuvée „Manna“ IGT 2018, Pinot Nero Selection „Schweizer“ 2016 und Moscato Rosa DOC 2018. Zum Abschluss gab es noch einen Grappa Moscato Rosa 2014.

Reiner Münnich, SKV-Geschäftsführer/sd



Chef de Partie
Fabian Kammerer,
Zwei-Sternekoch
Gerhard Wieser,
Chef Patissier
Thomas Kostner und
Sous Chef
Marco Verginer
(v.l.)

Le Dîner

Jakobsmuschel
Spinat, Safran-Reisschaum

Kürbissuppe
Entenstopfleber-Haselnusscrème, Cassis

Saibling
Buttermilch, Rote Beete, Schnittlauch-Öl

Rote Garnele
Aioli-Ravioli, Gemüsefond

Wolfsbarsch
Aubergine, Tomaten, Basilikum

Bio Eigelb
Nudelteigblätter, Carbonara-Schaum, weißer Trüffel aus Alba

Rinderfilet
Sellerieknolle im Heu gegart, Schalotten-Sauce

Schokoladen-Trüffel
Praliné-Crème, Himbeeren, Karamelleis

Feingebäck und Kaffee

14. KÄSEFESTIVAL VOM 13. BIS 15. MÄRZ 2020

LABORATORI DEL GUSTO

Im Rahmen des Käsefestivals von Sand in Taufers vom 13. bis 15. März 2020 werden hochinteressante "Laboratori del Gusto" angeboten, die jeweils 45 Minuten dauern.

ANMELDUNG UND INFO

karinhuber@dnet.it
Tel. 335 703 65 33

UNKOSTENBEITRAG

10,00 Euro
für Mitglieder von
Slow Food & des SKV

15,00 Euro
Normalpreis

FREITAG | 13.03.2020

15.00 UHR | **DOMINIK FLAMMER**

Die Geschichte des Schweizer Käses

Dominik Flammer, Autor des Standardwerkes „Schweizer Käse“, erzählt vom Austausch über die Grenzen hinweg und präsentiert seltene und fast unbekannt Schweizer Käse aus den unterschiedlichsten Kantonen.

17.00 UHR | **URSULA HEINZELMANN**

Mein Nord ist dein Süd

Mal was ganz anderes: Trockene Lemberger von Rainer Schnaitmann, Jochen Beurer und Moritz Haidle, Käse von Höfen aus Schleswig-Holstein, wo sich seit den Pioniertagen von Hof Backensholz Anfang der 1990er-Jahre sehr viel tut.

SAMSTAG | 14.03.2020

10.30 UHR | **URSULA HEINZELMANN**

Biodyn-Käse und Pinot aus Rheinhessen – Mit allen Sinnen

Spätburgunder aus Rheinhessen bietet eine enorme organoleptische Bandbreite. Um alle Sinne – und den Verstand – geht es auch bei den Käsen die ausnahmslos von biodynamischen Höfen wie dem Dottenfelder Hof, der Lehmühle und dem Hof Marienhöhe stammen.

13.00 UHR | **DOMINIK FLAMMER**

Schafskäse aus den Alpen

Vom Camembrebis (einer Art Camembert aus Schafsmilch), über den extraharten „Schäfler“ bis zum „Blauen Schaf“ ist die Vielfalt an Käsen, aus der fetthaltigen und würzigen Milch der Alpschafe nicht nur groß, sondern zeugt auch vom großen Können einiger außergewöhnlicher Schweizer Käsekünstler.

15.00 UHR | **ARMANDO GAMBERA**

Castelmagno und Barolo

Der kaum noch zu findende Alp-Castelmagno kommt von der Alpe di Valliera, wo er bis zur Reife gelagert und verfeinert wird. Wir probieren diesen einzigartigen Käse in verschiedenen Reifegraden und verkosten dazu den berühmten Barolo aus La Morra.

17.00 UHR | **MARCELLA DE VITA**

Reise ins „Vulkanische“ Herz Frankreichs: die großen der Auvergne

Ein Viertel aller französischen Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung wird in der Auvergne hergestellt. Darunter sind Käse wie der Cantal, der St. Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert und der Salers.

SONNTAG | 15.03.2020

11.00 UHR | **VALENTINA BERGAMIN**

Giro d'Italia in fünf Etappen

Die soeben zur besten Käse-Verkosterin der ONAF, der nationalen Organisation für Käse-Sommeliers in Italien, gekürte Valentina Bergamin aus Mailand hat für uns Leckerbissen aus verschiedenen Regionen Italiens zusammengetragen. Lasst euch mitnehmen auf einen Giro d'Italia des Genusses.

13.00 UHR | **ARMANDO GAMBERA**

Piemont von 1.000 bis 2.800 m.ü.M.

In dieser Verkostung „wandern“ wir über verschiedene einzigartige Piemonteser Almen. Wir beginnen beim „Alp Nostrale“ auf 1.000 m.ü.M., ziehen weiter zum „Castelmagno“ von der Alp Valanghe auf 2.100 m.ü.M., zur Sola, und schließlich zum berühmten „Bettelmatt“ (2.800 m.ü.M.).

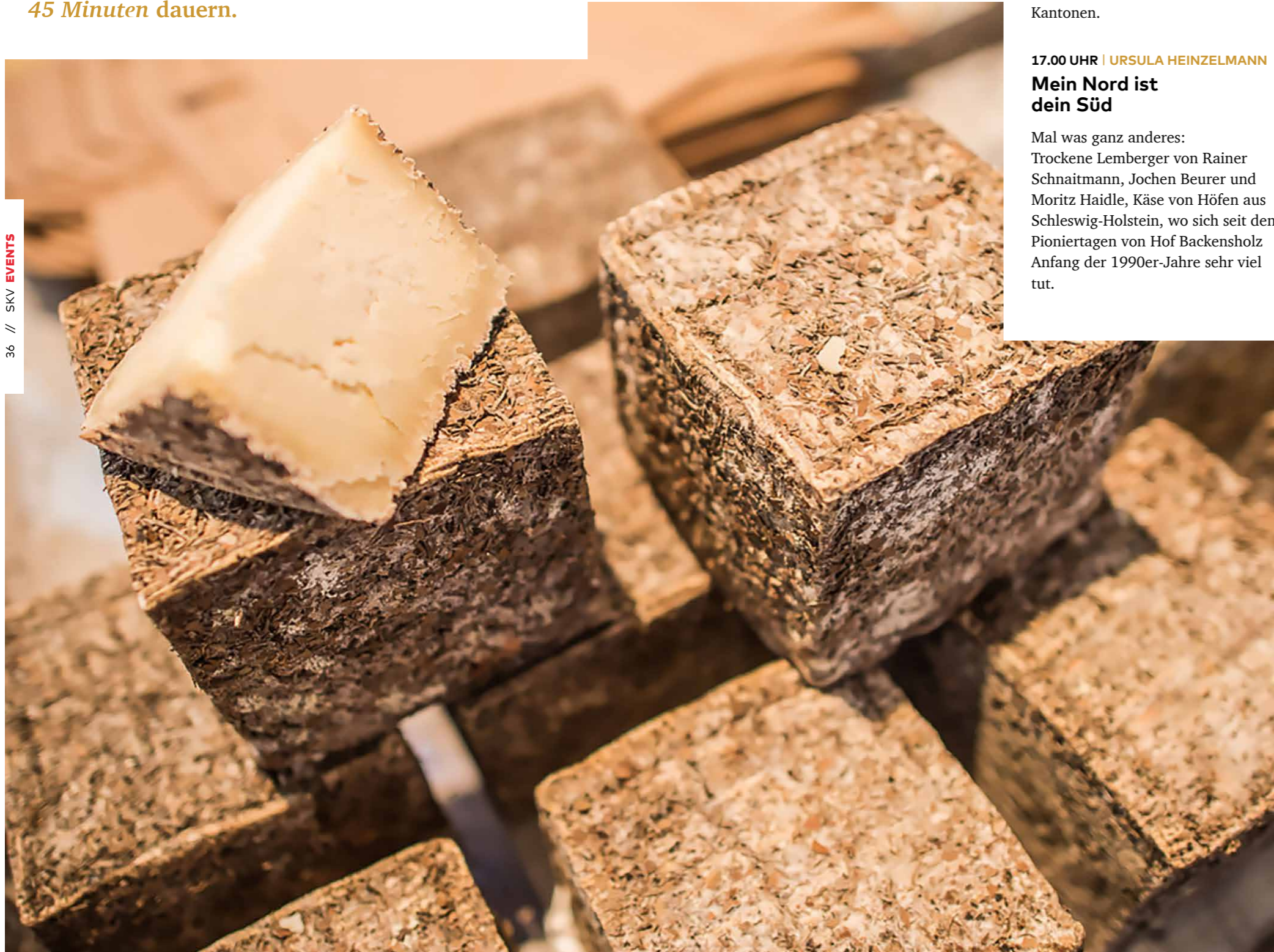
15.00 UHR | **ANDREA BOVO**

Frauenhände – geniale Ziegenkäse

Die schneeweiße Ziegenmilch hat viele Facetten. Die Ziege gibt eine außergewöhnliche Milch, aus der einzigartige Frauen fantastische Käse machen.

sd

DAS PROGRAMM





SKV-Präsident KM **Reinhard Steger**,
Tina Marcelli, Drei-Sterne-Michelin
 Koch **Jan Hartwig**, Vizepräsident
 KM **Karl Volgger** (vordere Reihe v.l.)
 und das Küchenteam
 vom Hotel Feuerstein



GENERALVERSAMMLUNG DES SKV

Rückmeldungen zur Generalversammlung

Lieber Präsident Steger,
 lieber Vizepräsident Volgger,

Ein großes Kompliment nochmals zu Ablauf und Programm der Generalversammlung. Besonders das Interview mit Jan Hartwig hat den Puls der Zeit getroffen. Er leitet eine neue Ära der Sozialkompetenz in der Sterneküche ein. Auch die Aussagen der Delegierten, besonders dass wir die Köche nach der Lehrzeit verlieren, müssen uns zu denken geben. Hier ist mir eine Aussage von Präsident Reinhard Steger eingefallen, wonach wir die Hotelpatisserie in Südtirol differenziert bespielen sollten. Das wäre vielleicht ein Ansatz, mehr Menschen, besonders Frauen, zu halten. Beim Mittagessen hat einer der internationalen Delegierten gesagt, dass es bei ihnen überhaupt nicht denkbar wäre, dass der Ministerpräsident bei der Versammlung dabei ist. Hier sind die Philosophie und der Einsatz von Präsident Steger hervorzuheben, nicht locker zu lassen. Mittlerweile sind unsere Politiker, Messevertreter und Sponsoren sehr gerne bei der Generalversammlung dabei. Und die Veranstaltung am Nachmittag, Chefs Community 2.0, war „mega“. Zeitlich perfekt und voller spannender Inputs.

Hubert Hofer/sd

Lieber Präsident Steger,
 lieber Vizepräsident Volgger,

nach dem gestrigen turbulenten Tag mit einer der für mich besten Generalversammlungen möchte ich einfach nochmal Danke sagen. Ich werde auch weiterhin gerne im Rahmen meiner Möglichkeiten, und sofern von Euch gewünscht, den Verband tatkräftig unterstützen. Ihr macht einen super Job, der von vielen anderen Kochverbänden mit Hochachtung betrachtet wird. So ein Gespinnst wie ihr, das sich blind versteht, und unermüdlich mit großer Aufopferung, Idealen und Leidenschaft den Verband führt, macht einen als Mitglied sehr stolz!!!

Danke!!!!!!!
 Mit besonderer Wertschätzung
Andreas/sd

Sehr geehrter Präsident,
 sehr geehrtes Präsidium,
 sehr geehrter Geschäftsführer
 Herr Münnich,

ich möchte hiermit für die äußerst gelungene und hochinteressante 48. Generalversammlung noch einmal meine ganze Anerkennung und Wertschätzung zum Ausdruck bringen. Es war wieder ein Highlight, welches Ansporn und Freude gleichermaßen vermitteln konnte. Ihnen gebührt ein großer Dank, verbunden mit den besten Wünschen, den Südtiroler Köcheverband auch weiterhin so erfolgreich wie bisher in die Zukunft zu führen.

Mit kulinarischen Grüßen
Edith Mairl Huber/sd

Guten Tag Herr Steger,

ich möchte Ihnen und dem gesamten Südtiroler Köcheverband für die tolle Auszeichnung danken und für alles, was sie für uns jungen Köche leisten! Ohne den Südtiroler Köcheverband hätte ich jetzt nicht so einen guten Start und es ist mir eine sehr große Ehre, Teil dieses Verbandes zu sein!

Mit großer Wertschätzung
 und besten Grüßen
Antonia Stampfl/sd

Das Unmögliche möglich gemacht

Jan Hartwig Drei-Sterne-Michelin.
 München – Bozen – München

16. November 2019. Es hat gestürmt, geschneit, geregnet, die Straßen waren blockiert, die Autobahn zeitweise gesperrt, der Zugverkehr eingebrochen. Und trotz allem wurde das Unmögliche möglich gemacht. Der Hotel-Shuttlebus vom Family Resort Feuerstein mit Tina Marcelli ist um 6 Uhr morgens vor den Bayerischen Hof in München vorgefahren und unser Stargast Drei-Sterne-Michelin-Koch, Jan Hartwig, ist eingestiegen.

Ein besonderer Dank für diese Unterstützung gebührt Unternehmer Peter Mader vom Nature Family Resort Feuerstein sowie Küchenchefin und Haubenköchin Tina Marcelli. Als Jan Hartwigs Schülerin hat sie mit Unterstützung von Peter Mader das scheinbar Unmögliche möglich gemacht.

SKV-Redaktion/sd

Die weiteren Stationen:

- 10.20 Uhr**
Ankunft Messe Bozen
- 10.30 Uhr**
Stargast auf der
48. Generalversammlung des SKV
- 12.30 Uhr**
Talk mit den Gästen der Generalversammlung
- 13.30 Uhr**
Abfahrt von der Messe Bozen
- 17.45 Uhr**
Jan Hartwig steigt am roten Teppich
des Luxushotels Bayerischer Hof
aus dem Luxusshuttle
des Family Resorts Feuerstein.

STELLENANGEBOTE

Für unser **Restaurant Thaler** im Zentrum von Bozen suchen wir

Küchenchef
 ab August 2020

II. Koch
 ab März 2020

Wir bieten: Sonntag und Feiertage frei und Unterkunft in Bozen
 Bei Interesse bitte Curriculum an **Is@thaler.bz.it** oder Kontaktaufnahme **335 617 99 88**

Kontaktperson:
 Flora Oberhauser



MERANER
MINERALWASSER
San Vigilio



Bergfrisch. Quellrein. Mein Meraner.

Meraner Mineralwasser, Wohlbefinden aus den Tiefen der Vigiljocher Quellen, mit hoher mineralischer Qualität. Im neuen frischen Look, inspiriert von der Südtiroler Bergwelt. In unserer innovativen Abfüllanlage nachhaltig und naturrein abgefüllt, damit unser Mineralwasser so wertvoll bleibt wie an der Quelle.