

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



## Challenge

HERAUSFORDERUNGEN AN DEN FACHSCHULEN

IM SKV-PORTRAIT

Erfolgreich

im Beruf

Tina Marcelli

S. 10



# Greif zum einzigartigen G.

Herzhaft und hausgemacht - die **Räucher-Spezialitäten** von Gottfried Siebenförcher. Geräuchert nach altem Familienrezept, vollmundig im Geschmack: Da greift man gerne nochmals zu! G wie Gaumenfreude - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter [www.g-1930.it](http://www.g-1930.it)



# 14.11.20

Datum der SKV-Generalsammlung

## Annual meeting of the South Tyrolean cooks Generalversammlung der Südtiroler Köchinnen und Köche

Neu-Modern-Powerful-Zukunftsorientiert  
In diesem Jahr als Online Veranstaltung.

**Der Hauptreferent**  
ein Garant für das Top-Event des Jahres  
A must to be there – Ein Muss dabei zu sein



## Das Online Meeting Die Form für ein Treffen im virtuellen Raum



### DER ONLINE TIP



**Stil, Struktur und Inhalt bedingen natürlich den Zeitaufwand.**

Umgekehrt sollte die Zeit jedoch präzise und klar am Anfang definiert werden. Es ist wichtig, dass noch Zeit für eine adäquate Form der Kommunikation zwischen den Teilnehmern übrig bleibt. Der Modus, wie die Interaktion unter den Teilnehmern geplant wird, muss zu Beginn eindeutig vermittelt werden.

**EINFACH DURCHKLICKEN:**  
[fachzeitschrift.skv.org](http://fachzeitschrift.skv.org)



**KM Edith Mayrl Huber**

*Das Kreativpotential, das unsere jungen Menschen tagtäglich an der Schule demonstrieren, zeigt, dass wir für die Zukunft gerüstet sind.*



Facebook Seite des Südtiroler Köcheverbandes



Hoch über den Wolken

Seite 08



Seite 24



Seite 10

Neun Tipps für Ausbilder\*innen/Küchenchefs

### TITELTHEMA

16 **Schule & Weiterbildung im Corona-Spannungsfeld**

Wie stehen die Ausbilder\*innen dazu?

24 **Neun Tipps für Ausbilder\*innen/Küchenchefs**

### AKTUELL

07 Technische Hilfsmittel in der Patisserie

08 Hoch über den Wolken

10 Erfolgreich im Beruf  
**Tina Marcelli**

### MARKTPLATZ TECHNIK

15 Innovationen | Kleingeräte & technische Lösungen

### YOUNG CHEFS

29 Young Chefs Unplugged 2020

### SZENE

33 Nordic Cuisine und das nordische Küchenmanifest

### GENUSS AM MARKT

37 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten

### BEZIRKE

38 Genuss mit allen Sinnen erfahren



Seite 33

Nordic Cuisine  
Und das nordische  
Küchenmanifest



Seite 07

Technische Hilfsmittel  
in der Patisserie

# Das SKV Jahresmotto 2020

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



## Challenge School

### Schule als Chance & Spannungsfeld in Corona-Zeiten

Geschätzte Südtiroler Köchinnen und Köche

Landesschuldirektorin Sigrun Falkensteiner hat zu Beginn ihrer Aufgabe als Landesschuldirektorin einmal die Aussage getätigt: „Die Schule steht tagtäglich im Spannungsfeld der Gesellschaft!“. Ja, und so war es und so wird es auch im neuen Schuljahr sein. Im zurückliegenden Schuljahr fand nach dem 5. März eine wahre Revolution für Lehrkräfte und Schüler statt. Und wenn auch über Nacht, ja innerhalb oft weniger Stunden oder auch ganz spontan, neue Wege gegangen werden mussten, so war es doch faszinierend zu sehen, was alles an Innovationen möglich war. Und es war faszinierend zu sehen, wie die jungen Menschen zu großen Teilen damit umgegangen sind. Jetzt, zu Beginn des neuen Schuljahres, sind wir sehr gut vorbereitet und trotzdem werden wir wieder vor ganz neuen Herausforderungen stehen.

Entscheidend ist, dass wir alle gemeinsam, die gastgewerblichen Schulen, die Wirtschaft und die Gesellschaft, positiv an die Herausforderungen herangehen. Und den jungen Menschen, den Lehrlingen, den Fachschülern und den Hotelfachschülern dieses Spannungsfeld in der Gesellschaft als große Zukunftschance vermitteln. Denn eines wird auch in Zeiten der großen Veränderungen nach wie vor Bestand haben. Gut, ja vorzüglich ausgebildete Menschen mit einer starken intrinsischen Motivation werden auch in Zukunft am Arbeitsmarkt sehr gefragt sein. Und hier sind die Schulen, die Lehrkräfte, die Kochfachlehrkräfte, aber auch die Ausbilder\*innen in den Betrieben und die Betriebsinhaber\*innen sehr gefordert. Junge Menschen waren immer anders, sie haben immer anders gedacht, sie sind immer anderes an Aufgaben heran gegangen und sie hatten immer andere Werte. Was aber gestern, heute und in Zukunft absoluten Bestand haben wird, sind die Qualität, die Freude, die Begeisterung von Ausbilder\*innen in Schulen und in Betrieben für junge Menschen. Denn diese spürten gestern, heute und spüren auch in Zukunft, ob man sie mag und ob man sich für sie einsetzt. Die Schule ist zwar ein tägliches Spannungsfeld, aber die Schule, die Lehrkräfte und die Ausbilder\*innen sind auch und ganz besonders die wohl entscheidende „Challenge“ Zukunftschance für junge Menschen. In diesem Sinne motivieren und begeistern wir gemeinsam und ganz besonders in diesen Zeiten, die uns anvertrauten jungen Menschen mit der Herzlichkeit wie bei unseren eigenen Kinder. Dann werden wir nach Corona noch stärker zurückkommen, als wir es vor Corona waren.

KM Patrick Jageregger  
SKV-Präsidiumsmitglied

#### 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:

Foto: artifex-FOOD\_©Kottensteger

49. GENERALVERSAMMLUNG  
AM 14. NOVEMBER 2020

# Virtuelles Annual Meeting oft the Cooks

Geehrte Südtiroler Köchinnen & Köche,  
liebe Mitglieder, geschätzter Freunde & Partner,

die 49. Generalversammlung wird eine moderne Online-Veranstaltung. Corona hat die Welt verändert. Corona beeinflusst tagtäglich all unsere Entscheidungen. Sei es in den Gastbetrieben, in den Schulen, in den Küchen allgemein bis hin zu unserem täglichen Leben. Und auch wir mussten im Juli eine Entscheidung treffen, die alles Bisherige in Frage gestellt hat.



SKV-Präsident  
KM Reinhard Steger

Vor dem Hintergrund eines Risikos für eine ganze Berufsgruppe wurde die Grundsatzentscheidung im Präsidium im Sinne der Prävention und Vorsorge getroffen. Ja, es gab einiges an „Bauchschmerzen“ bei den Entscheidungsträgern. Aber vor dem Hintergrund, dass niemand sagen kann, was im November sein wird, und welche Gesundheitsrisiken es geben könnte, war eine Entscheidung notwendig. Wir ersuchen die vielen Stammgäste, „Mitglieder“, die Partner und die Freunde der Südtiroler Köchinnen und Köche um Nachsicht und Verständnis. Gesundheit geht absolut vor.

Es wäre faszinierend, wenn die 49. Generalversammlung als Start in das Jubiläumsjahr als moderne und innovative Online-Veranstaltung ein großer Erfolg würde und ihr alle virtuell der Veranstaltung bewohnt.

## Wichtig:

Die zu ehrenden Lehrlinge, der Ausbilder\*innen, der Ausbildungsbetrieb und einige Ehrengäste, die die Ehrungen vornehmen, werden im kleinen Rahmen vor Ort eingeladen sein.

KM Reinhard Steger  
Präsident



## TERMINE // SAVE THE DATE

01. – 03. OKTOBER 2020

Landesmeisterschaft der Berufe - WorldSkills Italy 2020  
Messezentrum Bozen



19. - 22. OKTOBER 2020

Messe Hotel 2020  
Internationale Fachmesse für das Hotel- und  
Gastgewerbe im Messezentrum Bozen

14. NOVEMBER 2020

Generalversammlung/Annual Meeting  
des SKV-Südtiroler Köcheverbandes

## INTERNATIONAL

16. - 18. OKTOBER 2020

Young Chefs Unplugged – Heute wissen,  
was morgen Trend ist. Das Event für Jungköchinnen  
und Jungköche in Dornbirn/Österreich.

### Information und Anmeldung:

SKV-Büro - info@skv.org

## AUS- UND WEITERBILDUNG

OKTOBER BIS MITTE DEZEMBER 2020

Weiterbildung zum/zur Diplomierten  
Diätkoch/Köchin II. Stufe

Anmeldung: Hotelfachschule Kaiserhof in Meran

Anmeldeschluss: 11.09.2020

### Ausbildung zum Küchenmeister

Oktober – Start - Wirtschaftsrechtlicher Teil  
Unternehmensführung im Gastgewerbe.

### Anmeldung:

<https://bit.ly/2YwZTB8>

sabine.scherer@provinz.bz.it

Tel. 0471 416 993

## VERANSTALTUNGEN

### IN DEN BEZIRKEN

#### BEZIRK EISACKTAL

##### Besichtigung Hotel Masl, Vals

Der Bezirk Eisacktal organisiert eine Betriebsbesichtigung in Vals. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Masl in Vals erstrahlt nach langer Bauzeit im neuen Glanz. Es wurden Bar, Speisesaal, Küche, Wellnessbereich, Zimmer und die Tiefgarage großzügig umgebaut und erweitert. Wörndle Interservice, Hauptsponsor des SKV, stellt seine neuesten Produkte vor. Alle Köchinnen, Köche, Gastwirtinnen und Gastwirte sind herzlich eingeladen. Der SKV-Bezirk Eisacktal, Wörndle Interservice sowie die Wirtsleute des Hotel Masl freuen sich auf ein zahlreiches Erscheinen.

Termin: Dienstag, 22. September

Beginn: 22.00 Uhr

### Anmeldung und Information:

Alfred Putzer, Tel. 335 1288 716

**Achtung:** Wir bitten alle Teilnehmer\*innen mit Mundschutz zu erscheinen und 1 Meter Abstand einzuhalten.

Ein neues modernes Ausbildungsinstrument für Kochlehrlinge, im Netzwerk von Eltern, Kochlehrkräften, Küchenchef\*innen, Ausbilder\*innen von Kochlehrlingen, Praktikant\*innen, Interessierte, usw.  
**Digitalisierter Ausbildungsplan** für Lehrlinge unter <https://skv.org/ausbildung/>

# „Schmecken tut er wie die Milch auf der Alm.“

Mozzarella, 100% Milch  
aus Südtirol.



# Technische Hilfsmittel in der Patisserie

## WARUM DIESE WICHTIG SIND

Silikonformen in der Patisserie sind heute absolut notwendig. Die Produkte von Silikomart aus Pianigia/Padua haben mir in der Covid-19-Zeit vollkommen neue Möglichkeiten aufgezeigt.

Viele Patissiers, Köchinnen und Köche meiner Generation können sich gut zurückerinnern, wie wir Silikonmasse mit sogenanntem „Härter“ vermischt und so eigene Gummiabformungen kreiert haben. Die Firma Silikomart Professional ist in den zurückliegenden Jahren zu einer der führenden Silikonformen-

Schoko-Orange-Passionsfrucht-  
Matchatee-Dessert



hersteller weltweit herangewachsen. In andauernder Qualitätsoptimierung des Silikons haben sich nicht nur die Farben, sondern auch die Formen selbst verändert. Leichtere Ausformung und die Eigenschaft zum Backen (bis 230° Celsius erhitzebar), sind wichtige und innovative Aspekte dieses Markenherstellers. Patissiers mit Rang und Namen wie Amaury Guichon, Jerome` De Oliveria, Kazuhiro Nakayana u.v.m., arbeiten mit Silikomart zusammen. Und so entstehen andauernd neue Formen mit ganz besonderen Eigenschaften, die neue, innovative Verarbeitungsschritte ermöglichen. In dieser Prozessentwicklung haben Eddy Roger aus Sexten und ich die neue Drei-Zinnen-Silikonform entwickelt. Jede Naschkatze erkennt unmittelbar „unsere“ Drei-Zinnen-Silikonform. Diese ermöglicht uns süße Dessertkreationen, die die Drei Zinnen als wohl bekanntestes



Martin Troi und Dario Martellato  
von Silikomart Professional

Bergsymbol des Weltkulturerbes Dolomiten darstellen. Abgesehen von der Arbeitserleichterung, der besonderen Portionierung und der einfachen wirtschaftlichen Berechnung der herzustellenden Zutatmengen sind diese Formen mit ihren besonderen Eigenschaften im täglichen Handling besonders bequem. Der Schritt von Aluminium- zu Silikonformen hat mehrere arbeits-technische Gründe: hohe Korrosionsbeständigkeit, bequemes Waschen in der Spülmaschine, freihängende Trocknung, leichte Ausformung und fast lebenslange Haltbarkeit. Naturkautschuk, der Hauptbestandteil der Silikonformen, wird aus Kautschukbäumen gewonnen und ist ein nachhaltiger Rohstoff. Bei lebensmiteltauglichen Silikonprodukten wird grundsätzlich kein synthetischer Kautschuk verwendet. Zudem sind alle Formen von Silikomart Professional reversibel und somit recyclebar.

Martin Troi  
Chef Patissier

Andreas Hernegger ist im Sommer hoch über den Wolken der Hüttenwirt und Küchenchef auf der Hochfeilerhütte. Die Hochfeilerhütte ist eine hochalpine Schutzhütte auf 2.710 Metern Meereshöhe.



# Hoch über den Wolken

## ANDREAS HERNEGGER & DIE HOCHFEILERHÜTTE

Sie liegt im Hauptkamm der Zillertaler Alpen etwa zweieinhalb Kilometer Luftlinie südwestlich unterhalb des 3.510 Meter hohen Gipfels des Hochfeilers, dem höchsten Berg der Zillertaler Alpen. Die Hütte befindet sich auf italienischem Gebiet der Autonomen Provinz Südtirol. Sie dient in erster

Linie als Stützpunkt für die Besteigung des Hochfeilers, des Hochfeners und des Hohen Weißzints. Die Hochfeilerhütte wurde in den Jahren 1984 bis 1986 durch die Sektion Sterzing des AVS etwas oberhalb der ehemaligen Wiener Hütte erbaut.

Andreas Hernegger, in den Wintermonaten Küchenchef im Restaurant und Steakhaus Hardimitzn in Reischach/Bruneck, sucht in den Sommermonaten immer eine neue Herausforderung. Seinem Traum, in den Bergen zu Hause zu sein, kommt er auch dieses Jahr ein Stück näher. Er ist wieder Pächter der Hochfeilerhütte. Und in Zusammen-



Das Team der Hochfeilerhütte  
**Familie Hernegger**  
(Aufnahme 2019)

Hochfeilerhütte  
in Pfitsch



einplanen und andererseits zählen die Berge sowie das Wandern zu meinen größten Hobbys.

**SKV-Zeitung: Wo sahen Sie die größten Schwierigkeiten und Herausforderungen als Pächter und Küchenchef?**

**Andreas Hernegger:** Die Organisation und Anlieferung der Waren und Lebensmittel sowie die vielen Wünsche der Gäste auch hier auf nahezu 3.000 Metern. Eine große Herausforderung ist für mich die Frische zu gewährleisten, damit ich meine Gäste verwöhnen kann.

**SKV-Zeitung: Wie kann man auf dieser Höhe Frische liefern. Wo liegen hier die Herausforderungen?**

Ich bin ein Fan von frischem Brot jeder Art. Und ich backe jeden Tag frisches Brot. Somit kann ich z.B. meine Gäste



arbeit mit seiner Familie stellte er sich der Herausforderung.

**SKV-Zeitung: Was war der Hauptgrund sich neu zu erfinden?**

Andreas Hernegger: Einerseits wollte ich einfach mehr Zeit für meine Familie

vom Frühstück bis zum Abendessen mit frischem Brot verwöhnen.

**SKV-Zeitung: 94 Schlafplätze und Corona: Das muss man erst einmal bewältigen. An welches besondere Erlebnis denkt man als Hüttenwirt jetzt im Herbst?**

Ein besonderes Erlebnis war eine Begebenheit im August 2019. Um Mitternacht standen zwei Engländer vor der Tür auf der Suche nach einem Schlafplatz und einem Abendessen. Und als Hüttenwirt des Südtiroler Alpenvereins bin ich verpflichtet, Unterkunft und Bewirtung zu geben. Wenn auch 2020 durch Corona selbst hier oben vieles anders ist.

**SKV-Zeitung: Was sind die Lieblingsgerichte deiner Gäste?**

Meine Klassiker: Blutnudeln mit Graukäse, Leberknödel und unser Bergsteigerteller mit Erdäpfelrösti, gebratenem Leberkäse und Spiegelei. Dieses Gericht wird sehr günstig angeboten, damit jeder Gast sich das leisten kann.

**SKV-Zeitung: Wir wünschen für die verbleibenden Tage in dieser Hochgebirgsregion noch ein schönes Wetter und Berg Heil!**

Als Redaktion bedanken wir uns bei unserem langjährigen Mitglied Andres Hernegger für das Interview.

KM Karl Volgger

Der **Klassiker Bergsteigerteller**  
Hochfeilerhütte



**MARONIPÜREE**  
in Premium Gastro Qualität



[www.tonikaiser.at](http://www.tonikaiser.at)



IM SKV-PORTRAIT

# Erfolgreich im Beruf *Tina Marcelli*

Die Redaktion der SKV-Zeitung stellt  
eine sehr engagierte, erfolgreiche  
Südtiroler Frau und Köchin vor, die sich mit  
enormem Fleiß in den letzten Jahren  
an die Spitze gearbeitet hat.



**I**hre erste Stelle als Chefköchin hat sie im jungen Alter von 25 Jahren im Alpin Royal angetreten. Insgesamt fünf Jahre lang hat sie die Gäste mit ihren einzigartigen Küchenkreationen in ihrem Heimattal begeistert. In weiterer Folge war sie von 2015 bis 2018 als Chef-



köchin im Gartenhotel Moser tätig. Im November 2018 nahm Tina Marcelli ihre neue Herausforderung als Chefköchin im Feuerstein Nature Family Resort an. Seither steht sie einem Küchenteam von 25 Köchen vor. Im April 2019 wurde im Hotel ein eigenes Gourmetrestaurant namens Artifex eröffnet, an dessen Planung sie maßgeblich beteiligt war, und das sie heute gemeinsam mit ihrem Team leitet. Hier möchte sie sich ihren großen Kindheitstraum erfüllen und einen Stern erkochen. Ein ganz besonderes Highlight in ihrer Laufbahn war ihre Zeit in München, im Luxushotel Bayerischer Hof. Hier durfte sie von den besten Köchen lernen. Tina Marcelli im Interview mit der SKV-Redaktion:

**SKV-Redaktion: Tina Marcelli.**

**Wo haben Sie Ihre Grundausbildung gemacht?**

**Tina Marcelli:** Die Ausbildung zur Köchin habe ich am damaligen Berufsbildungs-

zentrum Bruneck (heute Hotelfachschule, Anm.d.Red.) und im elterlichen Betrieb absolviert.

**Wann sind Sie geboren und wie lautet Ihr Lebensmotto:**

Ich bin am 20. Mai 1986 in Bruneck geboren. Mein Lebensmotto: Auch aus Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man etwas Schönes bauen.

**Glück ist?**

Jeden Tag gesund aufzuwachen und umgeben zu sein von Menschen, die einen lieben und die man selbst liebt. Und seiner Berufung täglich mit Freude nachgehen zu können. Denn wer liebt, was er tut, muss niemals arbeiten!

**Was war Ihr Schlüsselerlebnis, das Sie dazu veranlasste, Köchin zu werden?**

Seit meiner Kindheit ist mir klar, dass ich eine Spitzenköchin werden will. Schon immer habe ich davon geträumt, eines Tages mit Hauben oder sogar mit einem Stern ausgezeichnet zu werden. Die Leidenschaft für das Kochen liegt in meinen Genen, mein Vater ist ebenfalls Koch und meine Großmutter ist ohnehin die beste Köchin, die ich kenne. Bereits als Kind habe ich meine Zeit am liebsten in der Küche meiner Oma verbracht. Ich habe ihr beim Kochen zugesehen und das Wissen um jedes Gericht, um jedes Gewürz, um jede Zutat aufgesaugt. Seither hat sich nichts verändert, die Küche ist mein Zuhause und mein Team meine Familie.

**Frauen im Kochberuf: Wo liegen hier die Herausforderungen?**

Dass in der Spitzenhotellerie und -gastronomie Frauen den Ton angeben und als Chefinnen an der Spitze stehen, ist auch im Jahr 2020 noch ungewöhnlich. Für mich persönlich spielt das Geschlecht keine Rolle, sondern die Fachkompetenz. Von klein auf wollte ich Hauben und Sterne. Um diese Ziele zu erreichen, arbeite ich schon seit vielen Jahren hart. Da hinzukommen, wo ich heute bin, war sicher nicht einfach. Und mich dort zu halten, wo ich bin, ist ebensowenig einfach. Denn als Frau wird man generell etwas belächelt,



doch ich antworte darauf nur noch mit meiner Arbeit und mit dem Ergebnis auf dem Teller. Und mit dem Glücksempfinden meiner Gäste.

### **Warum bilden Sie gerne junge Menschen aus?**

Weil ich so meine Leidenschaft für das Kochen an junge Menschen weitergeben kann. Für mich gibt es nichts Schöneres als hinter dem Herd zu stehen und neue Kreationen zu testen. Ein guter Koch muss jeden Tag sein Bestes geben, kann aber auch seine Kreativität voll ausleben.

### **Welche Aufgaben haben die Berufsschulen im Bereich der Ausbildung zu erfüllen?**

Den jungen Menschen nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern sie auch auf das Berufsleben und auf die Herausforderungen, die dieses mitbringt, vorzubereiten. Auch sollten bereits in der Ausbildung Freude und Neugier geweckt werden. Ich finde es wichtig, dass junge Menschen motiviert werden, Erfahrungen im Ausland zu sammeln, weil diese extrem wertvoll für das spätere Berufsleben sind.

### **Was bedeutet Erfolg für Sie?**

Wenn meine Gäste begeistert das Hotel bzw. Restaurant verlassen – mit dem Wunsch und der Sehnsucht wiederkommen.

### **Peter Mader vom Feuerstein Nature Family Resort gilt als Ihr Förderer. Wie hat er Sie überzeugt, für ihn zu arbeiten?**

Als ich im Jahr 2018 das Gartenhotel Moser verlassen habe, hatte ich viele Angebote auf meinem Schreibtisch liegen. Peter Mader hat mich letztendlich mit seiner Energie und seiner Vision fürs Feuerstein überzeugt. Die Möglichkeit, ein eigenes Gourmetrestaurant mitaufzubauen, war schließlich ausschlaggebend für meine Entscheidung, für Peter Mader zu arbeiten. Peter ist ein Mensch, der einem die Möglichkeit gibt, zu wachsen und sich zu entwickeln. Das schätze ich sehr an ihm. Er



Foto: ARTIFEX-FOOD\_@KOTTENSTEGGER

versucht die Menschen immer zu fördern und das Beste aus ihnen herauszuholen.

### **Was hat Sie schon immer fasziniert?**

Die Ideen und die Leidenschaft von Spitzenköchen.

### **Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?**

Heimat, Berge, Gastfreundlichkeit.

### **Ihre Empfehlung für Südtiroler Köche und Köchinnen im Allgemeinen?**

Bleibt kreativ und innovativ, gebt eure Leidenschaft fürs Kochen stets an junge Menschen weiter und helft und unterstützt einander, anstatt Neid und Missgunst zu schüren.

### **Warum sind Sie Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche?**

Ich bin der festen Überzeugung, dass man nur als Gemeinschaft stark ist. Der SKV ist der Interessensvertreter für die Südtiroler Köchinnen und Köche und als solcher ein starker Verband, der uns Köche in unserer täglichen Arbeit unterstützt und eine tolle Gemeinschaft schafft. Gerade wir Jungköchinnen und –köche finden hier eine Plattform des wertvollen Austausches mit anderen, erfahrenen Köchen.

### **Ihre Botschaft an die Südtiroler Köchinnen, Köche und Gastronomen?**

Falls ihr im Wipptal unterwegs seid, könnt ihr gerne ins Feuerstein Nature Family Resort vorbeischauchen oder – noch besser – euch im Gourmetrestaurant Artifex verwöhnen lassen.

Tina Marcelli mit ihrem Küchenteam



# Wir verändern Hygiene

Ein Hotel/Restaurant ist nicht nur ein Zufluchtsort und Treffpunkt für Gäste und Mitarbeiter, sondern auch für Viren und Bakterien. Covid-19 hat uns dadurch vor ganz neue Herausforderungen gestellt. Rücksicht und Hygiene haben einen neuen Stellenwert erhalten.

Doch wie sollen wir den neuen Bestimmungen und Anforderungen gerecht werden? Wie können wir uns schützen? Hierbei spielt Flächenhygiene, sowie Raumlufthygiene eine maßgebliche Rolle. Verkeimte Oberflächen und verunreinigte Raumluft sind Nährboden und Träger von Erregern aller Art. Eine einfache & umweltfreundliche Lösung bietet Senoner Hotelbedarf in Zusammenarbeit mit der Firma Lex Resch.

## Senoner Hotelbedarf setzt auf das Swiss Desinfect Programm in drei Schritten:

### Zu **Schritt 1** gehören die Präventionsmaßnahmen

Durch das Putzen und Desinfizieren von Oberflächen mit **Swiss Desinfect Professional**.

### Bei **Schritt 2** geht es um das Beschichten und das Versiegeln



Kritische Oberflächen (Türklinken, Aufzugknöpfe, Tastaturen, Fernbedienung uvm.) werden durch das Auftragen des Swiss Hygtec Coating (Lack) langfristig geschützt (6 Monate).

### **Schritt 3** sind die Aktionsmaßnahmen

Dies geschieht durch die Kaltvernebelung mit dem **Swiss Desinfect Professional Air**. Hierbei werden die Raumluft und die Oberflächen desinfiziert. Gefährliche Aereosole wie Viren, Bakterien, Keime und Pilze werden aus der Luft eliminiert ohne Mensch, Tier und Umwelt zu gefährden.

### **Einfach, effizient, umweltfreundlich!**

Alle diese Parameter stimmen bei **Swiss Hygiene Technologies GmbH**. Die Firma hat eine Methode entwickelt, Räume mit elektrolytisch vorbehandeltem Wasser zu desinfizieren. Diese spezielle Flüssigkeit wird mittels eines Luftbefeuchters mit Ultraschall in Räumen verteilt.



Das Desinfektionsmittel zerstäubt während des Vorgangs zu vielen winzigen Tröpfchen und es bildet sich ein feiner kalter Nebel. Dieser legt sich dann auf alle Oberflächen und erreicht durch seine geringe Sedimentationsgeschwindigkeit auch sehr versteckte Winkel.



Einzigartig ist hierbei der Verzicht auf jegliche Zusatzstoffe und Chemikalien. Die Durchführung der Reinigung ist für Mensch und Tier bedenkenlos, die Umwelt wird in keiner Hinsicht belastet.

Auch über Rückstände, Flecken oder sonstige Hinterlassenschaften auf Oberflächen oder Stoffen müssen Sie sich keine Sorgen machen. Zudem ist das Verfahren HACCP zugelassen und klassifiziert. Räume einer Größe von bis zu 200 qm können durch das Starten des Gerätes bzw. des Vorganges innerhalb 20 Minuten behandelt werden.

Bakterien, Viren, Pilze und Sporen werden auf jeglichen Oberflächen (Metall, Kunststoff, Textilien usw.) neutralisiert.

Natürlich ist dieses Produkt nicht nur für die Gastronomie, sondern auch für das Gesundheitswesen, den Handel und die Industrie interessant.

Einer keimfreien und sicheren Zukunft steht so nichts mehr im Wege!

Für weitere Informationen steht **Senoner Hotelbedarf & LEX RESCH** Ihnen gerne zur Verfügung.

Tel. 0471 974 243  
oder [info@senoner.net](mailto:info@senoner.net)

**SENONER**

# VON NATUR AUS SPORTLICH.

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

**Peter Fill**  
Ski-Champion



Mit seiner belebenden Frische, seinem vollen und ausgewogenen Geschmack, ist das neue FORST 0,0% das perfekte alkoholfreie Bier für einen besonderen sowie sportlichen Lifestyle, ohne auf genussvolle Momente zu verzichten.

**Entdecken Sie das neue FORST 0,0%**

 /BirraForstBier  @forstbeer [www.forst.it](http://www.forst.it)

# Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN



## Pasta Chitarra Maker

Pasta Chitarra Gitarrenschneider, ist ein Buchenholz-Nudelschneider mit gespannten Edelstahldrähten, auf der einen Seite für die Herstellung von Chitarra Spaghetti und auf der anderen für Fettuccine. **Diese Spaghetti werden mit der Gitarre hergestellt, einem typischen kulinarischen Werkzeug der Abruzzen.** Spaghetti alla Chitarra sind typisch für die zentrale und südliche Adria und insbesondere für die Abruzzen.

## Vegetable Lasagne Slicer

Eine spezielle Aufschnittmaschine. Sie ist rostfrei und oxidationsfrei. **Es können Kartoffel, Sellerie, Rohnen, Pastinaken, weiße Rüben und vieles mehr, sehr schnell und hauchdünn geschnitten werden.** Speziell geeignet, wenn viele vegetarische und vegane Gerichte, z.B. verschiedene vegane Lasagnekreationen zubereitet und kreiert werden müssen. Gesehen bei

[www.senoner.net](http://www.senoner.net)



## Spring Mini Kupfer Töpfchen

Die Schweizer Firma Spring führt eine ganze Reihe von sehr attraktiven Mini Kupfer Töpfchen für den à la carte aber auch für den Bankett Service. **Speziell für Betriebe sehr geeignet, die sich in der gehobenen Gastronomie bewegen** und ihre Servicekompetenz am Tisch des Gastes präsentieren und zelebrieren möchten. Gesehen bei

[www.senoner.net](http://www.senoner.net)

## Mini Büffet by Tisch

Speziell in Corona-Zeiten hat sich der Trend hin zum Mini Büffet am Tisch extrem entwickelt. Vielen Gästen fehlt in Corona -Zeiten das Bedürfnis sich in Büffetlandschaften zu bewegen. Dahingehend wurden diese attraktiven Tischsteller entwickelt. **Kleine Angebote können so ästhetisch schön und elegant am Tisch positioniert werden.**





**SCHULE & WEITERBILDUNG  
IM CORONA-SPANNUNGSFELD**

# Wie stehen die Ausbilder\*innen dazu?

**Challenge School:** Die Schule und die Weiterbildung stellen für junge und auch erwachsene Menschen eine super Zukunftschance dar. Gerade in diesen Tagen und Wochen beginnt für viele junge Menschen die Ausbildung und/oder die Berufsschule. Gerade in Corona-Zeiten stehen junge Lehrlinge, Fachschüler und Hotelfachschüler vor herausfordernden Entscheidungen. Unsere Redaktion hat dieses Thema als Fokus für diese Ausgabe der Zeitung der Südtiroler Köche gewählt und dahingehend eine Bitte an alle Lehrkräfte (soweit erreichbar und bekannt) der gastgewerblichen Schulen gerichtet und diese um ein Statement gebeten. Es ist sehr lobenswert, dass sich so viele hier persönlich eingebracht haben.

Die Redaktion



**KM ROBERT CASSAR**

Referent im Lehrgang für Küchenmeister  
Kochfachlehrer an der Landesberufsschule für  
das Gastgewerbe **Savoy**

**E**ine gute fachliche Ausbildung und eine solide Persönlichkeitsbildung geben Sicherheit. Zudem sind sie die Basis, um kreative Konzepte zu entwickeln. Eine funktionierende duale Ausbildung mit motivierten jungen Menschen, guten Ausbildungsbetrieben, respektvollen Ausbilder\*innen und

engagierten Lehrpersonen bilden das Fundament für Jungköche und Jungköchinnen. Sie leisten auch in schwierigen Zeiten einen wertvollen Beitrag für den Tourismus und unsere Gesellschaft und sind Vorbilder bei der Berufswahl der Jugend.



## KM MARTIN LERCHER

Ex-Fachlehrer, Küchenmeister und immer Lernender

### Wie beurteilen Sie die jüngsten Entwicklungen in der Gastronomie und in der Schulwelt?

Bildung war, ist und bleibt auch künftig der Schlüssel zum Erfolg. Gefragt ist weniger Spezialistentum, sondern beim Erlernen des Berufes geht es vielmehr darum, eine ganzheitliche, nachhaltige, ökologisch und ökonomische sowie eine naturnahe Geisteshaltung und Arbeitsweise zu erlangen. Kochen ist weitaus mehr, als nur den Herd zu pflegen. Köchinnen und Köche müssen gute Netzwerker sein. Man kann vieles, aber nicht alles wissen. Viele haben für sich jetzt den Wald entdeckt, wissen aber kaum, auf was sie sich da einlassen. Dafür braucht es tiefgründiges Wissen der zuständigen Experten. Genau mit diesen Experten, Produzenten, Wissenschaftlern und Gesetzeshütern müssen wir uns gut vernetzen.

**Wir müssen gute Marktbeobachter sein, global denken und regional handeln. Wer viel auf die Fahne schreibt, muss auch konsequent dafür einstehen.**

Sie merken schon, der Kochberuf wird immer spannender, anspruchsvoller und entwickelt sich, um es naturverbunden auszudrücken, von der

Mono- zur Permakultur. Gift sollte der Vergangenheit angehören, „Naturwohl“ ist die Zukunft. Lebensstil der Menschen sowie deren Essgewohnheiten verändern sich ständig, die Begriffe „gesund“ und „Genuss“ spielen dabei eine große Rolle. Kochen hat nicht nur Zukunft, sondern bietet jungen Menschen nach wie vor gute Karriere- und Entfaltungsmöglichkeiten. Das muss von allen Beteiligten gut kommuniziert werden, sonst droht eine Rezession aufgrund des Fachkräftemangels. Was dabei hilft, und genau dafür muss Schule stehen, ist eine gut fundierte klassische Kochausbildung. Die klassische Küche ist das Fundament, gibt Erklärungen und Antworten auf viele Fragen, Entwicklungen und Innovationen. Berufsbildende Schulen brauchen starke, motivierte, begeisterte Lehrerpersönlichkeiten, die voll im Leben stehen. All diese Lehrerpersönlichkeiten steuern mit dem Fachlehrer die Klassengemeinschaft. Meistens gesteht man dem Fachlehrer die Hauptrolle zu.

**Starke Fachlehrer braucht das Land!**

Das Berufsbild sowie das

Arbeitsfeld Köchin/Koch haben sich in den vergangenen Jahrzehnten technisch wie wissenschaftlich enorm weiterentwickelt, ganz zu schweigen von der gesellschaftlichen Anerkennung. Plötzlich stehen Köchinnen und Köche im Fokus der Öffentlichkeit, im Rampenlicht. Um diesen rasanten Entwicklungen gerecht zu werden und um mit ihnen Schritt zu halten, muss man sich kontinuierlich hinterfragen, sich weiterbilden und bereit sein, lebenslang zu lernen. All diese Entwicklungen stellen jeden Einzelnen, Betriebe und Schulen vor große Herausforderungen. Gerade deswegen braucht die Berufsbildung starke Partner, wie Betriebe, Fachverbände, sowie gut geschulte, kompetente, höfliche, freundliche, motivierte Mitarbeiter und Vorgesetzte (Küchenchefs) mit Führungsqualitäten vor Ort in den Betrieben.

**„Wer ins gleiche Boot steigt, sollte die gleichen Ziele haben“**

Heute gibt es mehrere Möglichkeiten, den Kochberuf zu erlernen, das schulische Angebot ist überschaubar, muss aber, wenn die Entscheidung ansteht, gut und sach-

lich erklärt werden. Für mich persönlich ist nach wie vor, wie bereits ein angesehener Professor der „ETH Zürich“ in einem seiner Vorträge erwähnt hat, die duale Ausbildung, die beste Ausbildung, die es gibt, vorausgesetzt, die genannten Rahmenbedingungen stimmen. Duale Ausbildung bedeutet, dass Betrieb und Schule in der Verantwortung stehen. Um künftig gute Facharbeiter\*innen in allen Branchen zu haben, muss die „Lehre“ nicht nur attraktiv, lukrativ und generell anspruchsvoll sein, sondern in der Bevölkerung wieder jenen Stellenwert bekommen, um den bekannten Sager „Handwerk hat goldenen Boden“ zu bestätigen. Berufliches Wissen und Können gehören zur Berufsbildung wie der Sand zum Meer. Damit aber nicht genug: Allgemeinbildung, Sprachen, Naturwissenschaften, Finanz- und Rechnungswesen, sowie Arbeiten am und mit dem PC gehören ebenso zu einer/einem runden Facharbeiter\*in wie Haltung, Kommunikation, Sozial- und Methodenkompetenz. Touristisch wie auch gastronomisch gesehen genießt Südtirol fast weltweit einen sehr

Fortsetzung Seite18



## KM ANDREAS KÖHNE

Fachbereichsleiter Kochen  
Beauftragter der DGE-Deutschen Gesellschaft  
für Ernährung & Fachlehrer für Kochen  
an der Landeshotelfachschule **Kaiserhof**

Die Zukunft der Schule und die Herausforderung durch Corona müssen wir gemeinsam in die Hand nehmen mit Unterstützung der Eltern und mit den politisch Verantwortlichen. Die Ausbildung unserer jungen Menschen und deren optimale Vorbereitung auf die Berufswelt müssen noch stärker in den Fokus der Gesellschaft rücken. Sehen wir es als Chance und auch als Verantwortung als Lehrende und Ausbilder. Der plötzliche Lockdown im März dieses Jahres war für alle Beteiligten eine nie dagewesene neue Situation. Fernunterricht, verschiedene Plattformen für den Unterricht, das Ändern

der Lernmethoden, um den Unterrichtsstoff zu vermitteln, die Unterstützung der Eltern: All das musste in kürzester Zeit realisiert werden. Für alle Beteiligten eine große Herausforderung. Auch waren die technischen Voraussetzungen sowohl bei Lehrern als auch bei Schülern nicht immer optimal. Ich für meinen Teil sehe es sehr positiv auch für die Zukunft. Im Bereich Digitalisierung haben wir einen wahren Quantensprung vollzogen, gilt es nun diesen weiter zu entwickeln und auszubauen. Starten wir mit voller Kraft und Elan in die Zukunft und nur die zählt. Was gewesen ist, wird niemals zurückkommen.

Fortsetzung von Seite 17

guten Ruf. Nicht zuletzt ist die hohe Anzahl an Sterneköchen der Beweis dafür, dass vieles im Genussland Südtirol richtig gemacht wurde. Es liegt nun an uns und der nachkommenden Generation, diesen Status zu bestätigen, konstant zu verbessern und dem Zeitgeist ent-

sprechend weiterzuentwickeln. Ich bin zuversichtlich und überzeugt, dass wir das schaffen. Schenken wir also den Jungen Vertrauen, zollen wir ihnen Respekt und Anerkennung und sparen wir nicht mit Lob.



## KM EGON OBERLEITER

Diätetisch geschulter Koch DGE  
Fachlehrer für Kochen  
Landeshotelfachschule **Bruneck**

Ich bin der Meinung, dass diese Zeit mit all ihren Schwierigkeiten, die sie mit sich bringt, sich auf die Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe auch positiv auswirken wird. Die Digitalisierung wird vorangetrieben, es werden neue kreative Wege erschlossen, die zum Ziel führen, auch wenn am Anfang nicht immer alles glatt läuft und einfach ist. Aber dafür stehen die gastgewerblichen Berufe letztendlich ja auch. Sie unterliegen einer

ständigen Veränderung, sei es was die Gästebedürfnisse anbelangt, die Weiterentwicklung der Küche und noch vieles mehr. Diese Umstände sind es aber auch, die Berufe im Tourismus – wenn sie richtig gelebt werden – so spannend und attraktiv machen. Sie fordern uns und erfüllen uns am Ende eines guten Arbeitstages mit Genugtuung, Selbstzufriedenheit und dem Wissen, unseren Gästen etwas Gutes getan zu haben.



## KM MARGIT MAIR

Fachlehrerin für Kochen  
Landesberufsschule für das Gast- und  
Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“

Wir wurden aus gewohnten Bahnen geworfen, wir meinten viel sei verloren. Doch in Wirklichkeit fängt etwas Neues

an. Seien wir mutig, spielen wir Bewährtes mit neuen Akzenten. Wir haben nun die Chance, vieles zu bewegen und neu zu gestalten!



## KM EDITH MAYRL HUBER

Lehrkraft für Kochen,  
Landeshotelfachschule **Bruneck**

**M**enschen werden immer dann besonders kreativ und erfindungsreich, wenn sie in Not sind, dies lehrt uns die Geschichte der Menschheit. Nutzen wir diese für uns alle nie dagewesene, außergewöhnliche Situation für neue Ideen, einen Schritt nach vorne und für einen Paradigmenwechsel. In jeder Krise und Veränderung steckt ein großes Potenzial für jeden Einzelnen von uns. Unsere Aufgabe ist es, einen dauerhaft positiven Wandel zu erzeugen. Wertevermittlung an unsere nachfolgende Generation ist eine entscheidende Aufgabe, die wir uns im Besonderen an den gastgewerblichen Schulen zur Aufgabe machen müssen. Das Zubereiten von Speisen, das Zelebrieren des Kochens, auch am heimischen Herd, hat gerade in diesem Frühjahr eine neue Renaissance erlebt. Kochen gilt mehr denn je als der Inbegriff eines Lebensstils. Gerade deshalb sind die Voraussetzungen für eine berufliche Zukunft in der Gastronomiebranche für engagierte und motivierte junge Menschen enorm vielfältig. Der Tourismus in Südtirol und weltweit bietet eine

riesige Bandbreite an beruflichen Chancen sowie Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Unsere Destination ist geprägt von einer unvergleichlichen Naturlandschaft, die mit der Kulinarik eine Symbiose eingeht. Dieses Zusammenspiel gilt es auszubauen und weiter zu entwickeln. Das Kreativpotential, das unsere jungen Menschen tagtäglich an der Schule demonstrieren, zeigt, dass wir für die Zukunft gerüstet sind. Neue Technologien und ein verändertes Nahrungsbewusstsein erweitern die Auswahl an Lebensmitteln, die uns zur Kreation von Gerichten und Erstellung einer Speisekarte zur Verfügung stehen. Eine unserer Hauptaufgaben wird sein, individuelle Schwerpunkte zu setzen, die die Identität unseres Landes stärken und uns von den Mitbewerbern abheben. Dafür stehen uns viele Optionen zur Auswahl, der Fokus auf regionale, nachhaltige Produkte ist nur eine davon. Leben wir Begeisterung für unseren schönen Beruf – das ist es, was wir jungen Köchinnen und Köchen mit auf den Weg geben müssen.



## CHRISTIAN PIRCHER VERDORFER

Langjähriger WorldSkills-Experte & Ausbilder  
**Apfelhotel Torgglerhof**

**D**ie größte Herausforderung für mich liegt darin, die Balance zwischen Maßnahme und Normalität zu halten. Sei es im Team, als auch im Privatleben. Meine Erwartungen an das Bildungssystem haben sich in Zeiten von Corona

nicht geändert. Der Ansporn, jungen Menschen das Handwerk Kochen mit Begeisterung beizubringen, steht für mich an erster Stelle. Vor Corona, mit Corona und auch nach Corona!



## KM SIGMAR PAZELLER

Diätetisch geschulter Koch  
Dipl. Diätkoch  
Lehrkraft für Kochen  
Landeshotelfachschule **Kaiserhof**

**D**er Tourismus hat sich stark in unserer Gesellschaft verankert. Das verschwindet nicht von heute auf morgen. In der Pandemie und nachher gilt es, mit kreativen Ideen und

neuer Motivation durchzustarten. Eine Krise ist immer auch eine Chance. Deshalb packen wir die Herausforderung gemeinsam an.

**Das SKV  
Jahresmotto  
2020**

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



## KONDITORMEISTER MARTIN TROI

Chef Pâtissier  
Passion Pâtisserie by Martin Troi

**C**hef Pâtissier mit großer Leidenschaft und Passion. Wie alle Südtiroler und Europäer bin ich von der Corona-Pandemie geprägt und beeinflusst worden. In Bezug auf die Ausbildung der Jugend sehe ich an vorderster Front die Lehrbeauftragten in den Berufsschulen unseres Landes in der Verantwortung. Ich bin mir ganz sicher, dass es hier weiterhin an der professionellen Einstellung nicht fehlen wird und fehlen darf! Hier liegt die Hauptverantwortung, um unserer Jugend die berufliche Kompetenz und das notwendige berufliche

Fundament zu vermitteln. Corona darf und wird diesen Prozess nicht einbremsen, wenn auch vieles anders sein wird. Trotz Corona bin ich davon überzeugt, dass uns die neuen Herausforderungen noch mehr beflügeln. Und wir alle müssen uns der Veränderung stellen. Denn wohlwollende und positive Menschen sind der Schlüssel für unsere Gesellschaft. Eine Gesellschaft, die andere ermuntert, an sich und ihre Ziele zu glauben. Und wir müssen das Licht der anderen nicht ausblasen, um das eigene Licht leuchten zu lassen.



## KM HUBERT HOFER

Fachlehrer für Kochen  
LBS Savoy, Meran

„Wir müssen ja sowieso denken, warum dann nicht gleich positiv.“



## KM REINHOLD KERSCHBAUMER

Referent im Lehrgang für Küchenmeister  
Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“

**M**anchmal sehen Krisen und Veränderungen zuerst einmal negativ aus, doch dann wirst du erkennen, dass sie Platz schaffen,

in dem etwas Neues entstehen kann. Lasst uns diesen Raum nutzen, um neue, kreative Wege zu gehen.



## KM CHRISTIAN HOFER

Diätetisch geschulter Koch  
Dipl. Diätkoch  
Lehrkraft für Kochen Landeshotelfachschule Bruneck

### „Wenn nicht jetzt, wann dann?“

Hier und heute ist ein ganz besonderer Augenblick! Nun können wir unsere Stärken ausspielen: unseren sehr guten Ausbildungsstand, unsere kleinen Kreisläufe, unsere tolle Küche u.v.m. Ich bin über-

zeugt, dass wir gerade in dieser Zeit einen positiven und dadurch bleibenden Eindruck bei unseren Gästen hinterlassen werden! Deshalb: „Die Zukunft kann kommen!“



## KM PETER PAUL KOMAR

Diätetisch geschulter Koch  
Fachlehrer für Kochen,  
Landeshotelfachschule **Bruneck**

**U**nglaublich was in den letzten Monaten alles passiert ist. Die gesamte Welt wurde mit einer Situation konfrontiert, die uns alle sehr nahe an unsere Grenzen gebracht hat. Allerdings ist der Mensch ein Wesen, welches fast durchgehend sein Tun auf die Zukunft ausrichtet. Deshalb haben wir es geschafft, aus der ersten Ohnmacht wieder aufzuwachen. Dabei ist die Gemeinschaft trotz „Abstand“ zusammengewachsen. Besonders junge Menschen (Jugendliche) haben gezeigt, dass sie eigenverantwortlich handeln und auch strenge Regeln einhalten können. In Gastronomie und Hotellerie hat sich gezeigt, dass Kreativität und fachliches Können auch in Krisenzeiten die Grundlage für neue, großartige Lösungen sind. Sicher ist, dass sich vieles im Bereich Tourismus geändert hat und die Rückkehr zur „Normalität“ noch

einige Zeit braucht, aber es wird weiterhin gut ausgebildete und kompetente Menschen im Bereich Gästebetreuung und Gästeverpflegung brauchen. Mir persönlich liegt es am Herzen, junge Menschen auf die unterschiedlichen und spannenden Arbeitsbereiche, welche der Tourismus in Südtirol bietet, vorzubereiten und ihnen die fast unbegrenzten Möglichkeiten aufzuzeigen. Eine gute Ausbildung ist nach wie vor die beste Grundlage, um in der Arbeitswelt aber auch in Krisenzeiten bestehen zu können. Die neuen Bestimmungen in Bezug auf Sicherheit und Hygiene müssen eingeplant und eingehalten werden. Sie werden uns ganz sicher nicht die Freude am Zubereiten und Servieren von kreativen und schmackhaften Gerichten nehmen, davon bin ich hundertprozentig überzeugt.



## KM MICHAEL PRADER

Fachlehrer für Kochen  
Landeshotelfachschule **Kaiserhof**

**N**ach Corona. Das Wichtigste und wahrscheinlich Schwierigste wird sein, innovative Wege zu gehen in einer Zeit, die so ungewiss erscheint. Aber darin liegen auch

die größten Chancen. Der Kochberuf ist ungemein kreativ und eröffnet jungen Menschen weltweit einmalige Berufschancen. Auch in der Zeit nach Corona!



## KM BERNHARD AICHNER

Diätetisch geschulter Koch DGE  
Referent im Lehrgang für Küchenmeister  
Lehrkraft an der Landeshotelfachschule **Bruneck**

**M**eine Überzeugung: Der schönste Beruf der Welt wird auch in schwierigen Zeiten nichts von seiner Attraktivität verlieren, denn gutes Essen macht glücklich und stimmt optimistisch. Deshalb sehe ich es weiterhin als Auftrag und Verantwortung, junge Menschen in ihrer Entwicklung zu begleiten,

Chancen und Möglichkeiten aufzuzeigen und ihnen die Vielfalt des Kochberufes näherzubringen. Ich hoffe, den Schüler\*innen meine Begeisterung mit auf den Weg geben zu können. Sie sollen auf fordernde Situationen vorbereitet sein, um zur gegebenen Zeit die richtigen Maßnahmen zu setzen.



## ANNA CERNANOVA

Diätisch geschulter Köchin DGE  
Diplomierte Diätköchin Lehrkraft für Kochen an der  
Landeshotelfachschule **Kaiserhof**

**D**er Beruf Koch/Köchin ist ein Gewinn für die Gemeinschaft. Für mich persönlich ist der Beruf Koch/Köchin der wichtigste und beste Beruf vor Corona-Zeiten, in Corona-Zeiten und nach der Corona-Zeit. Vor der Corona-Zeit war das Tourismusland Südtirol ohne Koch und ohne Köchin unvorstellbar. Und das ist nach wie vor so. Das gilt für alle, die diesen wunderschönen Beruf ausüben. Sei es im Betriebsrestaurant, im Schulrestaurant, im Kindergarten, im Seniorenwohnheim sowie in allen weiteren privaten und öffentlichen Betrieben. Die Bedeutung im Alltag ist enorm. Köche beherrschen ein Handwerk, das positiv auf andere wirkt und Gutes ausrichtet. Die Köche/Köchinnen scheuen sich nicht vor hohem Einsatz. Sie haben unglaubliche Willenskraft und die Leidenschaft, große Belastung anzuhalten. Die Corona-Zeiten: ohne

Koch/Köchin unvorstellbar und gleichzeitig eine große Herausforderung für die ganze Gesellschaft. Die Kultur des Kochens ist wichtig für den Zusammenhalt und die Zufriedenheit einer Familie und der Gesellschaft. Das Wissen um eine gute Ernährung und die Bereitschaft, für andere da zu sein, sind wichtige Werte für ein Miteinander. Ich bin überzeugt, dass wir aus dieser Zeit gestärkt hervorgehen. Wir schaffen das zusammen. Die Vitalität des schönsten und kreativsten Berufs der Welt in Südtirol neu zu erwecken, ist die Herausforderung. Die Krise ist für alle Köche/Köchinnen eine neue Chance, neu durchzustarten und uns gemeinsam zu unterstützen. Zusammenhalt öffnet uns neue Türen und eine neue Kreativität in unserem wertvollem Beruf Koch/Köchin.



## KM KONRAD GARTNER

Fachbereichsleiter für Kochen  
Landeshotelfachschule **Bruneck**

**W**ir Fachlehrer\*innen haben die wunderschöne Aufgabe, jungen Menschen die Motivation für unseren Beruf vorzuleben und aufzuzeigen. Die vielfältigen Arbeitsmöglichkeiten und vielen Vorteile in der Tourismusbranche müssen unsere Motivatoren sein. Mit Rücksicht und Achtsamkeit gezielt weiterzumachen, ist die Devise. Dies, damit nicht noch mehr negative Stimmung aufkommt. Gemeinsam schaffen wir auch schwierige Zeiten, indem wir Bisheriges überdenken, klar und strukturiert planen und aktuelle Covid-19-Vorschriften akzeptieren und umsetzen. Gerade in diesen Zeiten ist es wichtig, junge kreative Köpfe zu fördern

und neue Wege in der Ausbildung von Jugendlichen voranzutreiben. Um ihnen das Rüstzeug mitzugeben, um in der Wirtschaft zurecht zu kommen und sie zu Verantwortung in Krisenzeiten zu ermutigen. Ein zentraler Aspekt ist die Regionalität; Hygiene und Lebensmittelherkunft bekommen eine neue Bedeutung. Die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus vor Ort haben großen Stellenwert. Jede Krise birgt die Chance, neue Ideen innovativ umzusetzen, Individualität und Innovation als Potenzial zu leben, um Mitgestalter für die Zukunft zu sein.

**Weiter schauen,**  
**neue Wege gehen,**  
**positiv denken**



## KM EGON HEISS

Chef Executive Relais & Châteaux  
Castel Fragsburg \*\*\*\*\*

**D**a sich die Welt wahrscheinlich noch einige Zeit nicht von dem Virus erholen wird, werden der Herbst und das ganze nächste Jahr wohl eine große Herausforderung. Wir in Südtirol können durch die Natur, die Berge, die Gastfreundschaft, die Professionalität im Umgang mit der Situation durchaus zu denen zählen, die als Winner aus der Situation hervorgehen. Ich selbst mache keine Termine mit Vertretern, Handelspartnern vor Ort im Haus und schon gar nicht im Küchenbereich. **Es wird alles telefonisch bestellt und geregelt. Lieferanten dürfen die Waren nur an einem dafür vorgesehenen Punkt abladen.** Ich habe außerdem den Eindruck, dass die Restaurants im Meraner Raum sehr gut arbeiten, da Zimmervermieter und Wohnungen sehr gefragt sind. Was die Hygienebestimmungen betrifft, sind viele Betriebe sicher vorbildlich und das nicht erst seit Covid-19 existiert. Was die Gastronomie betrifft habe ich das Gefühl, gutes und gesundes Essen sind gefragter denn je, weniger Fleisch und

Fisch, dafür von bester Qualität. Was mich persönlich betrifft, möchte ich unseren Gästen absoluten Luxus bieten! Was ist aber absoluter Luxus für Menschen, die fast alles haben? In unserem Castel-Fragsburg-Garten ernten wir vieles frisch. Keine Kühlzelle, kein Plastik, keine Spritzmittel. Absolut nichts zwischen der Ernte und dem Gast. Ein Luxus, den ich den Gästen nahebringen möchte. **In der Phase der Globalisierung ist sehr viel verloren gegangen.** Wohl auch ein Grund, warum das Virus global ist. Deswegen globales Denken, lokales/regionales Handeln. Höchste Ansprüche an uns selbst in Aus- und Weiterbildung, gelebte Südtiroler Gastfreundschaft und eine proaktiv gelebte Verbindung von Tradition und Innovation. Wenn wir das schaffen, sind wir zukunftsfähig und werden auch nach Covid-19 eine große Rolle im europäischen Tourismus spielen.



## KM STEFAN HILBER

Lehrkraft für Kochen an der  
Landeshotelfachschule **Bruneck**

**I**ch glaube, es ist notwendig, einen Perspektivenwechsel zu vollziehen. **In Zeiten von Corona werden uns viele Zusammenhänge und Missstände noch deutlicher vor Augen geführt.** Uns allen sollte klar werden, dass jeder Mensch Teil der Gemeinschaft ist und mit seinem Handeln für seine Nächsten Verantwortung trägt. Und hier könnte die Coronakrise als Chance verstanden werden. Den Blick auf die Menschen und deren Bedürfnisse richtend sollten wir uns weg von der Gewinnmaximierung und den Nüchternungsrekorden hin zum umweltverträglichen Wirtschaften

entwickeln. Wir sollten die Menschen wieder mehr in den Mittelpunkt rücken und ihnen den gebührenden Respekt entgegenbringen. Von den einheimischen Bäuerinnen, welche mit ihrer Arbeit menschliche Grundbedürfnisse stillen und unsere Landschaft vorbildlich pflegen. Über die Köche (vom Lernenden bis zum Meister), welche den Erzeugnissen einen kulinarischen Mehrwert verleihen und als kulinarische Botschafter fungieren. Bis hin zu den Tellerwäschern, welche oft in Hoffnung auf eine bessere Zukunft jeden Tag Vorbildliches im Hintergrund leisten.



## KM REINHOLD STEINKASSERER

Lehrkraft für Kochen  
Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe  
„Emma Hellenstainer“

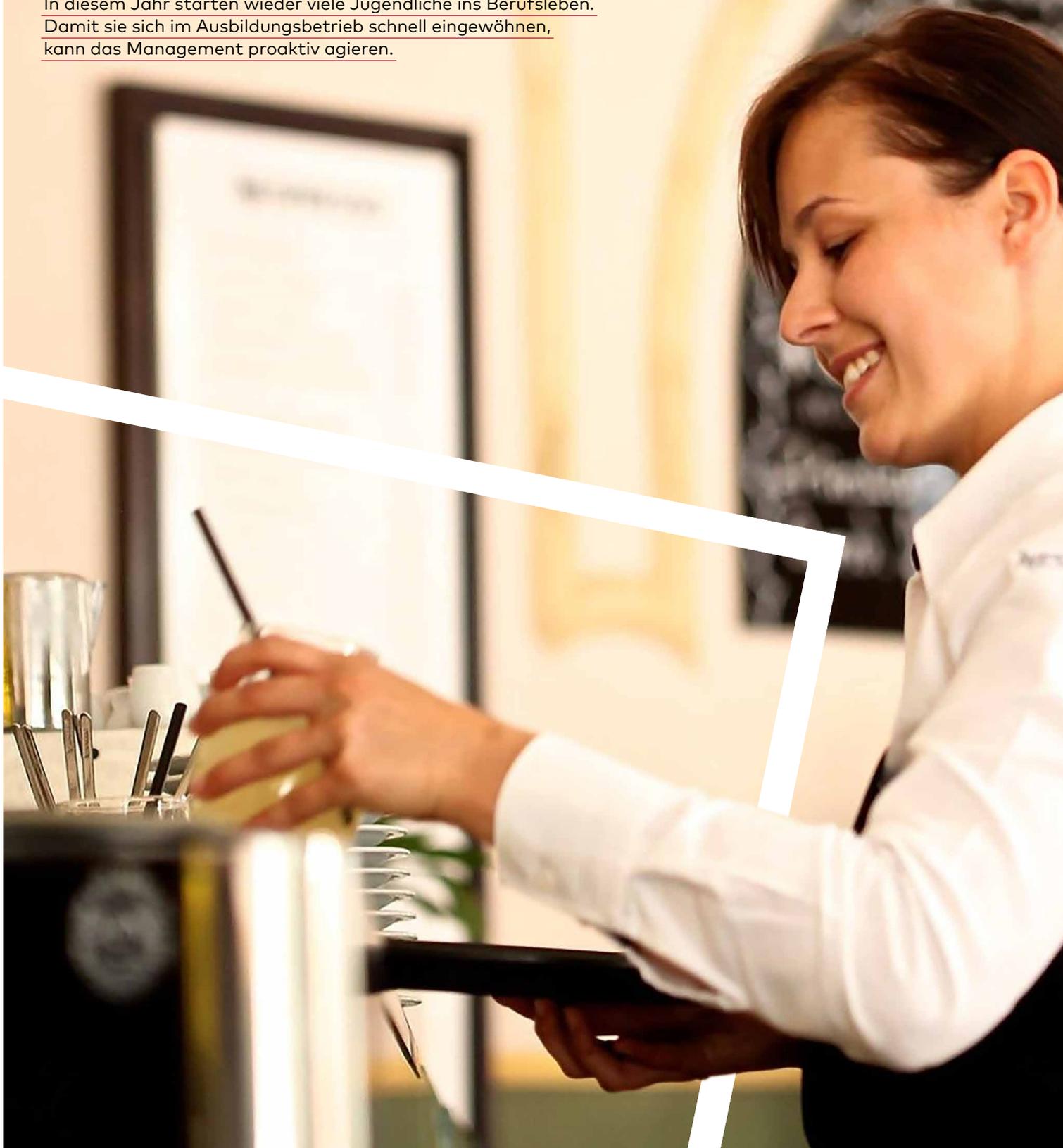
Weniger ist mehr!  
Dafür umso bewusster und motivierter.

DAS NEUE LEHRJAHR

# Neun Tipps für Ausbilder\*innen/Küchenchefs

EIN BLICK ÜBER DIE LANDESGRENZEN

In diesem Jahr starten wieder viele Jugendliche ins Berufsleben.  
Damit sie sich im Ausbildungsbetrieb schnell eingewöhnen,  
kann das Management proaktiv agieren.



Über Erfolg und Misserfolg einer Ausbildung können die ersten Tage entscheiden. Für Lehrlinge ändert sich mit dem Start in die Ausbildung meist das ganze Leben. Statt in der Schule zu sitzen, heißt es nun **acht Stunden und mehr an konzentrierte Arbeit**, umgeben von oft deutlich älteren Kollegen. Daran muss man sich erst einmal gewöhnen. Dass das nicht immer klappt, zeigen die Zahlen: Fast ein **Viertel der Ausbildungsverträge in Deutschland werden wieder aufgelöst**. Zwar ist das nicht immer gleichbedeutend mit einem Ausbildungsabbruch, das Risiko dafür steigt dann jedoch enorm. Wenn Ausbilder\*innen zu Lehrbeginn einige Dinge beachten, **erleichtern sie den Lehrlern den Start ins Berufsleben**.

## Vor Ausbildungsbeginn

### 1. Willkommensschreiben schicken

Ein Willkommensschreiben vor Ausbildungsbeginn hilft dem Azubi sich auf den ersten Arbeitstag vorzubereiten – und **nimmt ihm womöglich einen Teil der Nervosität**. Im Schreiben sollten Hinweise zum Ablauf stehen. Wann soll der Jugendliche da sein? Was soll er mitbringen? Welche Kleidung wäre angemessen? Wo und bei wem soll er sich anmelden? Auch eine **Imagebroschüre oder Produktmappe** kann dem Willkommensschreiben beigelegt werden. So kann sich der Lehrling schon vor seinem ersten Tag ein genaueres Bild von seinem Ausbildungsbetrieb machen und auf Fragen antworten, die Freunde und Verwandte zum neuen Arbeitgeber stellen.

### 2. Kennenlerntag

Alternativ oder ergänzend zum Willkommensschreiben können Ausbildungsbetriebe ihre künftigen Azubis schon ein paar Wochen vor Ausbildungsbeginn in den Betrieb einladen. Etwa zu einem kleinen Betriebsrundgang. Dabei kann auch vorgeschlagen werden, dass die Eltern ihren Sohn oder ihre Tochter begleiten dürfen, damit auch diese sich ein Bild vom Ausbildungsbetrieb

**CAPONE**  
frozen food delivery

**PRODUKTE**

- ✓ Innerhalb von 24h nach der Ernte eingefroren
- ✓ 100% in Italien angebaut
- ✓ 100% Saisonal
- ✓ 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

machen können. Wichtig ist, dass bei einem entsprechenden Firmenevent die persönliche Betreuung des neuen Lehrlings und dessen Eltern gewährleistet ist, damit sich diese nicht verloren fühlen.

### 3. Willkommensmappe für Azubi erstellen

Gut ist es, eine Willkommensmappe vorzubereiten, in welcher der Lehrling **alle wichtigen Informationen zum Unternehmen** findet und die am ersten Tag ausgehändigt wird. Jeder profitiert davon, mehr über die Geschichte seines Ausbildungsbetriebes zu erfahren. So bekommen die Jugendlichen gleich einen Eindruck von der Arbeitsphilosophie.

**Organisatorisches** kann in der Willkommensmappe ebenfalls verschriftlicht werden. Welche Arbeits- und Pausenzeiten gelten im Betrieb, welche Sicherheitsvorschriften müssen eingehalten werden, wie kann der Azubi einen Urlaubsantrag einreichen und welche Mittagsangebote stehen im Betrieb oder in der Umgebung zur Auswahl?

Auch **weiterführende Informationen** wie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Sozialleistungen und Unterstützungsmöglichkeiten zum Beispiel für die Wohnungssuche können in der Willkommensmappe aufgeführt werden. Gerade anfangs muss man sich als Neuer im Team viele **Namen und Gesichter** merken. Das fällt leichter, wenn man sie noch einmal nachschlagen kann. Eine Übersicht der Mitarbeiter inklusive Foto und

Position bietet hier eine echte Orientierungshilfe über den Einführungstag hinaus.

### 4. Arbeitsplatz vorbereiten

Hat der Azubi einen eignen Arbeitsplatz, sollte dieser vorbereitet sein, wenn der Lehrling kommt. Gleiches gilt für den Spint oder E-Mail-Konten.

## Am ersten Tag

### 5. Begrüßung ist Chefsache

In der Regel sollte immer der Chef neue Mitarbeiter willkommen heißen – das gilt auch bei Azubis. Es zeigt gleich zu Beginn der Ausbildung, dass auch **die Lehrlinge wertgeschätzt werden**. Der zuständige Ausbilder kann die Aufgabe übernehmen, sollte der Betriebsinhaber oder Geschäftsinhaber einmal verhindert sein.

### 6. Rundgang

Bevor es mit der richtigen Arbeit losgeht, sollte der Lehrling erst einmal eine Führung bekommen. So findet er sich schnell alleine zurecht und fühlt sich nicht verloren. Dabei sollte der Azubi zumindest alle für ihn wichtigen Räume sehen.

### 7. Kollegen vorstellen

Die Führung ist eine gute Gelegenheit, gleich die Kol-



*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](http://www.gustotalpin.it)

legen kennenzulernen. Vor allem sollte für den Azubi schnell klar sein, **wer seine Ansprechpartner sind**. Denn er muss wissen, an wen er sich mit welchen Fragen wenden kann – sonst fragt er wo möglich gar nicht.

## 8. Wichtige Betriebsregeln erläutern

Gerade in einer neuen Umgebung geben Regeln Orientierung. Fängt man als Berufseinsteiger an einem neuen Arbeitsplatz an, gilt das umso mehr. Denn: Es ist immer unangenehm gleich zu Beginn Fehler zu machen. Azubis müssen wissen:

- Was ist erlaubt und was wird **ungern gesehen** (z.B. Rauchen und Handynutzung)?
- Was sind die **Arbeitszeiten und Pausenzeiten**?
- Wem soll er Bescheid geben, wenn er krank ist?
- Was hat es mit dem **Berichtsheft** auf sich?
- Wie ist der Ablauf in der Berufsschule?
- Welche Sicherheitsregeln müssen eingehalten werden?

Die ausführlichen Betriebsregeln sollten Ausbilder\*innen darüber hinaus auf jeden Fall **schriftlich aushändigen, etwa in der Willkommensmappe**. Nachdem die organisatorischen Fragen geklärt sind, sollte dem Auszubildenden noch ein kleiner Ausblick gegeben werden, was ihn in den kommenden Tagen und Wochen erwartet. Dabei sollte auch erläutert werden, was der Azubi lernen wird, was von ihm erwartet wird und er dabei unterstützt wird.

## 9. Kommunikationsweise im Betrieb erläutern

Ausbilder\*innen sollten ihrem Auszubildenden so früh wie möglich klar machen, dass es sie interessiert, wie es ihm geht, wie es ihm gefällt und womit er sich eventuell schwertut.

Quelle: **DHZ.net**  
**www.tophotel.de**

# 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](http://www.hygan.eu)



**HYGAN®**

innovative cleaning products

Für weitere Infos  
info@skv.org  
oder www.skv.org

KOCH/KÖCHIN

# Die neue Ausbildermappe

Als Hilfestellung für Ausbilder\*innen in den Betrieben, also für I. Köche\*innen, Küchenchefs, Chefköche, Küchenmeister\*innen und Sterneköche\*innen, hat der SKV in enger Zusammenarbeit mit dem Amt für Lehrlingsausbildung der Abteilung 20, den Landesberufsschulen und Experten eine Ausbildermappe entwickelt.

Diese stellt einen hochwertigen Standard dar und ist eine Hilfestellung und Orientierung für den Lehrling selbst, die Eltern, den/die Ausbilder\*in/Küchenchef im Betrieb und an der Schule. Die Ausbildermappe wird vom SKV in gedruckter Form Lehrlingen, Eltern und den gastgewerblichen Schulen zur Verfügung gestellt. Sie wird auch als digitale Ausbildermappe auf der Website unter <https://skv.org/>

ausbildung/ bequem zum Download bereitgestellt.

## Die ideale Situation

Bei Zusage der Lehrstelle überreicht der/die Ausbilder\*in dem angehenden Kochlehrling die Mappe. Gemeinsam und in Anwesenheit der Eltern wird die Ausbildung zum Koch/ zur Köchin besprochen.



PR-INFO

## Preiselbeeren – vielseitig und wohlschmeckend

Wenn der Sommer dem Ende zugeht, beginnt die Ernte der edelsten unter den roten Beeren, der Preiselbeere. Wie vor 100 Jahren werden diese Früchte auch heute noch händisch in mühevoller Kleinarbeit geerntet. Genauso lange ist auch die Tradition der Verarbeitung von Preiselbeeren bei der Unterweger Fruchteküche in Osttirol.

Im Herbst richtet sich die Aufmerksamkeit in der Fruchteküche wieder auf die Preiselbeere – die Frucht, die zu süß und sauer gleich gerne verwendet wird. **Im Hause Unterweger gibt es hierzu eine Vielzahl an Rezepturen, von der klassischen Konfitüre mit 55% Frucht bis zum Preiselbeerkompott mit 90% Frucht und weiteren Spezialitäten.**

Die Konfitüren und Kompotte des Osttiroler Marmelade-Produzenten, die man am Markt unter den Marken Tiroler Fruchteküche und



UWE findet, sind nicht nur am Frühstücksbuffet oder zum Füllen der Spitzbuben geeignet, sie sind auch ideal zum Verfeinern von Wildgerichten, dem klassischen Wienerschnitzel oder Käse.

Mit der Firma Gramm - als neuem Partner für Südtirol - können Sie die Produkte der Unterweger Fruchteküche, direkt bei unserem Partner in Bozen und seinem starken Vertriebsnetz beziehen.

[www.fruechtekueche.at](http://www.fruechtekueche.at)



# Young Chefs Unplugged 2020

## DER GRÖSSTE EUROPÄISCHE WISSENSKONGRESS FÜR JUNGKÖCHE

Workshops, Netzwerk, Karriere: Mit Young Chefs Unplugged bringt die Koch-G5 europäische Jungköche zusammen, um das Netzwerk auszubauen und zu stärken sowie den Berufsnachwuchs zu fördern.

### Programm

Junge Köche können ganz nach ihren Interessen auswählen, welche Workshops, Referate oder Live-Shows sie besuchen möchten. So stehen neben aktuellen Themen auch ganz traditionelle und klassische Programmpunkte zur Auswahl.

### Young Chef Unplugged Workshops

- Sensorik
- Vegane Küche ohne Soja und Tofu

- Räuchern
- Gemüse und Früchte schnitzen
- **Messer:** Herstellung und Schleifen in der Küche
- Schokolade
- Micro Leafs
- **Bier:** Warenkunde und Degustation
- **Foodporn:** Tipps und Tricks für Fotos, die in den Sozialen Medien gepostet werden
- **Käse:** Warenkunde, Präsentation und Einsatz in der Gastronomie
- Meeresfrüchte

- Ausbeinen von Fleisch
- **Lachs:** Zucht, Nachhaltigkeit und Ökologie
- **Gewürzworkshop:** Curry und Pfeffer
- Herstellung von Südtiroler Wurstwaren

### Young Chef Unplugged Referate

- Spielerischer Wettkampf der Sterne-Zwillinge Dominik Sato und Fabio Toffolon, Schweiz
- Nachhaltiges Wirtschaften in der Gastronomie: Marianus von Hörsten, Deutschland

### Young Chef Unplugged Live-Shows

- **Regional saisonal:** Hansjörg Ladurner, Südtirol
- **Ausbeinen**
- **Pâtisserie:** Benjamin Schröder, Österreich
- **Schokoladen:** Christoph Lindpointer, Österreich
- **Musik-Act am Samstagabend:** Operation Zero, Schweiz

### Weitere Events

- Meet & Greet mit den Jeunes Restaurateurs d'Europe aus den G5-Ländern.

### Termine

- **Freitag, 16. Oktober 2020** von 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr
- **Samstag, 17. Oktober 2020** von 9.00 Uhr bis 23.30 Uhr
- **Sonntag, 18. Oktober 2020** von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr

### Veranstaltungsort

- **Messe Dornbirn**, Österreich  
Der Kongress Young Chefs Unplugged findet parallel zur Messe Gustav in Dornbirn statt.



Auskunft bei Ihrem Berufsverband



ANMELDUNG UND  
INFORMATIONEN SKV-BÜRO

# Glutenfreies Sortiment für die Gastronomie bei Wörndle Interservice

Seit 40 Jahren bietet die Unternehmensgruppe Dr. Schär das breiteste Sortiment an schmackhaften und qualitativ hochwertigen, glutenfreien Produkten für Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen.

Der hauseigene Dr. Schär Foodservice bedient durch **Wörndle Interservice** die Gastronomie in Südtirol mit passenden Lösungen. Das Sortiment umfasst Produkte wie Mehlmischungen, Paniermehl, Tortellini sowie tiefgekühlte Pizzaböden und Brote in Aufbackfolie.

**Egal ob mittags oder abends – Schär hat für jeden Geschmack die passende Antwort**

Gäste erwarten von ihrem Besuch im Hotel oder Restaurant ein abwechslungsreiches und schmackhaftes Angebot zum Mittags- oder Abendessen. Bei Personen mit Zöliakie oder anderen Gluten bedingten Beschwerden ist es nicht anders. Dr. Schär Foodservice unterstützt die Gastronomie mit qualitativ hochwertigen und vor allem si-

cheren Produkten für die professionelle Küche. Ganz neu im Sortiment ist die Mehlmischung **Pizza Mix**, der ideale Allrounder für Pizzen, Focacce, und allen anderen Backwaren mit Hefeteig. Ein weiteres Produkt aus dem Mehlsortiment ist das **Pan Grati**, ein glutenfreies Paniermehl, mit welchem ein knuspriges Wienerschnitzel und viele andere panierte Gerichte mit links gelingen. Als Begleitung zu den meisten Speisen ist ein Brötchen ein Muss. Auch hier bietet Dr. Schär Foodservice eine praktische und sichere Lösung, ohne dabei auf einen guten Geschmack wie frisch gebacken zu verzichten: die **Kaisersemmel** in der Aufbackfolie. Das tiefgekühlte Brötchen wird einzeln in der Verpackung geliefert und lässt sich in der Aufbackfolie direkt in den Ofen zusammen mit glutenhaltigen Produk-



ten schieben. Eine praktische und unkomplizierte Alternative für Pizzerien oder alle, die ihren Gästen eine glutenfreie Pizza anbieten wollen, ist der tiefgekühlte und bereits vorgebackene **Pizzaboden – Pizza Base**. Das Produkt wird bereits mit einem Alu-Backblech zugeliefert, so kann eine Kreuzkontamination im Ofen verhindert werden.

Für weitere Informationen besuchen Sie [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)

30 // PR-INFO

**GLUTENFREIER GENUSS EINFACH UND SICHER!**

Erweitern Sie Ihr Menu!  
Von den Mehlmischungen bis zur Nachspeise:  
Qualität und Sicherheit vom Marktführer.

Partner für den Vertrieb in der Gastronomie

GranChef PREMIUM FOOD

WÖRNDLE Interservice

**Schär**  
GLUTEN-FREE

**DrSchär Foodservice**  
Tel. +39 0473 293 595, [foodservice.it@drschaer.com](mailto:foodservice.it@drschaer.com), [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)



Arbeiten in einem der schönsten Bergtäler der Schweiz - im Heimeli bei Sapün (Arosa GR)  
nominiert für Best of Swiss Gastro 2020

## Alpengourmetküche auf über 1'800 m ü.M. und höchstem Niveau



wir suchen:

## Chefkoch / Chefköchin und Koch / Köchin

**Auf Dezember 2020 sucht das Heimeli-Team Verstärkung in der neuen Gastroküche.**

Bist du talentiert, innovativ und motiviert, dich einerseits mit neuen, eigenen Ideen in unserer Küche einzubringen, andererseits unsere Gäste mit unseren weitherum bekannten Bündner Spezialitäten zu verwöhnen?

Liebst du den Winter und den Schnee? Kannst du dir vorstellen, mit einem unserer Raupen-Quad (Führerschein reicht) die 4.5km lange Schlittelpiste von der Personalwohnung in Langwies zur Arbeit ins Heimeli zu fahren?

**Regional, saisonal und frisch** sind bei uns keine Schlagworte, sondern bilden die Basis für ein einzigartiges Gourmeterlebnis auf 1'830 m ü.M.

Deine Weiterbildung zum Chefkoch / Chefköchin und einige Jahre Berufserfahrung helfen dir dabei, das Berghaus Heimeli auf seinem kulinarischen Weg optimal zu begleiten.

Wir bieten ein vielseitiges Aufgabengebiet, in einem privat geführten Berghaus, zu zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Werde Teil unseres Teams. Unter [www.heimeli.swiss](http://www.heimeli.swiss) kannst du mehr über uns erfahren !

Sende uns deine Bewerbung per eMail: [an.info@gabriellapahud.ch](mailto:an.info@gabriellapahud.ch) (+41 76 565 10 07)

Wir freuen uns, bald von dir zu hören !

# Eurangus

Zertifiziertes Angus Rind aus Europa.



Eurangus ist zertifiziertes Fleisch der Rasse Angus, das zu 100% aus Europa stammt und in Trentino-Südtirol zerlegt wird. Diese Wertschöpfungskette, von der Aufzucht bis zur Zerlegung, ermöglicht eine ideale Selektion der Teilstücke für die perfekte Zubereitung sowie die konstante Frische und die beste Qualität.



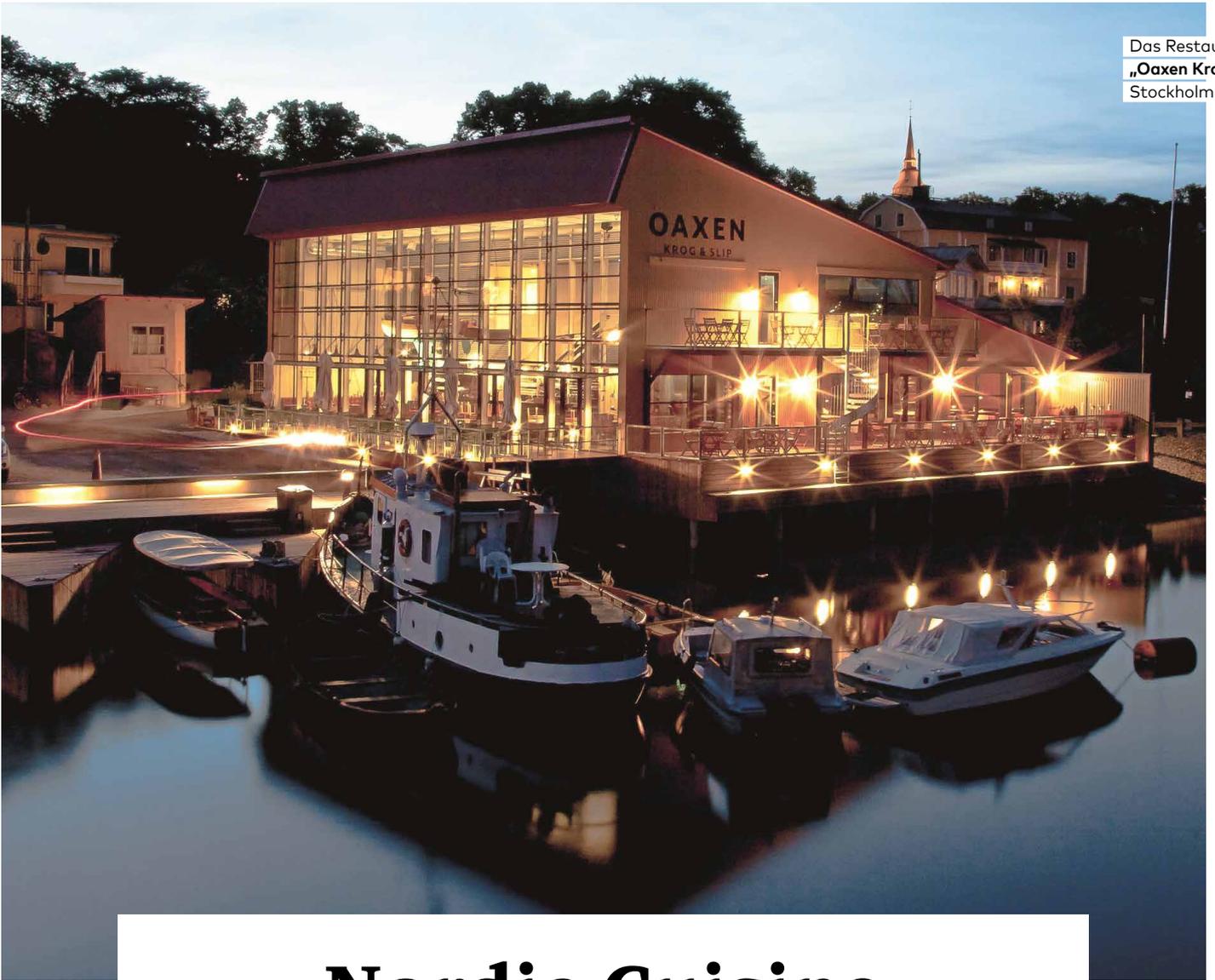


Foto: OAXEN KROG/MAGNUS EK

# Nordic Cuisine

## UND DAS NORDISCHE KÜCHENMANIFEST

Lange bevor Köche wie René Redzepi und Claus Meyer mit dem Kopenhagener Restaurant “Noma” Furore machten und der Neuen Nordischen Küche zu internationalem Ruhm verhelfen, kreierte Magnus Ek auf der schwedischen Insel Oaxen eine Naturküche par excellence und schuf damit die Wurzeln dieses gefeierten Kochstils.

Saisonale Naturküche in Stockholm? Mit Produkten aus Skandinavien? Das ist Programm im doppelt besternten „Oaxen Krog“ von Magnus Ek und Agneta Green. Zum Auftakt des Tophotel-Ortstermins gibt es kernige Teigrollchen, gefüllt mit Regenbogenforelle, gepickelter Birne und Trüffelalgen, die ein leicht beißendes, erdiges Aroma besitzen und damit den echten



Foto: PA JORGENSEN

Das **Buttermilch-Hühnchen** wird im „Oaxen Krog“ auf Nadelzweigen serviert.

Edelpilzen durchaus ähneln. Dazu serviert wird eine dicke Scheibe geräucherter Elch mit Kartoffelcracker und säuerlichem Beeren-Gel. Und ein Stückchen Zander kommt mit einer eigens hergestellten Sojasoße aus Saubohnen und mit Zucchini auf den Tisch. Letztere werden in bestem Reifezustand geerntet, einen Tag lang geräuchert und anschließend vakuumiert – um sie so auch für die Wintermonate haltbar zu machen. Kultiviert werden die Kürbisgewächse wie viele andere



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





**Gemüsesorten (darunter Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch oder Grünkohl) auf einer eigenen Farm im Norden Stockholms.**

Doch um den Warenkorb des Restaurants mit besten Zutaten aus nachhaltigem Fang und biologischer Zucht zu füllen, zieht Küchenchef Magnus Ek beim Einkauf die Grenzen um ganz Skandinavien. Shrimps, Kaisergranate und Austern oder auch Mangalitza-Schwein bezieht der Sternekoch von der schwedischen Westküste. Wacholder wird im Süden, Buttermilch (in der er unter anderem Hühnchen zubereitet) im Osten und Blaubeeren im Norden des Landes gekauft. Muscheln und Königskrabben kommen aus Norwegen, Kaviar aus Finnland, Seeigel aus Island. So wird bei einem Abend im "Oaxen Krog" schnell klar, dass der Tisch sogar in den Anfangsmonaten des



Den weiteren Bericht lesen Sie in der OKTOBER-AUSGABE 2020.

**Magnus Ek** besuchte als junger Mann eine Kochschule und arbeitete in mehreren Restaurants in Schweden. Dennoch gehören große Sternerestaurants – wie bei Spitzenköchen üblich – nicht zu seinem Lebenslauf. Schon früh war Ek ein Freund von lokalen, nachhaltig erzeugten Waren. Ein Faible, das er spätestens Mitte der 1990er-Jahre voll und ganz auslebte. Mit seiner Partnerin **Agneta Green** machte er sich auf der Insel Oaxen, 60 Kilometer südlich von Stockholm, mit einem Restaurant selbstständig. Da nur einmal in der Woche Waren geliefert wurden, zog der Koch umher und sammelte Produkte für seine Küche selbst. Er experimentierte mit Kochtechniken wie Räuchern oder garte Fisch auf heißen Steinen. 2011 zog das Paar schließlich nach Stockholm und eröffnete das Gourmetrestaurant "Oaxen Krog" neu. Ihren Hotelbetrieb – das Boot "Prince van Orangiën" – nahmen sie einfach mit und ließen es im Meer vor ihrem Restaurant ankern. 2015 wurde das „Oaxen Krog“ mit einem Stern, ein Jahr später mit dem zweiten Stern ausgezeichnet.

Fotos: PER RANUNG, ERIK OLSSON

Jahres reichlich gedeckt sein kann und sogar noch mehr: Sage und schreibe 21 Häppchen und Gänge (230 Euro)

werden in Eks Restaurant serviert, ohne dass sich Geschmacksbilder oder Zutaten wiederholen würden.

PR-INFO

## Eurangus – Angus Rind aus Europa

**Angus Rinder gehören zu den besten Fleischrindern der Welt und stehen für Fleischqualität der Extraklasse. Ihr hervorragender Geschmack, die hohe Ausbeute der Edelfleischteile bei der Zerlegung sowie die optimale Anatomie der Tiere machen das Fleisch sehr beliebt in der Gastronomie und bei vielen Gourmets.**

Die Rasse bringt man hauptsächlich mit der Herkunft aus Übersee, wie beispielsweise Südamerika oder Australien in Verbindung. Neu im Sortiment von Gastrofresh findet sich jetzt zertifiziertes Fleisch der Rasse Angus, das zu **100% aus Europa** stammt. Die Rinder der Marke **Eurangus** wachsen in der Zone der Karpaten auf, wo ideale räumliche und klimatische Bedingungen herrschen. **Eurangus** Rindfleisch steht für beste Fleischqualität.

### Für Gourmets und Fleisch Liebhaber

**Eurangus** Rindfleisch steht in puncto Fleischqualität der Überseeware in nichts nach. Ermöglicht wird dies durch die **kombinierte Weide- und Getreideaufzucht**, frei von jeglicher Chemie oder künstlichen Futterzusätzen. Mindestens 365 Tage befinden sich die Rinder auf den Weiden, wo sie den benötigten Auslauf genießen. 150 Tage



Angus Rinder aus Europa

vor der Schlachtung erhalten die Tiere eine hochwertige Getreidefütterung. Diese Zufütterung gibt dem Fleisch einen intensiven Geschmack und sorgt für eine optimale Marmorierung.

### Konstante Verfügbarkeit

Die **Fleischzerlegung findet in Trentino-Südtirol** statt. Dort werden die Teilstücke für die perfekte Zubereitung

in der Küche vorbereitet. Diese Wertschöpfungskette, von der Aufzucht bis zur Zerlegung, ermöglicht eine Selektion der ausgewählten Teilstücke für die perfekte Zubereitung in der Küche sowie die konstante Frische und die **beste Qualität** der Ware.

Mehr Infos:  
[gastrofresh.it/eurangus](http://gastrofresh.it/eurangus)  
Tel. 0471 35 38 00 - info@gastrofresh.it

# Foppa

## TASTE SELECTION

*naturally delicious*

- einheimisches Qualitätseis aus Sterzinger Milch

- frei von Farbstoffen, Chemie und Konservierungsmitteln

- regionale und saisonale Zutaten



HIESIG  
EIS.WERK.STATT

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



# Genuss am Markt

LEBENSMITTEL | KRÄUTER | SPEZIALITÄTEN

## SUMACH ESSIGBAUMFRUCHT GEWÜRZ

Der Gerber-Sumach, auch Gewürz-Sumach, Sizilianischer Sumach oder Färberbaum genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Sumach innerhalb der Familie der Sumachgewächse. **Er ist nicht zu verwechseln mit dem nordamerikanischen Gewürz-Sumach.** Sumach schmeckt fruchtig und sauer. Daher wird er in zahlreichen Ländern ähnlich wie Zitrone genutzt. **Er verfeinert im arabischen Raum Schmortöpfe aller Art, Kebabs, Dips und Salate.**



## WEIßER WINTER-CALVILLE APFEL

Der Weiße Winter-Calville (Weißer Winterkalvill) ist eine sehr wohlschmeckende Sorte des Kulturapfels (*Malus domestica*). Er wird auch Calville blanc d'hiver, Paradiesapfel, Himbeerapfel, Quittenapfel oder Weißer Kardinal genannt; **weltweit sind über hundert Synonyme bekannt.** Vermutlich wurde sie schon vor 1600 in Frankreich gezüchtet; in Bad Boll wurden sie bereits 1598 von Johann Bauhin unter dem Namen Weißer Züricher Apfel erwähnt. **Der Weiße Winterkalvill zählt zu den Tafeläpfeln** (ist also für den Rohverzehr bestimmt) und gilt als eine der geschmackvollsten Sorten. Der hier abgebildete Weiße Winter-Calville wird an der Laimburg angebaut

## Zotter Schokolade

Die Zotter Schokolade GmbH ist ein Hersteller von biologisch und **fair produzierter Schokolade** mit Sitz in der Ortschaft Bergl der steirischen Gemeinde Riegersburg. Das Unternehmen wurde 1999 vom Koch und Konditor Josef Zotter in der Steiermark gegründet. Zuvor betrieb Zotter zwölf Jahre lang eine Konditorei mit vier Filialen, deren Zotter-Torten regionalen Ruhm erlangten. Seit 2004 ist Zotter Vertragspartner von Fair-Trade. **Die Schokoladenmanufaktur wurde auch mit der Trophée Gourmet in der Kategorie Gourmandisen für ausgefallene Kreationen ausgezeichnet.**



## RUBUS IDAEUS BALSAM

*Rubus idaeus* ist der botanische Name der Himbeere. Der Duft des Walcher-Himbeerbalsamico erinnert sofort an die frisch gepflückten kleinen roten Himbeeren und lässt einem vom Sommer träumen. **Die optimale Süß-Säurebalance hat diesen Balsamico sogar zu einem Liebling der Südtiroler Barszene werden lassen.** Zum Verfeinern von Dressings (z.B. mit Walnussöl), Tomaten, Blattsalate, Geflügel, Fisch, Lamm, Wild, Käsesalate, Cocktails uvm. Und wichtig: Essig hat KEIN Verfallsdatum, d.h. er wird zwar stärker im Geschmack aber nicht schlecht!

## Vinschgauer BIO Leinmehl

Leinmehl ist kein Getreidemehl, sondern stammt von einer Ölfrucht (dem Leinsamen). Von daher ist es auch glutenfrei. Es besteht aus dem gemahlene und entölten Leinsamen. **Die Trennung von Öl und Faserstoffen hat den Vorteil, dass das Leinmehl im Gegensatz zum Leinschrot, der jeweils immer frisch für den Verzehr gemahlen werden muss haltbar ist.**

Denn in dem Leinmehl sind (abgesehen von den essentiellen Ölen, von denen nur noch winzige Reste verbleiben) all die wichtigen Phytohormone, Spurenelemente und Ballaststoffe der Leinpflanze enthalten.



# SKV-Sommerwanderung

Nach mehreren Anläufen hat es nun geklappt.  
Am letzten Tag im Monat Mai tauchten wir ein in ein bisschen „Nostalgie“, ich meine  
im sportlichen Bereich, beim Skilaufen.

Das Vigiljoch, der Hausberg von Lana, unser Ziel am heutigen Tag, lag vor uns. Das Wetter an diesem Morgen war nicht optimal, aber es besserte sich stündlich, sodass es ein Tag voller Spaß und wunderbarer Augenblicke mit toller Bergwelt und Blumenwiesen wurde. Inmitten dieser intakten Natur verbirgt sich das Vigilius-Kirchlein, es markierte einst die Nordgrenze des Bistums Trient und beeindruckt mit Langhausmauern romanischen Ursprungs, einem Chor mit Rippengewölbe, dem Turm aus dem 16. Jahrhundert sowie bedeutenden Fresken aus dem 14. Jahrhundert.

Das Vigiljoch war einst „das“ Skigebiet, hat aber in den vergangenen Jahren viel von seiner Anziehungskraft

verloren. Die milden Winter, wenig Schnee und die nicht getätigten Investitionen setzten dem Wintertourismus stark zu. Im Sommer ist das Gebiet ein Wanderparadies mit einem hervorragenden Wegenetz, Freizeitspaß für Jung und Alt und einladenden Gastronomiebetrieben. Ich denke, ein Geheimtipp, der gar keiner mehr ist.

Die Organisatoren bedanken sich bei allen Wanderfreunden und wünschen eine erlebnisreiche Sommerzeit. Markus, Norbert, Georg, Hannes, Gottfried, Erich.

Erich Amort

# Genuss mit allen Sinnen erfahren in der Genussmanufaktur Walcher

Am 10. Juni besuchten wir zusammen mit dem Bezirk Südtirols Süden die Genussmanufaktur Walcher in Kaltern. Die Genussmanufaktur wurde von den Eigentümern der Gutsbrennerei Walcher errichtet. Seit neun Generationen ist die Familie Walcher in Eppan ansässig, betreibt hier Landwirtschaft und veredelt vor allem Rohstoffe aus der Region zu Lebensmitteln und edlen Spirituosen.

Mit großer Begeisterung und Hingabe wurden wir von Theodor Walcher und Lena Maria Hafner durch Haus und Hof geführt, welche uns die Herstellung der verschiedenen edlen Säuren näherbrachten. Die drei Herstellungsverfahren der edlen Säuren

sind das Oberflächenverfahren, das Fesselverfahren und das Submersverfahren.

Ein Erlebnis für uns alle war der Fünf-Sinne-Raum – die Saltner Lounge. Dort wurde es uns ermöglicht, die fünf Sinne (das Sehen, Riechen, Hören, Berühren und Schmecken) bewusst zu erleben. Die Saltner Lounge wurde in Form eines Fasses gestaltet. Wie bei den meisten Fässern wurde der Raum in Eichenholz realisiert. Die meisten der in dieser Genussmanufaktur hergestellten edlen Säuren werden vor dem Verkauf in Eichenfässern gelagert.



Lena Maria Walcher erklärt die verschiedenen Verfahrenstechniken

Daher erleben wir einen Genuss, der aus einem Fass kommt. Nach einer zweistündigen Führung kamen wir wieder zurück zum Verkaufsraum, wo wir einige der edlen Säuren verkosten und auch erwerben konnten.

Vielen Dank an Theodor Walcher und Lena Maria Hafner für den schönen Nachmittag und die lehrreiche Führung.

Markus Tratter



Die Teilnehmer\*innenn aus den Bezirken Bozen und Südtirols Süden

# SKV-Schlern wieder aktiv

Nach der schwierigen coronabedingten Pause hat der Bezirk Schlern seine Aktivitäten wieder aufgenommen.

Als erste Aktion entschied man zwei alljährlich fixe Programmpunkte zusammenzulegen. Dazu boten sich die Wanderung und das Knödelessen im Gasthaus Lärchenwald in Gummer bei den Kollegen Max und Stefan Vötter an: am Vormittag den Planetenweg in Gummer und anschließend das Knödelessen.

Am 17. Juli war es soweit, 15 Kollegen sowie einige Wanderfreunde trafen

sich beim Hotel Lärchenwald, um von dort die ca. dreistündige sogenannte Planetenrundwanderung in Angriff zu nehmen. Trotz des nicht besonders schönen Wetters – es regnete teilweise leicht – wurde es eine angenehme, unterhaltsame Wanderung von Planet zu Planet bis zur Sternewart und wieder zurück zum Ausgangspunkt, dem Hotel Lärchenwald, wo wir mit großem Appetit ankamen.

Chefin Luisa servierte uns nach einem kleinen Aperitif die hart ersehnten Knödel. Es gab Leber-, Speck-, Käse-, Spinat-, Ronen- und Schwarzplentene Knödel, wahlweise mit Gulasch, in der Suppe oder mit Rettich oder Salat. Verkostet wurden natürlich alle und wie jedes Jahr waren sie phänomenal.



Die Teilnehmer/-innen der Wanderung



Die Variation von Leber-, Speck-, Käse-, Spinat-, Ronen- und schwarzplentene Knödel

Herzlichen Dank den Familien Max und Stephan Vötter für die Bewirtung. Nächstes Jahr hoffen wir, wieder eine größere alpine Wanderung zu unternehmen. Das Knödelessen wird auf jeden Fall ein fixer Programmpunkt auch 2021 bleiben.

Stephan Mahlknecht



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig



Balsamicoessig aus Modena IGP



Natives Olivenöl extra

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



Eine **HYGIENISCHE, PRAKTISCHE** und **FUNKTIONELLE** Lösung, damit Sie nicht auf Ihr Dressing verzichten müssen!



Menz&Gasser verwendet seine Technologie auch für SALATDRESSINGS.

Im Lebensmittelbereich spezialisiertes italienisches Unternehmen. Seit 1935.

GOTTHARD PAULMICHL

# Im Gedenken an den Vinschger Bezirksobmann

Tiefe Betroffenheit im Vinschgau und im ganzen Land: Unser Vinschger Bezirksobmann wurde wahrlich aus dem Leben gerissen. Nachdem er unmittelbar vorher noch am eigenen Küchenherd gestanden hatte, setzte er sich auf das Fahrrad, auf dem ihn dann in unmittelbarer Nähe zum Wohnhaus und Gastbetrieb der Tod einholte.

Gotthard Paulmichl war in den vergangenen 20 Jahren als Vinschgauer Bezirksobmann im Verband sehr erfolgreich tätig. Er verstand es wunderbar, die verschiedenen Interessen zwischen Gastronomie- und Hotelküche und zwischen den verschiedenen Stilrichtungen der Küche und der ganz unterschiedlichen Charaktere im Vinschgau zu „drahnieren“ und zu einem großen Ganzen zu führen. Die berufliche und grenzüberschreitende Netzwerkarbeit, die laufende Weiterbildung, viele Lehrfahrten und auch das gesellschaftliche Zusammensein unter Köchinnen und Köchen sowie Gastronomen waren ihm ein Herzensanliegen. Er wurde im Vinschgau und im Landesvorstand sehr geschätzt. Auf Landesebene im Berufsverband war er mit großer Hingabe tätig und die Einbringung der Vinschger Anliegen



Gotthard Paulmichl

und die Präsentation von Vinschger Köchinnen, Köchen und Gastronomen auf Messen und großen Veranstaltungen waren ihm überaus wichtig. Und so war er über zwei Jahrzehnte lang einer der ganz großen Förderer der Berufsweltmeisterschaften.

Gotthard Paulmichl wurde am 14. Februar 1961 als drittes Kind von Max Paulmichl und Pauline Telsler in Mals geboren. Schon in sehr jungen Kinderjahren war Gotthard sehr arbeitsam, zeigte in seiner Jugend große Freude an der Küche. So besuchte er in Folge die Hotelfachschule in Meran. Seine erste Stelle trat er im Hotel Resmairhof in Schenna an. Weiters war er 30 Jahre im Hotel Lamm, dem heutigen Hotel Tuburis, in Taufers in Münstertal tätig, wo er viele Jahre die Kulinarik als Küchenchef prägte. Nach 2000 lernte er seine geliebte Resi kennen, die er 2007 heiratete. 2010 eröffneten Gotthard und Resi gemeinsam die Gastwirtschaft Fischteich Brugg, wo sie beide bis zur letzten Stunde viele, viele Gäste und Freude bewirteten und sehr glücklich machten. Gotthard hat sich mit der Selbstständigkeit einen Traum erfüllt und so kochte er über die Jahre mit sehr viel Liebe, Hingabe, sehr gutem Geschmack, Ausdauer, großer Leidenschaft und der notwendigen Flexibilität für viele, viele Gäste. Bereits im Jahre 2000 wurde Gotthard Paulmichl zum Bezirksobmann des Südtiroler Köcheverbandes ernannt.



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



des im Vinschgau gewählt. Er war als Vinschgauer Bezirksobmann im Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche sehr erfolgreich tätig. Er war hier das Zugpferd. Und er wurde ganz besonders geschätzt. In seiner Tätigkeit für den Kochberuf, für den Berufsverband war er höchst konsequent und kompetent, zeichnete sich durch große Durchsetzungskraft aus und verstand es auch wunderbar, Spaß zu machen und verschmitzt zu lächeln. Seine engsten Freunde im Bezirksausschuss beschreiben ihn als grundehrlich, als vorzüglichen Netzwerker und große Führungskraft. Er hatte immer große Ziele und Visionen. So lagen ihm die Weiterbildung der Berufsgruppe, die Förderung von Wettbewerben, die grenzüberschreitenden Lehrfahrten und die Entwicklung des Kochberufs sehr am Herzen und er hat diese mit großem Elan vorangetrieben. Und hierbei vergaß er nie, auch das Menschliche,

das Gesellschaftliche und das Gemeinsame in den Mittelpunkt zu stellen. So war für ihn der Zehnkampf der Köche und Gastronomen viel mehr als nur eine sportliche Tätigkeit.

Sein Wort hatte im Vinschgau und weit darüber hinaus großes Gewicht. Im Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes war er eine der ganz großen und prägenden Persönlichkeiten. Selbst in Corona-Zeiten verlor er nie die Kraft nach vorne zu blicken, war immer Vorbild. Allein sein Auftritt auf der letzten Sitzung des Landesvorstands war einzigartig. Er war die treibende Kraft mit seiner Forderung, eine Aufbruchstimmung im Kochberuf voranzutreiben und wieder nach vorne zu schauen. Der Vinschgau hatte mit ihm einen wunderbaren Vertreter. Er war mit großer Passion und Leidenschaft Koch. Er war und ist ein großes Vorbild und er hat hier im Vinschgau und weit darüber hinaus ganz starke Spuren hinterlassen. Sei es im privaten, wie im Beruf, in der Selbstständigkeit bis hin zu seiner führenden Tätigkeit im Südtiroler Köcheverband. Nicht zuletzt war er auch ein „Alternativer“ in seinem Denken und Handeln.

Der Landesverband der Südtiroler Köchinnen und Köche spricht ein großes Dankeschön aus – ihm und seiner Frau Resi sowie der Familie. Danke, es waren wunderbare gemeinsame Jahre.

In Vertretung für den SKV  
KM **Reinhard Steger**, Präsident



### Der Dank des SKV

Wir sagen allen Köchinnen, Köchen, Freunden und Wegbegleitern von Gotthard einen herzlichen Dank, die ihn auf seinem letzten Weg im Gedanken, im Gebet und als Menschen begleitet haben. Ein besonderer Dank geht hier an den Vinschger Bezirksausschuss, die **Vertreter der Zehnkampf-Truppe** und die vielen Freunde, ganz besonders an **Martin Pinggera**.



# Antrag um SKV Golden Member Card Mitgliedschaft

**DIE VORTEILE: REDUZIERTER MITGLIEDSBEITRAG  
& KEINE ÜBERWEISUNGSPESEN!**

Mitglieder, die uns eine Einzugsermächtigung (siehe unten) zukommen lassen, erhalten die Golden Member Card & Vorteilskarte und genießen zudem einen Preisvorteil:

**55,00 Euro  
statt 62,00 Euro**  
=  
**knapp 12 % Skonto  
und keine lästigen  
Bankgänge mehr!**



KM Margareth Lanz  
SKV-Vizepräsidentin



KM Otto Theiner  
SKV-Landeskassier

untenstehende Ermächtigung auszufüllen, auszuschneiden, zu unterschreiben und in einem Briefumschlag an den Südtiroler Köcheverband, Freiheitsstraße 62, 39012 Meran zu schicken oder ausfüllen, einscannen/fotografieren und einfach per E-Mail an das SKV-Sekretariat Frau Barbara Obertegger unter [b.obertegger@skv.org](mailto:b.obertegger@skv.org) zu senden.

Als Berufsverband garantieren wir den sehr verantwortungsvollen Umgang mit den persönlichen Daten.

Wir danken für das Vertrauen.  
**Ihr/dein Berufsverband**

Die Ermächtigung, den Mitgliedsbeitrag von Ihrem Konto einzuheben, erspart uns einigen Verwaltungsaufwand

und den geben wir gerne in Form eines Skontos an Sie weiter.

Wir bitten daher unsere Mitglieder die

## Golden Member / Golden Card Mitglied mit reduziertem Mitgliedsbeitrag

Identifikationsnummer des Zahlungsempfänger  
Codice identificativo del creditore

IT710010000000707300216

Mandatsreferenz - vom Zahlungsempfänger auszufüllen  
Riferimento del mandato - da indicare a cura del creditore

### SEPA-Lastschrift-Mandat

Mit der Unterzeichnung des SEPA-Lastschrift-Mandates ermächtige ich den Zahlungsempfänger, die Zahlung von meinem Konto mit SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Finanzinstitut an, die Zahlung meinem Konto zu belasten.

Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Rückerstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Finanzinstitut vereinbarten Bedingungen.

### Mandato per addebito diretto SEPA

La sottoscrizione del presente mandato comporta l'autorizzazione del creditore a richiedere alla banca del debitore l'addebito de suo conto e l'autorizzazione alla banca del debitore di procedere a tale addebito conformemente alle disposizioni impartite del creditore.

Nota: Il debitore ha diritto di ottenere il rimborso dalla propria Banca secondo gli accordi ed alle condizioni che regolano il rapporto con quest' ultima. Se del caso, il rimborso deve essere richiesto nel termine di 8 settimane a decorrere dalla data di addebito in conto.

Zahlungsart/Tipo di pagamento

Wiederkehrend/Ricorrente

Name des Zahlungspflichtigen/ Nome del debitore

Name und Vorname/Nome e cognome

Anschrift/Indirizzo

Straße und Hausnummer/Via e numero civico

Finanzinstitut/Nome della banca

Postleitzahl und Ort/Codice postale e località

Konto/Conto di addebito

BIC/SWIFT (Bank Identifier Code) - Nur bei Konten im Ausland notwendig/Necessario solo per i conti all'estero

Name des Vertragspartners des Zahlungspflichtigen  
Nome della controparte di riferimento del debitore

IBAN  
(International Bank  
Account Number)

Falls Sie eine Zahlung aufgrund einer Vereinbarung zwischen dem Zahlungsempfänger und einer anderen Person tätigen (z.B. wenn Sie eine Rechnung dieser anderen Person bezahlen), tragen Sie bitte den Namen dieser Person hier ein. Se si effettua un pagamento relativo a un contratto tra il Creditore e un altro soggetto diverso dal debitore indicato nel presente mandato (ad es. pagamento di fatture intestate a terzi) indicare il nominativo di tale soggetto

Ort und Datum/Luogo e data

Unterschrift(en)/Firma/e

Unterschrift(en)/Firma/e



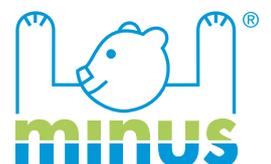
## Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Herbstzeit ist Wildzeit: Mit Reh, Hirsch, Wildschwein, Gams, Wildhase und Wildgeflügel wird der Herbst zum kulinarischen Hochgenuss. Das Fleisch hat einen geringen Fettanteil, ist kalorienarm, nährstoffreich und eignet sich somit

ideal für eine gesundheitsbewusste Ernährung. Als führender Tiefkühlspezialist wissen wir, dass alles, was Wildfleisch so wertvoll macht, tiefgefroren bestens bewahrt wird. Denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

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

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



# Spül-Aktion: Für alle, die mehr wollen!



## Prämienberechtigte Aktionsmodelle:

MASCHINENSERIE	AKTIONSMODELLE	PRÄMIE in €
<b>HOBART</b>		
Kompakte Gläserspülmaschinen	GC-10B / GCROI-10B / GCP-10B / GCPROI-10B	250,-
Gläserspülmaschinen	GX-10B / GXC-11B / GXCROI-11B / GP-10B / GPCROI-10B	300,-
Geschirrspülmaschinen Fronttürmodelle	FX-10B / FXS-10B / FP-10B/ FPS-10B / FXL-10B/ FXLS-10B	350,-
Geschirrspülmaschinen Haubenmodelle	AMX-10B / AMXS-10B / AMXR-10B / AMXRS-10B / AMXX-10B / AMXXS-10B / AMXXL-10B / AMXXLS-10B / AMXXR-10B / AMXXRSW-10B / AUP-10B / AUPS-10B / AUPL-10B / AUPLS-10B	600,-
Two-Level-Washer	TLW-10A / TLWS-10A	700,-
<b>ecomax by HOBART</b>		
Gläserspülmaschinen	Eco-G404-10B / Eco-G404-12B / Eco-G404S-12B / Eco-G404-20B / Eco-G415-11C	200,-
Geschirrspülmaschinen Fronttürmodelle	Eco-F504-10B / Eco-F504-12B / Eco-F504S-10B / Eco-F504S-12B / Eco+F515-11C / Eco+F515S-11C	250,-
Geschirrspülmaschinen Haubenmodelle	Eco-H604-10B / Eco-H604-12B / Eco-H604S-12B	300,-

Jetzt bis zu  
**700 €**  
Cashback  
Prämie  
sichern!

## Investieren Sie jetzt in Nachhaltigkeit und Qualität!

Dank unserer aktuellen Spül-Aktion können Sie richtig sparen – ohne auf die gewohnte Qualität verzichten zu müssen!

Hightech-Spülgeräte von Hobart Made in Germany, der Service von Niederbacher und dazu noch die Cashback-Prämie: mehr geht nicht!

Unser kompetentes Team steht Ihnen für ausführliche Informationen jederzeit und gerne zur Verfügung.

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

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT