

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



STERNEKUCH
MATHIAS BACHMANN
So habe ich meinem ersten
Stern erreicht
S. 15



Shape

LUST ZU GESTALTEN

NR. 02 / 2020 // 36. JAHRGANG

Fisch aus der Region

Immer ein guter Fang.



Reines Wasser aus den Quellen der Hochgebirge, strengste Qualitätskriterien, natürliche Fütterung ohne chemische Zusätze und respektvoller Umgang mit den Tieren und der Natur; das sind die besten Voraussetzungen für hochwertigen Fisch aus der Region.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

SKV-Mitglieder haben dank der SKV-Konvention mit Falkensteiner 2019 einen vergünstigten mehrtägigen Urlaubsaufenthalt gebucht.

Näheres zur SKV-Konvention mit Falkensteiner finden Mitglieder unter www.skv.org/mitglieder/mitglieder-formembers/konventionspartner/.

Interessierte können über die SKV-Website schnell und einfach Mitglied werden.



Die Digitalisierung wird den Personalmangel nicht abschaffen

Seite 05



Sterne Koch Mathias Bachmann
So habe ich meinem ersten Stern erreicht

Seite 14



Katharina Schwingshackl
Beste Sommelière in Deutschland 2020

Seite 06



www.skv.org

DER ONLINE TIP

MENÜ

Die SKV Fachzeitschrift fürs Netz

Suchen, nachlesen, verteilen

Die Fachzeitschrift für Südtiroler Köche online. Alle neuen Ausgaben auf einen Blick.

Thema
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 Sterne Koch Herbert Hintner geführt



Nachlesen oder Artikel suchen.

Einfach auch Artikel in FACEBOOK teilen.

EINFACH DURCHKLICKEN:
fachzeitschrift.skv.org



Zitat zum Thema Shape - Die Lust zum Gestalten

Alle Stile, Trends und Moden werden sich immer wieder darauf reduzieren:

Was geben die Jahreszeiten her, was kann ich mir leisten und was kann der Koch oder die Köchin!

Drei-Sterne Koch **Eckart Witzigmann**
Koch und Patissier Restaurant „Tantris“ Restaurant „Aubergine“ München

TITELTHEMA

- 15 Sterne Koch Mathias Bachmann
So habe ich meinem ersten Stern erreicht
- 20 „Von Tofu-Schnitzel halte ich nichts“

AKTUELL

- 06 Beste Sommelière in Deutschland 2020
- 07 Shape – Die Lust zum Gestalten
- 09 Internationaler Besuch in Reischach
- 10 Der Generationswechsel im Bezirk Pustertal ist eingeläutet

YOUNG CHEFS

- 24 Mein Lehrling
- 25 The Mountain Chef unplugged 2020

PFLANZENLUST

- 27 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

BEZIRKE

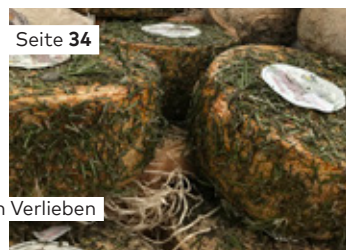
- 29 Neujahrssessen 2020

SZENE

- 32 Stargast im Forster Weihnachtswald

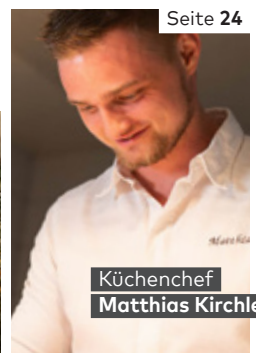
EVENTS

- 34 Käse zum Verlieben



Seite 34

Käse zum Verlieben



Seite 24

Küchenchef Matthias Kirchler



Shape

Die Lust zum Gestalten

Geschätzte Mitglieder des SKV,
liebe Leserinnen und Leser,

die Lust zum Gestalten ist die Grundvoraussetzung, dass wir in der Gastronomie und im Kochberuf weiterhin als starke Akteure in Südtirol wahrgenommen werden. Dahingehend war es entscheidend, neue Menschen und somit neue Akteure in die Führungsmannschaft des Südtiroler Köcheverbandes einzubringen und den Verband dadurch auf die Zukunft auszurichten.

Hierbei ist es gelungen in einem idealen Zusammenspiel von Neuem und Bewährtem, ein starkes Team aufzubauen. Insgesamt geht unser Berufsverband gestärkt aus den Neuwahlen und der Wahl des Präsidiums hervor. In den Bezirken, im Landesausschuss und auch im Präsidium wurden neue Persönlichkeiten für die jeweiligen Gremien gewonnen. Auf Kontinuität können wir in der Geschäftsleitung sowie in der Verwaltung setzen. Dahingehend sind nun alle Voraussetzungen geschaffen, um gegenwärtige und zukünftige Herausforderungen mit der notwendigen Passion, Freude und der Lust zum Gestalten anzunehmen.

Mit der neuen SKV-Fachzeitschrift „Südtiroler Köche“ haben wir diesen Weg bereits bestritten. Wir wollen hier modern und zukunftsorientiert agieren. Und wir wollen mit großer Lust zum Gestalten, den Lesern und Mitgliedern in dieser Zeit der großen Veränderungen Antworten auf viele Fragen liefern. Die Klimadiskussion wird auch unser tägliches Tun und Handeln als Koch bzw. Köchin gegenwärtig und zukünftig in Bezug auf Nachhaltigkeit stark beeinflussen. Denn hier geht es nicht nur um einen Trend, sondern um eine neue Realität. Und gerade deshalb setzen wir mit unserem Leitthema 2020 „**Einfach.Gut. Kochen. Nachhaltig. Fair & Kreativ.**“ die notwendigen Akzente und Visionen.

In Vertretung für das Präsidium und den Landesvorstand

KM Michael Gasser
Landesausschussmitglied und
Bezirksobmann Völs/Schlern

Herausgeber:

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

**Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter
Redaktion und ständige Mitarbeiter*in:

Barbara Obertegger,
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



Marco Nussbaum
beim Gastro
Vision Kitchen
Club

Die Digitalisierung wird den *Personalmangel nicht abschaffen*

Es braucht innovative Lösungen nicht nur im Bereich der Digitalisierung, sondern ebenso hinsichtlich der Mitarbeiterbeschaffung und -bindung. Diese These untermauerte Marco Nussbaum beim Gastro Vision Kitchen Club.

Die Digitalisierung in Hotellerie, Gastronomie und Catering ist in aller Munde – und war darum am Montagabend auch Thema des zwölften Gastro Vision Kitchen Clubs in der Nöcker Behnk Küchenpraxis in Hamburg. Gastredner Marco Nussbaum, Founder und CEO der Economy-Design-Kette Prizeotel, berichtete über seine First-Mover-Mentalität in Sachen Digitalisierung. Und wies gleichzeitig mit Nachdruck darauf hin, dass trotz der neuen Möglichkeiten auch der zunehmende Mitarbeitermangel nicht aus dem Blickfeld verschwinden dürfe. Insgesamt sei mentale Flexibilität für Führungskräfte das „Ticket in die Zukunft“ – es brauche innovative Lösungen nicht nur im Bereich der Digitalisierung, sondern ebenso hinsichtlich der Mitarbeiterbeschaffung und -bindung.

„Digitale Lösungen sind ein riesiges Thema für die Branche – aber sie werden den Mitarbeitermangel nicht abschaffen. Wir brauchen Nachwuchs, und wir brauchen Menschen, die ihrer Profession mit Leidenschaft nachgehen. Also digitale Lösungen auf der einen Seite, aber auf der anderen Seite bleiben Gastronomie und Hotellerie nach wie vor People's Business. Darum müssen wir vor allem auch etwas tun, um die Branche attraktiv für die Mitarbeiter zu gestalten“, sagt Marco Nussbaum.

Quelle: www.tophotel.de

Das SKV Jahresmotto 2020

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

TERMINE

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**
Internationales Congresscenter-Intergastra

25.02.2020

Bruneck, Landeshotelfachschule Bruneck,
die Firma **Gastrofresh präsentiert
innovative Produkte**

13.-15. 03.2020

Sand in Taufers
Käsefestival 2020

17.03.2020

Zürich, **Hotel Sales & Pricing Day,**
Digitale Trends in der Hotellerie
www.hotel-sales-pricing-day.ch

18.03.2020

Stuttgart, **Kochwettbewerb,**
Koch des Jahres
www.kochdesjahres.de

28.-31.03.2020

Stegen/Bruneck,
Messe Tipworld
www.fierabolzano.it/de/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

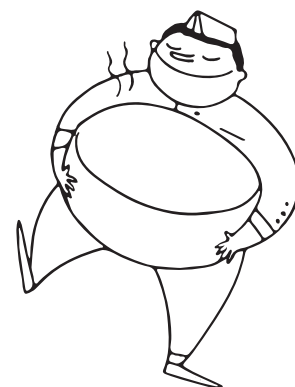
**Weiterbildung zum/zur Diplomierten
Diätkoch/-köchin II. Stufe**

Anmeldung

Hotelfachschule Kaiserhof in Meran

Anmeldeschluss

11.09.2020





Katharina und
Erich Schwingshackl

KATHARINA SCHWINGSHACKL

Beste Sommelière in Deutschland 2020

2012 wurde sie bereits zur Sommelière des Jahres gewählt, seitdem ist sie jedes Jahr unter den 50 besten Sommeliers in Deutschland.

Nun wurde sie nochmals zu höchsten Ehren gekrönt. Sie wurde ein weiteres Mal beste Sommelière

in Deutschland „Sommelière des Jahres 2020“ im Großen Gourmet- und Restaurant-Guide. Der Gourmetführer

gehört zu den wichtigsten deutschen Führern und führt die Gäste durch die gehobene Gastronomie.

Ein perfekter Start für das vor einem Jahr eröffnete neue Restaurant des Südtirolers Erich Schwingshackl „Schwingshackl ESSKULTUR“, das vom Tegernsee nach Bad Tölz umzog und in dem Katharina Schwingshackl Tag für Tag Ihre Gäste betreut.

„Natürlich stehen die grandiosen Gerichte meines Mannes Erich Schwingshackl bei uns im Mittelpunkt, zu denen ich die passenden Weine kredenzen darf. Unsere Weinkarte ist international mit dem Schwerpunkt Deutschland, Frankreich, Italien und natürlich meiner ganz persönlichen Vorliebe zu Südtiroler Weinen gestaltet. Sie verfügt über bekannte Klassiker, aber auch viele unbekanntere Überraschungen für die Gäste“. Für unser Team und für uns persönlich ist die Auszeichnung eine riesige Motivation“ sagt die 37-Jährige.

Erich und Katharina Schwingshackl freuen sich auf viele Gäste, die nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch Weinfreuden auf höchstem Niveau erleben möchten.

PARTNERSCHAFT

Guide Michelin & TripAdvisor

Die Unternehmen Guide Michelin und TripAdvisor haben eine internationale strategische Partnerschaft angekündigt.

Michelin und TripAdvisor haben eine Content- und Licensing-Partnerschaft geschlossen, um die gastronomische Kompetenz des Guide Michelin mit der TripAdvisor-Community zu vereinen. Alle 14.000 Restaurants weltweit, die von den Guide Michelin-Inspektoren ausgewählt wurden, werden klar erkenntlich mit ihren Ster-

nen, Bib-Gourmand-Rating sowie dem Michelin-Teller auf den TripAdvisor-Webseiten und in den Apps gekennzeichnet. Potentielle Gäste erhalten so einen leichteren Zugang zur Auswahl von Michelin.

Die Partnerschaft soll die Sichtbarkeit der Küchen-Chefs und Restaurants, die

im Guide Michelin aufgeführt sind, signifikant erhöhen und aufgrund der Verlinkung mit der weltweit führenden Online-Buchungsplattform auch die Reservierungen steigern.

Quelle: www.tophotel.de

DAS NEUE FÜHRUNGSTEAM

Shape – Die Lust zum Gestalten

Der Südtiroler Köcheverband SKV hat ein neues Präsidium gewählt. Der bisherige Präsident Reinhard Steger bleibt auch in den kommenden vier Jahren an der Spitze des Verbandes.

Ein erster Schritt in Richtung Zukunft war die Tagung „Chefs Community 2.0“, ein weiterer die Umgestaltung der SKV-Fachzeitschrift „Südtiroler Köche“ und in Folge die Neuausrichtung des Führungsteams mit Präsidium und Landesvorstand. Neben der Print-Ausgabe stärkt der SKV auch seinen Online-Auftritt. Die neue Zeitschrift ist deshalb auch digital verfügbar, ausgewählte Inhalte werden zudem über die sozialen Netzwerke veröffentlicht.

Beim Jahresmotto 2020 besinnt sich der SKV hingegen auf seine Kernkompetenz. Deshalb lautet der Leitsatz für das neue Jahr 2020:

Einfach.Gut.Kochen.

Nachhaltig. Fair & Kreativ.

Die neuen Gremien des SKV

Präsident

- KM Reinhard Steger

Präsidium

- KM Reinhard Steger, Präsident
- KM Karl Volgger, Vizepräsident
- KM Margareth Lanz, Vizepräsidentin
- KM Patrick Jageregger, Präsidiumsmitglied und Bildungsexperte
- Gottfried Maschler, Präsidiumsmitglied, Netzwerk Bezirke und Gemeinschaftsverpflegung

Geschäftsleitung

- Reiner Münnich

Landesvorstandsmitglieder

- Markus Tratter, Bezirksobmann Bozen, Ritten, Gröden
- Alfred Putzer, Bezirksobmann Eisacktal
- Armin Gruber, Bezirksobmann Meran/Burggrafenamt
- KM Martin Tschafeller, Bezirksobmann Pustertal/Alta Badia
- Martin Ebner, Bezirksobmann Südtirols Süden
- Gotthard Paulmichl, Bezirksobmann Vinschgau
- KM Michael Gasser, Bezirksobmann Völs/Schlern
- Peter Stuefer, Bezirksobmann Wipptal
- Philipp Hafner, Wettbewerbe und Teamchef
- KM Otto Theiner, Landeskassier



Vizepräsidentin
KM Margareth Lanz



KM Patrick
Jageregger



Markus
Tratter



Armin
Gruber



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Genusszeit daheim

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER



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

www.suedtirolerspezialitaeten.com



Internationaler Besuch in Reischach

Über einen ganz besonderen Besuch durfte sich kürzlich das Vier-Sterne Superior Hotel Majestic in Reischach freuen. Deutschlands bester italienischer Koch, Mario Gamba, nutzte die Gelegenheit seines Aufenthalts in Südtirol, um den Küchenchef des Hauses, KM Karl Volgger, in seiner Funktion als Vizepräsident des Südtiroler Köcheverbandes zu treffen.

Gambas Restaurant Acquarello in München gilt als Geheimtipp für Feinschmecker. Seine Kochphilosophie lässt sich unter anderem im Buch „Cucina del Sole“ nachlesen. Gamba fasst seine Idee so zusammen: „Um Genuss empfinden zu können, müssen wir unser Herz öffnen. Und

dies macht uns auch die Menschen, die zu wahren Genuss fähig sind, so sympathisch: Sie lassen es zu, dass Reize ihr Innerstes berühren, sie lassen Empfindungen an sich heran.“ Karl Volgger und Mario Gamba vereinbarten, den Kontakt aufrechtzuerhalten und gemeinsame Projekte

für den Kochberuf voranzutreiben. Wichtig sind ihnen Initiativen im Bereich der Aus- und Weiterbildung. Das internationale Renommee der Südtiroler Küche ist auch Gamba nicht entgangen.

SKV-Redaktion



KM Karl Volgger
mit Mario Gamba (r.)



JULIUS MEINL & SKV

Partnerschaft weiter ausgebaut

Der Südtiroler Köcheverband hat die wertvolle Partnerschaft mit Julius Meinl kürzlich um zwei weitere Jahre bis 2022 verlängert.

Andreas Hosp
von Julius Meinl
mit SKV-Präsident
KM Reinhard
Steger (r.)

Präsident KM Reinhard Steger, das Präsidium und Geschäftsführer Reiner Münnich zeigten sich sehr erfreut, dass diese auch emotional so wertvolle Zusammenarbeit langfristig bestätigt werden konnte. Es zeigt sich immer wieder - allein auf Messen, welche hohe Anziehungskraft Julius Meinl auf die Menschen und die Gastronomie in Südtirol ausübt und wie diese die Kaffeespezialitäten von Julius Meinl schätzen und lieben. Andreas Hosp, der offizielle Vertreter des Unternehmens, überbrachte die persönlichen Grußworte der Inhaber Meinl Sen. und Jun. aus Wien. Sie zeigten sich hoch erfreut, dass die Partnerschaft mit dem Südtiroler Köcheverband weiter ausgebaut werden konnte und dass Julius Meinl Kaffee damit weiterhin eine enorm starke Performance als Kaffeespezialität, als Marke aber auch als geschmackgebendes Produkt in der Kulinarik bei Südtirols Köchen und in der Südtiroler Gastronomie abliefern. Präsident Reinhard

Steger hob ausdrücklich hervor, dass der Südtiroler Köcheverband sehr glücklich darüber ist, dass die Vernetzung mit der Wirtschaft, in diesem Moment mit einem internationalen Unternehmen wie Julius Meinl, sehr wertvoll für die Weiterentwicklung des Kochberufes ist und dass diese Unterstützung vom Südtiroler Köcheverband sehr geschätzt wird. „Der Verband freut sich auf weitere sehr schöne und emotionale Projekte“, betonte Steger.

SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich



Der Generationswechsel im Bezirk Pustertal ist eingeläutet

Der Bezirk Pustertal des Südtiroler Köcheverbandes war schon immer einer der aktivsten im Land. Die beiden höchsten Positionen im SKV sind mit Pustertaler Köchen besetzt. Küchenmeister Reinhard Steger ist Landespräsident und KM Karl Volgger sein Stellvertreter. Letzterer hat das Amt als Bezirkschef bei den letzten Wahlen an KM Martin Tschafeller abgegeben. Ihm zur Seite stehen KM Egon Oberleiter und KM Bernhard Aichner als Vize-Bezirksobmänner. Die drei haben große Ziele.

Das Treffen mit Martin Tschafeller, Egon Oberleiter und Bernhard Aichner gestaltete sich ganz unkompliziert. Die Kulisse war natürlich eine funktionell gut ausgestattete Großküche. Man sah dem Trio direkt an, dass sie sich dort – hinter einem

Berg an Töpfen und Küchengeräten – einfach wohl fühlten. Ganz wie zu Hause! Das ist schon einmal die wichtigste Voraussetzung um einen derartigen Job zu machen. Freude am Beruf braucht es letztlich auch, um Verantwortung zu übernehmen,

für einen dermaßen wichtigen Berufsverband wie es der Südtiroler Köcheverband ist. Das Führungstrio hat sich zum Ziel gesetzt, bestehende Aktivitäten weiter auszubauen, neue Mitglieder zu begeistern und allen kochen-

Das SKV-Führungstrio im Bezirk Pustertal:
Bezirksobmann **Martin Tschafeler** (Bildmitte)
und die beiden Bezirksobmann-Stellvertreter
Bernhard Aichner (links) und
Egon Oberleiter (rechts).



den Menschen eine Plattform zu bieten. Gerade die Errichtung der Landeshotelfachschule in Bruneck hat neue Akzente gebracht und den Kochberuf zu einem der am meisten gewählten Berufssparten gemacht. Die Köche wollen weiterhin von sich reden machen und ihren Berufsstand im Fokus der Öffentlichkeit halten. „Wir werden weiterhin für Gesprächsstoff sorgen“, so Tschafeler schmunzelnd. Zudem will der Bezirksausschuss einen Art Freundes- bzw. Beraterkreis gründen, der die Arbeit der Köche von außen verfolgt, beleuchtet und auch kritisch zu hinterfragen versteht. So sollen neue Ideen aufgeworfen und der Weg in die Zukunft bereitet werden. Und wer weiß: Vielleicht hat der SKV im Pustertal bald sogar eine eigene Büro-Niederlassung? Der SKV hat genauer nachgefragt.

Was sind die Ideen und Schwerpunkte für die Zukunft?

Martin Tschafeler: Wir wollen eine Plattform für alle kochenden Menschen sein und auch den Verband gezielt stärken. Durch eine fundierte Verbandsarbeit sollen auch die Interessen der Köchinnen und Köche vertreten werden. Wir wollen den Stellenwert des Essens steigern und die Esskultur des Landes auf einem hohen Niveau halten.

Egon Oberleiter: Wir möchten weiterhin Veranstaltungen auf höchster Ebene anbieten, unter anderem auch um technische Innovationen voranzubringen. So möchten wir das Berufsbild des Köcheberufes in positiver Weise nach außen tragen.

Bernhard Aichner: Wir wollen die Wichtigkeit des guten Essens in ei-

ner wichtigen Tourismusregion, wie es Südtirol nun einmal ist, unterstreichen. Denn der Koch von heute steht nicht mehr allein in der Küche. Er ist Koch, aber auch Gastgeber zugleich. Denn er macht das Essen zum Erlebnis, bietet Gesprächsstoff und die Möglichkeit zum Austausch. Wenn die Küche stimmt, dann ist auch der Gast zufrieden.

Der Weg in die Zukunft ist vorgegeben. Was bedeutet aus Ihrer Sicht „Küche 4.0“?

Martin Tschafeler: Neue Technologien und die Digitalisierung sind auf dem Vormarsch. Auch in der Küche. Diese innovativen und technologischen Errungenschaften gilt es optimal einzusetzen, wobei Tradition und Innovation zu einem wertvollen Ganzen verschmelzen. Tradition und die eigenen Wurzeln sind wichtig für uns Köche. Wir nutzen auch

gerne das Wissen vieler Vorbilder und trachten danach, die Aus- und Weiterbildung ständig zu forcieren. So schließt sich der Kreis.

Egon Oberleiter: Es gilt, das Handwerk des Kochens zu erhalten im Sinne von „frisch kochen“ in Verbindung mit technischen Möglichkeiten, die uns den beruflichen Alltag erleichtern.

Was sind die größten Herausforderungen für den Köche-Beruf?

Martin Tschafeler: Eine der größten Herausforderung ist es, auch in Zukunft genügend gut ausgebildete Mitarbeiter zu finden. Zudem sollen mehr Frauen den Kochberuf ergreifen, denn unser Berufsstand ist derzeit stark männerlastig. Wir möchten auch danach trachten, den Köchen ein gerechtes Einkommen zu

FAMILIE
Unterweger

Tiroler Fruchteküche
uwe

Fruchtig frischer Krapfengeschmack mit Marillen
aus der Unterweger Fruchteküche

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

sichern und eine ausgewogene Life-Work-Balance zu sichern.

Küche und Frau am Herd – was ist zu tun?

Bernhard Aichner: Ich kann die Aussage von Martin bestätigen, dass unser Berufsstand derzeit stark durch Männer geprägt ist. Wir wollen aber auch verstärkt Frauen ins Boot holen. Das ist uns wichtig und absolut wünschenswert. Um mehr Frauen für den klassischen Kochberuf zu begeistern, gilt es aber noch einige Weichen zu stellen. Wir müssen den Kochberuf anpassen und auch die Arbeitszeiten frauengerecht gestalten. Daran wollen wir arbeiten.

Ein wichtiger Aspekt ist der Einsatz von heimischen Produkten. Wie steht es um die Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern und Produzenten?

Martin Tschafeller: Wir wollen frische Produkte nutzen und auch darüber gut Bescheid wissen. Wir wollen schließlich „Südtirol auf den Teller“ bringen und suchen daher die Zusammenarbeit mit den einheimischen Bauern. Der Gast liebt es, mit einheimischen Produkten verwöhnt zu werden. So ergibt sich ein Gesamterlebnis, das rundum positiv wirkt. Eine wichtige Rolle hat dabei der Koch, der als Brückenbauern zwischen Landwirtschaft und Tourismus fungieren kann.

Die SKV-Bezirksobmänner des Pustertales

Seit der Gründung der Südtiroler Köcheverbandes hat es im Pustertal diverse Bezirksobmänner gegeben, die den Verband aktiv geprägt haben. Sie setzen ihren großen Erfahrungsschatz auch heute noch zum Wohle der Köchezunft ein.

Folgende Bezirksobmänner sind heute noch mit dabei:

- **Hans Siessl** (ehemaliger SKV-Landespräsident und Ehrenpräsident)
- **KM Martin Lercher**
- **KM Helmuth Bachmann**
- **Johann Lercher**
- **KM Reinhard Steger** (amtierender SKV-Landespräsident)
- **KM Konrad Gartner**
- **KM Karl Volgger** (amtierender SKV-Vizepräsident)

Autor:
Reinhard Weger

Quelle: **Pustertaler Zeitung**

Egon Oberleiter: In Bezug auf die Zusammenarbeit mit den heimischen Produzenten hat sich in den vergangenen Jahren wirklich viel getan. Die Zusammenarbeit wird aber noch wichtiger werden. Wir wollen AHA-Effekte und entsprechende kulinarische Erlebnisse bieten.

Bernhard Aichner: Die Zusammenarbeit mit den lokalen Produzenten ist letztlich auch aktiver Umweltschutz, denn die Produkte werden nicht in der ganzen Welt herumgekartet. Zudem wollen wir Alleinstellungsmerkmale – unter anderem auch durch den Einsatz von Nischenprodukten – stärken.

Reden wir auch von der Nachhaltigkeit und der Null-Kilometer-Haubenküche in Südtirol. Wo kann man sich noch verbessern?

Martin Tschafeller: Das Wichtigste im Bereich der Nachhaltigkeit und der Null-Kilometer-Küche ist die Ehrlichkeit. Denn wer in diesem Bereich schummelt, ist schnell weg vom Fenster. Der Koch ist in diesem Bereich auch Unternehmer, der auf seine Zukunft schauen muss. Nachhaltigkeit, der Einsatz von lokalen Produkten und aktiver Umweltschutz sind heute Zukunftsthemen, die im Grunde selbstverständlich geworden sind. Sie sind mittlerweile die Basis für erfolgreiches Arbeiten geworden. Darauf kann man dann aufbauen.

Wo soll der Bezirks Pustertal des Südtiroler Köcheverbandes in zehn Jahren stehen?

Martin Tschafeller: Wir wollen noch stärker und als Partner für alle Köchinnen und Köche agieren. So wollen wir das Image des Kochberufes noch weiter stärken und das Berufsbild in allen Facetten zukunftsfähig machen. Der SKV soll auch als Ansprechpartner der gesamten Wirtschaft im Pustertal gelten. Und warum nicht: Vielleicht haben wir dann auch schon ein eigenes SKV-Büro eröffnet... (lacht)

Interview:
Reinhard Weger

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

Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN



CONVOTHERM - CONVO SENSE

Convo Sense - das neue Assistenzsystem für Kombidämpfer von Convotherm für automatisiertes Kochen und Backen. Hochleistungssensorik, künstliche Intelligenz und robuste Funktionalität sind die Schlüssel dieser Innovation. Mit "Convo Sense" werden Speisen selbständig und verlässlich erkannt und ohne dass der Nutzer irgendetwas einstellen muss, wird der individuell und maßgeschneiderte Garprozess für die jeweiligen Speisen ausgewählt und durchgeführt. Dies ermöglicht die **gleichbleibende Qualität** noch effizienter und zuverlässiger zu halten als bisher.

www.niederbacher.it/de

KitchenAid Toaster

Dieser Toaster von KitchenAid mit Metallgehäuse und extra breiten Schlitten zeichnet sich durch seine besondere Formschönheit und Eleganz aus. Das Gerät kann in mehreren sehr ansprechenden Farben bezogen werden und sorgt für das perfekte Toast-Erlebnis. Der Sensor hebt und senkt alle Arten von Brot automatisch, ganz nach den Vorgaben der sieben Bräunungsstufen mit Led-Timer. **Weitere zahlreiche Funktionen, wie Auftaufunktion, Bagel-Funktion, Warmhaltefunktion u.v.a. können genutzt werden.**

www.senoner.net



Pfeffermühlen Sophie Marie

Moderne, edle Pfeffermühlen, die sich durch ein sehr gutes Mahlwerk sowie besonderer Formschönheit und Eleganz auszeichnen. Die Pfeffermühlen können in verschiedenen Farben und Größen bezogen werden. Sie sind von sehr guter Qualität und sehr stabil gefertigt.

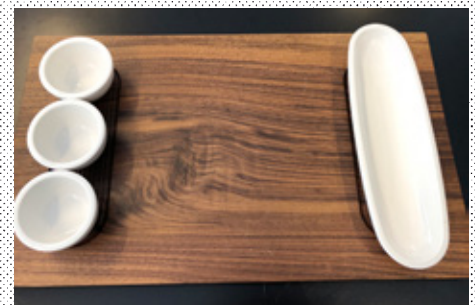
Die Größe des gemahlene Pfeffers kann individuell eingestellt werden.

www.senoner.net

Edles Tellerdesign

Formschöne Tischkultur stellt an Gastronomen immer größere Ansprüche. Die Gäste sehnen sich nach Abwechslung und besonderen „Hinguckern“: Hier bieten Kombinationen aus Holz und Porzellan, Holz und Glas, Holz und Stein ganz besondere Erlebnisse für die Gäste.


Elegante Tellerkombinationen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.



Rösle Frischhaltedeckel

Die transparenten Rösle Frischhaltedeckel aus unzerbrechlichem Spezialglas und rundumlaufendem Dichtelement aus lebensmittelechtem Silikon sind sehr bequem und eignen sich wunderbar als Klarsichtfolienersatz, da der Inhalt der Schüssel ohne Öffnen geprüft werden kann. Lebensmittel lassen sich luftdicht in Schüsseln, Töpfen, GN-Geschirr, Paco Jet Behälter, diversen anderen Behältnissen sicher aufbewahren und frisch halten. **Die Deckel sind in unterschiedlichen Größen erhältlich, sehr pflegeleicht und Spülmaschinengeeignet.**

www.senoner.net



Mathias Bachmann, junger Chef
der Apostelstube von Brixen,
über seinen „Durchbruch“,
das Kochen als sportliche Tätigkeit
und seine besondere Vision
von Solimans Reise.

*Mathias
Bachmann*



**Das SKV
Jahresmotto
2020**

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

STERNEKOCH MATHIAS BACHMANN

So habe ich meinem ersten Stern erreicht

Kürzlich zweiunddreißig Kerzen auf der Geburtstagstorte ausgepustet und eine wertvolle Medaille in Rekordzeit gewonnen: Mathias Bachmann, Küchenchef im Restaurant Apostelstube, hat zusammen mit Inhaber Michael Falk erst vor zwei Jahren im historischen Hotel Elephant in Brixen die neue Apostelstube eröffnet. Nun hat er seinen ersten Stern von Michelin erhalten. Es war 2019 die große und einzige Neuheit in Südtirols Spitzengastronomie.

Mathias stammt aus Mühlbach und ist Kunstsohn. Sein Vater, Helmut Bachmann, berühmter Koch, war jahrelang in der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen als Lehrer tätig und ist Co-Autor des erfolgreichen Rezeptbuches „So kocht Südtirol“, um nur eine der vielen Publikationen zu erwähnen.

Mathias Bachmann, der im Jahre 2007 den SKV Südtirol und Italien bei den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) in Japan vertreten hat, folgt einer exakten Philosophie. Diese wurde bei einigen der besten Köche der Welt geformt: „Ich bevorzuge die Einfachheit im Kochen, indem ich





tagtäglich versuche, den eigenen Geschmack der einzelnen Gerichte hervorzuheben. Essen wird so zu einer Sinnesreise, die eine unauflösbare Spur in der Zeit hinterlässt“. Dieses Leitmotiv steht im gastronomischen Mittelpunkt der Apostelstube im Hotel Elephant in Brixen.

Den ersten Stern vergisst man nie. Erzählen Sie uns, wann Sie erfahren haben, dass Sie es geschafft haben?

Mathias Bachmann: An einem Freitagabend sind wir während des Service von Michelin angerufen worden. Und als wir das realisiert haben, dass wir den Stern erhalten haben, war die Zufriedenheit einzigartig. Der Besuch der Tester ist natürlich nicht bekannt und streng anonym. Wir haben die Personen als Tester nicht erkannt.

Wie fühlt man sich mit dieser Auszeichnung, wenn man erst 32 ist?

Ich bin jung, das stimmt, aber lebe praktisch seit 18 Jahren in der Küche, wo ich andauernd Erfahrungen in sehr hochwertigen Restaurants sammeln durfte. Und all diese sehr anspruchsvollen Arbeitsjahre haben mir dieses großartige Ergebnis eingebracht. Dieser Stern hat meine Energie gesteigert, ich habe immer davon geträumt, und ich hatte immer dieses Ziel vor Augen. Eigentlich sind wir ziemlich rasch zum Ziel gelangt, wenn wir bedenken, dass wir im Elephant das Restaurant erst vor zwei Jahren eröffnet haben.

Wie haben sie gefeiert?

Nichts Besonderes, ich habe mit meinem Team im Hotel, mit meiner Familie und meiner Freundin kurz angestoßen.

Kehren wir zum Ursprung zurück. Wann haben Sie sich für diesen Beruf begeistert?

Mein Vater hat eine wesentliche Rolle für die Berufsrichtung gespielt, die ich eingeschlagen habe. Von ihm habe ich die Leidenschaft für die Küche geerbt. Schon als ich klein war, versuchte ich, sein Handeln und Wirken am Herd mit den Augen aufzusaugen. Ich bin mit diesem Beruf aufgewachsen. Der Beruf Koch hat mich immer fasziniert, er war die einzige Sache, die ich tun wollte. Ich hatte keinen „Plan B“. Und der Traum ist dann Realität geworden. Von meinem Vater

»Ich bin jung, das stimmt, aber lebe praktisch seit 18 Jahren in der Küche, wo ich andauernd Erfahrungen in sehr hochwertigen Restaurants sammeln durfte.«

habe ich gelernt, dass man alles erreichen kann, wenn man durchhält und hart arbeitet.

Und Sie haben schon einen langen Weg hinter sich. Welche waren Ihre Stationen?

Ausgehend von verschiedenen Praktika bei Joachim Wissler (Verdome, Köln), Sergio Herman (Oud Sluis, Sluis/Niederlande), Jommie Boer (De Librije, Zwolle/Niederlande), Sven Elverfeld (Aqua, Wolfsburg) und Peter Gilmore (Quay, Sydney), dem besten australischen Koch, habe ich meine erste Erfahrung im Hotel Stafler in Mauls gemacht, da bin ich drei Jahre unter dem Schutz von Peter Girtler herangewachsen. Dann war ich zwei Jahre bei Karl Baumgartner im Schöneck bei Pfalzen. Folglich legte ich auch eine Etappe in Deutschland mit Hans Haas im Tantris in München ein. Im Restaurant Torre del Saracino bei Vico Equense mit Küchenchef Gennaro Esposito bin ich ungefähr ein Jahr lang geblieben, in Dorf Tirol bei Gerhard Wieser im Restaurant Trenkerstube vom Hotel Castel vier Jahre, und zum Schluss bin ich im renommierten Hotel Elephant angekommen.

Wie viel Wert hat die klassische Ausbildung der Emma Hellenstainer? Und ist es wichtig, sich die Hörner durch Auslandsaufenthalte abzustoßen?

Die berufsbildenden Schulen sind sehr, sehr wichtig. Bevor man ins Ausland umzieht, muss man die Basis der Küche erlernen und sich aneignen. Es geht nicht anders. Meiner Meinung nach sind Auslandsaufenthalte in Folge genauso wichtig, um andere Techniken, andere Produkte und andere Gerichte kennenzulernen, sowohl im Geschmack als auch in der Präsentation. Ich bin selbst an viele Orte gereist in Australien, Japan, Nordamerika, Thailand, Europa, und von überall habe ich etwas mitgebracht. Und was ich gelernt





habe, setzte ich in der Praxis um. Nur eine regionale Küche anzubieten, würde ich als einschränkend betrachten.

Die Küche ist Kontamination, nicht wahr?

Meiner Meinung nach schon. Ich habe eigentlich keine bestimmte Linie vorausgesetzt und ich wünsche sie mir auch nicht. Ich fühle mich ungemein kreativ und wage sehr viel Neues. Ich experimentiere mit Garmethoden und auch Produkten aus Japan, Frankreich, Italien, Tirol und Südtirol. Es ist also eine Mischung von gastronomischen Kulturen. Außerdem folge ich meiner Fantasie.

Die Philosophie der „Null Kilometer“ ist für Sie also keine „conditio sine qua non“.

Ich versuche lokale Produkte zu verwenden, aber nicht immer. Für mich steht die hohe Qualität

des Rohstoffes an erster Stelle, die Herkunft ist sekundär.

Wie kommt ein Gericht vom Chef Mathias Bachmann zustande?

Manchmal wirklich sehr rasch, ich habe eine Idee und dann läuft alles wie in einer geplanten Choreographie. In anderen Fällen brauche ich bis zu einem Jahr und mehrere Versuche, bis das Gericht perfekt ist. In einem Gericht suche ich die harmonische Abrundung. Ich versuche durch verschiedene Konsistenzen, das Süße, das Saure, das Bittere, das Knusprige und das Cremige in Einklang zu bringen, um alle Sinne zu stimulieren. Ich möchte dem Gast Emotionen schenken, indem ich auch ein bisschen Geschichte erzähle.

Was meinen Sie damit?

Ich mache Ihnen ein Beispiel. Das Hotel Elephant wurde als erster Betrieb in Südtirol im Jahre 1962 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Dieser Stern wurde vom Hotel bis 1970 ge-

»Die berufsbildenden Schulen sind sehr, sehr wichtig. Bevor man ins Ausland umzieht, muss man die Basis der Küche erlernen und sich aneignen.«



» Ich habe eigentlich keine bestimmte Linie vorausgesetzt und ich wünsche sie mir auch nicht. Ich fühle mich ungemein kreativ und wage sehr viel Neues.«

halten. Und jetzt haben wir den Stern wiederbekommen. Der Name vom Hotel ist bekannt und stammt vom Elefanten Soliman, der eine lange Reise von Indien über Lissabon und Genua in Richtung Alpen nach Brixen unternahm, bis er endlich Wien erreichte. Ich habe hierzu eine Aperitif-Beigabe entwickelt, um diese lange Reise des Dickhäuters zu würdigen, indem ich sie kulinarisch interpretiere: Ich habe vier Städte ausgewählt und biete passend zu diesen jeweils eine typische Speise im Kleinformat an.

Ihr aktuelles kulinarisches „Zugspferd“?

Ich würde sagen das Spanferkel knusprig gebraten auf Bockbier-Creme mit Kohl und Schwarzkümmelsoße.

Die Inspirationsquellen kommen nicht nur von der Küche selbst, sondern auch von außen?

Ja, ich finde sie überall. Vor allem in der Natur. Ich wandere an freien Tagen oft in den Bergen und fahre häufig mit dem Fahrrad. So lade ich wieder meine Energiereserven auf und es entstehen vollkommen neue Ideen.

Ist es aktuell schwierig, junge Menschen für den Kochberuf zu finden?

Dieses Problem besteht. Aber ich muss sagen, bis jetzt hatte ich das Glück, motivierte und fähige junge Leute zu finden. Diese Arbeit ist sicher anspruchsvoll und man muss mit voller Begeisterung dabei sein. Viele unterschätzen diese Arbeit und haben ein unklares Bild vom Kochberuf. Insbesondere, seitdem es diese übertriebenen Expositionen von berühmten Köchen in den Kochshows im Fernseher zu sehen gibt. Die Realität ist aber anders. Wenn man ein gewisses Niveau erreichen will, muss man unten beginnen und viel trainieren – wie im Sport. Sein Ding entschlossen durchziehen und sich laufend bemühen und anstrengen. Nur so erreicht man ein hohes Niveau und die angestrebten Ziele.

Und wie sieht Ihre Zukunft aus?

Ich hoffe, dass ich dem Weg, den ich eingeschlagen habe, auch folgen kann. Ich werde weiter sehr konsequent arbeiten, an der Technik feilen und versuchen, immer besser zu werden. Und ich wünsche mir, dass viele junge Südtiroler*innen, bei diesem Abenteuer mitmachen.

Quelle:
Sarah Franzosini, salto.bz

Empfindet die
Gemüseküche als
hochanspruchsvoll
und inspirierend:
Christian Schagerl,
Küchenchef des
Restaurants
„Tian“ in
München.

Veggi-Koch **Christian Schagerl**

**„Von Tofu-Schnitzel
halte ich nichts“**

Herr Schagerl,

ist es schwieriger, die Gäste mit vegetarischer Cuisine zu beeindrucken als mit Rehrücken und Zander?

Christian Schagerl: Im Gegenteil. In der Gemüseküche können wir den Überraschungs-Effekt nutzen. Bei einem Filet Rossini oder Beef Wellington weiß jeder, was ihn erwartet, jeder hat eine Referenz im Kopf. Bei uns wird es da schon überraschender – zumal wir nur die Hauptkomponenten in die Karte schreiben.

Sie haben eine klassische Kochausbildung und in der Vergangenheit auch mit Fleisch und Fisch gearbeitet.

Wie hat es Sie in die Veggi-Küche verschlagen?

Unser kulinarischer Visionär und

Geschäftsführer Paul Ivić hat mich angeworben, und das war gut so. Mir geht es da ähnlich wie einem Maler: Wenn der immer mit Öl auf Leinwand malt, hat er auch mal Lust auf Graffiti. Bisher habe ich in fast allen Küchen Ähnliches gemacht – Steinbutt, Gänseleber und so weiter. Deshalb schätze ich die Abwechslung hier.

Würden Sie sagen, dass die vegetarische Küche anspruchsvoller ist?

Auf jeden Fall. Normal hat man eine Hauptkomponente wie ein Stück Rehrücken, um das man alle weiteren Teile arrangiert. In der Gemüseküche handelt es sich dagegen immer um Kombinationsgerichte, in welchen alle Komponenten denselben Wert haben.

Nach Frankfurt und Berlin hat jetzt auch München ein vegetarisches Sternerestaurant. Der 33-jährige **Christian Schagerl** hat für das „Tian“ im Living Hotel Das Viktualienmarkt den ersten Stern geholt. Im Interview spricht der Chef über die Herausforderungen der fleischlosen Küche und über seine Tofu-Abneigung. Und er verrät, ob er selbst Vegetarier ist.

Diese zusammenzubringen ist nicht immer einfach. Es birgt außerdem eine gewisse Schwierigkeit, die Geschmackstiefe ohne tierische Produkte herzustellen. Dafür braucht es meist viele Zutaten, viele Arbeitsschritte und viel Manpower. Ein Beispiel: Nehmen wir ein Stück Thunfisch. Das ist schnell in 30 Portionen geschnitten. Bis ich aber zwei Kilogramm Topinam-



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Schmackhafter Sextner Graukäse, feinsten Hartweizen und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's so gut wie hausgemacht!

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten
Tel. +39 0474 710 140
www.gustotalpin.it

bur nur geschält habe, dauert das schon eine Weile.

Wie kreieren Sie die vegetarische Geschmackstiefe?

Wir bereiten das Gemüse oft auf eine Art und Weise zu, wie man es klassisch mit Fleisch oder Fisch machen würde. Beispielsweise garen wir es auf Salz oder konfieren es in Öl.

Wie lange dauert es, bis Sie ein Gericht entwickelt haben?

Das ist unterschiedlich. An meinem Ratatouille, das als glänzende Kugel auf den Teller kommt, habe ich drei Jahre lang getüfelt. Die Schwierigkeit war, dass die Kugel stabil bleibt.

Und was war am Ende der Trick?

Das verrate ich natürlich nicht. Aber so viel kann ich sagen: Die Kugel besteht aus Tomatengelee.

Sie versuchen, in der Küche so wenig wie möglich wegzuerwerfen. Was genau hat es mit dem Konzept „Von der Wurzel bis zum Blatt“ auf sich?

Im Prinzip verwerten wir alles von dem Produkt, das wir vom Bauern oder von den Gärtnereien bekommen. Vom Sellerie nehmen wir beispielsweise die Knolle, die Blätter und die Stiele. Das Grün schneiden wir ganz dünn, damit es nicht so penetrant ist. Im Winter hatten wir

etwa ein Gericht auf der Karte mit Petersilienpüree und schwarzem Trüffel, da kam das Grün zum Einsatz.

Aber ganz lässt sich der Küchenabfall nicht vermeiden, oder?

Nein, Zero Waste geht leider nicht. Selbst wenn wir aus den Zutaten einen Fond machen, bleibt ein gewisser Restabfall.

Was denken Sie, warum achten immer mehr Menschen darauf, woher ihre Speisen kommen und wie sie zubereitet wurden?

Das liegt sicher an den Tierskandalen. Gerade in der Massentierhaltung wird unfassbares Schindluder getrieben. Allerdings sehe ich das Problem generell nicht bei den wenigen Sternerestaurants in Deutschland. Das Problem sind die Menschen, die sich zu Hause das Putenschnitzel vom Discounter in die Pfanne werfen. Schwierig finde ich auch, wenn es in Kantinen oder am Bankett Rinderfilet für tausend Leute gibt. Da geht die Masse über den Tisch.

Hand aufs Herz – Sie selbst sind kein Vegetarier, oder?

Nein, und auch viele unserer Gäste sind nicht per se Vegetarier. Ich persönlich bin mit dem Schweinsbraten meiner Mutter aufgewachsen – diese Erinnerung wird immer ein Teil von

mir bleiben. Aber ich ernähre mich inzwischen deutlich pflanzenbasierter. Fünf Tage die Woche esse ich kein Fleisch. Und an meinen zwei freien Tagen achte ich darauf, dass ich nur hochwertige Produkte zu mir nehme.

Nochmal zurück zum Restaurant. Sie haben mit der Veggi-Küche im „Tian“ unlängst einen Stern verliehen bekommen. Wie hoch ist Ihr persönlicher Druck?

Ich spüre ehrlich gesagt wenig Druck. Hintergrund ist sicher auch, dass ich bereits in Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants gearbeitet habe. Letztlich geht es auch nicht um den Stern, sondern um den Anspruch, den man an sich selbst hat. Und um die Erwartungen der Gäste. Bei Letzterem stehe ich jetzt mehr im Scheinwerferlicht als zuvor.

Welches sind Ihre nächsten Ziele?

Der Traum vom eigenen Restaurant ist natürlich da. Aber das hat noch Zeit.

Interview:
Verena Usleber

Quelle:
www.tophotel.de

Bauernland
So schmeckt Heimat

SUPPENEINLAGEN
- Höchste Convenience
- Wie hausgemacht

Fritatzen
Grießnockerl


DAS OFFIZIELLE BIER DES SKISPORTS.



BIRRA
UFFICIALE



 @forstbeer

 /BirraForstBier

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it

Der Ausbilder

Küchenchef
Matthias Kirchler

Alter

26 Jahre

Wohnort

Weissenbach/Ahrntal

Mein Lehrling

Lunaris Gourmetrestaurant 1964, Steinhaus

Was bereitet Ihnen besondere Freude bei der Ausbildung von Lehrlingen?

Der Kochberuf kann so vielfältig, kreativ und schön sein, dies möchte ich meinen Lehrlingen gerne weitergeben. Am schönsten ist es, wenn man sieht, dass der Lehrling dadurch Freude am Erlernen des Berufs hat.

Wo kommt es im Betrieb bei der Ausbildung zu Schwierigkeiten?

Meiner Ansicht nach bei der Genauigkeit. Kein Meister ist vom Himmel gefallen, aber manchmal ist es mir lieber, wenn man sich eine halbe Minute länger Zeit lässt und dadurch die Arbeit genauer ausführt. Aber auch diesen Punkt werden wir noch meistern.

Welchen Rat geben Sie jungen Menschen mit, wenn sie die Lehre absolviert haben?

Immer am Ball bleiben, nach Saisonende Betrieb wechseln, Bücher lesen, neue Sachen probieren und experi-

mentieren, aber auch nicht die Freizeit vergessen.

Welche Erwartungen haben Sie an junge Menschen?

Ich würde sagen, ich erwarte mir Fleiß und den Willen, Neues zu erlernen, indem man nach neuen Rezepten und Zubereitungsarten fragt. Außerdem Höflichkeit, Loyalität und vor allem Pünktlichkeit, die mir persönlich sehr wichtig ist.



Der Lehrling

Hannes Steger

Alter

16 Jahre

Wohnort

Luttach

Hobbys

Skifahren und
Bergsteigen

Warum und wann ist die Entscheidung gefallen, den Kochberuf zu erlernen?

Als wir in der Schule gefragt wurden, was wir werden wollen, wollte ich zuerst den Konditorberuf erlernen. Da viele Freunde sich für den Kochberuf entschieden haben, und mich dieser auch sehr interessierte, fiel mir die Entscheidung dann sehr leicht.

Was ist Ihnen als junger Mensch wichtig?

In erster Linie, viel zu lernen, neue, kreative Sachen und Rezepte kennenzulernen, ein gutes Arbeitsklima in der Küche unter uns Kollegen, aber auch Freizeit, um meine Hobbys auszuleben.

Ihr Ziel?

Vor allem weiter mit Erfolg zu kochen. Viele Betriebe zu sehen, neue Menschen kennenzulernen, im Ausland Erfahrungen zu sammeln und auch andere Kulturen kennenzulernen.

Ihr Lieblingsgericht?

Hm, schwierig. Am liebsten ist mir aber der Kaiserschmarrn mit „Grantn“ von der Oma.



„ECHT GUAT KOCHEN 5.0“

The Mountain Chef unplugged 2020

Der wohl höchstgelegene Kochwettbewerb
Südtirols auf der Schwemmalm in Ulten geht in die fünfte Runde:
The Mountain Chef unplugged.

Auch in diesem Jahr läuft die Challenge nach den mittlerweile bewährten Regeln ab. Konvektomaten und elektrische Hilfsmittel gibt es keine, dafür Holzherde und pure Handwerkskunst. Fünf Jungköch*innen treten unter dem Motto „Echt guat kochen“ gegeneinander an. Jede*r von ihnen erhält eine Tasche voll mit Lebensmitteln, die es kreativ zuzubereiten gilt.

einem großen Publikum auf. Beurteilt werden die Gerichte von einer Fachjury, die unter den Finalist*innen den „Mountain Chef unplugged 2020“ wählt.

Die Teilnahmebedingungen und das Reglement werden in der Märzausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche bekanntgegeben.

SKV-Redaktion

Wer darf mitmachen?

Der Südtiroler Köcheverband lädt gemeinsam mit der Schwemmalm alle interessierten Jungköch*innen Jahrgang 1995 und jünger ein, am Wettbewerb teilzunehmen.

Am 21. Juni 2020 werden die Almwiesen des Ski- und Wandergebiets Schwemmalm wieder zur Bühne und die Kandidat*innen kochen vor



Sieger und The Mountain
Chef unplugged 2019
Patrick Schölzhorn



Regional schließt International nicht aus: die Einflüsse der asiatischen Küche

Von chinesisch über japanisch bis thailändisch: Asiatisches Essen liegt im Trend. Kaum eine Sparte in der Gastronomie wächst so rasant und ist so vielseitig. Die Zutaten sind frisch, die Gerichte werden fettarm zubereitet und die Aromen haben eine unglaubliche Bandbreite.



Und auch für die „regionale Cross-over-Küche“ bietet Fernost unzählige Möglichkeiten. Landestypische Zutaten aus verschiedenen Regionen fusionieren, aber auch scheinbar nicht zusammenpassende Zutaten verschmelzen in einem Gericht miteinander. Beispiele sind ein Apfel-Wasabi-Parfait oder ein pochierter Zander mit Soja-Espuma.

Wörndle Interservice hat mit der Gran Chef-Produktlinie die besten Zutaten für die asiatische Küche im Sorti-

ment. Im November 2019 hat Wörndle eine Zusammenarbeit mit Thai Fresh Express begonnen, einem der besten Obst- und Gemüselieferanten in Bangkoks Gastronomie. Die Ware kommt direkt aus Thailand nach Bozen ohne Zwischenstopp in 48 Stunden.

Durch das effiziente Logistiknetzwerk kann Wörndle seinen Kunden frisches Obst und Gemüse direkt von thailändischen Bauern anbieten. Die Produkte werden sorgfältig nach ihren Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten in der Südtiroler und italienischen Gastronomie ausgewählt.

Zum Beispiel wurden die Trad-Srithong-Ananas mit einer dünnen Haut, einer intensiven gelben Farbe und einem sehr süßen Geschmack aus



den 27 in Thailand vorkommenden Ananassorten ausgewählt, die sich von der bei uns meist verbreitete Ananas aus Mittelamerika unterscheiden.

Oder die Mango Nam Dok Mai, eine goldgelbe Frucht mit einer einzigartigen ovalen Form, mit einem weichen Fruchtfleisch mit wenig Ballaststoffen, dunkelgelben Farbe und mit einem süßen Geschmack und einem einzigartigen Aroma: für wahre Kenner der thailändischen Küche.

Viele der erfahrensten thailändischen Köche haben sich bereits für diese Produkte entschieden. Lassen Sie sich von Wörndle Interservice beraten: das Sortiment an asiatischen Produkten ist vielfältig und in ständiger Entwicklung.

www.woerndle.it

from the farm to your table
fresh from Thailand

ThaiFreshExpress

Vertriebspartner für die Gastronomie

WÖRNDLE Interservice GranChef PREMIUM FOOD

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Kätzchen, was für Schätzchen

Die ganze Welt amüsiert sich über tollpatschige Katzen, findet Kätzchen so süß. In Küchen haben Katzen eigentlich nichts verloren, doch die Kätzchen, von denen hier die Rede sein wird, dürfen ins Reich der Genüsse – denn hier geht es um Blütenstände.

Kätzchen künden vom Frühling

Bereits im Winter fallen diese Gebilde an den Zweigen vor allem bei Haseln, Erlen und Birken sowie Lärchen, Latschen und Kiefern auf, um im Frühling so richtig loszulegen. Dann recken und strecken sich die Kätzchen, verändern ihre Farbe und fangen an zu stauben, geben ganze Wolken von Pollen frei. Kätzchen bestehen rein aus männlichen Blüten, die sich hüllenlos zu mehr oder minder schlanken Blütenständen reihen. Weil viele von den Zweigen baumeln und an Katzenschwänze erinnern, nennt man sie Kätzchen. Auch die pelzigen Gebilde bei Weiden („Palmkätzchen“) waren für die Namensgebung ausschlag-



gebend, bloß sind diese für die Küche weniger geeignet.

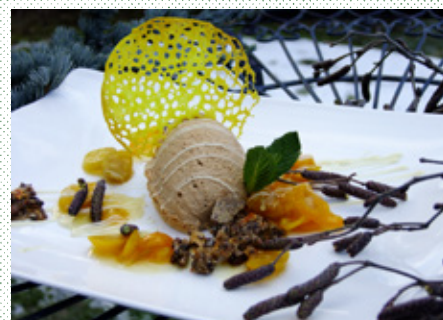
Kätzchen ins Körbchen

Kätzchen wollen beizeiten gesammelt sein, noch bevor sie richtig stauben, denn anschließend fallen sie rasch ab. Hasel- und Erlenkätzchen wurden früher gesammelt, getrocknet, gemahlen und zum Strecken von Mehl verwendet. Konnte man es sich leisten, wurde nur der Blütenstaub ausgeschüttelt und als besonders eiweißreiche Zutat zum Brotteig gemischt. Heutzutage erprobt man, ob sich der reichlich enthaltene, an essentiellen Aminosäuren reiche Blütenstaub aus Kätzchen Nahrungsquelle nutzen lässt. Kiefernpollen wird beispielsweise in Chile und Australien dafür getestet, zudem wurde dieser Blütenstaub seit jeher von den indigenen Völkern zu medizinischen Zwecken eingesetzt. Pine Pollen Pancakes, Pine Pollen Bread, klingt doch verlockend! Testen Sie doch mal Latschen- oder Lärchenstaub.

Köstliche Kätzchen-Kost

Zu mühsam? Dann greifen Sie zu kompletten Kätzchen. Sie schmecken zwar nicht sanft und süß, sondern vielmehr herb. Roh wirken sie zusammenziehend und bitter, aber gekocht, gebraten, eingelegt werden sie milder. Und verschwiegen sei nicht, dass vie-

le Kätzchen durch ihren Blütenstaub Heuschnupfen verursachen können – dennoch sind sie eine höchst interessante Küchenzutat. Probieren Sie doch mal Kätzchen-Krokant als crunchy Topping für Desserts.



Kätzchenkrokant

1 Handvoll junge Kätzchen von Hasel, Erle, Birke, Lärche, Latsche

100 g brauner Zucker

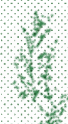
100 g Nüsse (z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln), gehackt

Abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone und $\frac{1}{2}$ Bio-Orange

1 TL Kaffeebohnen, fein zerstoßen oder grob gemahlen
Zimt, Kardamom, Nelke (alternativ Lebkuchengewürz)

Kätzchen waschen, trocknen und mit dem Zucker im Mixer zermahlen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zuckermasse dazu geben, alles leicht karamellisieren, mit Kaffee, Zimt, Kardamom und Nelke würzen. Auf ein geöltes oder mit Backpapier belegtes Blech geben, dünn ausstreichen. Erkalten lassen und zerkleinern.

Passt zu Cremes, Pudding, Eis, Quark- und Eierspeisen, Gebäck, Fruchtpurees, Obstsalaten, aber auch zu Gemüse oder Braten.



Weihnachtsbäckerei

Da gab es viele fröhliche Gesichter: Peter „Blitz“ Raffener backte vor Weihnachten im Altersheim St. Pauls mit einigen der Bewohner Kekse.



Nächstenliebe schreibt unser Kollege aber nicht nur zu Weihnachten groß. Des Öfteren besucht im Laufe des Jahres die Bewohner des Altersheims St. Pauls, um mit ihnen Kuchen und Brot zuzubereiten. Eine schöne Abwechslung für die Senioren, die sich am Ende die Köstlichkeiten schmecken lassen.

Gottfried Maschler

Peter „Blitz“ Raffener
mit einigen Bewohnern des
Altenheimes

Keksebacken im Jesuheim in Girlan

Weihnachten ist die Zeit der Stille, Zeit der Liebe und der Familie, und die Zeit, in der es überall nach selbst gebackenen Keksen riecht.

So war es auch im Jesuheim in Girlan, wo auch heuer wieder Sepp Raifer und Paul Tröbinger mit seiner Frau Elisabeth die Räume

zum Duften brachten. Drei Nachmittage backten und zauberten sie in Gottfried Maschlers Küche, dass man so richtig Lust auf das Weih-



**Paul Tröbinger,
Sepp Raifer
und Elisabeth
Tröbinger (v.l.)**


fantini silvano



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

nachtsfest bekam. Ich finde diese Geste der Nächstenliebe einfach „perig“, und bedanke mich herzlich im Namen des Bezirksausschusses Bozen/Überetsch. Danke, Sepp, Paul und Elisabeth.

Gottfried Maschler



SKV-Präsident **Reinhard Steger**,
Erich Amort, Familie Patauner mit
Heinz und Florian Patauner,
Markus Tratter (Hintergrund),
Georg Kröss und
Gottfried Maschler (v.l.)

BEZIRK BOZEN / ÜBERETSCH

Neujahrssessen 2020

„Unaufhaltsam dreht sich das Rad der Zeit“.
 Unser Bezirk begrüßte das neue Jahr
 mit gutem Essen und nettem Beisammensein.
 Natürlich darf dabei etwas „Prickeliges“,
 ein Glas Sekt, nicht fehlen,
 das spendierte heuer Michael „Muggi“
 Reiterer von der Sektkellerei
 Arunda aus Mölten.

Scheiben vom rosa
 gebratenen Kalbsrücken,
 Kartoffel-Selleriepüree,
 Terlaner Steckerrüben
 und Sprossenkohl.



Treffpunkt war Siebeneich im **Restaurant Patauner**,
 im Volksmund bekannt als „Vogelmeierhof“ – ein histo-
 risch gewachsener Gastbetrieb, der seit 1912 im Besitz
 der Familie Patauner ist.

Heinz und Florian begeistern die Gäste mit leckeren
 Speisen und Vroni kümmert sich um das Wohl der Gäste
 bei Tisch. 2012 haben sich das Restaurant „Patauner“
 und andere Betriebe zur Gruppe „Südtiroler Gasthaus“
 zusammengeschlossen mit dem Ziel, vermehrt regionale
 Gerichte aufzukochen, und dabei Lebensmittel aus der
 Umgebung zu verwenden. Dies kam bei der Menü-
 Zusammenstellung wunderbar zur Geltung.

Nettes Beisammensein, das ist auch unser Bestreben,
 ins Gespräch kommen, auf das vergangene Jahr zurück-
 schauen, und dann doch wieder „heute sein lassen“ und
 morgen wiederbeginnen.

**Unser Bezirk Bozen/Überetsch hat einen neuen
 Obmann, Markus Tratter, der herzlich begrüßt wurde.**
 Den scheidenden Obmann, Gottfried Maschler, würdig-
 ten wir mit viel Applaus für viele Jahre der Obmann-
 schaft.

SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich mit Gattin ist auch
 heuer unserer Einladung gefolgt, und auch Präsident KM
 Reinhard Steger gesellte sich in unsere Runde und über-
 brachte die besten Wünsche für ein erfolgreiches neues
 Jahr.

Auch der Vorstand des Bezirkes Bozen/Überetsch
 wünscht den Gästen des Abends, allen Mitgliedern
 unseres Bezirkes alles Gute. Der Familie Patauner ein
 Dankeschön für die nette Bewirtung und weiterhin
 viel Erfolg.

Erich Amort



Stephan Mahlknecht, Gastgeber
Günther Sader, SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich, Bezirksobmann
Michael Gasser (stehend v.l.),
Küchenchef Silvano Lotto und
und Karl Mair (sitzend v.l.)

BEZIRK SCHLERN

Weihnachtsessen des Bezirks Schlern

Dieses fand am 12. Dezember im Restaurant Zum Turm in Kastelruth statt. Es fanden sich an diesem Abend 40 Mitglieder mit Partnern an der Bar des traditionsreichen Gasthofs ein, besonders freute uns die Anwesenheit des SKV-Geschäftsführers Reiner Münnich, der uns die Weihnachtsgrüße vom SKV-Landespräsidium überbrachte. Wir wurden vom Wirt Günther Sader sowie vom Küchenchef und SKV-Mitglied Silvano Lotto begrüßt, und dabei wurde uns köstliches Fingerfood zum Aperitif gereicht. Auch Bezirksobmann Michael Gasser wünschte frohe Weihnachten und eine gute Wintersaison. Anschließend begaben wir uns in die festlich gedeckte historische Stube aus dem Jahre 1880, wo das

Weihnachtsmenü aufgetragen wurde. Kollege Silvano Lotto gesellte sich nach getaner Arbeit zu uns in die Runde und wurde mit kräftigem Applaus für das köstliche Menü bedacht. Nachher wurde noch kräftig gefachsimpelt und auch von alten Zeiten gesprochen.

Währenddessen machte der Hausherr Günther Sader die Runde mit seinem ausgezeichnet bestückten Schnapswagen und wir durften einige seiner Qualitätsschnäpse verkosten, Vielen

Wie jedes Jahr organisierte der Bezirk Schlern auch 2019 wieder ein Weihnachtsessen für seine Mitglieder und deren Partner.

Dank. Schließlich überreichte Bezirksobmann Michael Gasser den Anwesenden noch ein kleines Präsent des Südtiroler Köcheverbandes. Gegen Mitternacht verabschiedeten wir uns mit frohen Weihnachtswünschen. Vielen Dank an Günther Sader und sein Team sowie an Silvano Lotto für den schönen Abend und das wunderbare Essen.

Gegen Mitternacht verabschiedeten wir uns mit frohen Weihnachtswünschen. Vielen Dank an Günther Sader und sein Team sowie an Silvano Lotto für den schönen Abend und das wunderbare Essen.

Stephan Mahlknecht



BEZIRK VINSCHGAU

Pâtisserie-Kurs mit KM Thomas Kostner

Am 3. Dezember 2019 trafen sich zahlreiche Köche und Köchinnen aus dem ganzen Vinschgau im Vier-Sterne Hotel Zum Mohren in Reschen zum Dessertkurs, der unter dem Motto „Die moderne Pâtisserie“ stand. KM Thomas Kostner, Chefpatissier im Fünf-Sterne Hotel Castel in Dorf Tirol, stellte interessante Kreationen vor.

Die Teilnehmer*innen staunten über die außergewöhnlichen, teilweise extravaganten Kreationen, die vom Chefpatissier vorgezeigt wurden. Es wurde gefachsimpelt, verkostet und diskutiert. Großen Dank an Dietmar Folie mit seinem Team für den reibungslosen Ablauf und die Bereitstellung der Räumlichkeiten.

Gotthard Paulmichl



**Kokosnussmouse
mit Mango**

**Die Teilnehmer*innen
mit Dietmar Folie (l.) und
Chefpatissier KM Thomas Kostner
(dritter v.r.)**



BEZIRK EISACKTAL

4.500 Euro für guten Zweck

Beim Keschnigl-Fest am 9. und 10. November in Feldthurns sowie bei anderen Veranstaltungen im Laufe des Jahres kochten Mitglieder des Bezirks Eisacktal für einen guten Zweck. Beim Keschnigl-Fest waren sie mit einem eigenen Stand präsent und verkauften verschiedene Kastanien-Spezialitäten. Der Erlös aus den Aktionen sollte zwei Familien in schweren Notlagen zugutekommen.

Jüngst wurde die Summe von 4.505 Euro an David Hofer, Vorstandsmitglied des Bäuerlichen Notstandsfonds, überreicht. Ein herzliches Dankeschön geht auch an die Sponsoren und an die freiwilligen Mithelfer des Südtiroler Köcheverbandes Bezirk Eisacktal.

Michael Goller



Michael Goller, David Hofer (Bäuerlicher Notstandsfonds), Luis Unterfrauner, Tobias Schmalzl, Michael Knapp, Bezirksobmann, Alfred Putzer und Franz Steger (v.l.)

PUSTERTAL

DI | 25. FEBRUAR 2020

Cook-Meeting

Die Firma Gastrofresh präsentiert innovative Produkte zum Thema: „Lebensmittel aus Nah und Fern. Ein Fest der Sinne“. Ein Palette von Qualitätsprodukten mit Gewürze 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
Mitglieder: Privilegierter, freier Zutritt
Andere: 15 Euro

PUSTERTAL

DI | 21. APRIL 2020

Cook-Meeting

Besichtigungstour, „Lama gewaltig“ – das neue Stochas – Food & Drinks! Manuel Hofer stellt seinen Betrieb vor.

UHRZEIT
22.00 Uhr

ORT
Ahrntal, Steinhaus

UNKOSTEN
Mitglieder: Privilegierter, freier Zutritt
Andere: 25 Euro

KOCHWETTBEWERB

Dreisterne-Legende Dieter Müller ruft zum nächsten Koch des Jahres!

Die Karten werden neu gemischt – der renommierte Live-Wettbewerb Koch des Jahres startet in die sechste Runde. Ab sofort können sich Profiköche aus der D-A-CH-Region und Südtirol für das erste Vorfinale bewerben, das am 18. Mai 2020 in Stuttgart stattfinden wird. Es erwarten die Bewerber*innen neue Challenges, die ihr fachliches Können und ihre Kreativität auf die Probe stellen werden. Als Live-Wettbewerb mit umfassendem Rahmenprogramm ist das Networking-Event Koch des Jahres eine Ideenschmiede für neue Konzepte, die die Gastronomie-Branche bewegen. Der Wettbewerb richtet sich an Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol. In drei Vorfinalen kürt eine Jury internationaler Spitzengastronomen je zwei Finalisten.



Foto: COPYRIGHT-DESIGN

Menü von Alexander Gläsel

Bewerbungsschluss ist der **18. März 2020**

Alle weiteren Informationen und Teilnahmebedingungen gibt es unter www.kochdesjahres.de



NB.
Vor Beginn oder nach der Veranstaltung kann man sich gerne beim Südtiroler Köcheverband einschreiben.



Executive Chef **Norbert Kostner** (Bildmitte) mit SKV-Präsident **Reinhard Steger** (l.), SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** (r.) und den Südtiroler Köchen **Michi Putzer, Julian Kaserer, Florian Öttl, Jonas Pegger** und **Albert Kofler**.

KÜCHENCHEF NORBERT KOSTNER

Stargast im Forster Weihnachtswald

Der legendäre Südtiroler Norbert Kostner, über 40 Jahre lang Executive Chef im Luxushotel Mandarin Oriental Bangkok, mehrmals zum besten Hotel der Welt gewählt, war über Weihnachten und Neujahr leitender Küchenchef im Temporary Restaurant Felsenkeller der Spezialbier-Brauerei FORST.

Norbert Kostner begeisterte die Gäste aus nah und fern mit seinen herausragenden thailändischen

Spezialitäten, geprägt von einer ungemeinen Geschmacksnote, -fülle und -vielfalt. Einige engagierte

Südtiroler Köche, Michi Putzer, Julian Kaserer, Florian Öttl, Jonas Pegger und Albert Kofler, hatten die ganz besondere Ehre diese Zeit gemeinsam mit Chef Norbert am Herd zu verbringen, und so wichtige und wunderschöne Erfahrungen zu sammeln.

Vom grünem Mango-Salat mit exotischen Thai-Kräutern über Tigergarnelen oder sautiertem Lammgeschnetzelten mit Basilikum und Bohnen bis hin zu Tapioka-Schrot und Klebreisbällchen in warmer Kokosnussmilch und vielem mehr: In der Thai-Küche von Norbert Kostner war von mild bis scharf alles dabei, was der Gaumen beehrte.

SKV-Redaktion

Seit 1980 Ihre Hilfe in der Küche.

www.kochbz.it

DIE HERZEN VOLLER LICHT

Ein Benefiz-Abend im Felsenkeller der Brauerei FORST

Am Dreikönigstag, den 6. Januar, lud Cellina von Mannstein der Spezialbier-Brauerei FORST zu einem Aperitif in die Beer Lounge und einem besonderen Galadinner im Temporary Restaurant Felsenkeller.



Die vier Maturantinnen der Landeshotelfachschule Kaiserhof mit Executive Chef **Norbert Kostner** und **Cellina von Mannstein** der Brauerei FORST (v.l.)

Der legendäre Südtiroler Chefkoch Norbert Kostner, für mehr als 40 Jahre Executive Chef des Hotels Mandarin Oriental Bangkok, beehrte die anwesenden Gäste unter den Augen der Sterneköche Herbert Hintner und Andrea Fenoglio. In Zusammenarbeit mit der Landeshotelfachschule Kaiserhof, stellte Chef Norbert Kostner für ein besonderes Benefiz-Galadinner nochmal sein gesamtes Kochrepertoire zur Schau und servierte dabei traditionelle, thailändische Köstlichkeiten kombiniert mit den FORST-Bierspezialitäten. Vier Maturantinnen der Landeshotelfachschule Kaiserhof, welche das Thema der thailändischen Kulinarik den anwesenden Gästen in allen Bereich näherbrachten, nutzten gleichzeitig den Abend, um von einem Meister wie Norbert Kostner zu lernen und Erlerntes für die zukünftige, berufliche Laufbahn in die Praxis umzusetzen. Im Mittelpunkt der Veranstaltung

stand zudem das Thema Wohltätigkeit. Im Laufe des Benefiz-Galadinner konnte der Gesamterlös des Abends in Höhe von **11.000 Euro** dank der zahlreichen, anwesenden Gäste erzielt werden. Dank weiterer Spenden konnte schließlich die Gesamtsumme von **12.000 Euro** erreicht werden.

Forst/Algund



DIESEN ARTIKEL TEILEN
fachzeitschrift.skv.org

Original Pustertaler
Kartoffelsalat
frisch und servierfertig

Pustertaler Saatbau
Cooperativa di Brunico

Qualität
südtirol

Pustertaler
Saabaugenossenschaft
Landw. Ges.

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

XIV. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS
13.-15. MÄRZ 2020

Käse zum Verlieben



Vom 13. bis 15. März regiert der Käse. Aber nicht nur: Delikatessen aus ganz Europa probiert, schmeckt und kauft man auf dem 14. Käsefestival in Sand in Taufers.

Dazu gehört etwa ein intensiv schmeckender Rosen-Radicchio aus dem Friaul oder eine aromatische Karotte in mehreren Farben aus Kampanien. Dazu gehört auch das Murge-Hartweizenbrot im Eichenholzofen gebacken. Der süße Resia-Knoblauch ohne typisch beißende Note aus dem Friaul ist dabei, genauso wie die leuchtend rote

Cavasso-Zwiebel, der antibiotische und nierenstimulierende Wirkung nachgesagt wird.

Das Beste für Gaumen & Nase

Das Käsefestival in Sand in Taufers will Lebensmittel präsentieren, die nach überlieferten und schonenden Methoden kultiviert, hergestellt und verarbeitet sind. Die Presidi gehören dazu: geschützte Lebensmittel, die dem hohen Slow-Food-Standard





Drei-Sterne-Michelin
Koch **Norbert Niederkofler** (r.)



Haubenköchin **Tina Marcelli** (bildmitte)
mit ihrem Team

entsprechen. Das Festival ist daher seit Langem ein Insider-Treffpunkt. Köche, Hersteller, Produzenten, Veredler, Referenten, Fachleute, Sommeliers und Fromeliers treffen sich hier. Sie laden ein zum Verkosten, zu Workshops, zu Diskurs-Foren, zum Austausch von „Insider-Wissen“ über die neuesten Entwicklungen auf dem Lebensmittelmarkt. Und natürlich zum Einkaufen: Ein Sehnsuchtsland für Genießer tut sich auf, auf 1.200 Quadratmetern mitten in Sand in Taufers.

Südtirols Sterneköche: **Die Köche der Berge**

Große Namen und starke Aufsteiger sowie die Protagonisten vor Ort sind auch 2020 wieder mit dabei. Drei-Sterne-Michelin Koch Norbert Niederkofler, Zwei-Sterne-Michelin Koch Peter Girtler, Ein-Stern-Michelin Koch Herbert Hintner, aber auch

die Haubenköche Tina Marcelli und Andreas Schwienbacher geben sich die Ehre.

Anna Matscher eröffnet die SKV-Showbühne. Sie ist Südtirols einzige Sterne-Köchin. Die Chefin des Restaurants Zum Löwen in Tisens bei Meran kocht ihr Lieblingsgericht mit Südtiroler Käse.



Jedes Jahr seit 1996 bestätigt der Gourmetführer Michelin den Stern des bekannten Pfalzners **Karl Baumgartner**. Er kocht auch im Fernsehen beim Südtiroler Format Kuchlfit. Der vielfach ausgezeichnete Chef des bekannten Schönecks offenbart einige seiner Geheimnisse auf der SKV-Showbühne.

„Regional, saisonal, bio, fair“ lautet das Motto des Eppaner Edelbrutzlers Herbert Hintner. Auch er führt einen Michelin-Stern seit 1995 und kocht mit Liebe und Philosophie. „Kochen kann verändern“, sagt er. Der Autor

mehrerer Kochbücher präsentiert sein Lieblingsgericht.

Der begnadete Vahrner Käseveredler und Sternekoch **Hansi Baumgartner** wird sich am Käsefestival präsentieren.

Die junge Steinhauserin **Tina Marcelli** gehört zu den Top-Ladies der Kochszene: Mit Leidenschaft und großem Können schmort und gart sie kreativ und naturbewusst, zu bewundern auf ihrer eigenen FB-Seite. Präsent auf dem Festival mit einer süßen Verführung rund um Ahrntaler Käs. Sie wurde 2019 erstmals von Gault-Millau mit einer Haube ausgezeichnet.

Andreas Schwienbacher, kreativer Wilder. Er leitet das Online Forum SKV-Network-Group. Und errang 2019 drei Gault-Millau-Hauben. Auch die großen Süßspeisenkünstler dürfen nicht fehlen. Vorsicht, Suchtgefahr! **Sieglinde Pircher** verzaubert, verführt, verblüfft. Mit ihren süßen Kreationen erreicht sie große, kleine, junge, jung gebliebene Feinschmecker: in ihrem Sweetie-Atelier „100 Grad“ in Bruneck, aber auch auf dem Festival in Sand in Taufers.

Erlebnisse des Geschmacks: **die Workshops**

Käsemarkt-Erfinder Martin Pircher gerät ins Schwärmen, wenn er von Dominik Flammer spricht, für ihn „einer der besten Käsebuch-Auto-





Kontakt

Tourismusverein Sand in Taufers
 TV Sand in Taufers
 info@taufers.com

ren der Welt, ein Käsekenner wie kein anderer“. Seine Bücher machen Appetit, man liest seine Freude am guten Essen mit. Dominik Flammer ist langjähriger Gast auf dem Festival, mit seiner Leidenschaft für Käse befeuert er jeden Workshop, jede Verkostung.

Käs für Kids

Die kleinen Feinschmecker und alle, die's werden wollen, sind allerherzlichst eingeladen. Wie immer steht ein Kinder-Käse-Konzept bereit: zum Mitkneten, Mitziehen, Mitrühren,

Mitkochen.... und natürlich zum Mitnaschen!

Feines Tafeln mit Käse & Co

Restaurants und Gasthäuser kochen Käs. Zahlreiche Wirte in und um Sand in Taufers sind dabei beim Käs-Kochen. Die Köche haben natürlich Traditionelles, aber auch Neues auf Lager: Die Käsefans dürfen sich auf spannende Kreationen freuen.

www.kaesefestival.com
 www.festivaldelformaggio.com
 www.facebook.com

Ihr Vorteil als SKV-Mitglied!

Hier finden Sie Ihre privilegierte Eintrittskarte zum Käsefestival. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Südtiroler Köcheverband

Mitglied im Weltbund der Kochverbände

14° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS - CAMPO TURES



FREIE EINTRITTSKARTE

(Abschnitt abtrennen und an der Kasse vorzeigen)

13.-15.03.2020
10.00-19.00



Überreicht durch den



Milch - Latte ohne Gentechnik non OGM



PREISREDUZIERUNG



FÜR DEN EINTRITT ZU EINER GEFÜHRTEN VERKOSTUNG DES

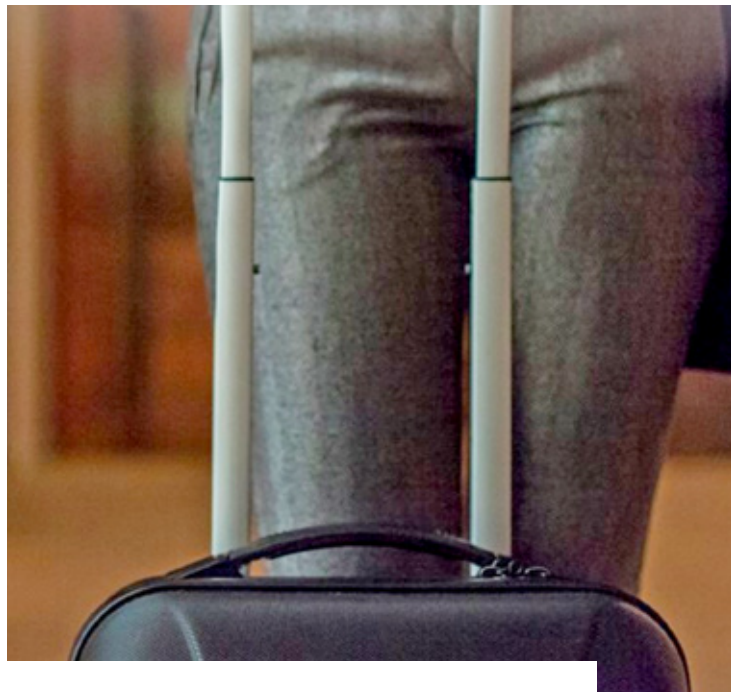
LABORATORIO DEL GUSTO

Mit diesem Gutschein erhalten SKV-Mitglieder den Eintritt zum Laboratorio um nur 10 € (statt 15 €). Anmeldung erforderlich.



INFO
 0474 678 076





Hotel Sales & Pricing Day 2020

Geballtes digitales Fachwissen | Mix aus Vorträgen und Workshops

Die rasanten Entwicklungen im Bereich Online-Distribution sind für den Tourismus jeden Tag eine neue Herausforderung. Der Hotel Sales & Pricing Day bietet geballtes Wissen rund um diese Themen an einem Tag an.

Der Event findet am
17. 03. 20 in Zürich statt

Im **Mövenpick Hotel Zürich Airport** findet alles um die digitalen Trends in der Hotellerie und der Tourismusbranche statt. Der Fokus liegt hier auf dem Digital- und Onlinebereich. Für die Szene die perfekte Gelegenheit, sich in einem Tag auf den neusten Stand zu bringen, erklärt Organisator Oliver Stoldt. Wir möchten unseren Gästen die Möglichkeit bieten, sich mit allen wichtigen Themen in einem Tag zu beschäftigen. Egal ob eMarketing oder Sales & Distribution – die Teilnehmer sollen Mittel und Lösungen erhalten, um neue Gäste und Kunden zu gewinnen.

Quelle: zVg
www.hotel-sales-pricing-day.ch



STELLENANGEBOTE

Anton Mosimann, Küchenchef und Restaurateur in London sucht

Student*in

aus der Hotellerie/Gastronomie für 6-12 Monate Praktikum zur Ergänzung und Unterstützung für die Arbeit in seinem Kochkunst Museum in der Schweiz. Engste Zusammenarbeit mit Anton Mosimann.

Arbeitsort: Hauptbüro London, z.T. Schweiz: Mosimann Collection, Cesar Ritz College, Le Bouveret (Genfersee).

Erwartet wird:

- Begeisterung und Leidenschaft
- Kreativität
- Organisationstalent
- Selbstständigkeit
- Kommunikationstalent
- Aufgeschlossen für Neues
- Sprachen Deutsch, Englisch in Wort und Schrift

Bewerbungen mit CV schriftlich in englischer Sprache an

Anton Mosimann
11B West Halkin Street
GB - London SW1X 8JL
e-mail amosimann@mosimann.com

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

Küchenchef*in

ab August 2020

II. Koch*in

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

KULINARISCHE TRADITION AUS DEM NORDEN

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

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

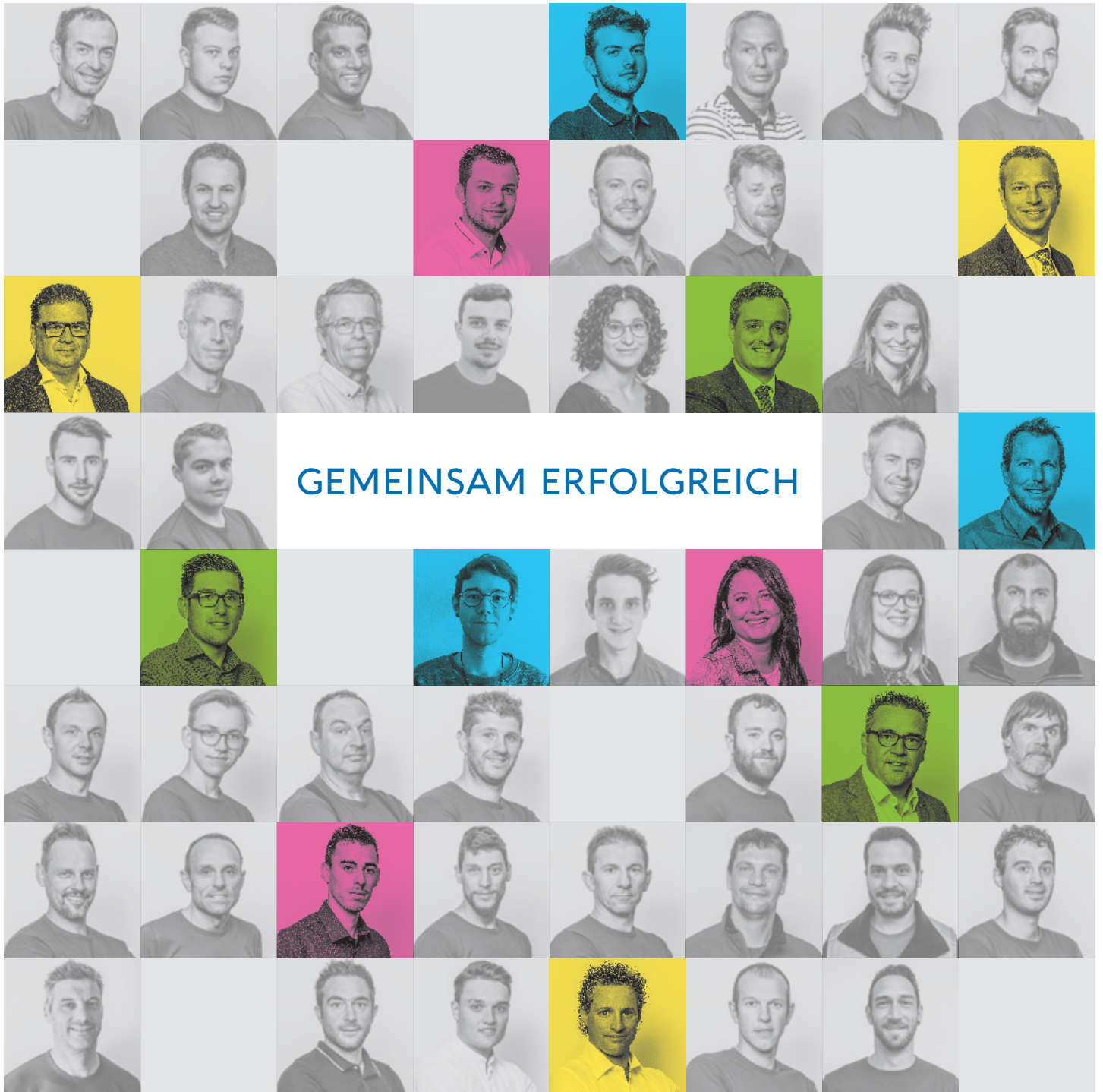
**Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot
an Stockfischprodukten!**



Fotos: Shutterstock



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?



Wir leben Zukunft

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