

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



EIN STERN
für den Gsieser Küchenchef
und Gastronom
Erich Schwingshackl
S. 13

Biodiversität

BIOLOGISCHE VIELFALT



G. macht Gaumen glücklich

Saftig und zart - der **Prager Schinken 1930** von Gottfried Siebenförcher. Nach handwerklicher Tradition hergestellt und streng kontrolliert: Ein reines Vergnügen für Ihren Gaumen. G wie Geschmack - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Fleisch & Wurst
G. Siebenförcher
 Carni & salumi

Aus Tradition gut

Nur original mit dem Siegel 1930

-25%

facebook.com/Suedtiroler.Kocheverband

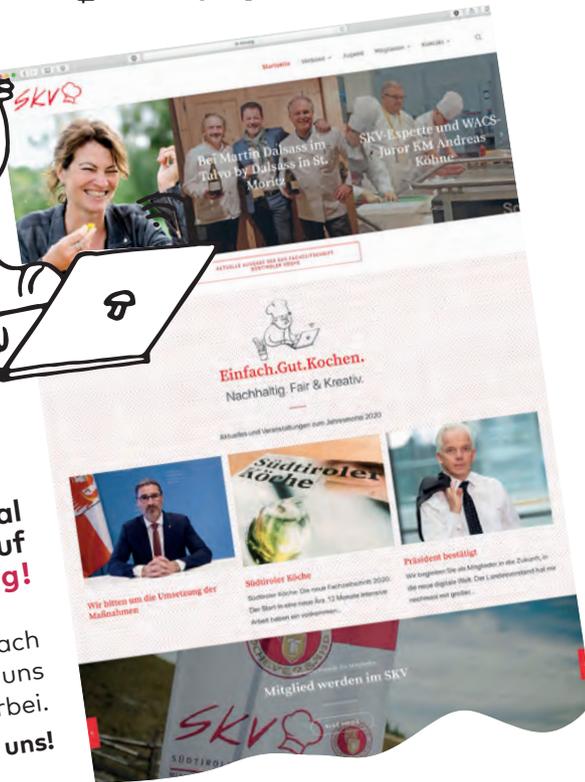
Bis 2024 wurde kürzlich die Konvention für SKV-Mitglieder mit den **Falkensteinerhotels** verlängert. Der **Preisnachlass von 25 Prozent** gilt sowohl für das Mitglied als auch für eine Begleitperson.

www.skv.org



Immer mal was Neues auf **skv.org!**

Schaut einfach mal bei uns digital vorbei. **Wir freuen uns!**



Zitat zum Thema Biodiversität

Andrea Knapp vom Hotel Burgfrieden im **Tauferer Ahrntal** meint dazu:

Die Vielfalt im Kochberuf ist faszinierend. Ich darf vieles eigenständig machen und genau das ist es, was mich glücklich macht.

Somit kann ich tagtäglich am Arbeitsplatz meinem Ausbilder Florian Mairhofer zeigen, was ich kann und was ich gelernt habe!



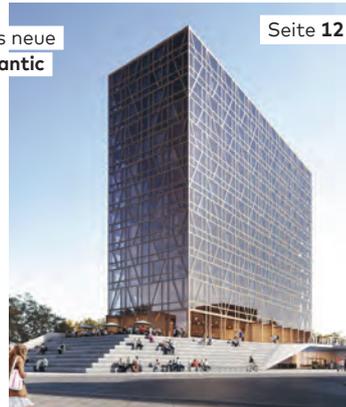
Fachzeitschrift Südtiroler Köche online. Im Internet erreichbar unter: fachzeitschrift.skv.org

Kurzinterview mit **Antonia Stampfl**



Seite 26

Das neue **Atlantic**



Seite 12



Seite 25

Burkhard von Freyberg
Referent Fakultät für Tourismus, Hochschule München

TITELTHEMA

- 18 Biodiversität Südtirol
- 22 Nachhaltig. Fair & Kreativ

AKTUELL

- 07 Wichtige Hygiene-Informationen für Gastronomie
- 13 Ein Stern für den Gsieser Küchenchef und Gastronom

GENUSS AM MARKT

- 17 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

MARKTPLATZ TECHNIK

- 23 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

YOUNG CHEFS

- 24 Internationaler Wissenstransfer
- 25 Eine Aufgabe, die zur Berufung wird!

PFLANZENLUST

- 27 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

BEZIRKE

- 28 Karuna – Schokolade made in Südtirol

SZENE

- 31 Drinks als Instagram-Stars

EVENTS

- 36 Olympiade der Köche in Stuttgart 2020

Olympiade der Köche
in Stuttgart 2020

Seite 36



Seite 30

Drinks als Instagram-Stars



Biodiversität & Nachhaltigkeit

Biodiversität beinhaltet Vielfalt: jene der Gene, der Arten, der Ökosysteme und der Lebensräume. Südtirol ist bekannt für die Vielfalt der Natur, die Vielfalt der Lebensmittel und die Vielfalt der Südtiroler Küche. Die Entwicklungen der jüngsten Vergangenheit führen uns allen vor Augen, dass der Weg der Vielfalt und Nachhaltigkeit absolut richtig war.

Als Südtiroler Köcheverband müssen wir diese Richtung beibehalten, fördern und unterstützen. Gerade die Vielfalt der Südtiroler Küchenphilosophien zeigt, dass es viele kreative Köpfe gibt, die ein Gespür haben für die Vielfalt der regionalen Naturprodukte, für die Vielfalt der Ursorten und die Vielfalt der Lebensmittel. Ihre Originalität wird deutlich in ihrem Blick für und ihrer unermüdlichen Suche nach besonderen Produkten der Biodiversität. Damit stellen sie eine besonders, spannende und kreative Südtiroler Küche sicher.

In enger Kooperation mit dem Sortengarten Südtirol – Vielfalt von Obst, Vieh und Gemüse und der Arche Südtirol, den Artenvielfaltshöfen, startet der Südtiroler Köcheverband deshalb eine Sensibilisierungskampagne. Auf Grundlage der bereits seit mehreren Jahren laufenden Initiative mit Autorin Karin Greiner soll das Thema nun noch stärker in den Fokus der Aufmerksamkeit rücken. Unter dem Motto „Wir lieben und leben die Vielfalt!“ werden alle Köchinnen, Köche und Naturliebhaber aufgerufen, die Initiative zur Vielfalt samenfester, autochthoner Zucchiniarten zu fördern und zu unterstützen – siehe dazu die Samengut-Initiative, die der SKV in enger Zusammenarbeit mit Sortengarten Südtirol und Arche Südtirol 2020 umsetzt. Als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche würden wir es sehr begrüßen, wenn diese viele Unterstützer und Förderer findet, damit die Vorteile der Biodiversität auch auf dem Teller des Gastes ersichtlich werden.

KM Margareth Lanz
Vizepräsidentin



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:
Klaus Peterlin



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,
werte Mitglieder,

auf den Bezirksseiten unserer SKV-Fachzeitschrift Südtiroler Köche finden Sie normalerweise unsere Veranstaltungen, welche von den einzelnen Bezirken des Südtiroler Köcheverbandes organisiert werden. Aus den gegebenen Umständen aufgrund des Coronavirus hat das Präsidium gemeinsam entschlossen, diese bis Ende April auszusetzen.

Ich möchte mich heute und an dieser Stelle im Namen des Südtiroler Köcheverbandes bei allen Mitgliedern für ihre Treue zum Verband bedanken. Danke auch all den Mitgliedern, welche ehrenamtlich bei den verschiedenen Veranstaltungen mithelfen.

Aber ganz besonders geht unser Dank an alle Menschen, die in diesen schweren Tagen ehrenamtlich oder auch beruflich für die Gesundheit unserer Bevölkerung im Einsatz stehen. Danke den Ärzten und Ärztinnen, dem Pflegepersonal und den Einsatzkräften für den unermüdlichen Einsatz, bei dem gewiss viele an ihre Grenzen stoßen.

Danke auch an alle Betreuer und freiwilligen Jugendlichen, welche in unserem Land

unsere Senioren betreuen und ihnen wertvolle Dienste erweisen, ebenso an alle, die in den Geschäften, im Handwerk usw. die notwendigen Dienste zum Wohle unserer Mitbürger aufrechterhalten. Wirtschaftlich gesehen trifft es viele Menschen sehr hart und diese Ausnahmesituation verlangt von uns allen sehr viel ab – sowohl von unserer Landesregierung als auch von uns Bürgern. Aber hier zeigt sich auch wieder der Zusammenhalt in unserem Land. Die Mehrheit von uns hält sich an die Vorgaben der Regierung und nur durch das persönliche Dazutun eines jeden Einzelnen wird diese Situation bewältigt werden. Gemeinsam werden wir die Krise überstehen und ich bin überzeugt, dass wir in eine gute Zukunft gehen nach der Zeit von Corona.

Vielen Dank an alle Köchinnen und Köche, jede einzelne Bürgerin und jeden einzelnen Bürger in Südtirol und auch im Rest des Landes, die ihren Beitrag dazu leisten, diese Krise zu bewältigen.

SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich

TERMINE abgesagt oder verschoben

Auf Grund der jetzigen Situation des Coronavirus sind alle Veranstaltungen bis auf weiteres abgesagt oder finden zu einem späteren Zeitpunkt statt.

Wir vom Präsidium bedanken uns bei allen, die sich für die Umsetzung dieser Veranstaltungen eingesetzt haben.

Wir werden Sie liebe Mitglieder sobald als erlaubt wieder über weitere Bezirksveranstaltungen informieren.

Hier noch die zurzeit bestehenden Veranstaltungen!

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

**VON OKTOBER BIS
MITTE DEZEMBER 2020**

Weiterbildung zum/zur Diplomierten Diätkoch/Köchin II. Stufe

Anmeldung:
Hotelfachschule
Kaiserhof in Meran

Anmeldeschluss:
11.09.2020



**Das SKV
Jahresmotto
2020**

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

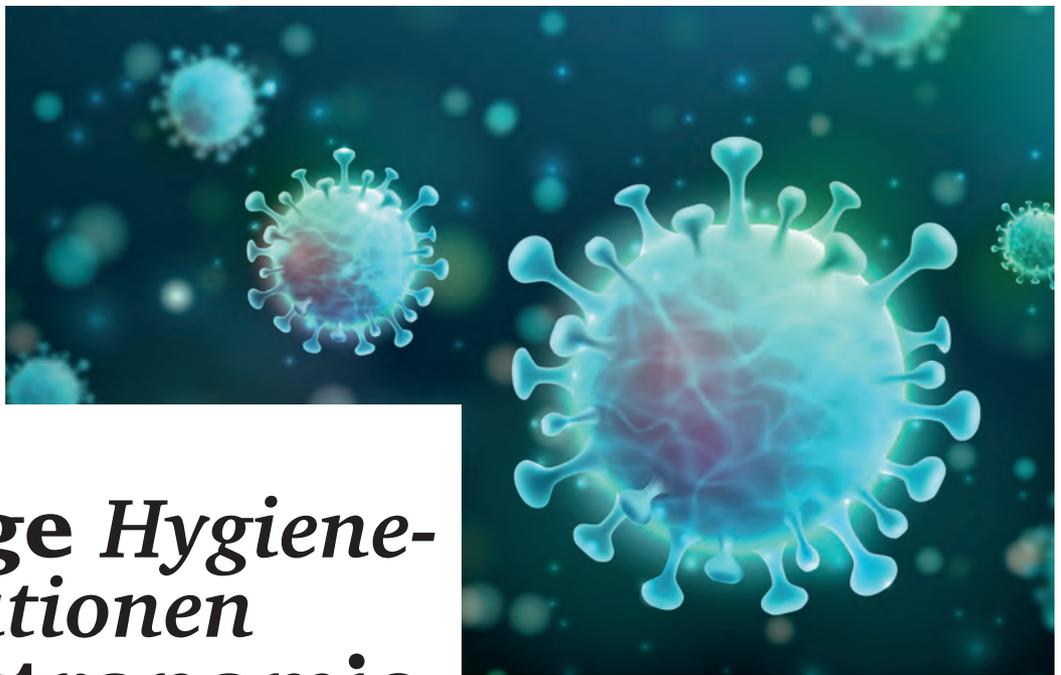
Natur pur

Premium-Lachs aus Norwegen.



Aufzucht im reinen, eiskalten Polarmeer, ausschließlich natürliches Futter ohne chemische Zusätze und nachhaltige Fischerei – das zeichnet diesen Premium-Lachs aus. Die Züchter halten höchste Qualitätsstandards ein und verpflichten sich, ethische Grundsätze zu wahren.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



CORONAVIRUS

Wichtige Hygiene-Informationen für Gastronomie

Wie kann man sich schützen?

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in Gastronomie und Hotellerie insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Coronavirus oberste Priorität. Dies gilt auch jederzeit und unabhängig von der Ausbreitung des Coronavirus. Achten Sie insbesondere auf folgende Maßnahmen:

- Einhalten der Nies- und Hustenetikette.
- Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände oder vor dem Wechsel der Tätigkeit.
- Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren!
- Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.

Welche Hygienemaßnahmen müssen bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten beachtet werden?

Auf die Einhaltung von Hygiene-

regeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten sollte grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger. Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden.
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen. Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,

- Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und
- mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss.

Quelle:
Stand 31.01.2020



IN ZEITEN VON CORONA

Wir helfen

Betreff: Masken Altersheim

Sehr geehrter Herr Münnich, das Problem hat sich soeben gelöst. Wir haben jetzt die Zusage von 150 Masken bekommen darunter sind auch welche für die Küche. Ich möchte ihnen aufrichtig für ihre angebotene und schnelle Hilfe danken.

Bleiben sie gesund und nochmals Danke

KM Christoph Hofer
Seniorenwohnheim St. Ulrich

Das SKV Jahresmotto 2020

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

25 Prozent Preisreduzierung
auf den Listenpreis
in allen Hotels der
**Falkensteiner
Michaeler Tourism
Group**



VORTEILE FÜR MITGLIEDER

Partnerschaft mit Falkensteiner Gruppe bis 2024

Die einzigartigen Vorteile für SKV-Mitglieder und deren Partner bzw. Partnerinnen mit der Gruppe Falkensteiner Hotels in sechs Ländern und mit nahezu 40 Hotels und Residenzen konnte langfristig verlängert werden.

Der SKV konnte nach erfolgreichen Verhandlungen mit **Erich Falkensteiner**, dem Vorstandsvorsitzenden der Falkensteiner Michaeler Tourism Group, die Vorteile erweitern und bis 2024 verlängern.

Und die Konvention ist top

Die Vorteile können zusätzlich auch von Ihrer Partnerin bzw. Ihrem Partner in Anspruch genommen werden.

Die Konvention gilt

für alle Hotels und Residenzen der Falkensteiner-Gruppe in sechs Ländern. Sie umfasst City-Hotels in Städten wie Wien, Jesolo oder Prag sowie mehrere Family- und Wellnesshäuser im Vier- und Fünf-Sterne-Segment. Darunter sind einige bekannte Hotels wie das Falkensteiner „Schlosshotel Velden“ am Wörthersee, das Falkensteiner Hotel „Wien Margareten“, das Falkensteiner Hotel & Spa „Iadera“ in Kroatien und viele mehr.



Erich
Falkensteiner

Der exklusive Reservierungsvorgang für SKV-Mitglieder:

1. SKV Mitglieder schicken eine Bilddatei des aktuellen Jahres-Mitgliedsausweises per Mail an patrizia.brunner@falkensteiner.com oder via WhatsApp an 349 36 63 649.
2. Im Anschluss erfolgt die telefonische Reservierung über die Servicenummer für SKV-Mitglieder (0472 975 640) oder per Mail an patrizia.brunner@falkensteiner.com.

WICHTIG!

Bei der Reservierung und Abrechnung muss die SKV-Member-Card vorliegen. Die aktuelle SKV-Vorteils- & Mitgliedskarte ist zudem bei der Abreise bzw. bei der Bezahlung bereit zu halten.

Eine einzige Einschränkung ist zu beachten: Die Hochsaisonmonate Februar, August und Dezember sind jeweils ausgenommen. Aber das sind im Regelfall ohnehin nicht jene Monate, in denen Köchinnen und Köche bzw. SKV-Mitglieder Urlaub machen.

Homepage:
<https://skv.org/mitglieder/konventionspartner/>

Herzlich Willkommen im Südtiroler Köcheverband

Das Präsidium des SKV bedankt sich bei allen Neumitglieder für ihr Vertrauen in den Verband recht herzlich.

„Wir halten zusammen und stehen
gemeinsam für den Kochberuf“

Preisvorteile beim Autokauf für Mitglieder

Auto Brenner & Motor Union (vw.autobrenner.it/) und der SKV haben auch 2020 die Konvention für Mitglieder verlängert. Es sind Preisabschläge von 3.000 Euro und mehr auf unterschiedliche Autos zu erhalten.

Peter Mayrl



Die Preisreduzierungen betreffen ausschließlich Mitglieder mit gültigem SKV-Mitgliedsausweis (Gültigkeit 1. Jänner bis 31. Dezember des aktuellen Kalenderjahres).

Operative Abwicklung

Bei Beginn der Verhandlung und bei der Bestellung müssen ein gültiger Mitgliedsausweis (des entsprechenden Kalenderjahres) des Südtiroler Köcheverbandes sowie eine Identitätskarte vorgelegt werden.

Freuen Sie sich auf diese hervorragenden Einsparungen.

Alle Infos finden Mitglieder auf der SKV-Website unter www.skv.org/mitglieder/konventionspartner/.

Bezirk Vinschgau

Margareta Blaas	Schluderns
Lukas Oberhofer	Martell
Helmut Eberhöfer	Mals
Ferdinand Garber	Schlanders
Thomas Gruber	Prad
Michael Haas	Prad
Hfaiedh Jihed Ben Faycal	Mals
Karlheinz Zerz	Taufers im Münstertal
Patrick Ratschiller	Kastelbell-Tschars

Bezirk Wipptal

Josef Taschler	Ratschings
Walter Schölzhorn	Ratschings

Bezirk Schlern

Manuel Vötter	Völs am Schlern
---------------	-----------------

Bezirk Pustertal

Lisa Messner	Rasen-Antholz
Daniel Costa	Corvara
Aldo Dedej	Bruneck
Matthias Kirchner	Ahrntal
Daniel Oberparleiter	Olang

Bezirk Eisacktal

KM Claudia Hofmann	Brixen
Leon Bock	Brixen
Andreas Gruber	Mühlbach
Klaus Dorfmann	Brixen
Martin Klement	Natz-Schabs
Johann Mantinger	Villnöß
Oskar Unterkircher	Mühlbach

Bezirk Bozen

Arno Lanziner	Bozen
Thaler GmbH	Bozen

Bezirk Meran

Maren Grüner	Lana
--------------	------

Außer Provinz

Sara Fontana	Segni
Carlo Liberti	Firenze
Mirko Rainer	Rancate (Schweiz)

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



v.l.n.r.: Vorstandsmitglied **Gottfried Maschler**,
SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**,
Amtdirektorin **Cäcilia Baumgartner**,
Landesrat **Philipp Achammer**
und SKV-Präsident KM **Reinhard Steger**



ARBEITSTREFFEN MIT BILDUNGSlandesrat Achammer

Innovationsoffensive für den Kochberuf

Beim periodischen Arbeitstreffen mit LR Achammer hob der SKV die Bedeutung der Innovation und den Wissenstransfer für den Kochberuf, im gesamten Bereich der Berufsbildung von der dualen Ausbildung, der Fachschule bis hin zur Hotelfachschule hervor.

Präsident Reinhard Steger ersuchte den Bildungslandesrat und die Landesregierung, dass diese weiterhin in die Aus- und Weiterbildung investiert. **Hier muss es ein Kernanliegen sein, top qualifizierte Praxisfachkräfte für den Lehrberuf zu gewinnen.** Zudem wurden im Rahmen des Arbeitstreffens folgende Punkte mit Bildungslandesrat Achammer besprochen:

- **Wissenstransfer & Innovation** sind für den Kochberuf von zentraler Bedeutung. Und gerade deshalb ist die direkte Vernetzung des SKV mit dem NOI Techpark von zentraler Bedeutung.
- **Internationale Zusammenarbeit** im Bereich der Bildung mit dem Staat Luxemburg. Im Rahmen der

internationalen Vernetzung des SKV mit dem WACS-Weltbund der Kochverbände und der G5 (D, A, CH, L & Südtirol) möchte Luxemburg eine gemeinsame Bildungsoffensive mit Südtirol vorantreiben.

- **WACS-Weltbund der Kochverbände.** Hier strebt der SKV eine weitere Internationalisierung der Netzwerkarbeit im Bereich der Aus-, der Weiterbildung und der Kontakte an. Mit dem Kernziel, von den Besten der Besten zu lernen.
- **NQR-Italienischer Qualifikationsrahmen.** Der SKV ersuchte den Bildungslandesrat und die Landesregierung sowie die Vertretungen in Rom alles daran zu setzen, dass der Küchenmeister, ja der Meister-

brief im NQR-Italienischen Qualifikationsrahmen verankert wird. Eine entscheidende Zukunftsmaßnahme.

- **Landesmeisterschaft der Berufe & Worldskills.** Sind für die innovative Entwicklung des Kochberufs von größter Bedeutung. Der internationale Wissenstransfer, die Innovationskraft und der direkte Erfahrungsaustausch mit den weltweit Besten der Besten, sind für Südtirol Standards, die man unbedingt weiter pflegen muss.
- **Hygiene und Lebensmittelqualität.** Gerade die Entwicklung der letzten Wochen in Bezug auf Kontrollen im Hygienebereich, haben gezeigt, dass hier kein Raum für das Nichteinhalten von Standard gegeben ist. Wir dürfen uns hier keine entscheidenden Fehler leisten. Deshalb sind Kontrollen der beste Schutz für all jene, die täglich eine vorzügliche Arbeit, geprägt von hoher Qualität, leisten.

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

Siegerentwurf für das
ATLANTIC Hotel Erfurt,
 Architekturbüro
 Delugan Maissl, Wien



ERFURT

Das neue *Atlantic*

Auf exponierten Grundstücken,
 am Rande des historischen
 Zentrums von Erfurt,
 soll das neue Atlantic
 Hotel entstehen.

Um den hohen Ansprüchen
 gerecht zu werden und ein wun-
 derschönes städtebauliches sowie
 architektonisches Ergebnis für Er-
 furt erzielen zu können, hat die At-

lantic Hotels Management GmbH
 einen Architektenwettbewerb aus-
 geschrieben.

Als Plan entstanden ist,
 „...ein charaktervolles Gebäude“

Quelle: www.tophotel.de/erfurt-so-wird-das-neue-atlantic-im-tower-west-aussehen-49460/



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Würziger einheimischer Speck, feinste Kartoffeln 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



ERNEUTE MICHELIN-AUSZEICHNUNG FÜR ERICH SCHWINGSHACKL

Ein Stern für den Gsieser Küchenchef und Gastronom

Bad Tölz hat wieder einen Vorzeigekoch. Erich Schwingshackl hat kürzlich erneut einen Michelin-Stern verliehen bekommen.

Der 50-jährige Koch führt zusammen mit seiner Frau Katharina seit dem 1. Dezember 2018 das Restaurant „Schwingshackl Esskultur“ im ehemaligen Alten Fährhaus an der Isarlust. Für Erich Schwingshackl ist es mittlerweile der **dritte Michelin-Stern**. Bereits in der „Villa am See“ in Tegernsee sowie in seinem vormaligen Lokal im Bayerischen Wald hatte er die stets anonymen Tester des renommierten

Hotel- und Reiseführers überzeugt. Kein Wunder, dass das Ehepaar Schwingshackl ganz aus dem Häuschen war, nachdem die Michelin-Redaktion vor Kurzem die Verleihung der begehrten Sterne öffentlich gemacht hatte.

Von **Alois Ostler**





Heumilch Mozzarella
100% Milch aus Südtirol



Heumilch Mozzarella von Brimi aus frischem Gras, Heu und Wiesenkräutern von den Bauernhöfen inmitten der Südtiroler Berge. Ein unwiderstehlicher Geschmack für anspruchsvolle Genießer.

IM GEDENKEN

KM Karl Messner

Die Mitteilung, dass KM Karl Messner nicht mehr unter uns weilt, hat uns mitten in der Coronavirus-Krise zusätzlich einen wahren Tiefschlag versetzt.

KM Karl Messner zählte zu den profiliertesten Verbandsvertretern seit drei Jahrzehnten. Er war bis zu seinem Tod stets geprägt von einem ungemeinen Lebenswillen, einer vorbildlichen Einsatzkraft und von großem Ehrgeiz für seinen Beruf, vor allem für die wichtigen Anliegen wie die Anerkennung der Berufstitel. Vorbildlich und legendär sein Einsatz für viele Jugendprojekte, im Besonderen der jahrzehntelange Einsatz für die Landesmeisterschaften und WorldSkills. Hier leistete er ungemein viel Kleinarbeit im Hintergrund.

Herausragend waren auch seine Bemühungen für die Berufsgruppe der Köchinnen und Köche in den Krankenhäusern, den Alten- und Pflegeheimen sowie in den Kindergärten. Durch seine Persönlichkeit hat diese Gruppe auf Landesebene ein Gesicht erhalten. Immer dann, wenn Gespräche mit der Politik, mit den Gewerkschaften, mit den Vertretern der jeweiligen Institutionen anstanden, so war er immer dabei. Aussagen wie „Ich habe keine Zeit“ oder „Ich habe viel zu tun“ hat man von Karl nie gehört. Bei den vielen Verhandlungen war Karl immer ein harter Verhandler. Er hat nicht lamentiert, sondern hat die Anliegen sehr schnell und präzise auf den Punkt gebracht und dementsprechend gut vorbereitet mit Vehemenz und Durchsetzungskraft verteidigt. Allein das verdient größten Respekt und Anerkennung, ganz besonders vor dem Hintergrund, dass er lange Zeit die Küche im Regionalkrankenhaus Bozen, eine der größten in Südtirol und an 365 Tagen im Jahr geöffnet, mit großem Engagement leitete und als Vorbild führte. Er genoss den Ruf, ein ungemeines Feingefühl für die jeweiligen Situationen zu besitzen und im richtigen Moment die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Seine ganze Passion gehörte dem Südtiroler Köcheverband. Er hob immer wieder hervor, dass der Verband dem Kochberuf in der Südtiroler Gesellschaft ein starkes Image und eine hervorragende Sichtbarkeit und Ansehen vermittelt. Für mich als Präsident beeindruckend war, als er im Oktober vergangenen Jahres – bereits stark gezeichnet und wissend um sein persönliches Wohlbefinden – mit mir gemeinsam noch den gesamten Aufbau des

SKV-Messestandes umgesetzt hat. Es gab in diesen zurückliegenden Jahrzehnten keinen Messeaufbau, wo Karl Messner nicht mit dabei war.

Neben all diesen Tätigkeiten führte er seit vielen Jahren zusammen mit seiner Frau Bruni eine sehr glückliche Ehe und achtete ungemein auf den Zusammenhalt in der Familie.

Ein ganz, ganz großes Vorbild für den Kochberuf, eine Persönlichkeit, die es in dieser Form immer seltener gibt, ein Mensch von ganz besonderem Format, immer gewillt, die Dinge weiter zu bringen. Selbst in den letzten Jahren, Monaten, Wochen und Tagen.

Wir drücken seiner Frau Bruni, den Kindern und Verwandten unser tief empfundenes Beileid und unsere Hochachtung aus. Zum gegebenen Zeitpunkt und nach der Coronavirus-Krise, wird der SKV einen Gedenkgottesdienst mit unserem Pfarrer Christian Pallhuber in Eppan organisieren und dort Karl und der Familie unsere Wertschätzung zum Ausdruck bringen.

KM Karl
Messner



Meracinque, der einzigartige Micro-Natural Carnaroli Reis

Meracinque ist die Geschichte einer Familie und ihres Landes. Die 5 Schwestern, Margherita, Benedetta, Silvia, Anna und Vittoria, haben nach vielen Jahren gemeinsam denselben Wunsch verwirklicht: die Herstellung des besten Carnaroli-Reises.

Der Carnaroli-Reis gilt als „König der Reissorten“ aufgrund seines perfekten Gleichgewichts zwischen innerer und oberflächlicher Stärke, die einen perfekten „al dente Biss“ garantieren. Meracinque wird in Roncoferraro, in der

Provinz Mantua, angebaut und garantiert 100% klassischen Carnaroli-Reis: ein Landstreifen zwischen Venetien und der Lombardei mit einem lehmigen Boden, der ideal für dieses Getreide ist. Einzigartig in Italien für seine geophysikalischen Eigenschaften. Das Ergebnis ist ein



vollmundiger und duftender Reis, der von vielen Köchen anerkannt wird.

Meracinque ist auch der einzige Reis in Italien, der mit der Micro-Natural®-Methode

angebaut wird, einer Technologie der neuesten Generation, die von einem japanischen Agronomen entwickelt wurde. Das Reisfeld wird mit **MIKRONISIERTEM FELSENSTAUB** und **NATÜRLICHEN MIKROORGANISMEN** behan-

delt. Diese natürliche Behandlung bewirkt, dass die Pflanzen resistent gegen Insekten und Krankheitserreger sind und schützt sie so vor Pilzkrankheiten. Somit wird jede chemische Behandlung vermieden.

Das Reiskorn ist bissfest, nie teigig und enthält keine Rückstände von Kohlenwasserstoff, dank dem **Trocknen vom Reis in Erdgastrocknern (GNL)**.

Er wird zudem **12 Monate lang gereift**, sodass der Reis die wertvollsten Nährstoffe aufnehmen kann.

Carnaroli Classico Meracinque Reis wird insbesondere von Köchen in der Gastronomie wertgeschätzt. In der Region Trentino-Südtirol wird das Produkt **ausschließlich von Wördle Interservice vertrieben**, der exklusive Partner in der Gastronomie.



EXKLUSIVER VERTRIEB
FÜR DIE GASTRONOMIE



WWW.MERACINQUE.COM



5 SORELLE PER
L'UNICO RISO CARNAROLI
MICRO NATURAL®

5 SCHWESTERN FÜR DEN
EINZIGEN CARNAROLI
MICRO NATURAL® REIS

Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

BIO HOLLUNDERBLÜTEN – ELDERFLOWER

Ein neues Produkt aus der TRADIZIO Linie von Aromica. Das BIO Produkt besticht durch ein besonders feines Aroma und durch eine wunderschöne, natürliche Farbe. **Die Herkunft ist Südtirol und wird im kontrollierten, biologischen Anbau angebaut.** 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, fruchtige Speisen und ganz besonders für die Frühjahrsküche.

www.aromica.de



CANADA RENETTE

Die Kanadarenette oder Kanada-Reinette (auch Lederrenette) ist eine Ursorte des Kulturapfels, die zu den Renetten zählt. Die mittelgroßen bis sehr großen Äpfel sind unregelmäßig gerippt und haben eine runde bis leicht kegelförmige Form. Ihre Schale hat eine grüngelbe bis bräunlich gelbe Grundfarbe, die auf der Sonnenseite eine orange Deckfarbe annehmen kann. Die Schale ist trocken und rau und weist meist braun berostete Lentizellen auf.

Die Früchte sind bis April genussreif. Bei sehr guter Lagerung halten sie sich sogar bis Mai/Juni.



LEONARDI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Eine Rarität von besonderer Noblesse. **Mit einer Mindestlagerung in edlen Holzfässern von 12 Jahren.** Geeignet für alle kulinarischen Speisenangebot von besonderen Dessertkreationen bis hin zu kalten Vorspeisen-Köstlichkeiten. Wird in der Regel mit 100 ml angeboten.



TORTENMEHL DER RIEPER MÜHLE

Eine Mischung feinsten Mehle aus starken Weizensorten. **Reich an Klebereiweiß, mit ausgezeichneten Backeigenschaften und frei von jeglichen Zusatzstoffen.** Vorzüglich geeignet für anspruchsvolle Backwaren wie Torten, Plunderteige, Hefeteige, Blätterteige, feine Biskuitmassen und spezielle Ziehteige.

www.rieper.com



MISPELN

Die Mispel ist ein Kernobstgewächs. **Es handelt sich um einen sommergrünen Baum mit krummem Stamm und breiter Krone.** Weitere deutsche Namen sind: Deutsche Mispel, Asperl, Aschperln, Hespelien, Dörrlitzten. Die Früchte der Mispel sind nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung essbar und haben einen typischen säuerlich-aromatischen Geschmack. Sie können zu Marmelade oder Gelee verarbeitet werden.

Durch das Lagern werden Tannine und Fruchtsäuren abgebaut.





Biodiversität Südtirol

Biodiversität beinhaltet die genetische Vielfalt, die Vielfalt der Arten und die Vielfalt der Ökosysteme bzw. Lebensräume.
Biodiversität beinhaltet auch die Leistungen und Funktionen der Ökosysteme, welche für das Leben auf dem Planeten unerlässlich sind.





„Die Natur und ihr lebenswichtiger Beitrag für den Menschen, welche zusammen die biologische Vielfalt, Ökosystemfunktionen und Dienstleistungen ausmachen, verschlechtert sich weltweit. Die Biosphäre, von der die Menschheit als Ganzes abhängt, wird auf allen Ebenen in beispiellosem Maß verändert. Die Biodiversität nimmt schneller ab als jemals in der Geschichte der Menschheit zuvor.“

Vielfalt von Ökosystemen und Lebensräumen

Hierzu zählen Feuchtgebiete, Wälder und Wiesenlebensräume.

Zur Artenvielfalt

gehören Tier- und Pflanzengruppen wie z. Bsp. die Marmorierte Forelle. Ein Fisch, der ausschließlich in Italien vorkommt und in Südtirol die einzige natürlich vorkommende Forellenart ist. Die Marmorierte Forelle vermischt sich mit den ausgesetzten Bachforellen, sodass es fast nur noch Hybriden gibt. Zum anderen zählen die artenreiche Blumenwiesen, welche im Laufe der Jahrhunderte entstanden sind. Diese sind in den letzten Jahrzehnten überall in Europa verloren gegangen.

Genetische Vielfalt

Die genetische Vielfalt bezeichnet die Genetische Variabilität innerhalb einer Art. Innerhalb von Arten treten Unterschiede auf (phänotypische und genotypische). **Für den Artenschutz und für das Überleben einer Population ist die Erhaltung einer mini-**





„Die Biodiversität nimmt schneller ab als jemals in der Geschichte der Menschheit zuvor.“





malen genetischen Variabilität zur Vermeidung von Inzucht und zur genetischen Anpassung an Umweltveränderungen unerlässlich.

Besonders betroffen vom genetischen Verlust ist auch die Landwirtschaft, alte Nutzierrassen und Kultursorten von Obst und Gemüse sind vielfach Raritäten oder schon ausgestorben. Die industrialisierte Landwirtschaft bedient sich einiger weniger Hochleistungsrasen und Hybriden. Von den hunderten alten Obstsorten werden im Handel nur einige wenige angeboten und viele Sorten und Rassen sucht man in landwirtschaftlichen Betrieben vergeblich. In Streuobstwiesen sind alte Sorten erhalten geblieben und Streuobstwiesen sind auch Lebensräume für viele Tier- und Pflanzenarten.

Quelle:
biodiversitaet.bz.it/
biodiversitaet-suedtirol/

Südtiroler Köcheverband und Sortengarten Südtirol

Der Südtiroler Köcheverband möchte gemeinsam mit dem Verein Sortengarten Südtirol dieser Entwicklung entgegenwirken und hatte mit Start der Messe Tipworld in Bruneck eine Aktion unter dem Motto „Wir lieben und leben die Vielfalt! Mach mit und erlebe mit uns die bunte Welt der Zucchini“ gestartet. Leider war es auf Grund des Coronavirus nicht dazu gekommen diese Aktion der Öffentlichkeit vorzustellen und durchzuführen. Diese wurde aber nur zeitlich verschoben. Die Mitglieder der Fachgruppe Vielfalt

Gemüse im Verein Sortengarten Südtirol kümmern sich um die Erhaltung von Südtiroler Landsorten, wie z.B. Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Tomaten, Kohl und Rüben; Samen aus aller Welt werden gesammelt und zu Pflanzen gezogen.

Samenfeste Zucchiniarten für Südtirols Küche

Gerade durch die Hochleistungs-Hybridarten werden traditionelle, samenfeste Sorten verdrängt. Dabei geht ein großer Reichtum an Züchtungsarbeit und genetischer Vielfalt verloren. Samenfest bedeutet, dass aus dem Saatgut dieser Pflanzen, wiederum Pflanzen mit denselben Eigenschaften hervorgehen. Wenn aus den samenfesten Sorten immer wieder Saatgut gewonnen wird, passen sich die Pflanzen und somit das Saatgut an die gegebenen Standortbedingungen, wie z. Bsp. Klima und Bodenbeschaffenheit, an. Saatgut aus samenfesten Sorten kann eigenständig weitervermehrt und muss nicht jedes Jahr neu gekauft werden. Das ist der Grundsatz zum Erhalt der Kulturpflanzenvielfalt.

**Zucchini grün, gelb, weiß,
orange, gestreift, marmoriert,
keulenförmig, sternenförmig,
kugelförmig, vielfältig.
Nur gegessen werden
sie nicht vergessen!**

Beim Verein Sortengarten arbeiten im Bereich Gemüse Bäuer/-innen und Hausgärtner/-innen vor allem an der Erhaltung und Vermehrung „alter lokaler Gemüsesorten“, unter anderem

auch der Zucchiniarten. Diese bleiben nur von Nutzen, wenn sie durch regelmäßige Vermehrung „jung“ gehalten werden. Dabei werden einerseits die sortentypischen Eigenschaften bewahrt, die Sorten werden gleichzeitig auch an die jeweiligen persönlichen Ansprüche, den eigenen Garten und das kleinräumige Klima angepasst. Letztendlich verhilft die Selektion eigener Gemüsesorten zu mehr Individualität und Eigenständigkeit.

Das Zucchini 1x1

Zucchini ist die Verniedlichungsform vom italienischen „zucca“ = Kürbis und bedeutet kleiner Kürbis oder Minikürbis. Zucchini sind unreife 8-20 cm lange Früchte, an denen sich noch Blüten befinden können. In dieser Größe finden sie die Hauptverwendung in der Küche. Auch die Zucchiniblüte hat ihren berechtigten Platz in der Küche. Zucchini tragen sowohl männliche als auch weibliche Blüten an einer Pflanze. Was ist beim Anbau von Zucchini zu beachten? Zucchinipflanzen sind frostempfindlich und wärmebedürftig. Die erste Direktsaat erfolgt somit erst nach den letzten Frösten: im Weinbaugebiet ab Ende April, in kühleren Lagen nach dem letzten Frost Mitte Mai bis Anfang Juni. Für frühere Pflanztermine ist eine Voranzucht im Gewächshaus erforderlich. Hier sind in der Keimphase Temperaturen von 22°C, in der weiteren Anzucht 15–22°C erforderlich. Für die Aussaat im Freiland werden zwei Samen pro Pflanzstelle 3 cm tief gesät. Wenn sich zwei Sämlinge entwickeln, wird die stärkere Pflanze stehen gelassen und die schwächere rechtzeitig entfernt.

Eine Liste der Sortenvielfalt und Sortenbeschreibung der Zucchini und alle weitere Informationen finden Sie unter www.sortengarten-suedtirol.it

EINFACH.GUT.KOCHEN

Nachhaltig. Fair & Kreativ

Einfach gut kochen – dieser Anspruch kann differenziert verstanden werden. Wenn wir ihn jedoch mit Nachhaltigkeit, Fairness und Kreativität koppeln, dann wird dieses Motto sehr anspruchsvoll, ja herausfordernd.

Als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche setzen wir damit für 2020 und darüber hinaus einen kreativen Impuls, um Köchinnen und Köche in ihrem täglichen kreativen Tun zu fördern, zu unterstützen und ihnen persönlich einen nachhaltigen Impuls zu vermitteln. Nachhaltigkeit im Denken, im Planen, im Tun und im Präsentieren von schönen Gerichten ist ein un-gemein anspruchsvoller Prozess. Dieser kulinarische Prozess kann in einer einfachen Küche sowie in einer kreativen Küche mit Geschmack und einem besonderen Geschmackserlebnis umgesetzt werden. Wenn wir hierbei dann noch den Produzenten einen fairen Preis ermöglichen, dann ist dies ein ganzheitlicher Prozess, der eine

Win-win-Situation für alle Beteiligten darstellt. In diesem Sinne rufen wir alle Köchinnen und Köche auf, sich diesen Leitsatz zu eigen zu machen. Halten wir uns einfach vor Augen, dass allein schon der Anspruch, aus einfachen Produkten



SKV-Präsident
KM Reinhard Steger

etwas Gutes zu kochen, ungemein hoch ist. Wir freuen uns sehr, wenn wir dich/Sie damit inspirieren.

Reinhard Steger
Präsident

The Basic Idea

SUSTAINABILITY - NACHHALTIGKEIT

Wenn wir den Grundgedanken Nachhaltig Fair & kreativ verfolgen, sind allein unter dem Thema Nachhaltigkeit viele Aspekte zu verstehen. Laut Umfrage von Bookatable (D) sollen 90 Prozent der Gäste bei der

Wahl ihres Restaurants auf dessen Nachhaltigkeit achten. Nachhaltigkeit wird in Zukunft bei der Reservierung vorausgesetzt werden. Nachhaltigkeit als Marketinginstrument – ja, dies muss aber zu 100 Prozent gelebt werden. Darunter versteht man auch authentische Umweltfreundlichkeit und dessen „richtige“ Umsetzung, Food-waste (Lebensmittelverschwendung, Minimierung von Lebensmittelabfall) und Lebensmittelwerverwertung. Die Voraussetzung dafür wird durch bessere Ressourcenplanung geschaffen werden müssen. Und schlussendlich wird auch der Wunsch nach fleischlosen Alternativen noch eine größere Nachfrage erfahren. Wir werden uns in den nächsten Ausgaben der SKV-Fachzeitschrift diesen Themen annehmen und darüber berichten.

CAPONE
frozen food delivery

PRODUKTE

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

Capone-Food, Orogel-Partner!

Capone Pietro SRL Via Copernico, 7 - 39100 Bolzano (BZ) T. +39 0471 919415 - E. info@capone-food.com

SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich

Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN

Quelle: HOTEL & TECHNIK



Eisplatte für Eiskreationen

Mit der Eisplatte von Ice Teppanyaki von Scholl sind eigene Eiskreationen innerhalb kürzester Zeit möglich. **Die Eisplatte ist zum Einbau und als Auf Tischgerät erhältlich.** Die Temperatureinstellung ist variabel bis minus 30 Grad – bei einer Raumtemperatur von 22 Grad. Als Kältemittel kommt R290 zum Einsatz. Wichtig für den Einsatz ist die Gewährleistung der Zu- und Abluft.

Ocòo all in one Cooking

Automatischer Kochtopf Ocòo in Inox Stahl und schwarzen Porzellan. Die technische Innovation kann in zwei Kochtechniken eingesetzt werden. Mit doppeltem Druck oder mit tiefen und gesteuerten Temperaturen. Und zudem eignet sich die Gerätetechnik vorzüglich für die **Fermentation.**



Foto: VENT HOTELS



SeTwin. Der rollenden Servicemitarbeiter

Als „Ergänzung des menschlichen Teams“ wurde im Mercure Hotel Bochum City kürzlich der Serviceroboter „SeTwin“ in Betrieb genommen. Er soll die Gäste auf den Zimmern mit Getränken und Snacks versorgen. Zudem soll er dem Marketing des **Event Hotels in die Hände spielen.** SeTwin – die Abkürzung steht für ServiceTwintowers, benannt nach dem Hotelrestaurant TwinT. Die Maschine ist künftig zuständig für die Versorgung der Gäste auf den Zimmern mit Snacks und Getränken. Auf Wunsch liefert er auch weitere Produkte wie zum Beispiel Kopfkissen oder Zahnbürsten.

Rieber K POT

Für die intelligente Büfftelösung und mit 3 wichtigen Grundfunktionen ausgestattet. **Automatisches Kochen, Regenerieren und Warmhalten.** Mit den Programmen P1 - P6 können vorgefertigte Speisen automatisch auf den Punkt fertig gegart werden. Die 3 Warmhaltestufen garantieren eine konstante Wärmezufuhr, welche die Speisen schonend auf Temperatur halten und so auch nach längerer Zeit eine perfekte Qualität garantiert wird. Mit den Leistungsstufen 4-6 kann man vor Ort darüber hinaus auch braten, grillen, kochen oder dampfgaren.



Internationaler Wissenstransfer

Wie schon mehrmals hervorgehoben, hat sich der Südtiroler Köcheverband zur Aufgabe gemacht, in den Belangen rund um Aus- und Weiterbildung weiterhin zukunftsorientierte Maßnahmen und Maßstäbe zu setzen. Natürlich beschäftigen wir uns intensiv mit Fragen, welche Möglichkeiten im Beruf Koch/Köchin im Zusammenhang mit der Ausbildung stehen.

Um sich in diesen Angelegenheiten weiterentwickeln zu können, bedarf es auch den Blick über unsere Landesgrenzen hinaus. Welche Ansätze verfolgen unsere Nachbarländer z.Bsp. in der Lehrlingsausbildung. Welche Entwicklung und welches Potential steckt noch hinter dem Handwerk Koch/Köchin und welches sind die Möglichkeiten, weiter ausgebaut zu werden und welche Chancen ergeben sich aus den verschiedensten Synergien zur Weiterentwicklung für den heimischen Markt. Wie können wir unseren Beruf so attraktiv gestalten, damit wir morgen noch gute und motivierte Arbeitnehmer/-innen finden. Fachkräfte, die sich mit Leidenschaft für ihren Beruf in der Gastronomie

einbringen und dafür brennen. Der Mitarbeiter als höchstes Gut, der mit Engagement einen großen Mehrwert für unsere Gastronomie erbringen kann.

Aus diesem Grund sei es uns erlaubt, auch Ihnen werte Leser/-innen, den Einblick anhand einiger Beispiele in die internationale Entwicklung zu geben.

SKV-Geschäftsführer
Reiner Münnich

Neue Entwicklung bei Mitarbeitersuche

INNOVATIVE DENKANSÄTZE

Neue Employer Branding Kampagne, um Betriebe als attraktiven Arbeitgeber zu positionieren. Unter dem Claim «Ein guter Beruf» wirbt das Züricher Unternehmen mit seinen Mitarbeitenden über ausgewählte Kanäle um Mitarbeitende.

Die ZFV-Unternehmungen entwickeln in Zusammenarbeit mit der Marketingagentur Trimarca AG eine Kampagne, um sich als attraktiven und sympathischen Arbeitgeber neu zu positionieren und den Bekanntheitsgrad weiter zu steigern.

Die Persönlichkeit eines jeden Mitarbeitenden, den Teamgeist sowie den Wandel und die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens werden in der neuen Kampagne abgebildet. «Das Ziel war ein starker, nahbarer und glaubwürdiger Auftritt für den ZFV als Arbeitgeber zu schaffen». «Mit der Kampagne möchten wir den Bewerbern ihre echten, zukünftigen Kollegen vorstellen und einen authentischen Blick in die Arbeitswelt bei uns ermöglichen.»

Die Mitarbeitenden sind wortwörtlich ein Teil dieser Kampagne. Anlässlich eines Jubiläumsanlasses für die Mitarbeiter, hatten diese die Möglichkeit zu sagen, warum ihnen ihr Beruf so gut gefällt. Über achtzig Mitarbeitende haben die Gelegenheit ergriffen und dies aus dem Stehgreif erzählt.

Employer Branding heißt auf Deutsch Arbeitgebermarkenbildung. Es ist die Maßnahme eines Unternehmens, um

sich als solches insgesamt als attraktiver Arbeitgeber darzustellen. Die Maßnahme ist eine Mischung aus Marketing, Markenbildung und Kommunikation, die das Ziel verfolgt, sich von anderen Wettbewerbern positiv abgrenzen zu können. Das Ziel ist es vorderhand, durch Eigeninitiative des Unternehmens effiziente, qualifizierte und engagierte Mitarbeiter zu gewinnen und diese in der Folge durch höhere Identifikation und emotionale Bindung langfristig an das Unternehmen zu binden.

Die ZFV-Unternehmungen, 1894 in Zürich gegründet, sind heute ein schweizweit operierendes Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei. Zum Unternehmen gehören 18 Hotels, verschiedene Trend- und Museumsrestaurants, zahlreiche Mitarbeiterrestaurants, Cafeterias, Universitäts- und Schulrestaurants sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei.

Quelle:
Pixabay und <https://zfv.ch/de/>

»ES WIRD IMMER
MENSCHEN GEBEN,
DIE DAS REINE
HANDWERK
AM GAST
LIEBEN.«

Burkhard von Freyberg

LEHRE & AUSBILDER

Eine Aufgabe, die zur Berufung wird!

**Wenn immer mehr Junge ins Management gehen,
wer macht dann noch die Arbeit am Gast?**

Es wird nach wie vor Menschen geben, die das reine Handwerk am Gast lieben. **Vielfach verschwimmen auch die Grenzen, auch ein ‚Manager‘ ist Dienstleister und sollte bei den Gästen sein.** Die Hotellerie muss in Summe neue kreative Wege finden, die Arbeit attraktiver zu gestalten. Dafür gibt es sehr viele Ansatzpunkte.

Was können Hoteliers und Führungskräfte tun, um die jungen Professionals anzuwerben und zu halten?

Erst einmal müssen sie sich selbst fragen: **An welcher Stelle brauche ich wen? Was kann ich den Mitarbeitern bieten?** Sie sollten Perspektiven aufzeigen. Gehalten wird die heutige Generation, wenn das Unternehmen

klare Werte vertritt. Ich kenne leider noch Unternehmer, die insbesondere aus lauter Profitgier nicht erkennen wollen, dass man in junge Kräfte und sehr gute Arbeitsbedingungen investieren muss. Und dass Führen auch eine Dienstleistung ist.

Was raten Sie Ihren Studierenden noch?

Suchen Sie eine Aufgabe, die zur Berufung wird. Wenn man das findet, was einen begeistert, gibt es kein Arbeitsleid. Unsere Branche hat vieles zu bieten!

Und was wünschen Sie sich 2020 für die Branche?

Dass es nicht so weitergeht mit ‚höher, schneller, weiter‘. Sondern, dass

mehr Unternehmer intensiv über den enkelgerechten Umgang mit Ressourcen nachdenken. Wie man ökologisch, ökonomisch, sozial gut agiert – auch in Kooperation mit dem Umfeld.

Wer sind heute die Vorbilder der Branche?

Vorbilder setzen nicht auf kurzfristige Gewinne, sondern sind nachhaltige Arbeitgeber. Wer nur auf den eigenen Profit aus ist, wird am Ende das Nachsehen haben.

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

Antonia Stampfl



KURZINTERVIEW MIT ANTONIA STAMPFL /
SPITZENGASTRONOMIE UND KOCHNACHWUCHS

Work-Life-Balance?

In der Spitzengastronomie sind fast ausschließlich Männer anzutreffen. Woran liegt das?

Antonia Stampfl: Manche Frauen tun sich schwer, mit dem Umgangston in der Küche klarzukommen. Der kann durchaus rau sein, aber meist nur in Ausnahmefällen. Als Koch muss man auf den Punkt abliefern, was natürlich Stress mit sich bringt. Gerade über Weihnachten und Neujahr ist für uns eine besonders hektische Zeit, danach wird es aber auch mal ruhiger. Und: Nach dem Service geben sich alle die Hand, egal wie stressig es war. Das darf man nicht persönlich nehmen.

Manchmal wird behauptet, als Frau habe man es in der Küche einfacher, weil auf einen besonders Rücksicht genommen werde. Das stimmt meiner Meinung nach nicht – im Gegenteil. Als Frau muss man sich teilweise noch mehr anstrengen, um ernst genommen zu werden. Ein weiteres Thema ist die Familienplanung. Sobald man Kinder bekommt, wird die Karriere in den meisten Fällen eingebremst, außer man hat einen Partner, der einen zu 100 Prozent unterstützt.

Das klingt so, als wäre die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, aber auch die Work-Life-Balance allgemein, schwierig umsetzbar. Welche Verbesserungsmöglichkeiten sehen Sie in diesem Bereich?

In Hamburg, wo ich derzeit arbeite, sind die Arbeitszeiten in der Küche besser geregelt. Ich arbeite im Schichtdienst, was natürlich nur in einem Betrieb mit einer entsprechenden Größe möglich ist. Es gibt aber ebenso kleinere Betriebe, die versuchen, gute Bedingungen zu bieten, zum Beispiel eine Viertagewoche. In der Gastronomie arbeiten die Menschen oft zehn und mehr Stunden am Tag. Wenn sich das schon nicht anders

einteilen lässt, dann sollte der Ausgleich durch einen zusätzlichen freien Tag geschaffen werden, so dass die Wochenarbeitszeit wieder passt. Eine andere Möglichkeit wäre, die Überstunden, die in stressigen Zeiten angehäuft werden, in ruhigeren wieder abzubauen.

In meinem Ausbildungsbetrieb, der Lackner Stubn in Algund, hatte ich das Glück, am Sonntag und Montag frei zu haben. Einen freien Tag unter der Woche weiß ich mittlerweile durchaus zu schätzen. Dann kann man viel besser Erledigungen machen (lacht).

Auf jeden Fall bin ich überzeugt, dass die angesprochenen Veränderungen der Arbeitszeiten eine gute Möglichkeit wären, mehr junge Menschen für diesen tollen Beruf zu begeistern.

Den Nachwuchs braucht es dringend. Jahr für Jahr kommen mehr Touristen nach Südtirol. Haben wir eine Grenze erreicht?

Meiner Meinung nach sollten wir uns überlegen, wie wir weiteres Wachstum ermöglichen wollen. Wir haben jetzt schon nicht mehr genug Leute, um die ganze Arbeit zu erledigen. Viele Gastronomiebetriebe sind unterbesetzt und das Personal kann nicht noch mehr Stunden machen als ohnehin schon.

Südtirols Küche punktet vor allem mit ihrer Qualität. Gerade in einer Zeit, in der das Bewusstsein für gesundes Essen steigt, das im besten Fall auch regional und nachhaltig ist, sollte man sich das in Erinnerung rufen und daran festhalten.

Sabina Drescher/SWZ

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Gänseblümchen – wirklich ein Tausendschönchen

Einfach.Gut.Kochen – nachhaltig. Fair & Kreativ. So lautet heuer das Jahresmotto des SKV. Dass es gute Wildkräuter gibt, mit denen sich kochen lässt, ist



keine Frage. Dass Wildkräuter nachhaltige Zutaten sind, mit denen sich in der Küche fair und kreativ umgehen lässt, muss wohl auch nicht diskutiert werden. Nur beim Wort „einfach“ kam ich zuerst ins Grübeln. Gibt es „einfache“ Wildkräuter?

Einfach immer gut

Einfach im Sinne von schmucklos, primitiv, unbedeutend.



Nein, solche Gewächse kenne ich nicht. Wenn jedoch einfach als unkompliziert, nützlich, unverblümt interpretiert wird, lässt sich die Frage schnell bejahen. Es gibt nämlich ein Blümchen, das ist so einfach zu erkennen. Es wird einfach von jedem geliebt. Es ist einfach überall zur Hand. Es krönt einfach jede Speise. Und gilt als die Bescheidenheit in Person: das Gänseblümchen, Prinzesschen der Wiese!

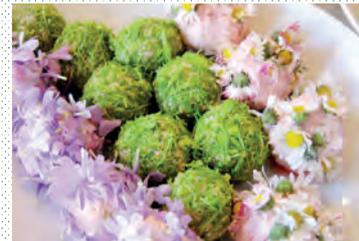
Einfach immer schön

Gutes kochen und kreativ in Szene setzen, dafür ist das Gänseblümchen einfach perfekt. Sein rein weißer Blütenkopf mit goldener Mitte blitzt nicht nur hübsch aus dem Rasen hervor, macht zum Kranz geflochten Mädchen unwiderstehlich, sondern lässt ein Butterbrot ebenso aufblühen wie den Frühlingssalat. Gänseblümchen setzen sogar den schönsten Torten, selbst solchen zur Hochzeit, noch eine Krone auf.

Einfach mehr als nur Garnitur

Blütenköpfe vom Gänseblümchen sind heute auf den Tellern fast schon so populär wie einst das Petersiliensträußchen. Aber man täte der kleinen Blume

Unrecht, würde man sie als bloßen Zierrat einstufen. Die kleinen Blattrosetten lassen sich stechen wie Vogelesalat, sie schmecken sogar sehr ähnlich. Velouté aus Tausendschönchen? Einfach raffiniert und doch raffiniert einfach, die Blätter in einer leichten Kartoffelsuppenbasis kurz dämpfen, dann Sahne dazu und alles pürieren. Wer die



Muße aufbringt, eine Handvoll Knospen zu sammeln, kann sie in Würzessig einlegen und damit Kapern zubereiten. Ein Pâtissier übt sich im Kandieren der Blüten, der Barkeeper frostet sie in Eiswürfeln.

Einfach mal ehrlich

Gänseblümchen schmecken... naja, ich sage mal „grün“. Ihre Qualitäten liegen küchentechnisch gesehen eindeutig im dekorativen Bereich. Darin aber sind die bescheidenen Blümchen vom Rasen einfach großartig. Das ist gut, das ist fair. Ein Tusch aufs Gänseblümchen!



Karuna – Schokolade made in Südtirol

Eine Gruppe von interessierten Köchen besuchte am 3. März eine kleine „Werkstatt“ im wunderschönen Eisacktal, wo Armin Untersteiner und seine Frau Katya etwas ganz Besonderes herstellen, nämlich die erste Schokolade made in Südtirol, die vom Rösten der Bohnen bis hin zur fertig verpackten Tafel nicht den Produktionsort verlässt. Wem das noch nicht genug ist: Alle Zutaten sind in höchster Qualität, absolut ethisch korrekt und biologisch angebaut.

Für Armin, der seine Leidenschaft und sein Hobby zum Beruf machte, ist nur das Beste gut genug. Im Gegensatz zum herkömmlich verwendeten Industrie-Kakao, der 95 Prozent des weltweiten Anbaus ausmacht, wird für die Schokolade von Karuna nur Edelkakao verwendet. Dieser macht gerade einmal 5 Prozent des weltweiten Kakao aus. Der Unterschied liegt natürlich nicht nur in der Qualität der Bohnen, sondern auch im Aroma selbst, das beim Edelkakao weitaus intensiver ist. Den Edelkakao bezieht Armin aus Lateinamerika, Asien und Afrika. Zum Süßen verwendet er Demeter



Armin Untersteiner

Rohrohrzucker der Firma La Felsina aus Paraguay. Die Bio-Kakaobutter wird aus biologisch angebautem Nacional Arriba Kakao aus der Gegend um Los Rios und Esmeraldas in Ecuador gepresst. Für die weißen Fruchtschokoladen wird entölt Mandelmehl aus biologisch angebauten Mandeln verwendet. Die Früchte der weißen Fruchtschokoladen werden biologisch angebaut und gefriergetrocknet. Die Innenfolie der Schokoladetafeln besteht aus einer stärkehaltigen Folie, die zu hundert Prozent abbaubar ist.

Nach einer zweieinhalbstündigen Führung durften schließlich die edlen Sorten verkostet werden.

Eines haben die verschiedenen Schokoladen gemeinsam: Jeder Biss ist eine zartschmelzende Achterbahnfahrt der Geschmäcker: süß, säuerlich, cremig, nussig oder sahnig, das alles ohne Aromen oder sonstige künstliche Geschmacksverstärker und mit einem erstaunlich niedrigen Anteil an Zucker. Jede Sorte macht absolut Spaß und vor allem Lust auf mehr.

In diesem Sinne ein herzliches Dankeschön an Armin für diesen eindrucksvollen und süßen Nachmittag.

Stephan Mahlkecht



Die Teilnehmer/-innen der Betriebsbesichtigung mit Armin Untersteiner

Karuna - Schokolade
made in Südtirol



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppe-gebhard.com



COOK-MEETING

Lebensmittel aus nah und fern

Am 25. Februar hat an der Landeshotelfachschule Bruneck ein Cook-Meeting zum Thema Lebensmittel aus nah und fern stattgefunden. Es fanden sich interessierte Köchinnen und Köche ein, um sich über die neuesten Trends im Food-Bereich zu informieren.



Anna Huber, Marketingleiterin der Firma Gastrofresh, stellte kurz das Unternehmen vor und verwies auf die Schwerpunkte und Stärken des Betriebes. Die Firma Gastrofresh stellte ein neues Produkt im Firmensortiment vor, auf das man ganz besonders stolz ist. **Patrick Fink**, Fleischeinäufer im Unternehmen, präsentierte den Teilnehmern das Rindfleisch „Authentic Angus“ aus Kanada. Das Besondere an diesem Fleisch ist, dass die Tiere **reinrassige Black-Angus-Rinder** sind, und dass durch ein ausgeklügeltes Fütterungs-System ein Großteil der gezüchteten Tiere eine ausgezeichnete Marmorierung der Qualität „prime“ erreicht. Die Tiere stammen zudem aus biologischer Landwirtschaft.

Paul Unterthiner, Inhaber des Unternehmens „Unterthiner Obst & Gemüse“ aus Lajen, berichtete über die erfolgreiche Kooperation mit der Firma Gastrofresh, über die man Obst und Gemüse der Firma Unterthiner beziehen kann, und über sein neuestes Projekt rund um regionales Gemüse. Die Firma Unterthiner hat

sich mit 15 Bauern aus dem Vinschgau zusammengeschlossen, um Südtiroler Gemüse zu einem fairen Preis für Bauern und Endabnehmer anzubauen und zu vermarkten. Die Firma Unterthiner bezieht, wenn vorhanden, das Gemüse, die Feldfrüchte wie rote Ronen und diverse bunte Bete sowie das gesamte Kartoffelsortiment aus dem Pustertal. Die Saatbaugenossenschaft in Bruneck ist für sie der erste Ansprechpartner.

Robert Freund von Aromica informierte über die neue Bio-Linie der Aromica-Gewürze, wobei auch hier Regionalität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt stehen, was man am umweltfreundlich verpackten Südtiroler Ingwer sehr gut nachvollziehen kann. Die Firma Aromica ist bereits seit Jahren ein großer Förderer des Berufsverbandes. Robert Freund stellte auch das Produkt Vital Aktiva vor. Mit direkten Vergleichen zeigte er auf, welche Vorteile der Kunde bei der Anwendung des Produktes erhält.

Ein herzliches Dankeschön auch an die Landeshotelfachschule Bruneck für die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten. Ein besonderer Dank gilt der Direktion und KM Konrad Gartner für die Organisation der Veranstaltung.

KM **Egon Oberleiter**

**Original Pusterer
Kartoffelsalat
frisch und servierfertig**

**Pustertaler Saatbau
Cooperativa di Brunico**

**Qualität
SÜDTIROL**

**Pustertaler
Saatbaugenossenschaft
Landw. Ges.**

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





PEOPLE & BRANDS

Drinks als Instagram-Stars

Fotos von „geräucherten“ Drinks werden gern auf Instagram gepostet. Das weiß auch Profi **Pascal Leubecher** aus dem The Charles Hotel in München. Allein der Hashtag #drinks wurde auf Instagram schon mehr als 40 Millionen mal verwendet. Für das verlinkte Restaurant bedeutet jeder Post kostenlose Werbung.

Auf der einen Seite ist die Pflege des eigenen Instagram-Profiles wichtig, sagt Marketing-Profi Jens Piesker von der Agentur Onfire digital. „Denn vor allem die Zielgruppe unter 30 Jahren erreichen Gastronomen via Instagram – diese holt sich dort Inspiration.“

Auf der anderen Seite sei es wichtig, die Gäste zum Posten zu animieren. „Speziell die Klientel U30 ist bereit, öffentlich zu machen, was sie konsumiert – damit zeigen die jungen

Leute, zu welchem sozialen Milieu sie sich zugehörig fühlen“, sagt der Experte. Gastronomen, die wollen, dass ihre Speisen und Getränke fotografiert und gepostet werden, sollten laut Jens Piesker eine Faustregel beachten: „Je kreativer und individueller ein Drink, desto höher die Wahrscheinlichkeit, auf Instagram zu landen und zu punkten.“

Profis darin sind die Bartender des „Sophia’s Restaurant & Bar“ im The Charles Hotel München. Mixologe Pascal Leubecher setzt aktuell

auf Drinks in außergewöhnlichen Farben. „Der ‚Purple Pine‘ etwa hebt sich durch seinen pastelligen Lilaton von den Standard-Cocktails ab“, erläutert er. Doch nicht nur Farbe, sondern auch Rauch ist ein beliebter Special Effect.

Seine Kreation

Die **„Smoking Kitty“** einfach nachmixen:

- Rosmarin
- 6 cl Lysholm No. 52
- 2 cl Fassbin Vielle Framboise
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Ingwersirup
- 1 cl Himbeerpüree
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Alles mixen und am Ende mit Hilfe einer Smoking Gun und Buchenholzchips räuchern.

„Smoking Kitty“ etwa wird mit Hilfe einer Smoking Gun, eine Art Pistole, die mit Holzchips Rauch produziert, unter einer Glasglocke geräuchert und mit der Abdeckung an den Tisch gebracht.

„Viele Gäste bestellen sich den Cocktail ein zweites Mal, um den Showeffekt des ‚Glockelüftens‘ auf ihrem Smartphone festzuhalten und auf Social Media zu teilen“, freut sich der Bar Supervisor.

Auf die richtige Verlinkung weist das „Sophia’s“-Team im Profiltext der eigenen Instagram-Seite hin.

Dort heißt es: „If you eat & drink with us, tag @SophiasMunich“. www.tophotel.de/



PAUL BOCUSE

Die Geschichte vom Meister und seiner Sippe

Geboren am 11. Februar 1926, gestorben am 20. Januar 2018 in Colonges-au-Mont-d'Or nahe Lyon. Er gilt mitunter als einflussreichster und bester Koche überhaupt.

Seit 1965 ist seine Küche in seinem Restaurant L'Auberge du Pont de Collonges mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. 1989 wurde er vom Gault&Millau zum «Koch des Jahrhunderts» auserwählt. Er bildete eine Vielzahl an Köchen aus, die heute ebenfalls zu den besten der Welt zählen - darunter Eckart Witzigmann und Heinz Winkler. Beide waren Küchenchef im legendären Restaurant «Tantris» in München, und Witzigmann erhielt – neben Freddy Giradet - ebenfalls die Auszeichnung als «Koch des Jahrhunderts.» Bereit im Kriegsjahr 1941 begann Paul Bocuse als Neunjähriger mit der Arbeit am Herd seines Vaters. Den Beruf des Kochs erlernte er bei der Drei-Sterne-Köchin Eugenie Brazier in Lyon. Seine wichtigste Lehrzeit waren die sechs Jahre im Drei-Sterne-Restaurant Pyramid von Fernand Point in Vienne. Zu Fernand Point entwickelte sich darüber hinaus eine tiefe Freundschaft, die ihn in seinem Schaffen begleitete.

Doch auch die Familie Bocuse war nicht vor Problemen gefeit – der Großvater von Bocuse verkaufte seiner Zeit alles, auch den Namen. Als Bocuse 1965 die drei Sterne für die L'Auberge-sur-Collonges erhielt, hatte er nicht das Recht, seinen eigenen Namen dafür zu verwenden. 1966 musste er die Marke «Bocuse» zurückkaufen.

Das **Pauli Magazin**

100% REIN. 100% SÜDTIROL.



Professionelle Produkte für eine saubere Lösung.

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

www.hygan.eu



HYGAN®

innovative cleaning products

The screenshot shows the elBullifoundation website with the tagline "feeding creativity". It features two main content areas:

- LABulligrafia:** An archive museum resulting from the creative audit of elBullirestaurante. A "work in progress" project. Includes buttons for "Watch video" and "See presentation".
- elBulli1846:** An exhibition lab which will research efficiency in innovation using the exhibits as tools for study. Includes a "Go to website" button.

The website URL www.elbullifoundation.com is visible on the right side.

Neue Ideen aus der internationalen Koch-Szene

Der Südtiroler Köcheverband ist immer auf der Suche nach neuen innovativen Köpfen, Querdenkern, Produktentwicklung im Lebensmittelbereich, Automatisierung und Digitalisierung durch Robotik im Küchenbereich, neue Technologien und Wissenstransfer zur Weiterentwicklung des Kochberufes. So gefunden, das elBullifoundation als Ort des Wissenstransfer und Entwicklung.

elBullifoundation wird Wirklichkeit

Der Protagonist der Küchenavantgarde und Erfinder der «Sphären und Perlen» eröffnet nach acht Jahren das elBulli neu. Dieses Mal jedoch nicht als Restaurant, sondern als Hort des Wissens und der kreativen Entwicklung.

Unter dem Namen der elBullifoundation stehen zwei «Räume» im Zentrum: Mit der **LaBulligrafia** entsteht ein Archiv-Museum, das auf dem kreativen Audit des elBullirestaurantes basiert und sich als

laufendes Projekt weiterentwickeln soll. Das **elBulli1846** ist Ausstellungs-Labor, in dem an Innovations-effizienz gearbeitet wird und dazu Ausstellungen als Arbeitsinstrument genutzt werden soll. Ein Restaurant per se wird es nicht geben – vor-derhand jedenfalls nicht. Vielmehr dürfte es ein Kreativ-Labor sein, in dem das Paradigma und die Idee der Philosophischen Entwicklung und des Überdenkens der Küche von Ferran Adrià weitergelebt und weitergegeben wird.

Dieser «kulinarischen Kulturraum» für Ausbildung, Experimente, Forschung und Entwicklung dürfte zudem mit einem großen Netzwerk von Architekten, Designern, Künstlern etc. verknüpft werden. Das ALLES soll FÜR ALLE über die digitalen Netzwerke freigegeben werden. Mit diesem großen, umsichtigen und Welten überspannten Denken und Handeln, mit solch einem Ausbildungs-, Entwicklungs- und Netzwerkzentrum für Köche, dürfte Spanien die Hoheit der avantgardistischen Zukunft definitiv an sich reißen und langfristig an sich binden. Das «neue» elBulli ist Teil der elBullifoundation.

The advertisement features the Fantini Silvano logo at the top, which consists of a stylized 'F' in a square followed by the text "fantini silvano". Below the logo is a large, professional-grade stainless steel kitchen unit with multiple burners, a sink, and a faucet. The background is a solid orange color.

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



GEMEINSAM ERFOLGREICH

CREATUS
GROUP

Die komplette Branchenlösung unter einem Dach: CREATUS Group

Wer wir sind? Zuallererst sind wir Südtirols Unternehmensgruppe mit Leidenschaft für exzellente Umsetzung anspruchsvoller Projekte in der Gastronomieeinrichtung und -ausstattung. Seit über 40 Jahren im Geschäft, mit über 100 Mitarbeitern. Wir sind aber noch viel mehr: CREATUS besteht aus fünf Tochtergesellschaften, die alle an einem Strang ziehen und den Kunden vielseitige Leistungen und effiziente Synergieeffekte bieten. Gemeinsam stellen wir uns immer digitaler auf und arbeiten an vernetzten Systemlösungen für die Gastronomie und Hotellerie der Zukunft. Wir entwickeln smarte Lösungen und Kooperationen und denken ungewöhnliche Wege der Zusammenarbeit vor.

Wir leben Zukunft.

The CREATUS Group Companies:

NIEDERBACHER
GASTROTEC

NIEDERBACHER
SERVICETEAM

PRO STAHL

GIJ
GRANDIMPIANTI
Nocelli

KAAN
LAUNDRY EQUIPMENT EXPERT

Vom 14. bis 19. Februar 2020 fand die 25. IKA/Olympiade der Köche statt, und zwar erstmals in Stuttgart. Rund 2.000 Teilnehmer – 110 Mannschaften und 800 Einzelaussteller – aus 74 Ländern sorgten für eine magische, olympische Stimmung in den Stuttgarter Messehallen. Erstmals wurde hier parallel zu den Fachmessen Intergastra und Gelatissimo die IKA/Olympiade der Köche veranstaltet.



Olympiade der Köche in Stuttgart 2020

ERFAHRUNGSBERICHT VON KM ANDREAS KÖHNE, WACS-JUROR UND SKV-EXPERTE

Die Olympiade setzte erneut kulinarische Trends

In insgesamt 21 Profiküchen incl. Küchen für die Gemeinschaftsverpflegung, die speziell für die IKA errichtet wurden, kochten die Teams an den vier Wettbewerbstagen rund 8.000 Menüs für die Besucher – und setzten damit kulinarische Trends. „Während bei der Kocholympiade vor vier Jahren sehr viel Sous-vide gegart wurde, führte der Trend bei der IKA 2020 wieder hin zum Garen mit offener Hitze“, sagt Jurypräsident Frank Widmann aus Deutschland. Kulinarisch hat der Trend bei der diesjährigen Kocholympiade weg von ausgefallenen und teuren Produkten geführt. „Die Teams haben

es vielmehr geschafft, aus einfachen und regionalen Produkten aus ihrem Land einen einzigartigen und hervorragenden Geschmack herauszuholen.“

Erfahrungsgemäß zeigt ein Blick auf die Teller der Favoritenteams die zukünftigen Trends in der Branche auf. Zumindest gelten die Köche der Nationalmannschaften als Impulsgeber. Beim diesjährigen Wettbewerb waren Storytelling und Sharing wichtige Themen.

Deshalb gehörte die Food-Ausstellung mit Aspik überzogener kalter Küche der Vergangenheit an. Stattdessen wurde der „Chefs Table“ eingeführt. Damit sollten Wettbewerbsbedingungen geschaffen werden, die mehr der Realität der Köche entspricht. In dieser neuen Kategorie mussten die Nationalmannschaften sieben verschiedene Speisenfolgen für zwölf Personen mit Dips, kalten und heißen Platten sowie Petits Fours kredenzen. Alle Speisen präsentierte und erklärte der jeweilige Teamchef den Gästen am Tisch. In der zweiten Kategorie, dem „Restaurant of Nations“, sollten die Teilnehmer ein Drei-Gang-Menü für 110

Personen zubereiten und servieren. Auch das war den Köchen aus dem Restaurantalltag bekannt. Jurorenteams aus fünf bis sieben erfahrenen Kollegen bewertete die Kreationen. Insgesamt 67 Juroren unterstützten Jurypräsident Widmann bei der Beurteilung der Gerichte.

WACS-Juror auf A-Level

Der SKV-Experte, WACS-Juror und Kochfachlehrer an der LHF Kaiserhof, KM Andreas Köhne aus Schenna, nahm mit seiner nun mehr als 20jährigen internationaler Jury-Erfahrung als einziger Juror aus Südtirol an der Olympiade der Köche teil. Neben ihm gab es nur ein weiteres Jurymitglied aus Italien.

Ein kompetenter Juror muss am Puls der Zeit sein und die regionalen Spezialitäten der Teams kennen. In den USA isst und kocht man einfach anders als in Asien und es werden andere Lebensmittel eingesetzt. In Mexiko wird zum Beispiel ein schwarzer Pilz verwendet, der auf Mais wächst. Dieser wird getrocknet und gemahlen und dient in der mexikanischen Küche als typisches Gewürz für viele Gerichte.



WACS Juror und SKV-Experte
KM Andreas Köhne

Gemeinschaft und Gänsehautmomente

Für die emotionale Stimmung während der IKA/Olympiade der Köche sorgten nicht nur die Kochprofis in Weiß, sondern auch die zahlreichen Fans, die ihre Teams vor den Glas-küchen anfeuerten und mit ihren Mannschaften mitfieberten. Von der Eröffnung der IKA am 14. Februar bis zur großen Siegerehrung am 19. Februar erzeugten sie mit Fahnen, Fangesängen und Furore Gänsehautmomente im Sekundentakt. Die IKA bot nicht nur Gelegenheit für Köche, sich im fairen Wettstreit mit Profis aus aller Welt zu messen, sondern auch die Gemeinschaft der weißen Zunft zu feiern. „Die IKA/Olympiade der Köche ist der perfekte Rahmen für die internationale Köchefamilie, um sich zusammenzufinden und um uns unserer gemeinsamen großen Leidenschaft zu widmen: dem

Kochen“, sagt Richard Beck, Präsident des VKD. Auch diesmal war die Kocholympiade wieder ein sehr bewegendes Erlebnis für alle Teilnehmer, Besucher und Fans.

Kategorien und Wettbewerbe

Prämiert wurden Teams in den folgenden Kategorien:

- **Nationalmannschaften:** Restaurant of Nations und Chef's Table
- **Jugendnationalmannschaften:** Restaurant of Nations und IKA Buffet
- **Community-Catering und Military-Teams:** Restaurant of Community Catering
- **Regionalmannschaften:** Culinary & Pastry Art



Norwegen sicherte sich den Olympiasieg in der Kategorie Nationalmannschaften, Schweden in der Kategorie Jugendnationalmannschaften und „The National Culinary Team Denmark“ in der Kategorie Community-Catering und Military-Teams. „Le Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne“ holte sich den IKA-Cup in der Kategorie der Regionalmannschaften. Außerdem präsentierten sich Einzelaussteller und Live Carver.

KM **Andreas Köhne**
SKV-Redaktion

PR-INFO

„Varlaks“ Lachs

Premium-Lachs aus Norwegen

Lachs ist eine Delikatesse, die sich äußerst vielseitig zubereiten und auf-tischen lässt.

Ob geräuchert, gebraten, gegrillt oder roh – Lachs schmeckt vorzüglich und ist sehr gesund, da er wichtige Vitamine und einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren enthält.

Der Bestand an Lachs ist jedoch knapp, und die Nachfrage nach diesem beliebten Speisefisch steigt. Lachse aus Zuchtfarmen sind umstritten: Die Tiere

werden häufig mit Antibiotika behandelt und mit Hormonen gefüttert.

Mit VARLAKS geht Gastrofresh den nachhaltigen Weg: Der neu ins Sorti-

ment aufgenommene Lachs kommt aus dem hohen Norden Norwegens und stammt aus artgerechter Haltung. Die Fische werden im eiskalten Polarmeer so naturnah und ressourcenschonend wie möglich aufgezogen: **Gefüttert wird ausschließlich natürliche und gentechnikfreie Nahrung; Pestizide und Antibiotika kommen nicht zum Einsatz.** Die Spitzenqualität und der frische, feine Geschmack sind der beste Beweis für die intakte Wertschöpfungskette. Hier können Sie mit gutem Gewissen zugreifen.

Täglich fangfrisch: Gastrofresh bietet eine breite Produktpalette an Fisch und Meeresfrüchten; das Unternehmen kooperiert zudem mit einer Fischzucht aus der Region. Von Frischfisch über Räucherfisch, von Fischfeinkost bis hin zu Schalen- und Krustentieren – **Gastrofresh ist garantiert die beste Wahl, jetzt auch beim Lachs!**





IN MEMORIAM WEINPFARRER HANS DENK

Der legendäre Weinpfarrer

Unvergesslich sind für mich die Jahre und die vielen Stunden, in denen ich des Öfteren wunderbare Weine gemeinsam verkostete und mit Freunden gebannt den humorvollen Erzählungen des Weinpfarrers lauschte.

Als Sohn von Landwirten im Waldviertel geboren, fühlte sich Hans Denk schon in jungen Jahren zum Priestertum berufen. Als faszinierender Erzähler mit einem bewundernswerten Allgemeinwissen füllte er nicht nur die ihm anvertrauten Gotteshäuser, sondern verstand es auch bestens, wobei stets unbewusst, bei philosophischen Diskussionen Menschen in seinen Bann zu ziehen und sie in eine zur Wirklichkeit beschriebenen Welt mitzunehmen.

Seine Weinproben waren faszinierend. Seine weit über die Normalität hinausgehende Sensorik, sein tiefgründiges Wissen um den Wein und um die Menschen dahinter, seine immer von Respekt dominierten, sehr tiefgründigen Kommentare, machten ihn zu einem gesuchten und hochgeschätzten Verkoster. Seine schier unheimliche Trefferquote bei Blindproben war einzigartig. Weine, die er irgendwo einmal probiert hatte, erkannte er stets wieder und konnte diese der Rebe, der Landschaft, dem Jahrgang, dem Winzer und oftmals sogar der Lage zuordnen.

Sein stetes Suchen nach Perfektion in der Verkostung und im Trinkgenuss ließ in ihm die Idee der Entwicklung eines perfekten Glases aufflammen. Ziel dieses über Jahre laufenden Projektes war es, ein Glas zu kreieren, das dem Wein freien Lauf ohne jegliche Einschränkung lassen sollte. Sein Spruch: „Wir brauchen ein Glas, das uns das Gefühl gibt, den Wein aus der

Hand zu trinken“, ist für mich unvergesslich. Seine Serie der Zalto-Denkart ist inzwischen bei Winzern, Sommeliers und Weinfreunden das Maß aller Dinge und weltweit jenes Glas, das bei großen Proben und in den besten Restaurants zum Standard wurde.

Wir behalten den Weinpfarrer Hans Denk als Mensch in Erinnerung, der auch die weltlichen Geschenke der Schöpfung stets achtete und zu schätzen wusste. Sein Charisma und seine philosophischen, stets gut überlegten Kommentare, lassen ihn stets unter uns weilen.

Karl Mair
Pretzhof, Pfitsch
Von der Redaktion gekürzt

STELLENANGEBOT

Für das **Hotel Avelina**
in Hafling suchen wir einen

H. Koch.

Wir bieten gerne Unterkunft
und Verpflegung.
Wir freuen uns über eine
Kontaktaufnahme.

Hotel Avelina
39010 Hafling
Tel. 339 80 20 780
E-Mail info@hotel-avelina.com.



Christine Mayer
und Albin Thöni

VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.



Erhältlich im ausgesuchten Getränkefachgroßhandel.

 @forstbeer

 /BirraForstBier



DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it

SENONER

Glas | Besteck | Porzellan | Küchenzubehör | Buffet | Rent

Gewerbegebiet 31 | 39053 Kardaun/Bozen Nord | T +39 0471 97 42 43

www.senoner.net