

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche



FOOD REPORT 2020

Von Hanni Rützler,  
Zukunftsinstitut

S. 18

# Foodtrends

DIE ESSKULTUR DER ZUKUNFT



## Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

spezialist garantieren wir Ihnen höchste Qualität, lückenlose Rückverfolgung der Lieferkette bis zum Fangplatz und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Von Argentinischen Garnelen bis Zander: Mit uns als Partner machen Sie sicher einen guten Fang, denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

**Minus – der Tiefkühlspezialist.**  
Nehmen Sie uns beim Namen.

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



# 16./63



[www.skv.org](http://www.skv.org)

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Zugriffe insgesamt, hatten wir in den neuen Medien rund um die **NEUE SKV Fachzeitschrift SÜDTIROLER KÖCHE.** Ergänzt mit vielen Komplimenten!



Zitat zum Thema Foodtrends in der Küche

Die Jungköchin Jessica Geiser (22) vom Restaurant Lackner Stubn in Algund meint dazu:

**Es geht beim Kochen nicht nur um Trends, das Kochen macht einfach glücklich**

*Cooking is love - made visible*

The Mountain-Chef unplugged 2020



Seite 26

Fleischloses Fleisch hält mehr und mehr Einzug

Seite 22



Seite 15

### TITELTHEMA

- 18 Von Hanni Rützler, Zukunftsinstitut Food Report 2020
- 20 Antonia Stampfl Die Küche ruft

### AKTUELL

- 07 Warum Hygiene beim Kochen so wichtig ist
- 12 IKA - Olympiade der Köche
- 15 Aufbruch in eine neue Zeit

### GENUSS AM MARKT

- 17 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

### PFLANZENLUST

- 25 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### YOUNG CHEFS

- 26 The Mountain-Chef unplugged 2020

### BEZIRKE

- 28 Benefiz-Preiswatten in Vilpian
- 29 Rodelgaudi in Meransen
- 30 Cook-Meeting

### SZENE

- 32 Bei Martin Dalsass im Talvo by Dalsass in St. Moritz

Seite 34

Südtiroler Köcheverband & Gastlichkeit in Südtirol laden ein

Seite 33



Messe Bozen löst es sich gutgehen – im Gustelier



# Food-Trends

## Agieren & nicht nur reagieren

Geschätzte Mitglieder des SKV,  
liebe Leserinnen und Leser,

wir sind in einer Phase des Umbruchs. Werte, die viele Jahre lang gegolten haben, werden durch neue Tendenzen, Trends und Bedürfnisse in Frage gestellt. Auch wir Köchinnen und Köche sind von dieser Entwicklung betroffen.

Das Infragestellen von klassischen Mahlzeiten, der Trend hin zum außergewöhnlichen Frühstück, die abnehmende Bedeutung des Mittagessens, die differenzierteren Bedürfnisse von Vegetariern, Veganern, Menschen mit Laktose- & Glutenintoleranz, u.v.m. fordern von uns ein Um- und Neudenken in der Organisation einer Küche und oft auch in der Zubereitung der Gerichte. Wir müssen in den jeweiligen Situationen auf diese Bedürfnisse reagieren und dementsprechend Gerichte und Speisenangebote in der Zubereitung neu denken.

Wir müssen aber auch weiterhin kreativ und innovativ im Bereich der Südtiroler Küche agieren. Südtirol hat im vergangenen Jahrzehnt die Küche international geprägt. Wir leben in einem Tourismusland, das den Inbegriff für Genuss und gutes Essen verkörpert, und nach außen eine sehr hohe Begehrlichkeit vermittelt. Daran haben wir mitgearbeitet, weshalb wir uns nicht nur von Food-Trends treiben lassen sollten. Vielmehr gilt es, mit Stolz, Ehrgeiz, Begeisterung und mit Leidenschaft zu agieren und die Südtiroler Küche weiterzuentwickeln. So können wir der Zukunft unseren Stempel aufdrücken.

In diesem Sinne müssen wir weiterhin Gestalter bleiben und dürfen nicht nur ausschließlich Nutzer sein. Denn gutes und geschmackvolles Essen wird auch in Zukunft absolut im Trend liegen und Einheimische wie Gäste faszinieren.

**KM Patrick Jageregger**  
Diätetisch geschulter Koch & Dipl. Diätkoch  
SKV-Präsidiumsmitglied



Hanni  
Rützler



## Die 7 aktuellen Megatrends

### DIE DAS ESSEN BESONDERS STARK PRÄGEN

7 Megatrends sind für die Gastronomie und Hotellerie aktuell für unsere Esskultur und die Branche im Food & Beverage von besonderer Bedeutung.

#### Gesundheit

ist ein Synonym für ein gutes Leben, das sich tief ins Bewusstsein, die Kultur und das Selbstverständnis von Gesellschaften eingeschrieben hat und sämtliche Lebensbereiche prägt. Frische und gesunde Ausgangsprodukte, Protein-Power-Food, Super Foods, kleinere Portionen oder insgesamt eine neue Qualitätsorientierung zeugen vom erhöhten Bewusstsein dafür, dass Essen der Antrieb für unseren Körper sind.

#### Neo-Ökologie

sorgt nicht nur für eine Neuausrichtung der Werte der globalen Gesellschaft, der Kultur und Politik. Er verändert unternehmerisches Denken und Handeln in seinen elementaren Grundfesten. Massenhaft, zu einem absurd günstigen Preis produzierte Lebensmittel stehen im Fokus der Aufmerksamkeit. Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Qualität werden zu Grundvoraussetzungen der Lebensmittelbranche.

#### Gender Shift

sorgt für einen radikalen Wandel in Wirtschaft und Gesellschaft. Patchwork-Familien, viele Single-Haushalte und Alleinerziehende, mehr berufstätige Frauen, ... Neue Lebensformen abseits des althergebrachten Fa-

milienideals vergangener Tage wirken sich auch auf die – vor allem gesellschaftlichen – Aspekte von Essen aus.

#### Individualisierung

berührt Wertesysteme, Konsummuster und Alltagskultur gleichermaßen. Persönliche Geschmackspräferenzen, Lifestyle-Diäten und Essideologien etc. machen verständlich, warum etwas, das zuvor selbstverständlich war, nun der Selbstbestimmung des Einzelnen offensteht.

#### Konnektivität

treibt den Austausch zwischen Konsumenten, Produzenten, Handel & der Gastronomie voran.

#### New Work

signalisiert das Ende der rationalen, nur auf Arbeit fokussierten Leistungsgesellschaft. Flexiblere Arbeitszeiten, Home Working, Work-Life-Blending, ... Arbeit entkoppelt sich von Ort und Zeit. Das hat natürlich auch Einfluss darauf, wie, was und mit wem wir essen. Vor allem Mittagessen und Frühstück.

#### Urbanisierung

erzeugt eine neue Lebens- und Denkweise. Städte werden zu Problemlösern, werden zu Zentren der Kulinarik und Produktionsorte von Lebensmitteln.

**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:**  
Nicole Heilig

Quelle: [Zukunftsinstitut.de](http://Zukunftsinstitut.de) & Hanni Rützler

Das SKV  
Jahresmotto  
2020

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

## TERMINE

**12.03.2020**

Lüsen, Besichtigung des Vier-Sterne Familienhotel Sonnwies mit Produktvorstellung der Firma Pronto Fresco

**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](http://www.hotel-sales-pricing-day.ch)

**17.03.2020**

Bruneck, Landeshotelfachschule Bruneck,  
Weiterbildung zum Thema Fermentierung  
für Brot & Hefengebäck mit Gemüse

**17.03.2020**

Bozen - Hotel Laurin,  
Fachtagung für Ausbilder der Küche,  
Gastronomie und Hotellerie  
(Anmeldung unter [info@skv.org](mailto:info@skv.org))

**18.03.2020**

Stuttgart, Kochwettbewerb,  
Koch des Jahres  
[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

**28.-31.03.2020**

Stegen/Bruneck,  
Messe Tipworld  
[www.fierabolzano.it/de/tipworld](http://www.fierabolzano.it/de/tipworld)

**21.04.2020**

Steinhaus - Ahrntal,  
Besichtigungstour „Lama gewaltig“ - das neue  
Stochas - Food & Drink

## SAVE THE DATE

**21.06.2020**

The Mountain-Chef unplugged 2020 - „Echt guat kochen 5.0“

Der höchstgelegene Kochwettbewerb Südtirols auf der Schwemmalm/Ulten, organisiert in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Ultental, dem Skigebiet Schwemmalm/Ulten und dem Südtiroler Köcheverband

**Anmeldeschluss:**  
30.04.2020

**17.03.2020**

Fachtagung für Ausbilder  
Fachtagung für Ausbilder der Küche,  
Gastronomie und Hotellerie im  
Hotel Laurin in Bozen, organisiert  
von Gastlichkeit in Südtirol  
und dem Südtiroler  
Köcheverband

**Anmeldung unter:**  
[info@skv.org](mailto:info@skv.org)





# 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](http://www.suedtirolerspezialitaeten.com)



CORONA | GRÖDEN | BRUNECK & HACCP

## Warum Hygiene beim Kochen so wichtig ist

Das Coronavirus hat uns weltweit drastisch vor Augen geführt, welche Gefahren bei mangelnden Hygienestandards entstehen können.

Zeitgleich erlebten wir im Jänner, wie die Sanitätspolizei einen Gastbetrieb in Bruneck geschlossen hat, und mehrere Betriebe in Gröden in die öffentliche Kritik geraten sind. Sehr oft werden auch vom Gastgewerbe und auch von unserer Berufsgruppe die Hygienestandards der EU, wie auch das Qualitätswerkzeug HACCP, kritisiert und in Frage gestellt. Gerade die Entwicklungen in China aber auch in Südtirol zeigen uns, dass es ohne Hygienemaßnahmen, ohne Hygienestandards, ohne

Haltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln nicht geht.

Grundsätzlich steht es jedem frei, was er zu Hause in den eigenen vier Wänden isst oder nicht isst. Wenn es aber darum geht, Menschen als dritte Personen zu verpflegen, mit Essen zu versorgen, wenn es darum geht, Menschen als Gäste zu bekochen, dann darf es keine Kompromisse geben. Einheimische wie Gäste haben das Recht, bei einem Besuch im Restaurant, im Gasthof, am Imbissstand,



SKV-Präsident  
KM Reinhard Steger

usw. Speisen aus guten Produkten zu erhalten. Hier an der Schnittstelle der Lebensmittelqualität, der Frische, der Güte der Produkte und der Hygiene, darf es keine Kompromisse geben. Hier darf es auch kein Wegschauen geben.

Hier sind die Lebensmittelinspektoren die Partner der guten Gastronomie und Hotellerie. Und ganz wichtig: Alles andere wäre ein Schuss ins eigene Südtiroler Qualitätsbewusstsein.

Was bei mangelnder Hygiene passieren kann, zeigt uns die Entwicklung des Coronavirus klar auf. Und deshalb müssen wir es begrüßen, wenn es Hygienestandards gibt und Lebensmittelkontrollen gemacht werden.

Nur damit werden schwarze Schafe aufgedeckt. Dies auch zum Schutz all jener, die hohe Qualität in der Hygiene tagtäglich proaktiv und mit großer Sorgfalt leben.

KM Reinhard Steger





Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL ermöglicht eine hochkarätige Hotelmanagementausbildung.

# Hochkarätige Ausbildung wird gefördert

## KOOPERATION MIT DER SCHWEIZERISCHEN HOTELFACHSCHULE LUZERN

Dem Südtiroler Köcheverband, dem Hoteliers- und Gastwirteverband - HGV und der Landesverwaltung ist eine hochkarätige Ausbildung von Nachwuchskräften und die Schaffung von langfristigen beruflichen Perspektiven im Hotel- und Gastgewerbe ein wichtiges Anliegen.

Im Zuge dieses Bestrebens wurde 2018 im Rahmen einer gemeinsamen Initiative des HGV, der Landesdirektion Berufsbildung, der Landeshotelfachschule Bruneck und in beratender Funktion Präsident KM Reinhard Steger für den Südtiroler Köcheverband eine Kooperation mit der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL eingegangen, welche auch in diesem Jahr fortgeführt wird. Dabei erhalten jährlich bis zu vier Südtirolerinnen und Südtiroler, die sich für den Besuch der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL entscheiden, eine finanzielle Unterstützung in Höhe von 7.000 Euro pro Semester. „Diese finanzielle Unterstützung soll Anreiz und zugleich ein Mehrwert für all jene sein, die sich im Bereich der Hotellerie und Gastronomie weiterbilden bzw. ausbilden lassen möchten und sich für eine Top-Ausbildung, wie sie die Schwei-

zerische Hotelfachschule Luzern SHL bietet, entscheiden“, sagt HGV-Präsident Manfred Pinzger. Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL gilt als eines der besten Kompetenzzentren für Hospitality-Management in der Schweiz. In den Genuss dieser Unterstützung können sowohl Absolventen von fachspezifischen Schulen (Hotelfachschulen, Fachschulen und Menschen mit abgeschlossener Lehre), als auch Quereinsteiger kommen. Voraussetzung dafür ist ein Maturadiplom oder ein Lehrabschlussdiplom jeglicher Art oder auch ein Hochschulabschluss sowie ein Mindestalter von 20 Jahren.

### Informationen zur Bewerbung

Interessierte können sich innerhalb 31. März 2020 bei der Landeshotelfachschule Bruneck bewerben (Tel. 0474 530 341 oder lhfs.bruneck@

schule.suedtirol.it). Einzureichen sind ein Lebenslauf mit Motivations schreiben, relevante Abschlusszeugnisse und Weiterbildungszertifikate sowie ein kurzes Bewerbungsvideo. Eine Kommission entscheidet nach einem Bewerbungsgespräch über die Vergabe der Förderung.

Alle Informationen zu den Förderbedingungen, den Kosten und Bewerbungsmodalitäten finden sich auf der HGV-Website ([www.hgv.it](http://www.hgv.it)) oder der Website der Landeshotelfachschule Bruneck ([www.lhfs-bruneck.it](http://www.lhfs-bruneck.it)).

Ausführliche Informationen zur Ausbildung an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL gibt es unter [www.shl.ch](http://www.shl.ch)

# VON NATUR AUS SPORTLICH.

## 100% FORST. 0,0% ALCOOL.



Erhältlich im ausgesuchten Getränkefachgroßhandel.

@forstbeer

/BirraForstBier



DAS BIER DER HEIMAT.

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



### PRODUKTE

- ✓ Innerhalb von 24h nach der Ernte eingefroren
- ✓ 100% in Italien angebaut
- ✓ 100% Saisonal
- ✓ So gut wie frisch geerntet!

## Capone-Food, Orogel-Partner!

# SKV-Experte und WACS-Juror KM Andreas Köhne

SKV-Experte und WACS-Juror KM Andreas Köhne, Kochfachlehrer an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran nimmt als einziger internationaler Juror aus Südtirol an der Olympiade der Köche teil. Die Olympiade der Köche ist der international gefragteste Kochwettbewerb weltweit. Sie fand vom 14. bis 19. Februar 2020 statt. Insgesamt nahmen 67 Juroren aus 28 Nationen teil.

Es nahmen 31 Nationalteams, 24 Junior Nationalteams, 28 Community Catering Teams (Gemeinschaftsverpflegung), 29 Regionalteams, insgesamt 2.000 Köchinnen und Köche aus 74 Ländern an den Wettbewerben teil.

Die National- und Jugendnationalmannschaften, Mannschaften der Gemeinschaftsverpflegung (Community Catering), Streitkräfte- Teams (Military) und Regionalmannschaften mussten sich je nach Wettbewerbskategorie an verschiedenen Tagen in unterschiedlichen Wettbewerben live am Herd beweisen. Erreichten Sie dort jeweils mindestens 90 von 100 Punkten, dann winkten Goldmedaillen für die Tagessieger. Mindestens 80 Punkte sind für Silber nötig. 70 Punkte für die Bronzemedaille.

Je mehr Gold, desto wahrscheinlicher der Olympiasieg. Zu Olympiasiegern gekürt werden am letzten Tag der IKA drei Mannschaften:

- Die Nationalmannschaften Senior
- Die Jugendnationalmannschaften
- Das Community/ Militaryteam



WACS-Juror und SKV-Experte KM Andreas Köhne (zweiter v.l.)

mit der höchsten Punktezahl. Die beste Regionalmannschaft wurde mit dem IKA Cup belohnt.

In 14 Küchen wurden täglich 1.200 Gästemenus serviert. In sieben Gemeinschaftsküchen servierten sie zusätzlich täglich 840 Mittagessen.

Um als Juror bei solch einem Wettbewerb dabei sein zu können muss man langjährige Wettbewerbs- erfahrungen gesammelt und auch bei internationalen Wettbewerben Goldmedaillen gewonnen haben. Wenn das der Fall ist, wird man vom nationalen Verband (in unserem Fall vom Südtiroler Köcheverband - SKV) als Juror vorgeschlagen. Bei Worldchefs (Weltverband der Köche) entscheidet ein Culinary Team den Juror als WACS-Juror aufzunehmen.

KM Andreas Köhne ist seit nun mehr 20 Jahren als WACS-Juror tätig. Dies ist bereits seine 4. Olympiade als Juror. Als Juror wird man berufen bzw. vom nationalen Verband, der den Wettbewerb organisiert, eingeladen. Dieses Mal konnte KM Andreas Köhne in der Königsklasse den Senioren-Nationalteams jurieren, eine hohe Ehre. Bei den letzten IKA`s war er bei den Jugendnationalmannschaften als Juror im Einsatz.

SKV-Redaktion



Die internationalen Juroren mit KM Andreas Köhne (dritter v.r.)



Norwegen gewann in der Kategorie Nationalmannschaften Gold

Foto: IKA/CULINARY OLYMPICS

# IKA - Olympiade der Köche

## NORWEGEN GEWINNT DIE 25. IKA/OLYMPIADE DER KÖCHE IN STUTTGART

„Größer, besser und erstmals in Stuttgart – wir haben bewiesen, dass die IKA/Olympiade der Köche der renommierteste und wichtigste internationale Wettbewerb für Köchinnen und Köche ist“, sagt VKD-Präsident Richard Beck über die Wettbewerbstage. Der Verband der Köche Deutschlands e. V. als Ausrichter des Wettbewerbs gratuliert allen Siegerinnen und Siegern der Kocholympiade.

„Alle teilnehmende Köche und Patissiers waren begeistert, ihr Land und ihren Beruf zu repräsentieren. Ganz besonders erfolgreich war der neu ins Leben gerufene Chef's Table, ein Sieben-Gang-Menü der Nationalmannschaften“, resümiert Beck. „Die IKA setzt auch in den anderen Kategorien Jugendnationalmannschaften, Community Catering & Military Teams, Regionalmannschaften und Einzelaussteller die Food-Trends für die kommenden vier Jahre“. Bei der Kocholympiade zeigte sich das gro-

ße Talent und Potential jedes einzelnen Teilnehmers, die alle mit viel Leidenschaft dabei waren. In der Kategorie Nationalmannschaften konnte schließlich Norwegen den Wettbewerb für sich entscheiden und olympisches Gold nach Hause bringen. Die Mannschaft aus

### Hier die Sieger in den unterschiedlichen Kategorien

#### NATIONALMANNSCHAFTEN

1. Platz: Gold für Norwegen
2. Platz: Silber für Schweden
3. Platz: Bronze für Island

#### JUGENDNATIONALMANNSCHAFTEN

1. Platz: Gold für Schweden
2. Platz: Silber für Norwegen
3. Platz: Bronze für Schweiz

#### GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG/MILITARY TEAMS

1. Platz: Gold für The National Catering Team of Denmark, Dänemark
2. Platz: Silber für Fazer Culinary Team Finland, Finnland
3. Platz: Bronze für Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), Schweiz

#### REGIONALMANNSCHAFTEN

1. Platz: Gold für Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne
2. Platz: Silber für Stockholm Culinary Team, Schweden
3. Platz: Bronze für ACF Regional Culinary Team USA, USA



SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich (l.) mit der Junioren-Nationalmannschaft aus China und einige der Vorstandsmitglieder des VKD - Verband der Köche Deutschlands



Worldchefs - Präsident **Thomas Guggler** (Weltbund der Kochverbände), VKD Präsident **Richard Beck** (Verband der Köche Deutschland) - und SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter **Reiner Münnich** (Südtiroler Kochverband) bei der Eröffnungsfeier der IKA (v.l.)

Norwegen überzeugte die Jury durch Präzision und kunstvolles Handwerk. Dicht gefolgt auf dem 2. Platz rangiert Schweden, die die Silbermedaille für Ihre hervorragenden Leistungen erzielten. Bronze geht im Wettbewerb

der Nationalmannschaften an Island. Überhaupt entpuppte sich die Intergastra im Zusammenspiel mit der IKA als äußerst erfolgreiche Plattform für Gastronomie, Hotellerie und Großverpflegung. Die Messe ging mit einem

deutlichen Plus und über 100.000 Besuchern zu Ende. Die nächste Intergastra findet (wiederum mit einer IKA) vom 19. bis 23. Februar 2022 statt.

### Der Südtiroler Köcheverband auf der IKA

Bei der IKA nahm SKV-Geschäftsführer und Auslandsdelegierter **Reiner Münnich** die Gelegenheit wahr, um mit den Präsidenten der internationalen Verbände Arbeitsgespräche in Hinblick auf die Weiterentwicklung des Kochberufes, insbesondere der Ausbildung und der Entwicklung der Jungköchinnen und -köche zu führen. Sehr intensiv und erfolgreich war das Gespräch mit **Worldchef Präsident Thomas Guggler** (Weltbund der Kochverbände-WACS) und kann für den Südtiroler Kochverband im internationalen Konsens als zukunftsweisend gewertet werden.

## MINI-CROISSANTS

süß gefüllt & ungefüllt

Die leckere Mischung mit den beliebten Füllungen Marille, Mandel und Haselnuss-Kakao im Mini-Croissant-Mix, je 40 g pro Stück, 4 x 35 Stück pro Karton.

Sowie die ungefüllten Mini-Butter-Croissants, je 30 g pro Stück, 2 x 90 Stück pro Karton.

**NEU**

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren

Wolf ButterBack KG, Magazinstr. 77  
90763 Fürth, Deutschland  
www.butterback.de

Für Bemusterung wenden Sie sich bitte an Herrn Andrea Pizzuto:  
Mobil 348-4611608

Vertrieb durch:  
Wörndle InterService S.r.l.  
www.woerndleiservice.it

# Käsemanufaktur Eggemoa

Käse aus Leidenschaft.



Ein Hof mit 15 Kühen auf 1.300 Meter Meereshöhe im Ahrntal, dazu das Wissen von zwei Generationen und den Mut, etwas Neues zu wagen. Das sind die Zutaten für die besonderen Käse der Hofkäserei Eggemoa. Von Hand gebürstet, mit heimischen Kräutern veredelt und gänzlich aus Rohmilch. Hier entsteht das Beste vom Käse.



CHEF PATISSIER MARTIN TROI

## Aufbruch in eine neue Zeit

Spitzenpâtissier Martin Troi hat sich mit dem Label „Passion Pâtisserie by Martin Troi“ selbstständig gemacht, und bietet damit der Südtiroler Hotellerie, Gastronomie und dem Handel ein neues Angebot. In Südtirol mangelt es seit Jahren an guten Pâtissiers. Mit seinem innovativen Ausbildungskonzept will Martin Troi hier Abhilfe schaffen. Er hat den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und bietet Coachings, Master-Classes und Workshops für Profis und Anfänger in der Pâtisserie an.

Mit seinem neuen Ausbildungskonzept möchte er einen Lösungsansatz für den Mitarbeitermangel in diesem Bereich bieten. In zehn Tagen schult er die jeweiligen Küchenteams in allen Bereichen der Pâtisserie, so dass diese den hohen Ansprüchen der gehobenen Hotellerie-Pâtisserie gerecht werden.

### Und wie kann das so schnell funktionieren?

Martin Troi erläutert das so: „Der Pâtissier übernimmt sprichwörtlich die süßeste, aber auch eine der komplexesten Aufgaben in der Küche. Dieser Posten ist so herausfordernd, da er ein völlig anderes

Arbeiten erfordert als die restlichen Abteilungen der Küche.“ Als Pâtissier produziere und verarbeite man Teige, Massen, Kuchen und Torten sowie warme und kalte Süßspeisen bis hin zum Speiseeis, führt Troi weiter aus. Individualität und Kreativität zählen zu den Anforderungen. Pâtissiers sind quasi als kulinarische Ingenieure tätig und entwerfen süße Architektur am Teller, die nur für den Augenblick des Genusses bestehen bleibt. Das Dessert besteht in vielen Fällen trotz seiner oft dezenten Größe aus unzähligen Komponenten. „Wenn ich ein Dessert entwerfe, dann beginne ich mit einer Zeichnung. Steht das Konzept, dann nehme ich die Idee auseinander: Was wird wann und wie hergestellt? Am ersten Tag produziere ich etwa Streusel und am zweiten den Kern. Der Kern kommt in den Froster und in weiterer Folge setze ich alles zusammen. Am dritten Tag überziehe ich das Dessert und richte es an. Ein Pâtissier muss seinen Produktionsablauf präzise planen. Und das ist alles eine Frage von Organisation und Logistik. Das Erlernen dieser Logistik ist der Schlüssel zum Erfolg“, erklärt Troi. Und genau hier setzt sein Trainingskonzept an. Wenn die Logistik stimmt, dann ist es überhaupt kein

Problem bis zu 500 Desserts auf kulinarisch hohem Niveau mit einem kleinen Team zu schicken, erläutert Troi, und verweist auf verschiedene Referenzbetriebe und Schulungsprogramme, wo täglich bis zu tausend Desserts für begeisterte Gäste produziert wurden. Das neu entwickelte Trainings- und Schulungskonzept funktioniert und konnte bereits mehrmals in Referenzbetrieben erfolgreich umgesetzt werden, so Martin Troi.

In der Südtiroler Gastronomieszene ist Troi seit Jahrzehnten der Inbegriff für hohe Pâtisserie-Qualität. Seine Liebe zum Detail, seine besondere Kreativität und Passion spiegeln sich in seinen Dessert-Kunstwerken wider. National und international hat er bei großen Wettbewerben immer wieder für sehr viel Aufsehen und große Erfolge gesorgt.

[www.passion-patisserie.org](http://www.passion-patisserie.org)

„Der Pâtissier übernimmt sprichwörtlich die süßeste, aber auch eine der komplexesten Aufgaben in der Küche.“



Patissier  
Martin Troi



Die Welt des guten Geschmacks!

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
[info@seppi-gebhard.com](mailto:info@seppi-gebhard.com)



# „Süsse Neuheiten“ für die Gastronomie von Giovanni Rana

Mit über 55 Jahren Erfahrung in der Herstellung frischer Nudeln und einem Jahrzehnt Know-how in der Gastronomie hat Pastificio Rana die Produktlinie „L'esperienza in cucina“ auf den Markt gebracht, welche speziell für die Gastronomie entwickelt wurde.

Die Foodservice-Linie wurde durch die gemeinsame Arbeit aus Experten und Köchen des Rana Catering Teams entwickelt und erfüllt die betrieblichen Bedürfnisse der Köche und Gastronomen: die Pasta ist die perfekte Kombination aus Hartweizengrieß, Eiern und Mehl. Dünn, nach bester italienischer Tradition, um ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau zu garantieren, elastisch und kochfest.

Es werden erstklassige Zutaten in exklusiven Füllungen verarbeitet. Neben einzelnen Zutaten von höchster Qualität (wie z.B. Parmigiano Reggiano Vacca Rossa, Hummer, Ente...), findet man auch die Füllungen, die nach traditionellen Rezepten der italienischen Küche hergestellt werden, z.B. Parmigiana di melanzane oder Ossobuco.

Jetzt präsentiert Rana die „Süßen Neuheiten“, eine Pasta, die exklusiv für den Foodservice mit süßen Zutaten gefüllt ist,



Fiorellino mit Kakao und Haselnüsse



Mezzelune allo strudel



Fiorellino mit Kokos und Schokolade

die kreative Desserts und Nachspeisen ermöglicht. Die Produkte sind der **FIGURELLINO MIT KAKAO UND HASELNÜSSE**, der **FIGURELLINO MIT KOKOS UND SCHOKOLADE**, beide im dunklen Teig, und die **MEZZELUNE ALLO STRUDEL** im klassischen Eierteig.

Das Produkt kann gekocht oder frittiert werden: In beiden Fällen kommt der außergewöhnliche Geschmack der Füllung im Mund angenehm zur Geltung. Für ein einfaches und leckeres Dessert können Sie die „Süßen Neuheiten“ mit einer Vanillecreme oder einer Kugel Eis, oder einfach mit Staubzucker servieren.

Dank der ständigen Suche nach den fortschrittlichsten Technologien bietet der Pastificio Rana exklusive Produkte für die Gastronomie, mit hoher gleichbleibender Qualität.

In Südtirol findet die Gastronomie die Produkte Rana-Foodservice bei Wörndle Interservice ([woerndle.it](http://woerndle.it)).



## Südtiroler Speck: neue Ideen für die Gastronomie.



Eine Kooperation von Wörndle Interservice und Südtiroler Speck Konsortium

# Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

## BIO ZITRONENMINZE – LEMON MINT

Ein neues Produkt aus der TRADIZIO Linie von Aromica. Das BIO Produkt besticht durch ein besonders feines Zitronen-Minze Aroma und durch eine wunderschöne, natürliche Farbe. Die Minzblätter sowie die Zitronenzeste ist hochwertig „gerebelt“. Direkt im Veredelungsvorgang empfiehlt es sich, die Gewürzblätter zur Optimierung des Geschmacks zwischen den Fingern noch etwas aufzureiben.

Das Produkt eignet sich vorzüglich für Desserts, Sorbets und für leichte WOK Gerichte.

Das Produkt ist frei von allen 14 von der EU vorgegebenen Allergenen.

[www.aromica.de](http://www.aromica.de)



## FLORALPINA HOFKÄSEREI EGGEMOA

Dieser hervorragende Käse wurde 2019 bei der Südtiroler Hofkäseprämierung mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Der Floralpina fängt den Geschmack der Südtiroler Hochalmen ein. Entscheidend hierfür sind die wilden Wacholderbeeren sowie der Thymian. **Es handelt sich um einen Weichkäse aus Kuhrohmlch, veredelt mit einer Rotkultur und affinert mit Thymian und Wacholderbeeren.**

Der Geruch ist vegetal, harzig.

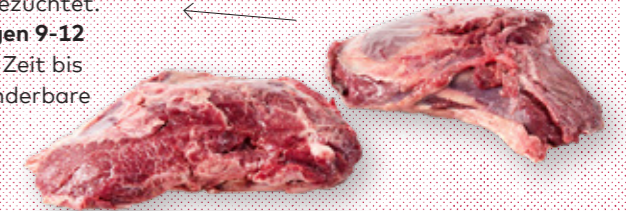
Der Geschmack ist als intensiv zu bezeichnen.

## SÜDTIROLER BIO\*BEEF WANGE

Ein reines Bioprodukt von Südtiroler Biobauern. Das Fleisch wird durch Mutterkuhhaltung und nach den Richtlinien des biologischen Landbaus gezüchtet.

**Die Tiere werden artgerecht und natürlich gefüttert und die Kälber saugen 9-12 Monate die Milch der Mutterkuh.** Dem Fleisch wird somit die natürliche Zeit bis zur optimalen Reife gegeben. Selbst die Wange erreicht hierbei eine wunderbare Struktur in der Fleischqualität. Gesehen bei

[portal.woerndle.it](http://portal.woerndle.it)



## MOOSMAIR'S BIO BERGHEU LIKÖR

Walter Moosmair vom Niedersteinhof in Passeier ist Bio-Pionier aus Leidenschaft. Europaweit bekannt als Bio-Bergheu-Produzent, hat er kürzlich ein vollkommen neues Produkt, Moosmair's Bio Bergheu Likör, in enger Zusammenarbeit mit der Gutsbrennerei Walcher, auf den Markt gebracht.

**Dieser hervorragende Bio Bergheu Likör ist mit Bio-Blütenhonig verfeinert und die Etikette ebenso aus eigenem Bio-Bergheu hergestellt.**

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

## WIPLAND LAMMSCHULTER

Wippland ist ein Zusammenschluss von 30 Bauern im Wipptal mit dem Ziel der regionalen Vermarktung von Frischfleischprodukten. Heute werden neben Schafen auch Rinder, Schweine und Geflügel gezüchtet. Freude und Liebe bei der Herstellung von hochwertigen Fleischprodukten ist allen

Wippland-Mitgliedern eine Herzensangelegenheit.

**Der Kunde hat hier die Garantie, dass wer weiß, wo das Tier herkommt und wie dieses gefüttert wird.**

[www.wippland.com](http://www.wippland.com)



# Food Report 2020

VON HANNI RÜTZLER, ZUKUNFTSINSTITUT

Der „Food Report“ erklärt die wichtigsten Trends, Entwicklungen und Zukunftsthemen im Bereich Food & Beverage. Mit Branchen-Insights, Themenschwerpunkten und Best Practices aus aller Welt dient er Lebensmittelherstellern, Gastronomen und Lebensmittelhändlern als Grundlage für Zukunftsentscheidungen.

Die **Erosion der Mahlzeiten und veränderte Essgewohnheiten** in einem immer flexibleren Alltag stehen dabei ebenso auf der Speisekarte wie die Rolle von **Food als Kitt der globalen Gesellschaft**.

Seit gut 25 Jahren erforscht **Hanni Rützler** Gegenwart und Zukunft unserer Esskultur und inspiriert damit Akteurinnen und Akteure aus der gesamten Food-and-Beverage-Branche. Mit ihren zahlreichen Vorträgen und Publikationen spürt sie dem Wandel der Konsumkultur nach und versteht es, nachhaltige Food-Trends von kurzfristigen Moden und Medien-Hypes zu unterscheiden. Denn nicht jede neue Zutat und nicht jede neue Verpackung sind gleich ein Food-Trend.

Im Food Report 2020 erläutert Rützler das **Urban-Food-System**, zeigt die Potenziale der **städtischen Landwirtschaft** auf und erklärt, was die City zum nachhaltigen Ernährungssystem macht. Neben den **Michelangelos der Food-Branche** und ihrem Impact auf unser Verständnis von Essen stehen auch das Plastik-Paradox der Lebensmittelbranche und der überforderte Konsument im Fokus des Reports. Rützlers Best Practices stellen die inspirierendsten Kulinarikvordenker von Berlin über Wien und das Schweizerische Stetten bis nach Sydney und New York vor.

Mit ihrer **Food-Trend-Map 2020** schafft Rützler die Grundlage für Klarheit und Orientierung im Dickicht der Food-Trend-Vielfalt. Zudem schildert sie die **Evolution von Food-Trends** und benennt jene **Megatrends**, die besonderen Impact auf unser Essverhalten haben.

## Food-Trends

### Der Wandel der Esskultur

Trends sind nicht statisch, sondern verändern sich permanent. Manche von ihnen sind nur temporäre Erscheinungen, viele von ihnen entwickeln sich weiter, verschmelzen mit anderen Trends oder gehen letztendlich in den Mainstream über. Sie sind die Treiber für die Veränderung unserer globalen Esskultur.

## Snackification

### Das Ende der Mahlzeiten (wie wir sie kennen)

Snacking wird zu einer neuen Art zu essen. Mini-Mahlzeiten ersetzen mehr und mehr traditionelle Mahlzeiten. Dabei kann jede Art von Speise zu einer Mini-Mahlzeit

werden. Neuartige Gastro-Konzepte rund ums gesunde und hochwertige Snacking entstehen und erreichen auch klassische Restaurants und Handelsunternehmen.

## Eating Art

### Wie Kunst und Design den Blick auf Essen verändern

Künstler und Designer nutzen Food als Kommunikationsmittel, um einen Beitrag zu leisten, unsere Esskultur mitzugestalten und die Lebensmittelproduktion zu verändern. Dabei werden nicht nur wichtige Denkanstöße geliefert, sondern auch kreative Lösungen entwickelt.

## Urban Food

### Die Zukunft unserer Nahrungsmittelversorgung liegt in der Stadt

Neue Technologien ermöglichen nicht nur neue Nahrungsmittel, sondern auch die Rückkehr der Landwirtschaft in den urbanen Raum. Urban Food steht für ein neues Bewusstsein und für eine neue Bewegung, die Alternativen zum traditionellen Ernährungssystem vorantreiben möchte. Produktion, Verarbeitung und Konsum rücken wieder näher zusammen.

## Plastik in der Lebensmittelbranche

### Beyond Plastic: Die Zukunft der Lebensmittelverpackung

Das globale Plastikproblem lässt sich nicht mehr leugnen und stellt die Food-Branche vor immense Herausforderungen, alternative Lösungen für Kunststoffverpackungen zu finden. Zugleich sorgen innovative Start-ups für frischen Wind und dynamisieren den Markt durch die Entwicklung von nachhaltigen Verpackungen bis hin zu verpackungsfreien Systemen.

Quelle:

[www.zukunftsinstitut.de/artikel/food-report-2020/](http://www.zukunftsinstitut.de/artikel/food-report-2020/)



Hanni Rützler nimmt die Leserinnen und Leser in ihrem diesjährigen Food Report 2020 mit auf einen horizontweiternden Rundflug über die aktuellen Entwicklungen im Food-Bereich und eröffnet den Blick auf den Wandel unserer Esskultur.



## Die Küche ruft

Frauen sind in der Spitzen-gastronomie noch relativ selten anzutreffen. Junge Nachwuchsköchinnen wie **Antonia Stampfl** aus Meran möchten das ändern. Mit einer Abschlussnote von 10 wurde sie Südtirols Kochlehrling des Jahres 2019.

Im September sorgte der italienische Starkoch Gianfranco Viassani für einen Aufschrei unter seinen Kolleginnen. Über diese sagte er nämlich, dass sie zur Arbeit in der Gastronomie

nicht taugten. Maximal für die Patisserie seien die Frauen geeignet. Die anderen Aufgaben seien schlicht zu anstrengend. Viassani ist beileibe nicht der Einzige, der nach wie vor so denkt. Der Kochberuf gilt als hart, der Umgangston in der

Küche als rau. „Manche Frauen schreckt das ab“, sagt Antonia Stampfl (siehe beistehendes Interview). Stampfl, Jahrgang 1995, hat im gerade zu Ende gegangenen Jahr ihre Ausbildung zur Köchin an der Landesberufsschule Savoy abgeschlossen. Bei der praktischen Prüfung hat sie eine glatte Zehn erhalten. Im November wurde sie deshalb als Südtirols Kochlehrling des Jahres ausgezeichnet. Wenig später packte sie ihre Koffer, um nach Hamburg zu ziehen. Dort arbeitet sie derzeit im Hotel Atlantic Kempinski, das sich um die Gastronomie des elitären Übersee-Clubs

„Das Kochen bringt so viel mit sich. Man arbeitet mit super Produkten, die man sonst vielleicht nicht mal kennen würde.“



„Jeder Koch ist nur so gut wie das Team, das hinter ihm steht.“

Antonia Stampfl

kümmert. In der Hansestadt, aus der auch ihre Mutter stammt, verbrachte Stampfl die ersten Jahre ihres Lebens. Eingeschult wurde sie in Meran, der Heimat ihres Vaters. Mit ihm teilt sie die Leidenschaft für das Kochen. „Immer sonntags gab es etwas Besonderes zu essen, mal Knödel, mal leckere Rippeln“, erinnert sich Stampfl. „Und ich durfte helfen.“ Seitdem habe sie mit dem Gedanken gespielt, eine Kochlehre zu absolvieren.

Nach der Mittelschule entschied sie sich zunächst jedoch dazu, die Technologische Fachoberschule (TFO) zu besuchen. „Alle meine Cousins und Cousinen hatten die Matura, also dachte ich, es wäre auch für mich der richtige Weg.“ Bald aber langweilte sie sich. „Ich bin einfach nicht dafür gemacht, den ganzen Tag zu sitzen“, schmunzelt Stampfl. Kurzerhand schmiss sie die Schule hin, und machte sich auf die Suche nach einem Übergangsjob. Auf einer Hütte bot man ihr genau die richtige Stelle an: Küchenhilfe. Fortan war Stampfls Ehrgeiz geweckt.

### Manchmal faul, meist ehrgeizig, besonders in der Küche

Die Lehre sah sie nicht als Pflicht, sondern als Chance an. In der Lackner Stubn fand sie in Küchenchef Armin Gruber einen Lehrherrn, der sie förderte und forderte. 2017 nahm sie an ihrem ersten Wettbewerb teil: The Mountain Chef Unplugged. Drei junge Nachwuchstalente treten jährlich bei diesem Format gegeneinander an. Sie alle erhalten einen Warenkorb und müssen daraus ein Gericht zaubern. Das Besondere: Die Location befindet sich in

luftiger Höhe auf der Schwemmalm in Ulten, und gekocht wird ohne Elektrizität. „Ich war unglaublich nervös“, blickt Stampfl zurück. Nach der Nervosität kam die Freude: Stampfl überzeugte die Jury und holte sich den ersten Platz. Bei der Landesmeisterschaft 2018 schaffte sie es ebenfalls aufs Treppchen. Nach wochenlanger Vorbereitung landete sie auf Rang drei. Neben der Arbeit hatte sie stundenlang trainiert. „In beruflicher Hinsicht bin ich schon sehr ehrgeizig“, räumt Stampfl ein. „In manchen Bereichen des Lebens kann ich auch ziemlich faul sein, aber wenn mich etwas begeistert, gebe ich alles.“

Wie groß die Begeisterung für ihren Beruf ist, lässt sich unschwer erkennen. Stampfl gerät geradezu ins Schwärmen, wenn man sie danach fragt. „Das Kochen bringt so viel mit sich. Man arbeitet mit super Produkten, die man sonst vielleicht nicht mal kennen würde. Man kann überall auf der Welt eine Stelle antreten, lernt spannende Leute kennen und hat im Idealfall ein Team, das zur zweiten Familie wird.“ Stampfl ist es wichtig, diese Vorzüge zu betonen. Sie möchte, dass der Beruf einerseits wieder mehr junge Leute

begeistert, und dass er andererseits größere Wertschätzung in der Gesellschaft erfährt. „Hinter jedem Gericht steckt eine Menge Arbeit.“ Meist gebe es aber nur Rückmeldungen, wenn etwas nicht gepasst hat. Umso schöner sei positives Feedback. „Wenn es mir irgendwo geschmeckt hat, schicke ich deswegen immer ein Kompliment in die Küche“, erklärt Stampfl.

### Das Ziel: ein eigenes Restaurant

Sie selbst sei in der Küche „nicht ganz planvoll“ unterwegs. Doch gerade die Kreativität macht in ihren Augen gute Köch\*innen aus, zudem Faszination, Belastbarkeit, Geduld – und eine gute Menschenkenntnis.

Obwohl Stampfl im Arbeitsalltag manchmal chaotisch ist, plant sie weit voraus. „Für die nächsten zehn Jahre habe ich mir grob überlegt, was ich machen möchte“, sagt sie, und schiebt nach: „Auch wenn es mit Plänen nicht immer klappt.“ Im Ausland möchte sie arbeiten, reisen, Erfahrungen sammeln. Und dann etwas Eigenes aufmachen. Ob in Hamburg oder in Südtirol, weiß sie noch nicht.

Quelle:  
Erschienen in der  
**Südtiroler Wirtschaftszeitung SWZ** vom 10. Jänner 2020,  
[www.swz.it](http://www.swz.it)

Sabine Drescher



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](mailto:info@fantinisilvano.com) - [www.fantinisilvano.com](http://www.fantinisilvano.com)

TREND

# Fleischloses Fleisch hält mehr und mehr Einzug

Das Pauli Magazin hat nicht nur über diesen Trend berichtet, sondern bereits vor drei Jahren im März 2017 prognostiziert: «Je mehr Erfahrung die Produzenten haben und je nachdem, wie schnell die Entwicklungen durch die Dynamik des Marktes vorangetrieben werden, dürfte das erste synthetisch hergestellte „richtige“ Steak zwischen 2020 und 2025 auf den Markt kommen.

## Dazu einige aktuelle Entwicklungen

### Coop Schweiz, verkauft künstliches Poulet/Huhn «Fleisch» essen, ohne Tiere zu töten

Erbsen, die schmecken wie Poulet. Die Lebensmittelingenieure der ETH tüfteln schon länger am pflanzlichen Poulet. Nachdem es in diversen Restaurants getestet wurde, kommt das Fake-Poulet nun in die Regale von Coop.

### McDonalds testet fleischlose Burger: Dem Aktienmarkt schmeckts

Die Ausweitung der Test-Verkäufe bei McDonalds gibt der Börse Rückenwind. Die Aktien des Anbieters veganer Burger-Buletten stiegen kürzlich im vorbörslichen US-Geschäft um knapp sieben Prozent. Und in weiterer Folge auf knapp 13. Die beiden Entwickler Fabian Lussi und Alfred Keller über Happy Vegi

Butcher. Sie waren über eineinhalb Jahre für Produktentwicklung, Tests und Finalisierung zuständig

### Noch mehr fleischloses Fleisch ...

Bei der Entwicklung der Happy Vegi Butcher Produkte war es das Ziel, Fleisch in Aussehen, Konsistenz und Geschmack so nahe wie möglich zu kommen. Und das ist uns gelungen. Damit bieten wir eine nachhaltige und vor allem schmackhafte Alternative zu Fleisch. Unser Chefentwickler ist ursprünglich Metzger und weiß aus erster Hand, wie Fleisch schmeckt. Er begleitet jedoch seit 20 Jahren alle veganen und vegetarischen Innovationen. Mit den neuen Happy Vegi Butcher Produkten

hat er nun eine echte nachhaltige Alternative, die schmeckt wie das Original.

### Weitere Produkte in Planung ...

Ja, sicher. Weitere Fleisch- und auch Fischanaloge sind bereits in Planung.

### Rückschlüsse ...

Nennen wir es große Herausforderungen. In der ersten Phase wurde stark auf Konsistenz und Aussehen geachtet, dann intensiv am Geschmack und der technischen Umsetzung gearbeitet. Hier war die Technikabteilung äußerst gefordert, welche Prozess- und Maschinenkomponenten in Eigenregie konstruiert und neu gebaut hat.

### Klimaneutral ...

Die Produkte sind zu 100 % plant-based. Wir arbeiten aktuell daran, sie über «myclimate» zu zertifizieren. Dies ist dann ein weiteres Alleinstellungsmerkmal.

### Akzeptanz im Handel ...

Das Interesse ist groß. Der „Launch“ verlief äußerst erfolgreich. Immer mehr Kunden fragen nach veganen, möglichst klimaneutral hergestellten, hochstehenden Produkten. Die Konsumenten reagieren fantastisch.

Quelle: [www.daspaulimagazin.ch/de/freitext/future-tren...](http://www.daspaulimagazin.ch/de/freitext/future-tren...)



Food-Trendforscherin Karin Tischer stellte in Hamburg auf der Messe Internorga, die Trends 2020 vor.



## „FOOD ZOOM 2020“

# Trends im Außer-Haus-Markt

Ob Saucen, legere Food-Konzepte oder gesundes Essen: Die Trends im Außer-Haus-Markt verändern sich. Was aktuell angesagt ist? Das spiegelt auch die in Zusammenarbeit mit der international anerkannten Food-Trendforscherin Karin Tischer entwickelte Branchenuntersuchung „Food Zoom“ wieder.

Karin Tischer, Food-Trendforscherin und Inhaberin von Food & More in Kaarst, analysierte im Auftrag der Hamburg Messe und Congress die aktuellen Entwicklungen im internationalen Außer-Haus-Markt und fasste die Ergebnisse im „Internorga Food Zoom 2020“ zusammen. Nun wurden die Ergebnisse in Hamburg vorgestellt:

### Die Macht der Saucen/ Das gewisse Extra auf dem Teller

Die Ergebnisse der Untersuchung zeigen, dass Saucen bei Mahlzeiten und im Snack-Bereich immer wichtiger werden und zum Unterscheidungsmerkmal der Gastronomen

avancieren. Dabei ist das Segment der Saucen und Aufstriche vielfältig und variantenreich: Verschiedene Texturen, neue, wiederentdeckte oder ungewöhnliche Zutaten und Zubereitungsmethoden machen die Sauce zum Star auf dem Teller. Spreads und Creme-Toppings werden für den starken Wachstumsbereich Snacks und beim Fingerfood immer gefragter.

### Casual – Next Generation/ Leger ist der neue Zeitgeist

Ob beim Snacking oder im Fine Dining: Gäste mögen es leger und casual. Um diesen Bedürfnissen gerecht zu werden, ist von Gastro-

nomen zunehmend ein hohes Maß an Flexibilität gefragt. Authentisches Street Food für situatives Snacken, trendige Bowls und Burger sind weiterhin beliebt. Die gehobene Sterne-Gastronomie hat den innovativen Casual Style ebenso für sich entdeckt und serviert „instagrammable“ Gerichte. Betont casual gibt sich auch das Restaurant-Marketing und macht sich in Zeiten wachsender Digitalisierung neue Technologien zunutze: Influencer werden eingebunden und informieren potenzielle Gäste digital über spezielle Deals.

**Healthy & Comfort/  
Hauptsache gesund**

Gesundheitsorientierte Ernährung ist und bleibt ein relevanter Faktor für den Außer-Haus-Markt. Bowls, Smoothies, Shots und Salate gehören zu den unangefochtenen „Nr. 1-healthy“ Snacks und Speisen. Pflanzenorientierte Ernährung spielt in diesem Kontext ebenfalls eine wichtige Rolle. High-Protein-Meals stehen insbesondere bei Fitness-Liebhabern hoch im Kurs.

**The New Trade Performance/  
Essen ist das neue Shoppen**

Kein Shopping-Ausflug ohne Essen: Der Einzelhandel, insbesondere Malls werden zunehmend gastronomisch und bieten Kunden kulinarische Erlebnisse rund um den Einkauf. Laut "Food Zoom" unter-

schätzen sowohl Gastronomen als auch Händler diese Bewegung. Dabei können beide Sparten – Handel und Gastronomie – voneinander profitieren.

**Pleasure & Quality/  
Einsatz von KI könnte  
Produktivität steigern**

Laut der Trendforscherin können der Einsatz von Künstlicher Intelligenz zu mehr Produktivität führen, etwa bei der Zubereitung hochwertiger, frischer Speisen, beim Bezahlvorgang oder im Vending-Bereich. Denn die Herausforderungen des Außer-Haus-Marktes sind hoch: Der Kostendruck auf Gastronomie und Lieferanten steigt, Fachkräfte sind rar. Damit Genuss und Qualität in diesem Spannungsfeld nicht zu kurz



kommen, sind laut "Food Zoom" nachhaltige Lösungen gefragt. Neue Technologien liefern spannende Ansätze. Verbesserte teilbearbeitete Produkte spielen in Zukunft ebenfalls eine relevante Rolle: Produkte zu speziellen Nährwertanforderungen oder zu pflanzenorientierter Kost können Gastronomen Entlastung bringen.

Quelle:  
**Hamburg Messe** und  
**Congress / Michael Zapf**



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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

**Gundermann – blaublütig und minzgrün**

So bescheiden sich das kleine Kraut mit den herzförmigen Blättchen in den Rasen duckt, so stolz umkränzt und durchwirkt er manches Gericht. Eigentlich müsste der Gundermann, auch Gundelrebe oder Erdefeu (edera terrestre) genannt, der Liebling aller Köche und Gourmets sein. Denn er bringt ein kräftiges Aroma, das zu Salzigem wie Süßem passt.

**Statt Petersilie**

Die alte Bezeichnung „Wilde Petersilie“ oder „Soldatenpetersilie“ verrät, dass Gundermann einst als Würzkraut für die einfache Küche hochgeschätzt wurde. Auch „Suppenkraut“ oder „Fleischkraut“ erzählen von der früheren Verwendung. Unbedingt mussten die aromatischen Blättchen in die Kraft spendenden Frühlingsuppen mit dreierlei oder neuerlei Kräutern.

**Wie Minze**

Unvergesslich bleibt der Gundermann für die Nase: Wer einmal an einem zerriebenen Blatt geschnuppert hat, er-

kennt ihn immer wieder. Der Duft erinnert an Minze, sein Geschmack lässt sich in einer Mischung aus Minze, Rosmarin und Salbei ansiedeln. Manche sprechen auch von einem Anklang nach Ziegenkäse. Je länger man Gundermann beschnuppert und auf ihm kaut, desto mehr Aromen kommen zum Vorschein.

**Zu Kartoffeln wie zu Erdbeeren**

Eine klassische Kombination: Gundermann und Kartoffeln. Auch ein Dream-Team: Gundermann und Erdbeeren. Wer's einmal probiert hat, kann nicht



**Gundermann** und Erdbeeren

mehr davon lassen. Ebenfalls ein kulinarisches Highlight: Gundermann mit Zartbitterschokolade überzogen. Von diesem „Wiesen-After-Eight“ kann man süchtig werden. Und noch ein ideales Foodpairing: Gundermann und Apfel.

**Sehr vielseitig**

Die Aromasensation Gundermann passt zu herzhaften wie zu süßen Speisen, und das ist für ein Kraut allein schon bemerk-



Gundermannpraline

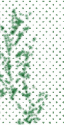
enswert. Probieren Sie Gundermann doch auch zu Eierspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Gemüse wie Spargel oder Kohlrabi, in Suppen und Salaten, zu Fleisch wie Fisch und Wild. Nicht zu vergessen: Kräutertopfen und Kräuterbutter. Der würzige Geschmack passt aber auch in vielerlei Gebäck, in feines Brot wie in fruchtige Kuchen. Und natürlich in Desserts, vom Eis bis zur Mousse.

**Wächst fast von allein**

Gundermann ist ein perfektes Küchenkraut, denn er steht nahezu ganzjährig zur Verfügung. Er wächst vom Tal bis in etwa 1600 m Höhe und rankt sich als Guck-durch-den-Zaun nicht nur durch Gartengrenzen, sondern lässt seine langen Triebe gerne auch aus Blumenampeln wallen. Anfang März besiedelt Gundermann noch in dichten Polstern den Boden, nach der Blütezeit im April wuchern die Triebe mit herz-nierenförmigen, gekerbten Blättern bis zu einem Meter. Lässt sich also prima direkt vor der Küche kultivieren – oder doch besser aus Südtiroler Almwiesen pflücken?



**Gundermann** frisch gesammelt



# The Mountain-Chef unplugged 2020

## ABLAUF UND REGLEMENT FÜR DEN WETTBEWERB

### Teilnahme am Kochwettbewerb

Die Teilnehmer\*innen dürfen Jungköche und Lehrlinge Jahrgang 1995 und jünger sein. Vorausgesetzt sie sind Mitglied im SKV. Wer noch nicht Mitglied ist, kann sich vorab bei Hafner Philip unter 335 7350913 melden und sich einschreiben.

Es wird ein selbst kreiertes Gericht aus Südtiroler Produkten mit Foto und Rezept für vier Portionen eingereicht. Aus den eingereichten Gerichten werden fünf Kandidaten von einer Jury ausgewählt, die am Finale teilnehmen dürfen.

Die eingereichten Gerichte werden von der Jury nach Regionalität, Innovation, Genauigkeit in der Rezeptbeschreibung und dem Schwierigkeitsgrad unter Berücksichtigung der Machbarkeit bewertet.

Außerdem müssen ein Foto vom Teilnehmer in Kochkleidung, ein kurzer

Verlauf seines Berufsweges als Koch und seine Kontaktdaten (Telefonnummer, Adresse, E-Mail und aktuelle Arbeitsstelle) eingereicht werden.

### Für die Finalisten

Die Finalteilnehmer erscheinen am Wettbewerbstag in regulärer Kochkleidung bei der Talstation der Umlaufbahn Schwemmalm. Jeder Finalist bekommt für den Wettbewerb Kochjacke, Schürze und Kochmütze gestellt.

Alle Utensilien zum Kochen, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Arbeitsbesteck und Messertasche, müssen vom Kandidaten selbst mitgebracht werden.

Während des Kochwettbewerbes am Finaltag dürfen keine Geräte, die mit Strom oder Batterien betrieben sind,

verwendet werden (Ausnahmen sind ein Timer und eine Waage, die mit Batterie laufen dürfen).

Jeder Finalist bekommt zu Beginn des Wettbewerbs einen Warenkorb mit ausgewählten regionalen Produkten – Schwerpunkt Ultental – gestellt.

Jeder Kandidat bereitet ein Gericht für sechs Personen zu. Es kann eine Vor- oder eine Hauptspeise sein, welche mindestens eine warme, gekochte Komponente enthält. Alle sechs Portionen werden angerichtet, eine davon bleibt am Tisch als Präsentationsteller, die anderen sind für die Jury.

Die Präsentationsteller bekommen die Kandidaten am Wettbewerbstag gestellt, jeder hat die Auswahl zwischen drei verschiedenen Tellern.

### Bewertungskriterien

Die Bewertungskriterien am Wettbewerbstag sind Geschmack, Präsentation, Arbeitstechnik (beinhaltet auch die Hygiene) und Garpunkte. Maximal können 300 Punkte erreicht werden, die wie folgt vergeben werden:

- 100 Punkte für Geschmack und Garpunkte,
- 100 Punkte für Präsentation und Innovation sowie
- 100 Punkte für Arbeitsweise, Technik, Sauberkeit und das Hinterlassen des Arbeitsplatzes.

Einsendeschluss ist der  
30. APRIL 2020

### Genauer Ablauf am Wettbewerbstag

- Die Finalisten kommen um 7.00 Uhr mit privaten Autos zur Talstation der Umlaufbahn in Ulten (Kuppelwies).
- Dann werden sie mit der Umlaufbahn auf die Bergstation gebracht, von da aus mit dem Auto zur Wettbewerbswiese.
- Um 8.00 Uhr können sich die Kandidaten ihren Arbeitsplatz einrichten.
- Um 8.30 Uhr beginnt der Wettbewerb, wobei die Kandidaten in Abständen von zehn Minuten starten dürfen. Ab Beginn der jeweiligen Wettbewerbszeit haben die Kandidaten Zugriff auf den Warenkorb und stellen sich daraus ihr Gericht zusammen. **Während der gesamten Zeit bleibt der Warenkorb zugriffsbereit.**
- Nach drei Stunden und 30 Minuten müssen die Teller angerichtet sein und der Jury mit dem entsprechenden Titel (Namen des Gerichts) übergeben werden. Bei Nichteinhaltung der vorgegebenen Zeit werden Punkte abgezogen.
- Nach der Auswertung durch die Jury findet die Siegerehrung statt.



# 21|06

## The Mountain-Chef unplugged 2020

5 JUNGKÖCHE  
5 HOLZHERDE  
5 KÖRBE MIT  
SÜDTIROLER PRODUKTEN

5 GIOVANI CUOCHI  
5 FORNI A LEGNA  
5 BORSE CON PRODOTTI  
DELL'ALTO ADIGE

10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm  
ore 10.00 laghetto Schwemmalm

Informationen & Anmeldung für Köche:  
+39 335 735 0913 | marketing@ultental.it

BE  
PART  
OF IT



www.ultnergenuss.it

# Benefiz-Preiswatten in Vilpian

Am 18. Jänner haben wir bereits zum siebten Mal unser traditionelles Punkte-Preiswatten im Vereinshaus von Vilpian veranstaltet.

Durch den großen Einsatz meiner Kochkollegen, erreichten wir auch heuer wieder die stolze Teilnehmerzahl von 120 Spielern und Spielerinnen.

Sie alle kämpften um die Punkte, um zuletzt als Wattkönige mit einem tollen Preis nach Hause gehen zu können. Gute Laune und Spaß am Spiel waren auch in diesem Jahr das Motto eines gelungenen Nachmittags. Der Entschluss,

den Reinerlös erneut zu spenden, kam bei den Mitspielern gut an. Sie sind es, die uns alljährlich eine große Wertschätzung entgegenbringen, was uns immer wieder dazu motiviert, diese Veranstaltung weiterzuführen.

Nach je fünf gespielten Partien standen am späten Nachmittag die Sieger fest. Die Vorjahressieger Christian Mohr und Erich Peer belegten auch heuer wieder mit 549

erspielten Punkten den ersten Platz, gefolgt von Walli Hanni und Emma Wolkan auf Platz zwei und Manfred Kofler und Karl Bachmann auf Platz drei. Alle Gewinner erhielten tolle Geschenkkörbe.

Unsere hausgemachten Kuchen, das leckere Schweinefilet mit Champignon-Sauce und Beilage sowie das traditionelle Speck-Schätzen trugen dazu bei, dass sich alle wohlfühlten und hoffentlich auch im nächsten



Alle Gewinner erhielten tolle Geschenkkörbe.

Jahr wieder zahlreich mit dabei sind.

So wie jedes Jahr möchten wir uns auch heuer wieder bei all unseren Sponsoren und Gönnern ganz herzlich bedanken, allen voran bei der Metzgerei Galloni, Metzgerei Siebenföcher, der Spezialbierbrauerei Forst für Bier und Wasser, der Kaffeerösterei Julius Meinel, Raiffeisenkasse Bozen-Jenesien, Weingut

Malojer Bozen, Gastrofresh GmbH, Sektellerei Arunda Mölten, bei Erich Peer, der uns den Speck beim Schätzspiel spendiert hat, Martina Meraner, Walter Berger, Hannes Brunner und bei Walter Duregger, dessen Blumenkistchen jedes Jahr auf den Siegerfotos zu sehen sind. Allen ein herzliches Vergelt's Gott.

Die Organisatoren Norbert Oberhöller, Hans Oberhauser, Georg

Kröss, Erich Amort, Hannes Brunner und Markus Tratter bedanken sich bei allen fleißigen Helferinnen und Helfern ganz herzlich und hoffen, dass sie uns auch im nächsten Jahr wieder tatkräftig unterstützen. Danke!!

Markus Tratter

SKV on tour

# Rodelgaudi in Meransen

So wie jedes Jahr fand auch heuer in der dritten Jännerwoche das Rodelrennen des SKV-Eisackttals in Meransen statt.

Am späten Dienstagabend trafen sich die Köche in Meransen bei der Startrodelbahn. Die 14 Teilnehmer waren vor dem Start sehr motiviert. Zuerst wurde ein Probelauf durchgeführt, dann folgten die drei Wertungsläufe. Alfred Putzer, unser Obmann, war für die Wertung der Zeiten zuständig. Es freute uns sehr, dass auch heuer einige neu dazugekommene Mitglieder dabei waren. Während des Rennens gab es einen heißen Glühwein gegen die Kälte.

Nach Abschluss des Rennens begaben sich die Teilnehmer zum Hotel Alpenfrieden, wo die Preisverteilung stattfand. Die Preise wurden von verschiedenen Lieferanten der Gastronomie gesponsert. Dafür bedankt sich der Bezirk Eisacktal

recht herzlich! Als Sieger ging in diesem Jahr Christoph Oberhofer hervor, der im Hotel Sonnenberg in Meransen kocht. Ihm folgte auf dem zweiten Platz Alexander Unterkircher, der dritte Platz ging an Julian Grünfelder und Hannes Oberhofer, die die gleiche Zeit ins Ziel brachten. Als einzige weibliche Vertreterin war Julia Oberhofer dabei, die mit 16,24 Sekunden eine gute Zeit erzielte. Alle Teilnehmer erhielten tolle Sachpreise.

Im Anschluss gab es eine kleine Stärkung, die von einer Lebensmittel-firma zur Verfügung gestellt wurde. Der Abend klang beim gemütlichen Beisammensein gegen Mitternacht aus und alle kehrten nach Hause zurück. Auf ein Wiederholen der

Veranstaltung in Meransen freuen sich der Obmann Alfred Putzer und sein Stellvertreter Hannes Pabst.

Bis zum nächsten Mal!

Alfred Putzer



# Das beste Mehl

Mehl ist im wahrsten Sinne des Wortes ein „Lebens-Mittel“ und unverzichtbar beim Kochen und Backen. Aus Liebe zur Tradition verarbeiten wir in unserer Mühle seit über 100 Jahren ausschließlich die erlesensten und besten Rohstoffe zu vielen, feinen Mehlsorten. Unsere natürlichen, gentechnikfreien Qualitätsmehle garantieren ein gutes Gelingen!



# Eisstockturnier

Am 20. Januar hat der Bezirk Schlern sein traditionelles Eisstockturnier organisiert, wetterbedingt nicht beim Gasthaus Schlern in St. Konstantin, sondern auf dem Eisplatz des SC Seiser Alpe in Telfen/Kastelruth.



Die Teilnehmer beim Eisstockturnier

Es hatten sich 14 „Moarschaften“ gemeldet und um 22 Uhr eröffnete Bezirksobmann Michael Gasser mit einem dreifachen Stockheil das Turnier. Es waren wieder spannende und unterhaltsame Wettkämpfe bis spät in die Nacht. Anschließend gab es in der gemütlichen Clubhütte des SC Seiser Alpe eine schmackhafte Gulaschsuppe,

gesponsert von der Firma Menu mit Vertreter Werner Solderer. Herzlichen Dank. Schließlich kam es zur Preisverteilung durch Obmann Michael Gasser. Gratulieren durfte er der „Moarschaft“ Malenger Mühle zum Sieg, den „Jungen Oachner“ zum zweiten und der Gruppe „Alte Schmiede“ zum dritten Platz sowie auch allen weiteren Teilnehmern. Er überreichte allen einen schönen Sachpreis.

Die Köche des Bezirkes Schlern bedanken sich herzlich bei den Mitgliedern des SC Seiser Alpe um Sektionsleiter Karl Poli, die den Eisplatz sowie die Eisstöcke und die Clubhütte kostenlos zur Verfügung gestellt ha-

ben. Weiters bei allen Sponsoren und Gönnern für die schönen Sachpreise und zu guter Letzt bei allen sportlichen Teilnehmern.

Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr und hoffen auf eine rege Teilnahme, wenn es wieder heißt: Stockheil!

Stephan Mahlknecht



# Cook-Meeting

In Zusammenarbeit mit dem Küchengerätehersteller Lainox präsentierte der Juniorchef von der Firma Interhotel in Brixen, Philipp Knoflach, drei Topgeräte, die für eine Revolution sorgen, in der Küche viel Arbeit einsparen und innovative Zubereitungen ermöglichen.

## Naboo Kombidämpfer

Dieses Gerät ist mit neuester Technik ausgerüstet. Rezepte, vorprogrammiertes Garen in allen Facetten, professionelles Räuchern, und viele andere vorprogrammierte Lösungen erleichtern den Arbeitsalltag. Küchenchef Juri Sellaro verstand es vorzüglich, die Technik dieses Gerätes zu demonstrieren.

## Oracle von Lainox

Gerät für schnelles effektives Garen mit Mikrowelle, Heißluft und Strahlenhitze.

## Neo von Lainox

Innovatives Gerät, welches sowohl als Warmhaltegerät als auch als Schockfroster mit zig verschiedenen Programmen einsetzbar ist. Ein Gerät, welches mit diesen Funktionen eine Marktneuheit darstellt.

Die Pustertaler Mitglieder bedanken sich recht herzlich bei der Firma Interhotel und beim Hersteller der Küchengeräte Lainox. Es war ein innovativer Abend, an dem es Juri Sellaro verstand, die Geräte gut zu präsentieren.

KM Konrad Gartner



Die Teilnehmer der Produktvorstellung

DI | 17. MÄRZ 2020

## Cook-Meeting

Ansetzen spontaner Fermentierung für Brot & Hefegebäck mit Gemüse. Die „Madre“ ist ein einzigartiges Triebmittel. Wer Gemüsefermentation einmal genossen hat, der bezeichnet sie als ein ganz besonderes Triebmittel, das alles andere in den Schatten stellt! Beim Cook-Meeting wird aufgezeigt, wie einfach man Fermentationen für Brot und Gebäck ansetzen kann und welche Rolle hier die Gemüsefermentation spielt. Teil des Cook-Meeting-Seminars sind kleine, verführerische Kostproben, die jeweiligen Rezepte und wichtige Infos vom Profi Andrea Irsara.

### REFERENT

Andrea Irsara,  
Gourmethotel Gran Ander, Badia

### UHRZEIT

22.00 Uhr

### ORT

Landeshotelfachschule Bruneck

### UNKOSTEN

Mitglieder:  
Privilegierter, freier Eintritt  
Andere:  
30 Euro

DI | 21. APRIL 2020

## Cook-Meeting

Besichtigungstour „Lama gewaltig“ – das neue Stochas – Food & Drinks! Manuel Hofer stellt seinen Betrieb vor. „Stochas“ steht im Ahrntaler Dialekt für Steinhaus, die Ortschaft am Fuße des Klausbergs. Mit Anfang Dezember 2019 wird Steinhaus durch diese innovative und neuartige Gastrokonzept mit Bar, Restaurant und Rooftop Eventterrasse direkt an der Skipiste Bruggerlift und neben dem Kindererlebnispark „Klausiland“ bereichert.

### UHRZEIT

22.00 Uhr

### ORT

Ahrntal,  
Steinhaus

### UNKOSTEN

Mitglieder:  
Privilegierter, freier Eintritt  
Andere:  
25 Euro

DO | 12. MÄRZ 2020

## SKV on tour

Der Bezirk Eisacktal organisiert eine Besichtigung des Vier-Sterne Familienhotel Sonnwies in Lüsen. Gleichzeitig werden die neuesten Produkte der Firma Pronto Fresco durch den Zonenvertreter Martin Kaser vorgestellt. Es sind alle Köchinnen, Köche sowie Gastwirte dazu eingeladen.

### UHRZEIT

14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

### ORT

Lüsen, Familienhotel Sonnwies

### ANMELDUNG UND INFORMATION

Alfred Putzer  
Tel. 335 1288716

### NB.

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

IHRE KÜCHE IN SAUBEREN HÄNDEN.

Als Hygienepartner unterstützen wir Sie in der Reinigung & Hygiene von A bis Z. Mehr Infos auf [hollu.com](http://hollu.com).



**hollu**  
so geht sauber.

hollu Italien S.r.l. | Tel. +39 0471 950177 | E-Mail: [info@hollu.it](mailto:info@hollu.it) | [www.hollu.com](http://www.hollu.com)



## DER SÜDTIROL ABEND

# Bei Martin Dalsass im Talvo by Dalsass in St. Moritz

Bereits ein „Classico“ ist der Südtirol Abend im legendären Talvo by Dalsass, von Olivenölpapst und Sternekoch Martin Dalsass.

Der Abend war wiederum ein großartiger Erfolg, das Talvo war ausgebucht und **Sternekoch Karl Baumgartner vom Michelin Restaurant Schöneck** in Mühlen bei Pfalzen lief zur Hochform auf. Andreas & Dora Dalsass sowie Mary Baumgartner leiteten mit viel Eleganz und einer besonderen Ästhetik den Service. Hierzu wurden ganz herausragende Weine der Kellerei Terlan serviert und den Gästen von Klaus Gasser vorgestellt und präsentiert.

**Karl Baumgartner,**  
**Klaus Gasser**  
und Hausherr  
**Martin Dalsass (v.l.)**

### Das Südtiroler Menü

#### Aperitif

Speck Kraut Tirtlan

#### Amuse Bouche

Terlaner Weinsuppe,  
rote Beete Ravioli mit Blauschimmelkäse

#### Die Südtiroler Klassiker in der Menükomposition

Lauwarmer Kalbskopf, Kräutersalat

oder

Frittierte Artischocke, Ei, Steinpilze. Fonduta

\*\*\*\*\*

Pressknödel, Weißkohlsalat

\*\*\*\*\*

Zander, Radicchio Trevigiano, Schwarzwurzelchips

\*\*\*\*\*

Zwiebelrostbraten, Röstkartoffeln, Gemüse

\*\*\*\*\*

Vinschgauer Marillen-Sorbet

\*\*\*\*\*

Soufflierter Quarkschmarren, Pink Lady Apfel, gesalzenes Karamell-Eis

\*\*\*\*\*

Talvo Schokolade  
Strauben, Zimtsahne

Die herausragenden Weine der Kellerei Terlan,  
moderiert von Klaus Gasser  
und dazu serviert von Andrea Dalsass & Mary Baumgartner

2018 Terlaner Classico  
2016 Pinot Bianco Vorberg  
2015 Terlaner Nova Domus  
2016 Terlaner I Cuvée  
2012 Prophyr Magnum  
2016 Gewürztraminer Lunare

Das Talvo Küchenteam  
mit den Sterneköchen  
**Karl Baumgartner**  
und **Martin Dalsass** (Bildmitte)



## Messe Bozen lässt es sich gutgehen – im Gustelier

Die Messe Bozen empfängt bei ihren Messen und Events rund eine Viertel Million Personen im Jahr und setzt sich zum Ziel, perfekter Gastgeber für Aussteller sowie Besucher zu sein.

Einmal im Jahr, beim Teamevent namens FieraMesseDay, lassen sich die Mitarbeiter der Messe hingegen gerne selbst verwöhnen. Kürzlich hat dies **Chefköchin**



**Tina Marcelli** mit Hoteldirektor Werner Prechtl vom Familienhotel Feuerstein in Pflersch übernommen und das Team der Messe hervorragend bekocht. Im Atelier für Geschmackserfahrung, Gustelier, wurde nicht nur ein exquisites Menü zubereitet, sondern es wurden auch die passenden Weine kredenzt. Messedirektor Thomas Mur bringt es auf den Punkt: „Wir suchen gezielt Locations aus, die ein Benchmark für das Thema ‚guter Gastgeber‘ sind – und das Gustelier spielt hier sicher in der Spitzenliga mit.“ Um den Mitarbeitern noch etwas Besonders zu bieten und die bestens



Messedirektor  
**Thomas Mur**

ausgestattete Location richtig zu nutzen, wurde am Nachmittag ein Backworkshop organisiert. Tina Marcelli gab dabei Tipps und Tricks zum guten Gelingen der kleinen herzhaften „Petit Four“. O-Ton von Thomas Mur: „Wir haben uns alle ausgezeichnet unterhalten und einiges dazugelernt. Dieser Workshop war ein besonderes Erlebnis und wird uns sicher in Erinnerung bleiben“



FACHTAGUNG FÜR AUSBILDER  
BOZEN, 17. MÄRZ 2020

# Südtiroler Köcheverband & Gastlichkeit in Südtirol laden ein



Ausbilderinnen und Ausbilder leisten einen unschätzbaren Beitrag auf dem Weg in die berufliche Zukunft junger Menschen. Sie übernehmen Verantwortung, indem sie Jugendlichen einen Beruf und die Freude daran näherbringen.

Gastlichkeit in Südtirol möchte die wichtige Rolle der Ausbilder stärken und die Vernetzung unter den Ausbildern fördern. Aus diesem Grund organisiert der Südtiroler Köcheverband in Zusammenarbeit mit dem Verein Gastlichkeit in Südtirol eine Fachtagung für Ausbilder der Küche, Gastronomie und Hotellerie. Die Veranstaltung „Ausbildung 4.1 – die Zukunft hat begonnen“ findet am 17. März ab 14.30 Uhr im Glashaus des Hotels Laurin in Bozen statt und richtet sich an schulische und betriebliche Ausbilder gleichermaßen. Sie ist damit eine Plattform

für beruflichen Erfahrungsaustausch und Weiterbildung.

Auf dem Programm steht unter anderem ein Impulsreferat von **Jürgen H. Krenzer** mit dem provokanten Titel „Lassen Sie Ihre Leute in Ruhe – Vor-Leben statt Vor-Schreiben“. Der erfolgreiche Unternehmer, Querdenker und Experte für Begeisterung aus Ehrenberg/Rhön wird in seinem interaktiven Vortrag zeigen, wie man jungen Auszubildenden Begeisterung vermittelt und Demotivation vermeidet. Hannah Tauber von der HGJ wird anschließend kurz auf die drei Säulen der Berufsbildung im Hotel- und

Gastgewerbe eingehen, bevor Wilfried Albenberger aktuelle Infos aus der HGV-Personalberatung gibt. Außerdem gibt es Informationen zur neuen Lehrlingsprämie für Betriebe. In einer Gesprächsrunde werden Vertreterinnen und Vertreter von Schulen und Gastbetrieben sowie Auszubildende schließlich über ihre Erfahrungen in der Ausbildung und ihre Erwartungen an die Fachkräfte respektive die Arbeitgeber der Zukunft erzählen.

Im Anschluss an die Tagung besteht bei einem Umtrunk noch Gelegenheit zum beruflichen Erfahrungsaustausch.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Aus organisatorischen Gründen wird um Anmeldung unter [info@skv.org](mailto:info@skv.org) oder [info@gastlichkeit.it](mailto:info@gastlichkeit.it) gebeten.

**Ausbildung 4.1 – die Zukunft hat begonnen**

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



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

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

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

Handwerkerzone, 14 | 39052 Kaltern (BZ) | Tel. 0471 96 86 00 | [www.niederbacher.it](http://www.niederbacher.it) | [info@niederbacher.it](mailto:info@niederbacher.it)

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



TIPWORLD

## Treffpunkt der Pusterer Tourismuswirtschaft

Die diesjährige Tipworld vom Samstag 28. bis Dienstag 31. März bestätigt mit ihrer Verortung in Bruneck die östliche Landeshälfte als Südtirols Tourismushochburg. Mit jährlich rund 250 Ausstellern und knapp 20.000 Besuchern ist die Traditionsmesse der Treffpunkt im Pustertal zur Knüpfung geschäftlicher Kontakte in einem familiären Ambiente.

Tipworld entwickelt sich immer mehr hin zu einem Business-Treffpunkt vor allem für die Hotellerie und Gastronomie. Zum vierten Mal wird heuer das Tipworld Forum organisiert, bei dem die Wirtschaft im Pustertal im Mittelpunkt steht. Die Leistungsschau ist nach wie vor ein wichtiger Messestandort für alle Betriebe und Verbände im Pustertal und eine beliebte Plattform für Firmen, die im östlichen Landesteil investieren und expandieren wollen.

Die Kombination aus dem Messewochenende mit Festzeltcharakter und den beiden folgenden Fachbesuchertagen, die als Branchentreffpunkt für die gesamte östliche Landeshälfte so wichtige Tourismuswirtschaft dienen, machen die Besonderheit,

den Charme und gleichzeitig die Beliebtheit der Tipworld im gesamten Pustertal und weit darüber hinaus aus.

Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche ist als wichtiger Partner der Messe Bozen und der Tipworld wieder in einem eigenen Messezelt präsent mit einem Programm, das die Vielfalt der Südtiroler Küche widerspiegelt und als großer Anziehungspunkt für alle Besucher dient. Mit dem Jahresmotto 2020 „Einfach.Gut.Kochen - Nachhaltig. Fair & Kreativ“ setzt der SKV ganz auf die aktuellen Bedürfnisse der Einheimischen und Feriengäste. Einfach steht dabei für typische, regionale Produkte, die auch die Biodiversität berücksichtigen, Gut für einen herausragenden

Geschmack und Kochen für Handwerk und Leidenschaft.

Bereichert wird das Messeprogramm am SKV-Stand auch heuer wieder durch die Stippvisiten von Spitzensportlern, die hoch über den Kochtöpfen ihre Trainings absolvieren und tief in die kulinarische Erlebniswelt hineinblicken. Auch die Eröffnung der Tipworld am ersten Messetag hat ihren bereits angestammten Platz im SKV-Zelt und unterstreicht die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen dem Branchenverband und Messe Bozen.



Die 42. Auflage der Tipworld von Samstag 28. bis Dienstag 31. März jeweils von 9:30 bis 18:00 Uhr am Stegener Marktplatz in Bruneck.

Weitere Informationen zur Tipworld unter: [www.tipworld.it/de](http://www.tipworld.it/de)

### DIGITALISIERUNG

## Führungskräfte sollen Mitarbeiter mitnehmen

Bei der Reise in die digitale Transformation sollten Unternehmer und Führungskräfte ihre Mitarbeiter proaktiv mitnehmen. Nur auf dieser Grundlage ist die Digitalisierung, ja die Transformation in Betrieben und Institutionen erfolgreich.

Jeden vierten Mittwoch im Monat organisiert die Fachgruppe Digitale Transformation im BDVT kostenlose Best Practice-Webinare. Dabei gibt sie Antworten auf folgende sechs Fragen für den Start in die digitale Transformation.

1. Warum ist die Veränderung wichtig?
2. Wohin soll die Entwicklung gehen?
3. Welches Wissen und welche Kompetenzen werden künftig nötig sein?
4. Wie viel Freiraum braucht der Einzelne?
5. Wer unterstützt die Veränderung und wer hat auf sie am meisten Einfluss?
6. Was könnten erste Projekte mit einer hohen Chance auf kurzfristige Erfolge sein?

Interessenten finden hier weitere Informationen:  
[www.bdvt.de/fach-und-berufsgruppen/digitale-transformation/](http://www.bdvt.de/fach-und-berufsgruppen/digitale-transformation/)

Quelle: [www.bdvt.de](http://www.bdvt.de)



Veränderungsexperten **Andreas Dolle** (li.), **Bruno Schmalen** und **Dr. Sabine Preusse** (beide BDVT-Coaches) im Gespräch über die Herausforderungen der Digitalen Transformation.

**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](mailto:saatbau@patate-brunico.it)  
[www.saatbau.it](http://www.saatbau.it)

STELLENANGEBOT

**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](mailto:amosimann@mosimann.com)



Zwei-Sterne-Koch  
KM Gerhard Wieser

## Das neue Medium

Südtiroler Köche – SKV-Fachzeitschrift

ist exzellent gelungen.  
Die Fachzeitschrift ist höchst  
lesefreundlich aufgebaut  
und das Layout wurde  
außerordentlich attraktiv und  
ansprechend realisiert!  
Ich möchte dem SKV ein großes  
Kompliment für die neue  
SKV-Fachzeitschrift aussprechen.

Eine wahrlich starke Plattform für  
den Kochberuf in Südtirol.

STELLENANGEBOT

Unser Unternehmen Koch sucht für seine Produktion  
und für seine speziellen Veranstaltungen einen Koch.  
Diese Events können Messen, interne Verkostungen  
im Unternehmen Koch, Hausmessen bei Kunden oder  
Supermarktverkostungen sein.

Was bieten wir:

- Unterkunft und Verpflegung  
(für die Messezeit, falls nötig)
- Transport (Flug-, Zugtickets: für Events)
- Arbeitslohn
- Auto (während der Veranstaltungszeit, falls nötig)
- Teilnahme an verschiedenen Messen wie  
HOTEL Bozen, SIAL Paris, ANUGA Köln,  
INTERGASTRA Stuttgart.
- Einblick mit Kochprodukten zu arbeiten.
- Einblick in die Tiefkühlwelt.
- Neue Kontakte / Neue Erfahrungen.

Was soll der Gesuchte/ die Gesuchte mitbringen:

- Flexibilität
- Kommunikativ
- Bereitschaft zum Reisen
- Freundliches Auftreten
- Lust auf neue Erfahrungen
- Sprachkenntnisse

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Veranstal-  
tungen nicht nur in Italien stattfinden, aus diesem  
Grund ist ein Führerschein gefragt.

Gerne können Sie sich bei  
uns bewerben unter [info@kochbz.it](mailto:info@kochbz.it)  
mit dem Betreff:  
**KOCH sucht Veranstaltungskoch.**  
**Telefonisch:** 0471 202111  
Bitte fragen Sie nach Karin.

[www.foppa.com](http://www.foppa.com)

Obere Insel 14 · 39044 Neumarkt · Tel. 0471 820 095  
Gewerbepark Aurinum 8 · 39032 Mühlen in Taufers · Tel. 0474 659 022

**foppa**  
TASTE SUPPORTER

# BESUCHEN SIE UNS AUF DER TIPWORLD

vom 28.3. bis 31.3.2020 - Stand 4/33





**AROMICA®**  
TRADIZIO

**Die reine Urkraft aus der Erde**



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