

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**KM CLAUDIA HOFMANN**

Mein Plan  
war ein anderer  
S. 06

## The Women

IN THE KITCHEN

NR. 08 / 2020 // 36. JAHRGANG





# 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)



Fleisch & Wurst  
**G. Siebenförcher**  
Carni & salumi

Aus Tradition gut

# 1971-2021

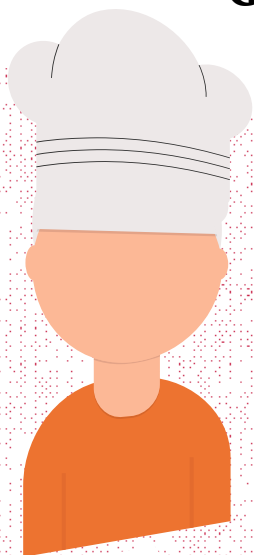
facebook.com/Suedtiroler.Kocheverband



Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche steht unmittelbar vor seinem 50.sten Geburtstag!

1971 hat **Andreas Hellrigl** den SKV gegründet

## Generalversammlung: am Webinar teilnehmen!



Entweder mit Handy scannen oder auf unserer Webseite unter [skv.org/webinar](https://www.skv.org/webinar)



*Kochen ist einfach ein wahnsinnig spannender und abwechslungsreicher Beruf!*

*Ich könnte mir nichts Schöneres vorstellen!*

### Christa Kofler

Köchin / Fünf-Sterne Hotel Quellenhof Luxury Resort  
Gourmetstube 1897, St. Martin in Passeier  
Siegerin The Mountain Chef unplugged 2018, Ulten Schwemmalm



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



Facebook Seite des Südtiroler Köcheverbandes



[www.fierabolzano.it/de/hotel](https://www.fierabolzano.it/de/hotel)



Veganer Gourmetabend  
für guten Zweck

Seite 11



Seite 05

Der neue Exekutive Chef  
im **TANTRIS**

Weil kochen  
einfach  
fasziniert



Seite 12

### TITELTHEMA

- 14 Südtirols Frauen in der Gastroszene
- 26 Matthias Hahn 2021 Neuer Chef im Tantris

### AKTUELL

- 06 Im SKV-Portrait mit KM **Claudia Hofmann**
- 11 Bezirk Vinschgau startet neu
- 12 Radicchio Tardivo & die Frau & Köchin **Ingrid Mocatti**

### SZENE

- 31 Veganer Gourmetabend für einen guten Zweck
- 32 Internationaler Eckart Witzigmann Preis
- 34 Nordic Cuisine und das nordische Küchenmanifest - Teil II

### PFLANZENLUST

- 37 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### NACHLESE

- 38 Lehrlingszahlen im Kochberuf

### EVENTS

- 41 Hotel 2020  
Gemeinsam für einen Neustart im Tourismussektor



Seite 34

Nordic Cuisine  
Und das nordische  
Küchenmanifest - Teil II



Seite 41

Gemeinsam für einen  
Neustart im  
Tourismussektor

# Das SKV Jahresmotto 2020

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



## WOMEN

### in the kitchen

Sehr geehrte Südtiroler Köchinnen & Köche,

Frauen haben die Küche im Haushalt wie auch in Gasthöfen, Hotels und Restaurants immer schon ganz entscheidend geprägt. Und so weiß man aus der langen Tiroler Geschichte, dass gutes Essen nicht nur Leib und Seele zusammenhält, sondern auch ganze Familien. Wo gut gegessen wird, ist am Tisch und in weiterer Folge in der Regel auch eine sehr gute Stimmung. Bereits seit vielen Jahren weist die bekannte Südtiroler Künstlerin Sigrid Trojer immer wieder darauf hin, dass der Esstisch, der Tisch in der Küche, das gemeinsame Essen am gemeinsamen Tisch für die Bindekraft von Familien und Partnerschaften von zentraler Bedeutung sind. Ihre ergänzende Aussage dazu: „Solange eine Familie, ja eine Gruppe von Menschen sich gemeinsamen zum Essen trifft und hier gemeinsam spricht, braucht man sich um die Familie, die Gruppe von Menschen nicht allzu große Sorgen machen!“ Und zudem spielt in einer Familie noch zusätzlich die Mama eine ganz entscheidende Rolle, um die Gemeinschaft zusammenzuhalten. Und dahingehend tut der Faktor Frau der Südtiroler Küche, den Menschen und den Gästen einfach ungemein gut.

Und dahingehend war und ist es sehr wichtig, dass die Redaktion das Thema „Die Frau in der Südtiroler Küche“ aufgegriffen hat. Besonders schön ist es, dass so viele Frauen, Köchinnen, Lehrlinge und Praktikantinnen diese Initiative sehr positiv angenommen haben und hierzu einen wichtigen Beitrag leisten und einbringen. Ich selbst bin Lehrkraft für Kochen, und ich liebe den Beruf als Köchin und als Lehrkraft, die große Abwechslung, den täglichen Kontakt zu den jungen Menschen und die Herausforderungen, die ich hierbei jeden Tag neu erleben darf. Und erst wenn wir unseren Beruf lieben, können wir junge Menschen für das Kochen faszinieren und begeistern. Sei es als Köchinnen, als Küchenchefinnen, als Lehrkräfte, als Kindergartenköchin und, und, und. Aktuell widme ich mich als junge Mama mit ganzem Herzen unseren Kindern und freue mich hierbei ganz besonders, wenn ich zudem auch immer wieder im Beruf den intensiven Austausch mit jungen Menschen habe. Der Kochberuf ist heute ungemein vielfältig und eröffnet jungen Menschen viele, viele Möglichkeiten.

Liebe Grüße an alle

**KM Margareth Lanz**  
SKV-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:**  
Dessertkreation von  
KM Claudia Hofmann

MATTHIAS HAHN

# Der neue Exekutive Chef im TANTRIS

Stargast der 49. Generalversammlung des SKV  
am 14. November 2020



Küchenchef  
Mathias Hahn

Neues aus dem Tantris und  
Aktuelles vom SKV: Mathias  
Hahn, der neue Küchenchef im  
Tantris, ist der Stargast der 49.  
Generalversammlung des SKV.

Im Corona-Jahr ist es dem SKV  
gelingen, ein ganz großes High-  
light zum Start in das Jubiläums-  
jahr 2021 zu setzen. Und wenn  
2021 das Tantris in München 50  
Jahre feiert, dann wurde zeit-  
gleich vor 50 Jahren von Grün-  
dungspräsident Andreas Hellrigl  
der Verband der Südtiroler Kö-  
chinnen und Köche ins Leben  
gerufen.

Dies geschah nach monatelangen  
Verhandlungen und mit großer  
Unterstützung von Otto Geisel,  
dem Direktor der Witzigmann  
Académie. Hierfür gebührt Herrn  
Geisel unser besonderer Dank  
und unsere Anerkennung.

**Das Thema über  
das Matthias Hahn  
referieren wird:**

**Departure.** Das TANTRIS,  
die Kultstätte der  
Kochkunst im Aufbruch.

## DIE HÖHEPUNKTE DER 49. GENERALVERSAMMLUNG DES SKV

**Matthias Hahn.** Der neue Exekutive TANTRIS Chef.  
16 Jahre die rechte Hand von Starkoch Alain Ducasse.  
TANTRIS. Kultstätte der Kochkunst und Epizentrum  
deutscher Spitzengastronomie im Aufbruch.

**Auszeichnung der besten Kochlehrlinge Südtirols  
2020** durch Landeshauptmann Arno Kompatscher.

**Auszeichnung des Ausbildungsbetriebes und des  
Ausbilders des Jahres 2020** durch Bildungslandesrat  
Philipp Achammer.

**Der rote Teppich ist ausgerollt. Der Desinfektionsspender  
steht bereit. Der Champagner perlt. Der neue Aufbruch in der  
Wiege der Kochkunst steht unmittelbar bevor!**

## TERMINE // SAVE THE DATE



**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. Der größte europäische  
Wissenskongress für Jungköche**

Das Event für Jungköchinnen  
und Jungköche in Dornbirn/Österreich.

Aufgrund der aktuellen Situation um das Coronavirus  
müssen wir Young Chefs Unplugged leider auf  
nächstes Jahr verschieben. Als Veranstalter bedauern  
wir diesen notwendigen Schritt sehr, freuen uns aber  
jetzt schon darauf, euch vom **15.-17. Oktober 2021**  
bei YCU21 in Dornbirn wiederzusehen.  
Bis dahin: bleibt gesund!  
Eure Koch G5

**AUS- UND WEITERBILDUNG**

**OKTOBER BIS MITTE DEZEMBER 2020**

**Weiterbildung zum/zur Diplomierten**

**Diätkoch/Köchin II. Stufe**

**Anmeldung:** Hotelfachschule Kaiserhof in Meran

**Ausbildung zur Küchenmeister\*in**

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 Vier-Sterne Superior Hotel Sonnwies, Lüsen**

Leider musste die Betriebsbesichtigung des  
Family Spa Hotels Sonnwies in Lüsen im Monat März  
aufgrund der Corona-Maßnahmen abgesagt werden.  
Jetzt organisiert der Bezirk Eisacktal erneut diese  
Betriebsbesichtigung in Lüsen. Gleichzeitig stellt  
Martin Kaser, Zonenvertreter der Firma Pronto Fresco,  
die neuesten Produkte vor. Alle Köchinnen,  
Köche und Gastwirte sind herzlich eingeladen.

**Termin:** Donnerstag, 05. November

**Beginn:** 15.00 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.



IM SKV-PORTRAIT MIT KM CLAUDIA HOFMANN

## Mein Plan war ein anderer

**A**ufgewachsen im schönen Gsiesertal inmitten der Natur entschloss ich mich mit neun Jahren auf die Alm zu gehen, um dort die Kühe zu hüten. Daraufhin verbrachte ich die kommenden vier Sommer immer auf der Alm und für mich war klar, dass ich Bäuerin oder Tierärztin werden wollte. Der Grundstein für mein späteres Leben wurde durch die Almsommer gelegt. Dort lernte ich die Nähe zur Natur, die Einfachheit, den Respekt, die Verantwortung und auch die gute, traditionelle, einfache und schmackhafte Küche kennen. Ich entwickelte die Freude an den hausgemachten Sachen, wie dem Herstellen von Käse, Butter...

Aber mein Plan war zunächst ein anderer. Nach dem Abschluss der Handelsoberschule bekam ich die Zusage der Ludwig-Maximilian-Universität in

München für einen Studienplatz in Veterinärmedizin. Doch leider – oder zum Glück – kam die Liebe zum Kochen dazwischen. Mit 20 fing ich die duale Ausbildung an der LBS Savoy in Meran an. Als ich 22 war, kam mein Sohn zur Welt und mit der großartigen Unterstützung der LBS Savoy konnte ich die Lehre erfolgreich abschließen.

2010 zog ich mit meinem Sohn nach Brixen und wollte mich fachlich weiterentwickeln und bekam die Möglichkeit, den Meisterkurs zu besuchen. In den letzten Vorbereitungsmonaten der großen Abschlussprüfung kam es zu einem sehr schweren Autounfall und mir fehlten über zwei Monate der Fachtheorie und Fachpraxis. Doch mit der großartigen Hilfe meiner Klassenkollegen und auch der Schule Emma Hellenstainer gelang es mir, den

Küchenmeister mit sehr gutem Erfolg abzuschließen. Im selben Jahr hatte ich die Gelegenheit, an der Schule zusammen mit Martin Lercher zu unterrichten. Für mich war klar, dass ich diese Chance nutzen werde, da für mich Martin „le grand signor de la cuisine“ ist.

Die darauffolgenden zwei Jahre waren sehr lehrreich hinsichtlich Klassenführung, Umgang mit jungen Erwachsenen, dem Motivieren und Begeistern für diesen Beruf, aber auch dem Knüpfen von wichtigen Kontakten im Gastronomiebereich. Im Sommer 2014 durfte ich bei Küchenchef, Sternekoch und KM Egon Heiss im Bad Schörgau arbeiten. Die Erfahrung in der Sternegastronomie war für mich sehr wichtig und eindrucksvoll. Nach den zwei Jahren des Unterrichts zog es mich wieder zurück in die Privatwirtschaft.

Immer darauf bedacht, mich weiterzuentwickeln und besser zu werden, habe ich neben der Arbeit ein zweijähriges Studium in der Schweiz zur Ernährungsdiagnostikerin absolviert. Für die fachliche Anerkennung und Ausübung dieser Fachrichtung bräuchte ich



in Italien jedoch den Dokortitel. Aber ich sehe es als durchaus möglich, dass ich in ein paar Jahren wieder die Schulbank drücke und mir diesen Titel hole. Denn es wäre mein langersehnter Traum, das Kochen mit dem Studium zu verbinden.

**Claudia Hofmann**

## Claudia Hofmann

### GEBOREN IN

Innichen

### MEIN LEBENSMOTTO

„Wenn dir das Leben Steine in den Weg legt: draufstellen, Balance halten, Aussicht genießen, lächeln und weitergehen...“

### TÄTIGKEIT

Küchenschefin - Küchenteam mit fünf Personen  
**Alpine Lifestyle Hotel Ambet, Meransen**

### Glück ist

- bei dem, was ich tue, die totale Erfüllung zu spüren, dann wird aus dem Beruf eine Berufung.
- die Zeit mit Tieren verbringen.
- nach einem harten Tag genussvoll in ein „Snickers“ oder „Raffaello“ zu beißen.
- wenn ich in der Früh aufstehe und eine Runde laufen gehe, die absolute Stille in der Natur zu genießen.
- die Balance zwischen Arbeit und Freizeit zu finden. Ich bin überzeugt, je verantwortungsvoller man in einer Position steht, umso mehr Zeit muss man für seinen persönlichen Ausgleich finden. Hier gehört bei mir sicher der Sport dazu: das Laufen, Radfahren, aber auch Yoga, Bücher zu lesen und mich ständig weiterzuentwickeln.

### Erfolg ist für mich

- am Ende eines produktiven Tages sagen zu können: „Heut war ein guter Tag.“

### Was mich schon immer fasziniert hat

Die Vielfalt der Küche: kein Tag ist wie der andere und die un-

endlichen Möglichkeiten immer wieder neue Produkte, Kochtechniken, Küchen, Chefs usw. kennenzulernen.

### Was fällt mir beim Begriff Südtirol ein

Die Vielfalt der Natur, und dass wir diese noch viel mehr in unsere Küchen einbeziehen sollten.

### Mein Schlüsselerlebnis, das mich dazu veranlasst hat, Köchin zu werden

Es gab eigentlich kein besonderes Erlebnis, vielmehr war es die Motivation und Begeisterung, die Produkte selber herzustellen, die Neugierde, Neues kennenzulernen und sich ständig zu verbessern.

### Was ich über meinen Werdegang sagen kann

Als Mama mit Kind und Kegel ist es sicherlich oftmals schwierig, an



# 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)



der vordersten Front der Küche zu stehen. Es braucht sehr viel Disziplin und gutes Zeitmanagement für das Planen des Alltages. Auch konnte ich nicht in die große weite Welt hinausziehen um mir einen Eindruck von den verschiedenen Küchen und Chefs zu verschaffen. Aber wer ein Ziel hat, den hält nichts zurück, und somit bildete ich mich mit vielen Fachbüchern (mittlerweile habe ich eine gute Bibliothek), Kursen, aber auch durch den Austausch mit Kollegen weiter. Die digitalen Medien machen es heute um einiges leichter, sich ständig weiterzuentwickeln.

Als Küchenchefin ist es für mich wichtig, ein begeistertes Team zu bilden. Nur durch motivierte und begeisterte Mitarbeiter gelingt es mir, dem Gast jeden Tag ein Lächeln auf den Mund zu zaubern. Dabei sind neben der Fachkompetenz die Teamfähigkeit, das korrekte Führen aber

auch das Zuhören, Unterstützen und Weiterentwickeln des Teams sehr wichtig.

Als oberste Verantwortliche der Küchenbrigade lebe ich meinem Team jeden Tag meine Begeisterung vor und nur wer selber für die Sache brennt, kann authentisch und überzeugend diesen Job machen und sein Team mitziehen. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass sich mehr junge Köchinnen trauen, diesen Weg zu gehen.

Auch mit Kind und Haushalt, Schule, Arbeit und Weiterbildung ist es möglich, alles unter einem Hut zu bringen, wenn man ein klares Ziel vor Augen hat. Und glücklicherweise haben wir hier in Südtirol immer mehr Betriebe, die auf die persönlichen Hintergründe der Frauen eingehen und eine Fünf- oder Fünfeinhalb-Tage-Woche bzw. flexiblere Arbeitszeiten anbieten.

SKV-Redaktion



Paul Schöpfer  
CEO Creatus Group

### Sehr geehrte Kunden, liebe Mitarbeiter, liebe Messebesucher, liebe Leser,

nach reiflicher Überlegung haben wir uns dafür entschieden, an der Hotel 2020 teilzunehmen. Auch das Einbremsen der Wirtschaft gefährdet Menschen. Wir erachten es als sinnvoll, dass dieser wichtige Branchentreff stattfindet, sofern sich die Rahmenbedingungen bis zur Messe nicht erheblich verändern.

Wir nehmen unsere Verantwortung ernst und stellen das Thema Covid-19 in den Mittelpunkt dieser Messe, insbesondere was man in Hotellerie und Gastronomie, in Kindergärten, schulischen Einrichtungen, in Alten- und Pflegeheimen usw. zum aktiven Schutz gegen die Verbreitung des Virus unternehmen kann. Dabei lassen wir uns nicht vom kurzfristigen Gewinndenken leiten. Vielmehr haben wir uns mit Ärzten und Fachexperten beraten und sind zu interessanten Ergebnissen gekommen. So ist z.B. die Wirksamkeit einer kontinuierlichen Luftdesinfektion in Gemeinschaftsräumen nachweisbar, dies ist bei Masken mit der derzeitigen Anwendung bis heute nicht der Fall. Trotzdem weiß kaum jemand genau über die Luftdesinfektion Bescheid. Oder das Thema Raumdesinfektion in Alten-, Pflegeheimen, Krankenhäusern etc.: wie viele Tote durch Krankenhauskeime

hätten mit dieser Methode verhindert werden können? Trotzdem kam die Raumdesinfektion, außer in Operationssälen, kaum zur Anwendung. Auch heute noch fehlt es bei der Durchführung oft an Fachwissen. Wir möchten hierzu auf der Messe beratend zur Seite stehen.

Unser zweites Messethema ist die Innovation. Highlight werden dabei die Technologien Virtual und Augmented Reality in unserem Unternehmensbereich Project (Planung und Beratung) sein. Wir werden Ihnen, wenn alles funktioniert, eine virtuelle Küche präsentieren, die Sie persönlich begehen und erleben können. Die Sache ist in unserer Branche so neu, dass wir selbst sehr gespannt sind, wie das Ergebnis auf der Messe aussehen wird. Natürlich gibt es zu diesem Thema noch andere interessante Gesichtspunkte, ein Messebesuch lohnt sich also auf jeden Fall.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bleiben Sie gesund.

*Paul Schöpfer*



# 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)



# Bezirk Vinschgau startet neu

Nach dem plötzlichen Ableben des langjährigen Bezirksobmanns Gotthard Paulmichl im Juni hat sich in den vergangenen Monaten ganz im Sinne von Gotthard Paulmichl ein neuer Bezirkssausschuss gebildet.

## Die Bezirksobmänner



**MARTIN PINGGERA**

Bezirksobmann  
Kordinator für  
Veranstaltungen



**ROLAND SCHÖPF**

Bezirksobmann  
Sitzungsleiter &  
Vertreter der Schule  
Stellvertretender  
Bezirkskassier

## Die Mitglieder im SKV-Bezirk Vinschgau



**ALTSTÄTTER HEIDI**

Bezirksobfrau/  
Stellvertreterin



**SCHATZER MARTIN**

Bezirksobmann/  
Stellvertreter



**FOLIE DIETMAR**

Bezirkskassier



**HANNY ROLAND**

Schriftführer



**TAPPEINER PAUL**

Talschaftsvertreter  
Untervinschgau

Hierbei ist es gelungen, das Bewährte mit dem Neuen zu verbinden und in einem Mix aus Erfahrung und neuen Gedanken den SKV auf Bezirks- wie auf Landesebene weiter voran zu bringen und in idealer Form zu vernetzen. Viele bekannte Gesichter und neue Köchinnen und Köche bereichern den neuen Bezirksausschuss des Südtiroler Köcheverbandes Vinschgau. Und hierbei wagt der Vinschgau an der Spitze etwas total Neues im Südtiroler Köcheverband. So wird erstmals nach nahezu 50 Jahren der Bezirk von einer Doppelspitze geleitet und geführt – mit dem klaren Ziel, die kulinarischen Interessen des gesamten Tales sowie aller Köchinnen und Köche im Vinschgau erfolgreich zu vertreten.

Bei den Gesprächen im Vorstand hat sich eine Doppelspitze herauskristallisiert. Nun führen Martin Pinggera und Roland Schöpf den Bezirksausschuss. Gemeinsam mit den übrigen Mitgliedern sind folgende Ziele ins Auge gefasst worden:

- ganz im Sinne des Vinschger SKV-Gründungspräsidenten Andreas Hellrigl, Plattformen für den Kochberuf zu schaffen und die Köchinnen und Köche optimal zu vernetzen.
- Köchinnen und Köche für die Mitarbeit im SKV zu sensibilisieren – nach dem Motto „Nur gemeinsam sind wir stark!“.
- das Angebot an fachspezifischen Kursen zu erweitern
- den Stellenwert des Kochberufs noch mehr

in den Fokus der Vinschger Öffentlichkeit zu rücken und darüber hinaus.

- die Jungköchinnen und -köche auf die zukünftigen Herausforderungen vorzubereiten. Und ihnen ein Netzwerk und eine Plattform anzubieten, die für die weitere Entwicklung sehr förderlich sind. Denn erfolgreiche Berufe weisen immer ein fundiertes Netzwerk auf.

So können wir in Zukunft auf die verschiedenen Trends und Herausforderungen in der Vinschger und Südtiroler Küche eingehen und reagieren. Und dabei die regionale Vinschger und Südtiroler Küche mit den eigenen Produkten in den Mittelpunkt stellen. Kontaktanschriften, und weitere Infos findet man in Zukunft auf [www.skv.org](http://www.skv.org)



RADICCHIO TARDIVO & DIE FRAU UND KÖCHIN INGRID MOCATTI

# Weil kochen einfach *fasziniert*

BITTERZARTER GENUSS VOM DEUTSCHNONSBERG

Aufgrund seiner Höhenlage und der besonderen klimatischen Bedingungen ist der **Deutschnonsberg** ideales Anbaugelände für **Radicchio**. Der bittersüße Salat ist in Norditalien in seinen vielen verschiedenen Varian-

ten sehr beliebt und wird seit 1995 auch verstärkt am Deutschnonsberg angebaut, insbesondere die Winterart der Sorte Radicchio di Treviso, der nobelsten unter den Radicchiosorten. Alljährlich zur Erntezeit von Mitte September bis Mitte Oktober wird der Winter-Radicchio, der reich an Vitamin C und Mineralstoffen ist, zum kulinarischen Star der Restaurants und Gastbetriebe am Deutschnonsberg. Im Rahmen der **Radicchiotage** kreieren die Köche schmackhafte Gerichte und außergewöhnliche Delikatessen. Der



Feinschmecker genießt Radicchio roh als Salat, als Gemüsebeilage, gratiniert oder gegrillt. Köstlich sind auch die mit Radicchio gefüllten Teigtaschen, Nocken, Pasta und Süßspeisen. Der

Ingrid Mocatti  
im Hintergrund  
Erwin Pichler



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](mailto:info@ungerer.it), [www.ungerer.it](http://www.ungerer.it)

Phantasie der Köche sind keine Grenzen gesetzt. Besonders reizvoll ist die kulinarische Begegnung mit lokalen Spezialitäten wie Pilzen, Wild oder dem Laugenrind.

### Die Köchin Ingrid Mocatti

Ingrid Mocatti ist die Küchenchefin im Bergrefugium Zum Hirschen am Nonsberg in Südtirol. Die einstige Herberge für Pilger wurde kürz-

#### Risottino Vialone Nano

Radicchio Tardivo.  
Gorgonzola Castelfondo. Efeuhonig.  
Pomme d'Or



lich umgebaut und zu einem ganz besonderen Refugium mit herzlicher Gastlichkeit. Ingrid Mocatti setzt hier mit ihrer rechten Hand Erwin Pichler eine sehr spannende, transzendente Küchenphilosophie um, die mit be-



#### Hummus aus Radicchio Tardivo & Rohne

Datteltomaten. Pfirsich. Mandeln.  
Grüne Blätter. Bruschetta



**Cremitige Polenta Val di Non vom Roatnockerhof**  
Ciasolet-Käse-Fondue.  
Pesto & Fermentation vom Radicchio.

sonderer Note und Eleganz im CERVO Restaurant ihren Höhepunkt innerhalb der drei kulinarischen Angebote von Gartenrestaurant, Bistro und Cervo findet. Die transzendente Philosophie orientiert sich sehr stark an den Lehren von Hildegard von Bingen, Wildkräuterpfarrer Weidinger und an der Philosophie von Slow Food. Und in diesem transzendenten kulinarischen Spiel greift Mocatti ganz gezielt die kleinsten Nischenprodukte vom Deutschlandsberg an der Schnittstelle zweier Sprachkulturen auf.

**Bergrefugium Zum Hirschen**  
Historischer Gastbetrieb  
des Jahres 2019

# MINI-CROISSANTS

süß gefüllt & ungefüllt

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

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

**NEU**

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

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

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

**wolf**  
**ButterBack**

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren

# Südtirols Frauen in der Gastroszene

Der einst von Männern dominierte Arbeitsplatz am Herd der Südtiroler Gastronomie wird zusehends durch weiblichen Charme beeinflusst. Zunehmend wird dieser Ort der Männerdomäne auch von starken Frauen übernommen, denn immer häufiger wählen auch Frauen diesen herrlichen, kreativen Beruf.

Rund 25% der Kochlehrlinge sind laut Information des Amtes für Lehrlingswesen weiblich. Viele bleiben diesem Beruf ein Leben lang treu, machen ihn zur Berufung, bilden sich weiter und stehen täglich in Südtirols Küchen, sei es in den Fachschulen

als auch in der Gastronomie unseres Landes, ihre „Frau“. Viele Damen beweisen sich auch auf dem internationalen Parkett.

Dass noch mehr Frauen den Beruf der Köchin ergreifen kann man(n) sich nur wünschen. Sind sie doch eine Bereicherung der Südtiroler Kochszene, indem sie eine neue Perspektive in die Faszination der Kochwelt einbringen.

Einige von ihnen haben wir nach ihren Meinungen und Erfahrungen in der Welt der Gastronomie befragt, um diese hier hervorzuheben und zu übermitteln.

SKV-Redaktion



**KM Edith Mairl Huber**

- Fachlehrkraft für Kochen Landeshotelfachschule **Bruneck**
- Bezirksausschussmitglied **SKV Pustertal**

## Was sind Ihre Hobbys?

Wie kann es anders sein: Kochen und mit Freude gutes Essen genießen. Außerdem fahre ich leidenschaftlich gerne Ski, radle im Sommer und bin glücklich über die Fernsicht auf einem Gipfel unserer grandiosen Bergwelt.

## Wer ist Ihr Vorbild?

Mein verstorbener Ehemann.

## Was mögen Sie?

Köchinnen & Köche, die eine ehrliche und zeitgemäße, einfache Küche zelebrieren. Und die Leidenschaft für ihren Beruf mitbringen, also weltoffene und dennoch bodenständige Charaktermenschen sind.

## Was begeistert Sie an der Schule?

Ich bin begeistert von jungen Menschen, die mit Einsatz und Fleiß ihr Bestes geben. Sehr oft begegne ich an der Schule motivierten und engagierten Jugendlichen, die Freude daran haben, etwas aus sich zu machen und die sich wünschen, gefördert und gefordert zu werden. Und genau

das ist es, weshalb ich meinen Beruf als Köchin und Lehrkraft so gerne mag und mehr noch als Berufung sehe: Etwas von der Leidenschaft des Kochens an junge Nachwuchskräfte weitergeben zu können, Werte zu vermitteln und Oberflächlichkeiten abzugrenzen.

Noch heute prägt mich der Satz von Albin Widmann, einem meiner Ausbilder: „Wie wenig, aber davon Gutes, man braucht, um ein hervorragendes Gericht zu kreieren.“

## Wie stehen Sie zu aktuellen Trends und Diätformen wie Low-Carb?

Mir kommen in diesem Zusammenhang die Worte von Hippokrates in den Sinn: „Macht nicht die Medizin zu eurer Ernährung, sondern die Ernährung zu eurer Medizin.“ Es ist bereichernd zu sehen, wie sich der kulinarische Kosmos weiterentwickelt, und wir ein Teil davon sein dürfen.



Sterneköchin

**Anna Matscher**

Michelin-Restaurant  
Zum Löwen, **Tisens**

### **Was sind Ihre Hobbys?**

Mein Garten, meine Kräuter, meine Gemüse und mein Erholungsraum.

### **Das letzte Buch oder Kochbuch, das Sie in der Hand gehalten haben?**

Back dich glücklich! Von meiner Freundin Wally.

### **Wer ist Ihr Vorbild?**

Meine Mutter.

### **Was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Wenn zu viel Praxis und zu wenig Theorie gemacht wird.

### **Was gefällt Ihnen so besonders gut am Beruf der Köchin?**

#### **Wieso sind Sie Köchin geworden?**

Das Wichtigste für einen jungen Menschen ist die Passion für die Küche. Somit nimmt man auch die vielen Stunden und das Arbeiten am Wochenende in Kauf.

Ich habe schon als junges Mädchen sehr gerne mit meiner Mutter gemeinsam gekocht. Und hier habe ich die Leichtigkeit

der traditionellen Gerichte bewundert, die meine Mutter auf den Teller gebracht hat. Low-Carb, vegane Gerichte usw. gehören für mich dazu, es entspricht dem Zeitgeist, sich mit Gesundheit intensiv auseinanderzusetzen. Ich persönlich habe kein Problem, wenn Gäste kommen, die vegan essen möchten.



**Heidi Altstätter**

- Diätetisch geschulte Köchin DGE
- Obfrau Stellvertreterin **Bezirk Vinschgau** im Südtiroler Köcheverband

### **Welches Buch haben Sie zuletzt gelesen?**

„Nachschlag“ von Roland Trettl

### **Wer ist Ihr Vorbild?**

Roland Trettl, weil man nicht unbedingt Sterne und Hauben braucht im Kochberuf. Mein Vorbild im Vinschgau ist Roland Prieth wegen seiner Fähigkeiten und seines enormen Fachwissens im Beruf.

### **Was gefällt Ihnen an der Aus- und Weiterbildung im Kochberuf?**

Grundsätzlich schätze ich die Vielfalt an Angeboten in der Weiterbildung. Besonders gut gefallen hat mir die Ausbildung zur Diätetisch geschulten Köchin DGE. Diese Ausbildung ist für die heutige Zeit im Kochberuf ein sehr wichtiges und zentrales Thema.

### **Die Frau in der Südtiroler Küche?**

Ich freue mich sehr, dass man sich heute als Frau besser als vor Jahren als Köchin durchsetzen und behaupten kann, da dies bis vor Kurzem in der Gesellschaft eher ein Beruf war, der mehr dem Mann

vorbehalten war. Zudem gibt es immer bessere Möglichkeiten, Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Und es gibt auch im öffentlichen Dienst sehr gute Möglichkeiten, als Köchin und als Diätetisch geschulte Köchin zu arbeiten. Dank der fundierten Weiterbildungsmöglichkeiten zur Küchenmeisterin, zur Diätetisch geschulten Köchin, zur Diplomierten Diätetischköchin, wird auch hier eine entscheidende Niveausteigerung sichtbar. Und das liegt mit sehr am Herzen.

Gerade deshalb ist es auch enorm wichtig, dass wir Frauen auch im Berufsverband Verantwortung übernehmen und Verantwortung tragen. Ich fühle mich sehr geehrt, hier im Vinschgau das Amt der stellvertretenden Bezirksobfrau innezuhaben und mache das sehr gerne.





**Eleonora Castlunger**

- Diätetisch geschulte Köchin DGE und Diplomierete Diätköchin Krankenhaus Bruneck
- Bezirksausschussmitglied SKV Pustertal

**Ihre Hobbys?**

Radfahren und mit ganzer Passion Qigong

**Das letzte Buch, das Sie gelesen haben?**

Darm mit Charme, Giulia Enders

**Wer ist Ihr Vorbild?**

Barbara Siri, die Präsidentin vom Weißen Kreuz. Mir gefallen ihre Durchsetzungskraft und Energie.

**Was mögen Sie und was mögen sie nicht an der Schule bzw. betrieblichen Ausbildung?**

Die Schüler werden bei Praktika oft als volle Arbeitskraft eingesetzt und nicht selten auch überfordert. Das muss besser geregelt sein. Hier sind auch die Küchenchefs und Küchenchefinnen gefordert. Die Schüler brauchen mehr Möglichkeiten für Betriebsbesichtigungen. Die Fünf-Tage-Woche würde den Kochberuf sehr aufwerten und so noch mehr junge Menschen ansprechen.

**Was sind die Gründe, dass Sie Köchin wurden?**

Die Faszination für Lebensmittel mit all

den Möglichkeiten der verschiedensten Zubereitungsarten. Es gab keine besonderen Schlüsselmomente hinsichtlich der Schulauswahl, aber mir war immer eine gute Ausbildung sehr wichtig, weshalb ich mich für die Fachschule für Kochen entschieden habe. Eine sehr schöne Erinnerung an die Schulzeit habe ich, wenn ich daran denke, dass wir bei der Hotelmesse in Bozen vorne an der Front kochen durften.

**Was essen Sie gerne?**

Zarte, flaumige Buchteln mit Vanillesauce und eine schöne, knusprige Zucchini-Lasagne.

**Wie stehen Sie zu Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter, usw.?**

Als Diplomierete Diätköchin sind mir die verschiedenen Kostformen und Diäten sehr wichtig und ich bin daher auch für neue Ess- und Ernährungsformen sehr offen.



**Eschgfeller Ronja**

Fünf-Sterne Hotel Feuerstein Nature Family Resort, Pflersch

**Was sind Ihre Hobbys?**

Kochen, Wandern und Lesen.

**Das letzte Buch oder Kochbuch, das Sie in der Hand gehalten haben?**

My Way, Tim Raue.

**Wer ist Ihr Vorbild?**

Meine Chefin Tina Marcelli. Ich bewundere viele große (und auch kleine Köche), habe jedoch kein Vorbild, da ich finde, jeder sollte versuchen, seinen Weg zu gehen und sich nicht mit anderen zu vergleichen.

**Was mögen Sie und was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf die Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Stillstand.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut am Beruf Köchin/Koch?**

Dass einem keine Grenzen gesetzt sind.

**Wieso sind Sie Köchin geworden?**

Ich koche einfach schon seit ich ein Kind bin sehr gerne und habe deshalb mein größtes Hobby zum Beruf gemacht.

**Aufgrund welche Schlüsselmomente haben Sie sich für die Kochlehre, die Fachschule oder die Hotelfachschule entschieden?**

Eine Schnupperlehre in der Mittelschule. Für zwei Tage einen Einblick in eine Küche.

**Was essen Sie besonders gerne?**

Eigentlich alles – wenn es gut und schmackhaft zubereitet ist!

**Wie stehen Sie zu Themen wie Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter usw.?**

Man sollte alles mit Maß und Ziel genießen.





**Stefanie Jehle**

Fünf-Sterne Hotel  
Feuerstein Nature  
Family Resort, Pflersch

**Was sind Ihre Hobbys**

Skitouren, Ski- & Snowboardfahren, Wandern und Schwimmen.

**Das letzte Buch oder Kochbuch, das Sie in der Hand gehalten haben?**

Mein Weg, Tim Raue.

**Wer ist Ihr Vorbild**

Harald Irka.

**Was mögen Sie, was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf die Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Ich mag es gerne, mit vielen anderen Nationen zusammen zu arbeiten. Das bereichert ungemein.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut am Beruf der Köchin/Koch? Wieso sind Sie Köchin geworden?**

Die Abwechslung und dass man Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann. Mit frischen und außergewöhnlichen Produkten zu arbeiten und deren besten Geschmack hervorzubringen. Die Schule war mir zu einseitig. Ich konnte nicht den

ganzen Tag auf einem Stuhl sitzen und jemandem zuhören, darum habe ich mich zur Lehre als Köchin entschieden.

**Ihr Lieblingsgericht?**

Es gibt eigentlich kein Lieblingsessen für mich, da ich sehr viele Sachen mag und offen für Neues bin. Am besten schmeckt es aber, wenn Oma oder Mama kochen.

**Wie stehen Sie zu Eat Smarter, Low-Carb, Veganismus usw.?**

Ich bin für jedes neue Thema offen.



**Nicole Jones**

- Schülerin  
Landeshotelfachschule  
Bruneck
- Praktikantin  
Adler Lodge,  
Seiser Alm

**Wer ist Ihr Vorbild?**

Ich habe nicht nur ein Vorbild, sondern drei. Denn jede Person ist auf ihre eigene Art und Weise besonders: Alexander Scherlin, Denny Mair und Martin Lercher.

**Was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Ich finde, dass an der Hotelfachschule zu wenig praktischer Unterricht angeboten wird. Gut finde ich hingegen, dass man immer genug Zeit hat, um etwas Neues zu lernen und wenn man Fragen hat, ist immer eine Lehrkraft da, die weiterhelfen kann.

Das Wichtigste, wenn man jung ist und man den Kochberuf gut ausüben möchte, ist: viel, viel zu üben und am besten in einem guten Betrieb zu arbeiten. Denn dort lernt man einfach viel mehr als in der Schule.

Ich finde es aber nicht gut, wenn junge Leute, die den Kochberuf erlernen möchten, ungerecht behandelt werden in Bezug auf Bezahlung und Arbeitsstunden. Denn damit gewinnen viele Jugendliche einen

schlechten Eindruck vom Kochberuf, von der Gastronomie und Hotellerie. Und entschließen sich, das Kochen spontan aufzugeben.

**Wieso haben Sie sich für die Kochlehre, die Fachschule oder die Hotelfachschule entschieden?**

Schon als kleines Mädchen stand ich immer mit einem kleinen Stuhl mit meiner Mutter in der Küche und wollte ihr beim Kochen helfen, so habe ich schon früh entschieden, dass ich die Hotelfachschule besuchen möchte, damit ich eines Tages eine bekannte Köchin werden und viele tolle Erfahrungen sammeln kann.



**Mathilde Mohr**

Diätetisch geschulte  
Köchin DGE und  
Diplomierte Diätköchin,  
Krankenhaus Bozen

**Ihr letztes Buch/Kochbuch,  
das sie gelesen haben?**

Ein altes Kochbuch meiner Mutter:  
„Feine Küche für alle Tage“

**Ihr Vorbild?**

Meine Mutter.

**Was mögen Sie und was  
mögen Sie nicht an der Schule  
und der Schulbildung?**

So wie die Ausbildung mittels Berufsschule im Kochberuf zurzeit abgehalten wird, finde ich an und für sich sehr gut. Nur kleinere Betriebe tun sich sicher schwer, Lehrlinge teils in der Schule und dann wieder am Arbeitsplatz zu haben! Aber es ist ein großer Umbruch auch in der Ausbildung zum Koch/zur Köchin wie es auch in vielen anderen Bereichen und Berufen der Fall ist.

**Was war die größte  
Herausforderung bisher?**

Ich bin von einem Tag auf den anderen während meiner Ausbildung zum Küchenmeister mit einer schweren Krebserkrankung konfrontiert worden. Deshalb sehe

ich diese Welt jetzt mit anderen Augen und man soll froh sein, gesund zu sein. Alles andere fügt sich. Ich hatte leider keine großen Förderer und Unterstützer nach dieser schweren Zeit. Und seither muss ich mich täglich durch das Leben kämpfen.

**Wie stehen Sie zu alternativen  
Ernährungsformen wie Low-Carb oder  
medizinischen Diäten?**

Ich stehe dazu und finde dieses Angebot gut. Sollte jemand gesundheitliche Probleme haben, kann er mit Hilfe einer Ernährungstherapeutin über die Ernährung viel erreichen.

Vegan: Wenn jemand danach leben will, ist das für mich ok, aber ich finde es nicht gut, wenn Kinder und Jugendliche von klein auf danach leben müssen, weil es ihre Eltern so tun.

„Eat Smarter“: Gesunde Rezepte, vor allem mit Produkten aus der Region, sind immer zu bevorzugen, so gut es geht.



**Maia Villgrattner**

Fünf-Sterne Hotel  
Feuerstein Nature  
Family Resort, Pflersch

**Was sind Ihre Hobbys?**

Kochen, auf den Berg gehen und Tiere.

**Das letzte Buch oder Kochbuch,  
das Sie in der Hand gehalten haben?**

Die Kochlegende, Harald Wohlfahrt

**Wer ist Ihr Vorbild?**

Meine Chefin Tina Marcelli und Ana Ros. Und jeder, der genau weiß, was er will und seine Ziele immer verfolgt.

**Was mögen Sie, was mögen  
Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf  
Ausbildung im Betrieb  
und an der Schule?**

An der Schule könnte man vielleicht mehr Praxisunterricht einbauen, ansonsten war ich immer sehr zufrieden.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut am  
Beruf Köchin/Koch?**

Dass man immer was Neues ausprobieren und seiner Phantasie freien Lauf lassen kann.

**Wieso wurden Sie Köchin?**

Mir macht es großen Spaß, wenn andere Menschen eine Freude mit meinem Essen haben.

**Was waren die Schlüsselmomente,  
aufgrund derer Sie sich für die  
Kochlehre, die Fachschule oder die  
Hotelfachschule entschieden haben?**

Der Schnuppertag in der Hotelfachschule hat mich voll überzeugt.

**Was waren die Schlüsselmomente  
während der Ausbildung an der Schule?**

Das Praktikum im Gartenhotel Moser, wo ich gleich Teil des Teams wurde und nicht als eine normale Praktikantin angesehen wurde.

**Was essen Sie gerne?**

Ich esse eigentlich alles gerne. Ich habe kein sogenanntes Lieblingsgericht.

**Wie stehen Sie zu Themen wie Low-  
Carb, Veganismus, Eat Smarter usw.?**

Jeder soll selbst wissen, was er möchte. Ich habe dazu keine schlechte Einstellung und ich bin immer für Neues offen.



**Maren Grüner**

Chef Patissiere  
Fünf-Sterne Hotel Giardino,  
Marling

**Was mögen Sie nicht in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Grundsätzlich finde ich es nicht gut, wenn die Auszubildenden schon am Anfang unter großem Druck stehen, denn jeder braucht seine Zeit, sich zurechtzufinden und sich einzuarbeiten. Auch deshalb verlieren viele schon am Anfang ihre Begeisterung und suchen sich etwas anderes.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut am Beruf der Patissiere?**

Mein Beruf erlaubt es mir, Kreativität und Genuss zu verbinden. Ich freue mich einfach immer wieder, wenn positives Feedback von den Gästen kommt, bzw. ich ihre Begeisterung erfahren darf.

Die erste Praktikumsstelle war ein Glücksgriff und ich durfte dort auch meine Lehre beginnen. Auch wenn es am Anfang sicherlich einige Zeit braucht, sich in der Küche zurechtzufinden, war für mich klar, dass ich Menschen mit meinen Desserts, Torten und Törtchen verwöhnen möchte. Ihnen diesen „Wow-Moment“ zu schenken, wenn der Teller bei ihnen ankommt.

Auch über die Schulzeit kann ich nur Positives sagen. Die Lehrer verstehen ihr Handwerk und geben es auch mit derselben Leidenschaft weiter.

**Ihr persönliches Lieblingsgericht?**

Es gibt eigentlich nichts, das ich nicht gerne esse. Ich liebe es, neue Restaurants auszuprobieren, mich inspirieren zu lassen und neue Ideen zu sammeln. Essen dient nicht nur dazu, sich einfach den Magen vollzustoßen. Ich finde Essen sollte schmecken und man sollte es genießen. Somit sollte auch jeder für sich selbst entscheiden, ob er den Trends wie Low-Carb oder anderen folgen möchte.



**Veronika Michaeler**

Hotelfachschule Bruneck  
Küchen-Praktikantin

**Was sind Ihre Hobbys?**

Skifahren, Volleyball, Lesen, Freunde treffen und vieles mehr.

**Das letzte Buch oder Kochbuch, das Sie in der Hand gehalten haben?**

„So schmecken Wildpflanzen“ von Mainrad Neunkirchner.

**Wer sind Ihre Vorbilder?**

Dominique Crenn und Tina Marcelli.

**Was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Ich habe nichts, was mich stört. Mir gefallen viele Dinge sehr, sehr gut.

**Was gefällt Ihnen als Praktikantin besonders gut am Beruf der Köchin/Koch?**

Ich mag besonders, dass es in unserem Beruf keine Grenzen gibt und man nie aufhört, etwas dazuzulernen.

**Wieso wollen Sie Köchin werden?**

Ich möchte anderen Menschen mit meinem Essen eine Freude bereiten

**Welche Schlüsselmomente gab es, die Sie dazu veranlasst haben, Köchin zu werden?**

Weil mich Tourismus schon immer interessiert hat und man an den Hotelfachschulen wirklich viele Möglichkeiten hat für die weitere Zukunft.

**Was sind/waren die Schlüsselmomente in der Ausbildung an der Schule?**

Einer meiner Schlüsselmomente in der Ausbildung: der Kochunterricht mit Herrn Steger.

**Was essen Sie am liebsten?**

Ich esse am liebsten Tagliata vom Flanksteak mit Rucola und Kirschtomaten.

**Wie stehen Sie zu Themen wie Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter, usw.?**

Ich denke, jeder soll selbst entscheiden, wie er sich ernähren möchte. Ich esse alles, was mir schmeckt.



**Christa Kofler**

- Köchin  
Fünf-Sterne Hotel  
Quellenhof Luxury Resort,  
St. Martin in Passeier
- Siegerin  
„The Mountain  
Chefunplugged 2018“,  
Uiten/Schwemmalm

**Was mögen Sie in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Ich mag gute Kommunikation und Team-Spirit, d.h. dass auch ein Koch „höheren Ranges“ mal einem Abspüler oder der Küchenhilfe unter die Arme greift, wenn es notwendig sein sollte. Des Weiteren sind mir wichtig: Freude an der Arbeit, Spaß im Team, aber auch Sauberkeit und Präzision.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut am Beruf der Köchin/Koch? Wieso sind Sie Köchin geworden?**

Ich bin eine sehr kreative Person und das kann ich in meinem Beruf sehr gut ausleben. Ich experimentiere gerne, jedoch immer im bewussten und respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Der Beruf des Koches ist zudem sehr vielfältig und abwechslungsreich, man erlebt eigentlich jeden Tag etwas Neues. Und das bedeutet vor allem auch, immer wieder dazulernen. Sich ständig weiterzuentwickeln, menschlich wie beruflich, das ist mir sehr wichtig.

**Was essen Sie besonders gerne?**

Ich persönlich esse sehr gerne Bodenständiges, Heimatverbundenes, also traditionelle Gerichte aus Südtirol. Aber durch meine Reisefreudigkeit und durch meine Arbeit in der Gourmetküche bin ich auch offen, Neues auszuprobieren.

**Wie stehen Sie zu Themen wie Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter, usw.?**

Die gesamten Bewegungen unterliegen aktuell einem sehr großen Trend. Nichtsdestotrotz haben sie ihre Daseinsberechtigung, denn in den industrialisierten Ländern gibt es immer mehr Unverträglichkeiten und daher steigt das Bewusstsein der Menschen für gesunde Ernährungsformen. In der Praxis ist es aber oft sehr schwierig, auf alle Essgewohnheiten individuell eingehen zu können.



**Elisabeth Huber**

- Schülerin,  
Landeshotelfachschule  
Bruneck
- Sommerpraktikum  
Vier-Sterne Superior  
Hotel Savoy,  
Wolkenstein

**Wer ist ihr Vorbild?**

Andreas Caminada.

**Was mögen Sie, was mögen Sie grundsätzlich nicht in Bezug auf Ausbildung im Betrieb und an der Schule?**

Ich finde die Praktika grundsätzlich sinnvoll, da wir Schüler und Schülerinnen einen sehr guten Einblick in das „echte“ Berufsleben bekommen. Jedoch bin ich der Meinung, dass acht Wochen Pflichtpraktikum bei elf bis zwölf Wochen Sommerferien ziemlich lang sind, vor allem wenn man ein Praktikum in einem Bereich, der jemandem persönlich nicht so gut gefällt, absolvieren muss.

Es wäre sicher für viele Schüler angenehmer, wenn man z.B. nur drei bis vier Wochen in dem vorgesehenen Gebiet arbeiten müsste, um als Hotelfachschüler so viele Erfahrungen zu sammeln wie möglich. Man könnte so individuell entscheiden, ob man den ganzen Sommer in diesem Zweig bleibt und das Praktikum verlängert, in einem anderen Bereich weiterarbeitet oder komplett aufhört. Auf diese Weise wären

sicher mehr Jugendliche bereit, die Hotelfachschule zu besuchen und motivierter, zukünftig einen gastgewerblichen Beruf auszuüben. Auch jene Schüler, die beispielsweise Nachprüfungen haben, hätten mehr Zeit sich darauf vorzubereiten.

**Wieso wollen Sie Köchin werden?**

- Man kann seiner Kreativität freien Lauf beim Anrichten lassen, oder indem man neue Gerichte erfindet.
- Als Köchin hat man ziemlich gute Zukunftsaussichten, da man leicht Arbeitsplätze findet.
- Man kann sich als guter Koch relativ schnell zu einem höheren Posten hocharbeiten.
- Es ist ein sehr abwechslungsreicher Beruf, besonders bei Köchen, die sich flexibel zeigen und in unterschiedlichen Regionen, Ländern oder Gastronomiebereichen arbeiten möchten.



**Carmen Grunser**

Köchin Schüler-  
restaurant XUND  
Landeshotelfachschule  
Bruneck

**Das letzte Buch oder Kochbuch,  
das Sie in der Hand hatten?**

Die Kraft der Südtiroler Kräuter nutzen.

**Was mögen Sie nicht an der  
Ausbildung?**

Viele Arbeitsstunden und an Feiertagen  
arbeiten.

**Welche Schule haben Sie im Rahmen  
Ihrer Ausbildung besucht?**

Ich habe die Landeshotelfachschule Bru-  
neck besucht, weil es für mich eine sehr  
vielseitige Schule ist, die jungen Menschen  
viele Berufsmöglichkeiten im In- und Aus-  
land eröffnet.

**Was gefällt Ihnen so besonders  
gut am Beruf Köchin/Koch?  
Wieso wollten Sie Köchin werden?**

Als ich damals die Hotelfachschule be-  
suchte, gab es noch kein Schulrestaurant.  
Als ich dann erfahren habe, dass an dieser  
Schule das Schulrestaurant XUND (mit ge-  
sunder Ernährung für Schüler und Lehrer)  
eröffnet worden ist, hatte ich unmittel-  
bar den Gedanken, das wäre etwas für  
mich! Mit Jugendlichen arbeiten, coole

und gesunde Gerichte kochen und nach  
Schulkalender arbeiten: Das hat mich an-  
gesprochen

**Was waren die Schlüsselmomente  
während der Ausbildung an der Schule?**

Mein Besuch der Hotelfachschule und die  
Information über dieses besondere Restau-  
rant. Ich habe mich beworben und es hat  
geklappt. Jetzt bin ich Teil des Teams und  
es macht so richtig Spaß. Es ist einfach  
toll, wie sich die Ernährung und Verpfle-  
gung in Bezug auf Qualität und Gesund-  
heit verändert haben. Und dabei erfüllen  
wir fast jeden Sonderwunsch hinsichtlich  
Unverträglichkeiten, Allergenen bis hin zu  
medizinisch vorgegebenen Diäten, wie z.B.  
für Gäste mit Diabetes usw.



**Verena Rastner**

Köchin Schüler-  
restaurant XUND  
Landeshotelfachschule  
Bruneck

**Was sind ihre Hobbys?**

Reiten, Laufen und Wandern.

**Das letzte Buch oder Kochbuch, das Sie  
in der Hand hatten?**

Silvis Low Carb Kuchl.

**Was mögen Sie, was mögen Sie  
nicht in Bezug auf Ausbildung im  
Betrieb und an der Schule?**

Die Ausbildung zur Köchin/zum Koch ist  
sehr gut und sehr ausgewogen!

Was ich nicht mag: die wenige Zeit für  
Familie und Freunde.

**Was gefällt Ihnen so besonders gut  
am Beruf Köchin/Koch? Wieso sind Sie  
Köchin geworden?**

Der Beruf der Köchin ist sehr kreativ und  
abwechslungsreich. Hier hat man die Mög-  
lichkeit mit hoher Selbstständigkeit zu  
arbeiten und man kann täglich Menschen  
glücklich machen, ja begeistern. Der Beruf  
Koch/Köchin ist heute ein sehr schöner  
und sehr geschätzter Beruf, der fast nie  
langweilig wird.

**Was waren die Schlüsselmomente  
während der Ausbildung  
an der Schule?**

Ich habe die Emma Hellenstainer besucht.  
Mich fasziniert, dass ich hier Schule mit  
Arbeit wunderbar verbinden kann. Ich  
selbst wollte immer mehr handwerklich,  
sprich mit der Hand arbeiten. Und gerade  
deshalb fasziniert mich die Lebensmittel-  
verarbeitung ganz besonders.

Entscheidend geprägt hat mich der Lehr-  
ausflug mit den sehr erfahrenen Kochfach-  
lehrern ins Tantris nach München.

**Was sind Ihre  
Lieblingsgerichte?**

Ich esse sehr gerne Low-Carb-Gerichte  
sowie die traditionellen Gerichte aus der  
Kindheit. Und mittags eigentlich all die  
schönen Gerichte, die wir hier im XUND  
kochen.



**Daldoss Isolde**  
Hüttenwirtin und  
Köchin ISI-Alm, Radein

#### **Was sind Ihre Hobbys?**

Seit zehn Jahren habe ich meinen eigenen Gastbetrieb, bin zweifache Mutter und seit fünf Jahren Bäuerin. Ich habe keine Hobbys im klassischen Sinn. Ich habe das, was ich gerne tue, und wofür meine Leidenschaft brennt, zum Beruf gemacht.

#### **Wer ist Ihr Vorbild?**

Die Natur, die uns lehrt behutsam und achtsam mit dem Leben umzugehen. Die Natur nimmt nur so viel, wie sie zum Leben und Gedeihen braucht. Überflüssiges wird über Kreisläufe zurückgeführt. Auch wir in der Küche sollten mehr über solche Kreisläufe nachdenken!

#### **Wie stehen Sie zu Themen wie Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter usw.?**

Ich halte nicht viel von den vielen Modeerscheinungen, die es im Moment gibt. Ich bin überzeugt, dass wir viele Allergien und Krankheiten nicht hätten, wenn wir vermehrt gesunde Nahrungsmittel

produzieren würden. Aus diesem Grunde haben mein Mann und ich uns entschlossen, neben der Gastwirtschaft auch selbst unsere Nahrungsmittel anzubauen und haben uns hauptsächlich der Rindfleischproduktion verschrieben. Wir züchten Rinder, Schweine und Schafe. Dabei sorgen wir dafür, dass unsere Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung ein schönes, respektvolles und langes Leben haben. Bei der Schlachtung sind wir selbst dabei, um zu garantieren, dass diese ohne Stress abläuft. Bei der Verarbeitung ist es mir sehr wichtig, dass das Tier „von der Schnauze bis zum Schwanz“ verarbeitet wird. Dadurch müssen wir weniger oft schlachten.

**Das SKV  
Jahresmotto  
2020**

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





## Winterhalter Sonderaktion auf Spülmaschinen

Die Corona Pandemie hat uns alle vor neue Herausforderungen gestellt. In diesem besonderen Jahr, in dem vieles von Corona überschattet wird, haben wir nach jahrzehntelanger kontinuierlicher Teilnahme an der Hotel Messe aus diversen Überlegungen heraus beschlossen nicht teilzunehmen.

Wir als Winterhalter wollen aber trotzdem mit dieser Sonderaktion für Sie da sein.

Für Bestellungen im Zeitraum **vom 19. Oktober bis einschließlich 16. November 2020** erhalten Sie einen zusätzlichen Sonderrabatt auf die unten angeführten Modelle bzw. Serien.



**Für Informationen und Angebote wenden Sie sich bitte an die Niederlassung in Andrian oder an den autorisierten Fachpartner Ihres Vertrauens.**

### Winterhalter Italia Srl

Hauptsitz:  
Via Taormina 10 - 21010 Cardano al Campo (VA)  
Tel +39 0331 734147 - Fax +39 0331 734028

Zweigniederlassung:  
Sonnenstrasse, 34 - 39010 Andrian (BZ)  
Tel +39 0471 663200 - Fax +39 0471 662680

**[www.winterhalter.it](http://www.winterhalter.it)**  
**[info.bz@winterhalter.it](mailto:info.bz@winterhalter.it)**

# Müsli vom Haferspezialisten – aus Tradition lecker!

Das kennt eigentlich jeder: Nichts ist so wichtig für die eigene Tagesform wie ein gelungener Start in den Tag. Egal ob für körperliche Arbeit an der Luft oder Büroarbeit am Schreibtisch - Essen muss langanhaltende Energie bringen und sollte den Darm nicht durch schwere Kost belasten.

Hierfür eignet sich die berühmte „Erfindung“ von Dr. Bircher-Benner ganz besonders: das Müsli. Dabei bewies er viel Geschmack, denn er wählte nussig-aromatischen Hafer als Grundlage. Bei der Firma Peter Kölln in Elmsborn bei Hamburg wird seit rund 200 Jahren Hafer verarbeitet. Mit dieser Erfahrung wurde das Unternehmen die Nummer 1 im deutschen Cerealienmarkt. Die bekannten Köllnflocken-Variationen reichen von blütenzart über kernig bis zu leicht löslichen Instant Flocken. Eines haben sie alle gemeinsam – sie alle sind Vollkornflocken, denn ihre Basis ist immer das ganze Haferkorn einschließlich Keim und Randschichten. Auch die Kölln Müslis, die seit über 40 Jahren vom Haferspezialisten angeboten werden, basieren auf

Köllnflocken. Dadurch weisen sie immer einen nennenswerten Gehalt an Vollkorn-Hafer auf.

## Erfinder des Schoko Müslis

Sein erstes Müsli brachte das norddeutsche Unternehmen Mitte der 1970er Jahre auf den Markt. Ende der 1970er Jahre sorgte Kölln Müs-

li Schoko für neue Vielfalt im Regal. Hintergrund für diese Idee war die Vorliebe vieler Verbraucher, ihre allmorgendlichen Köllnflocken mit Kakao und Milch zu verzehren. Auf Basis von Blütenzarten Köllnflocken und Echten Kölln Kernigen wurde dies fürs Müsli übersetzt. Schoko Müsli fand schnell viele Liebhaber – doch Kölln Müsli Schoko ist das Original! Sein erstes Knusper Müsli produzierte das Unternehmen Mitte der 1990er Jahre – heutzutage umfasst das Sortiment eine Vielzahl klassischer und Knusper Müslis.



Vertrieben werden Kölln Müslis in Südtirol vom exklusiven Vertriebspartner für den Gastronomiebereich für diese Region, der Firma **Wörndle Interservice** [www.woerndle.it](http://www.woerndle.it)

## DAS BESTE AUS HAFER



Vertriebspartner für die Gastronomie



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



**Kölln**

IN DER FAMILIE ZUHAUSE – SEIT 1820.

[koelln.com](http://koelln.com)



# Protect

Geprüfter Schutz



Hotel Fronza - Luttlach - Ahmtal



Garantierte Wirksamkeit.  
Innovative Systeme und  
zertifizierte Verfahren  
für die hygienische Sicherheit.



[www.ecosi.it/protect](http://www.ecosi.it/protect)

*Matthias Hahn*

**2021**

**Neuer  
Chef im  
*Tantris***

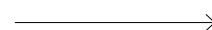


Hat bereits eine große  
Karriere in der internationalen  
Spitzengastronomie hinter sich:  
**Matthias Hahn.**

Das Tantris, Deutschlands  
berühmtestes Sterne-Restaurant,  
präsentiert den Nachfolger  
von Küchenchef  
Hans Haas.

**43** Jahre alt und doch schon ein alter Hase in der internationalen Spitzengastronomie. Er wird der Nachfolger des langjährigen Chefkochs Hans Haas, der zum Jahresende in den Ruhestand geht.

Tantris-Geschäftsführer Felix Eichbauer stellte Hahn kürzlich im Rahmen eines kleinen Empfangs den Mitarbeitern und der Presse vor und erläuterte zugleich die anstehenden Sanierungsarbeiten. Nach beinahe 50 Jahren - das Jubiläum soll im Dezember 2021 gefeiert werden - gibt es am Gebäude einiges zu tun. So muss nicht nur die Küche komplett erneuert werden, auch



eine neue Lüftung ist erforderlich. Die macht einen 3,20 Meter hohen Dachaufbau erforderlich, und auch sonst gibt es einiges zu tun.

„Die Elektrik zum Beispiel“, sagt Eichbauer, „könnten wir komplett an das Deutsche Museum spenden.“ Die Sanierung wird nach derzeitigem Stand viele Millionen Euro kosten.

Das Tantris ist Deutschlands berühmtestes Sternerestaurant, es gilt als die Wiege des „deutschen Küchenwunders“ der Siebzigerjahre. Der Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer hat es 1971 ins Leben gerufen. Der begeisterte Gourmet war es nach eigenen Angaben leid, nur im Ausland richtig gut essen zu können, er ließ sich damals vom Schweizer Architekten Justus Dahinden im Nordschwabinger Neubaugebiet eine eigene Gourmetkathedrale errichten, im Stile des damaligen Zeitgeists. Der Münchner Volksmund fand damals die despektierlichen Begriffe „Autobahn-

kapelle“ und „Feuerwache“ (wegen der roten und orangen Grundtöne) dafür, inzwischen steht das Tantris unter Denkmalschutz, und der unlängst verstorbene Architekt Dahinden, wird inzwischen als Visionär gefeiert.

Noch bedeutender als die Architektur ist allerdings die kulinarische Geschichte des Hauses. Eckart Witzigmann brachte die neue französische Küche in seiner ganz eigenen Variante nach Deutschland und begründete hier seinen Ruhm als einer der vier «Jahrhundertköche», die der Gourmetführer Gault&Millau bisher ernannte, neben dem Schweizer Frédy Girardet und den Franzosen Paul Bocuse und Joël Robuchon. Witzigmann machte das Restaurant bekannt in ganz Europa und verhalf ihm zu zwei Sternen im Michelin-Führer. Später erkochte er in seinem eigenen Lokal Aubergine als erster Küchenchef in Deutschland drei Sterne. Seinem Nachfolger im Tantris, Heinz Winkler, gelang dieses Kunst-

## Das SKV Jahresmotto 2020

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

stück ebenfalls. Seit rund 29 Jahren ist Hans Haas der Chefkoch. Für das stets gleichbleibend hohe Niveau seiner Küche wird er vom Michelin seither regelmäßig mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Nun also, nach 49 Jahren, bekommt das Tantris erstmals einen deutschen Küchenchef - Witzigmann und Haas sind gebürtige Österreicher, Winkler kam in Südtirol zur Welt. Matthias Hahn ist hierzulande nur Insidern bekannt, hat aber einen hervorragenden Ruf in der internationalen Spitzengastronomie. Er kam in dem Städtchen Schrozberg nahe Schwäbisch Hall auf die Welt und hatte ursprünglich ganz andere Berufswünsche. Nach seinem Zivildienst studierte er vier Semester lang Physik in Freiburg. Dann aber bekam er Lust auf praktische Arbeit, und



*Aus den Zutaten unserer Heimat...*

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

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!  
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten  
Tel. +39 0474 710 140  
[www.gustoyalpin.it](http://www.gustoyalpin.it)

er begann im Freiburger Hotel Colombi eine Kochlehre. Anschließend ging er nach Frankreich, um sich in mehreren Drei-Sterne-Häusern fortzubilden. Und das mit großem Erfolg: Seit 16 Jahren arbeitet Hahn in mehreren verantwortlichen Positionen für Alain Ducasse, einen der weltweit erfolgreichsten französischen Köche, der gleich mehrere Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants in seinem Portfolio hat.

Unter anderem leitete Hahn das Restaurant Le Jules Verne im Eiffelturm, das ebenfalls zur Ducasse-Gruppe gehört. Ducasse, sein bisheriger Chef, sagte Hahn am Mittwoch, habe ihm zum neuen Job gratuliert und „findet es spannend, was sich da nun im Tantris entwickeln wird“.

Hahn arbeitet sich in der Zwischenzeit bei Hans Haas ein und will dabei

vor allem den Geist des Hauses er-spüren, um die große Tradition fort-zusetzen: „Ich werde natürlich auch mitkochen, vielleicht kann ich mir ja von Hans Haas ein bisschen was ab-schauen.“ Eine typische Bemerkung für den stets sehr bescheiden und zurück-haltend auftretenden Hahn.

Mit Ende des Jahres wird das Tantris schließen. Und wie lange die Um-bauarbeiten dauern werden, ist noch ungewiss. Man rechnet in etwa mit einem halben Jahr. Und dazu Felix Eichbauer: „Bei einem 50 Jahre alten Gebäude weiß man nie, auf was man da noch stößt.“ Er sei aber zuversicht-lich, dass man im Dezember kommen-den Jahres das 50-jährige Bestehen des Tantris angemessen feiern könne.

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

### Die ideale Ergänzung zu Strauben und Schmarrn... Unterweger's Preiselbeeren



Unterweger Früchteküche GmbH • A-9911 Assling / Osttirol • [www.fruechtekueche.at](http://www.fruechtekueche.at)

### Wiedereröffnung Weinhaus Bretze · Hall in Tirol

Für unser neu saniertes, denkmalgeschütztes Traditionsgasthaus suchen wir ab sofort einen engagierten **Chef de Cuisine**

der unser Qualitätsdenken mitträgt und mit kreativen und innovativen Ideen unser Motto Regionalität, Saisonalität, Bodenständigkeit und Frische in seiner Küche meisterhaft umsetzt.

Zusätzlich suchen wir ab sofort einen **Souschef** (stellvertretenden Teamleiter).

5-Tage Woche mit attraktiven Arbeitszeiten, Jahresstelle, Öffnungszeiten: Do bis Mo 17.00–22.00 Uhr  
Eine leistungsbezogene Vergütung ist für uns selbstverständlich.

Bewerbungen bitte an Kurt Duracher: [k-dur@cnh.at](mailto:k-dur@cnh.at)



**Original Pusterner  
Kartoffelsalat**  
frisch und servierfertig

**Pustertaler Saathau  
Cooperativa di Brunico**

**Qualität  
südtirol**

**Pustertaler  
Saathaugenossenschaft  
Landw. Ges.**

Bruneck - G.-Marconistr. 7  
Tel. 0474 555 116  
Fax 0474 555 338  
[saathau@patate-brunico.it](mailto:saathau@patate-brunico.it)  
[www.saathau.it](http://www.saathau.it)

# Unsere Heimat

Regional. Die erste Wahl!



Die Südtiroler Produkte leben von der Leidenschaft der Produzenten. Viel Herzblut, die Liebe zur Natur und die hervorragende Qualität machen die Qualitätsprodukte zu etwas ganz Besonderem. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit traditionellen Köstlichkeiten aus unserer Heimat.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl

# Veganer Gourmetabend für einen guten Zweck

UMWELTAKTIVISTIN MAGDALENA GSCHNITZER &  
HAUBENKÖCHIN TINA MARCELLI ZAUBERN



Die beiden Initiatorinnen **Tina Marcelli** (links im Bild) und **Magdalena Gschnitzer**



Kürzlich fand im Gourmetrestaurant  
**Artifex des Feuerstein Nature Family Resort**  
der erste vegane  
Gourmetabend statt.

**D**ie Organisatoren rund um Hotelbesitzer Peter Mader, dessen Chefköchin Tina Marcelli und Umweltaktivistin Magdalena Gschnitzer durften sich über reges Interesse freuen, das Gourmetrestaurant war komplett ausgebucht. Eröffnet wurde der Abend mit einem veganen Aperitif im Weinkeller des Hotels, anschließend folgte ein veganes 8-Gänge-Menü auf höchstem Niveau.

Magdalena Gschnitzer führte mit kurzen Impulsreferaten zum Thema Nachhaltigkeit, würdige Tierhaltung und Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung durch den Abend. Dabei zählte sie selbst auch zum Küchenteam des Artifex und konnte eigene vegane Gerichte präsentieren.

„Haubenköchin Tina Marcelli hat mit Ihrem Team die Impressionen von Umweltaktivistin Magdalena Gschnitzer als wunderbare kulinarische Story ohne tierische Produkte auf die Teller gezaubert. Es war als Gast ein faszinierendes visuelles und gustatorisches Erlebnis“, schildert ein Teilnehmer seine Eindrücke. Der Abend stand nicht nur im Zeichen der vega-

nen Ernährung, sondern auch des guten Zwecks. Pro Menü wurden 40 Euro an das Tierheim Vintl gespendet. Magdalena Gschnitzer und Tina Marcelli werden die Spende demnächst persönlich überreichen.

„Für das Küchenteam war es eine tolle Herausforderung und Möglichkeit, sich kulinarisch weiterzuentwickeln“, freute sich Küchenchefin Tina Marcelli. Hotelbesitzer Peter Mader ist vom Zuspruch des ersten veganen Gourmetabends begeistert und möchte dies als fixes Event im Feuerstein und Artifex etablieren. „Für Veganer gibt es in Südtirol derzeit kaum die Möglichkeit sich kulinarisch auf diesem Niveau verwöhnen zu lassen, ich bin überzeugt, dass wir hier einen Trend gesetzt haben. Für die Zukunft werden wir in regelmäßigen Abständen weitere Themenabende organisieren“, erklärt Mader.

Nadia Pichler

# ECKART 2020

## Internationaler Eckart Witzigmann Preis

In den ersten September Tagen wurde im NOI – Nature of Innovation Techpark in Bozen der Eckart Witzigmann Preis 2020 im Rahmen einer außergewöhnlichen Menükreation verliehen. Hierbei waren viele, viele Hauptreferenten der SKV-Generalversammlung der letzten Jahre mit anwesend. Für den professionelle Service sorgte das Team vom Restaurant St. Hubertus – St. Kassian unter der Leitung von Lukas Gerges. Die Moderation und Preisverleihung wurden von Christoph Wirtz, Melanie Wagner und Jan Hartwig übernommen.

Eckart  
Witzigmann



Foto: HANNES KONZETT

Es ist uns als Redaktion eine besondere Ehre,  
für unsere Mitglieder dieses Menü hier zu veröffentlichen:

### Die ECKART Gala

**„... wie eine Aubergine“ – Hommage an Eckart Witzigmann**

**Manuel Astuto** - Restaurant Laurin, Bozen

2017er Sauvignon TWC, Hans Terzer, Kellerei St. Michael-Eppan

**Räucheraal mit Vinschgerle, Graukäse, Salz-Zitrone, Kapernblatt und Sauerklee**

**Manuel Ebner** - Runggghof, Eppan

2010er Chardonnay „Löwengang“, Alois Lageder

**Risotto mit Dreierlei Tomaten**

**Anna Matscher** - Zum Löwen, Tisens

2011er Primo Terlaner I Grande Cuvée, Rudi Kofler, Kellerei Terlan

**Ochsenschlepp mit Steinpilzen**

**Herbert Hintner** - Zur Rose, Eppan

2016er Pinot Nero Riserva „Vigna Ganger“, Gerhard Kofler, Kellerei Girland

**Südtiroler Blauschimmelkäse affiniert**

**Hansi Baumgartner** - Degust, Vahrn

2016er Rosenmuskateller, Christian Plattner, Anstz Waldgries

**Gravensteiner „Tarte Tatin“ mit Gewürztraminer-Sabayon**

**Matthias Hahn** - Tantris, München

2016er Gewürztraminer „Terminum“, Willi Stürz, Kellerei Tramin



## PRÄMIERUNGEN

- ECKART 2020  
FÜR GROSSE KOCH-KUNST:  
**Pierre Gagnaire  
& Johannes Nuding**
- ECKART 2020  
FÜR INNOVATION:  
**Norbert Niederkofler**
- ECKART 2020  
FÜR LEBENSKULTUR:  
**Myrtha Zierock**
- ECKART 2020  
FÜR KREATIVE  
VERANTWORTUNG:  
**Max Strohe mit Ilona Scholl**
- ECKART 2020  
PRIX D'EXCEPTION:  
**Tim Mälzer**
- ECKART 2020  
ALUMNI-PREIS:  
**Carlo Petrini, Übergeben  
durch Matthias Hahn**



ECKART 2020

# N. Lorenzi OHG

Seit 1949

**Ihr Spezialist an Schärfedienst  
Fachgeschäft für Messer  
und Küchengeräte**

Besuchen Sie uns auf der  
**Messe HOTEL '20**  
in BOZEN  
19 – 22.10.2020



**BOZEN**  
Bindergasse 28 - Goethestr. 36  
Tel. 0471 974 706  
n.lorenzi@tiscali.it

**10% SKONTO** für die Mitglieder  
des Südtiroler Köcheverbandes

# 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.

Fortsetzung der  
SEPTEMBER-AUSGABE 2020.

### Wurzelgemüse aus dem Erdlager

Die Zutaten werden dafür vornehmlich in den Sommer- und Herbstmonaten schon für die Folgemonate vorbereitet und haltbar gemacht. Wurzelgemüse lagert Magnus Ek in Sand oder in Erde; so hält es seine Qualität über Monate hinweg. Auf den Teller bringt er dann eine Scheibe von in Heu ausgebackener Roter Bete, die in einem tief aromatischen, fermentierten Sud von Ackerbohnen serviert wird. Hinzu kommen hauchdünne marinierte Scheibchen Kohlrabi und würzige Noten von getrocknetem Liebstöckel. Ein Kaisergranat wird auf Schwarzkohl gebettet, mit münzgroßen Apfelscheiben

belegt und mit etwas Rauchöl und getrocknetem Kohlpulver beträufelt und bestreut. Interessant: Ein süßes Element wird nicht hinzugefügt, wodurch die Eigensüße des Krustentiers voll zur Geltung kommt.

### Traditionelle Techniken des Haltbarmachens

Räuchern, Salzen, Säuern, Trocknen, Einlegen in Laken und Marinaden: Das sind die traditionellen Techniken, derer sich Ek und sein Team gern bedienen. Vor allem das Fermentieren mittels Bakterien, Hefen und



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!





Foto: OAXEN KROG/MAGNUS EK

Das Restaurant  
„Oaxen Krog“,  
Stockholm

Pilzen geriet durch die nordische Avantgarde zu einer völlig neuen Disziplin innerhalb der Kochzunft. Aber auch durch die unterschiedliche Bearbeitung einer einzigen Zutat lassen sich Spannungsbögen in Gerichten aufbauen: Jakobsmuscheln werden im „Oaxen Krog“ beispielsweise als dünne Scheiben und zeitgleich als Sud serviert. Diese zwei Elemente bilden die Basis des Zwischengangs. Kontrast schaffen leicht angekohlte Zwiebeln, ein Maispüree und eingelegte, feinsäuerliche Blüten vom Bärenklau. Drei Komponenten, die der Kreation Süße, Säure und Herbe beisteuern, aber (je nach Jahreszeit) beliebig ausgetauscht werden können.

### **Frittierte Fischblasen und Sauerrahm aus Fichtennadeln**

Den Grundstein zu seiner Naturküche legte der Schwede bereits 1994. Auf der Insel Oaxen im Süden Schwedens betrieb Magnus Ek mit seiner Lebensgefährtin Agneta Green das Restaurant „Oaxen Skärgårdskrog“. Die Warenanlieferung gestaltete sich schwierig, weswegen der Koch die Umgebung nach verwertbaren Produkten abtastete. Ek begann mit Moos, Wurzeln und Flechten zu experimentieren. Er räucherte mit Gräsern und Hölzern, sammelte Beeren und Kräuter im Wald. Zudem arbeitete der Koch mit allen Teilen von Tieren,

frittierte Fischblasen oder stellte einen Sauerrahm aus Fichtennadeln her. Nur einmal in der Woche bekam er eine Warenlieferung vom Festland, bei deren Bezug er allerdings schon auf die Herkunft achtete. Bald wurde sein Restaurant so zu einem Geheimtipp für Feinschmecker. Zehn Jahre bevor in Kopenhagen also das Restaurant „Noma“ gegründet wurde, legte Magnus Ek bereits den Grundstein zur New Nordic Cuisine, für deren Festschreibung als weltweiter Küchentrend heute vor allem René Redzepi und Claus Meyer bekannt sind. Das stört Magnus Ek allerdings nicht – im Gegenteil. Im Grunde müsse er seinen Kollegen danken, erklärt der zurückhaltende und besonnene Koch, denn er hätte diese Küchenphilosophie niemals so lautstark in die Welt getragen. Dazu trug vor allem auch ein Zehn-Punkte-Manifest bei, wie es 2004 unter Initiator Claus Meyer von Spitzenköchen aus mehreren Ländern Skandinaviens unterzeichnet wurde, in welchem die Küchenphilosophie der Neuen Nordischen Küche – die Idee von Raum und Zeit, Region und Saison – nochmals festgeschrieben wurde.

### **Das nordische Küchenmanifest**

2004, ein Jahr nach der Eröffnung des Restaurants „Noma“ in Kopenhagen, veröffentlichten die Gründer



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



René Redzepe und Claus Meyer ein Zehn-Punkte-Manifest zur „Neuen Nordischen Küche“. Die skandinavische Kultur, Geografie und Geschichte sollte sich fortan im Küchenstil widerspiegeln, weswegen die Köche erklärten, nur noch Erzeugnisse aus lokalem, nachhaltigem Anbau zu verwenden. Moschusochse, Pferdemoscheln oder Birkensaft, Beeren, Flechten, Wurzeln oder Gräser landeten plötzlich in den Kochtöpfen der jungen Avantgarde. Außerdem verschieben sie sich der Saison, wodurch vor allem Formen der Haltbarmachung von Lebensmitteln durch alte, traditionelle Techniken wie Räuchern, Fermentieren oder Pökeln wieder populär und im Laufe der Jahre vertieft wurden. Durch die Beschränkung der Köche auf „Raum und Zeit“ ist ein kreativer und einzigartiger Küchenstil entstanden, dem sich viele skandinavische Köche anschlossen.

### Ein Boot als Hotel

Trotz der steigenden Aufmerksamkeit für den neuen Küchentrend – das „Oaxen Krog“ war sogar fünfmal auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt vertreten – kamen aber dennoch zu wenige Gäste auf die entlegene Insel Oaxen, weshalb Magnus Ek und Agneta Green im Jahr 2014 an einen ganz besonderen Platz in Stock-

holm umzogen. Den Gastronomiebetrieb, zu welchem das gemütlich eingerichtete Gourmetrestaurant „Oaxen Krog“ und das Bistro „Oaxen Slip“ (dort hängen drei Boote von der Decke) gehören, etablierten sie in einem ehemaligen Gebäude der Bootswerft. Direkt davor ankert das Hotel des Paares: Ein Boot namens „Prince van Orangiën“ mit seinen sechs heimeligen Kabinen.

### Eingelegte Blüten verfeinern den Hauptgang

Wer allerdings denkt, der umtriebige Koch hätte durch den Umzug in die schwedische Metropole sei-



Foto: MAGNUS EK

Das „Lammtatar“ kommt mit allerlei aromatischem Blattwerk auf den Teller.

## PR-INFO

# HANDSAN – Desinfektionsgel für die Hände

**HYGAN hat in seinem Sortiment ein neues Desinfektionsmittel: HANDSAN ist ein alkoholbasiertes Desinfektionsmittel für die Haut, mit bakterizider, viruzider und levurozider Wirkung, und entspricht voll den gesetzlichen Auflagen zur Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln.**

Seine Gelform erleichtert die Anwendung und die Verteilung auf den Händen ohne zu tropfen, während die Pflegezusätze das Austrocknen der Haut bei häufiger Anwendung vermeiden, aber trotzdem keine klebrigen Rückstände auf der Haut hinterlassen. Darüber hinaus enthält HANDSAN kein Parfüm und ist daher ideal für die gewerbliche Anwendung in Küche und Service.

HANDSAN wird werkintern in Leifers hergestellt und abgefüllt, sowohl in praktischen



500-ml-Standspendern wie auch in 1-l-Kartuschen für Desinfektionsmittelspender. Das Produkt ist lagernd

und jederzeit verfügbar. Das Produkt fällt nicht wie ein Hygiene-Gel unter die Kosmetikverordnung, oder kommt aus einer Notzulassung auf Grund der Ausnahmesituation, sondern ist ein regelmäßig und dauerhaft registriertes Desinfektionsmittel nach der neuen europäischen Biozid-Verordnung. Im Gegensatz zu anderen Produkten basiert das Produkt auf Isopropanol als Wirkstoff statt Ethanol und entspricht daher auch ethnischen Vorgaben zur Lebensmittelreinheit.

**Dank seinem breiten Sortiment zur Reinigung und Hygiene ist HYGAN der ideale Partner für alle Fälle in Desinfektion, Prävention und Schutz.**



nen Kontakt zur Natur verloren, der irrt. Das Restaurant liegt im Stadtteil Djurgården, einem regelrechten Naherholungsgebiet inmitten von Stockholm, mit vielen Wiesen und Wäldern. Kaum beginnt die Saison, streifen die Köche dort durch die Gegend und sammeln essbare Blumen, Süßdolde oder Knoblauchsrauke und weitere Kräuter, die beispielsweise zum Lammtatar serviert werden.

Allerhand Blüten werden eingelegt und im Winter als säuerliche Komponenten zum Hauptgang serviert. Zu einem Mangalitza-Schwein etwa, das das Restaurant als ganzes Tier kauft und nach dem Nose-to-Tail-Prinzip voll verwertet. Der geschmorte Nacken wird mit feinem Haselnussgrieß serviert, das Filet mit Kieferncrème. Da steht außer Frage, dass sich das innovative Restaurant auch in puncto alkoholfreier Getränkebegleitung (85 Euro) entsprechend aufgestellt hat. Zum Hauptgang wird etwa eine würzig-warme Pilzbrühe serviert. Es gibt aber auch einen eisgekühlten Sud von Roter Bete und Hagebutte.

Als Aperitif lockt gar ein eiskalter Drink aus den Blättern der schwarzen Karotte, und verfeinert mit wildem Rosmarin. Es gibt einen Saft von fermentierten Tomaten, von Dill und Salat. Wer lieber Wein trinkt, hat natürlich trotzdem die Auswahl (Weinbegleitung: 150 bis 270 Euro). Ins Glas kommen dann gute Tropfen aus Frankreich, Spanien oder Deutschland. Denn bei diesem Thema wird die Regionalwaren-Dogmatik ausnahmsweise beendet, und die Bezugsgrenzen werden über Skandinavien hinaus erweitert.

Autor: **Hannes Finkbeiner**  
Quelle: [www.tophotel.de](http://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



Der Kochberuf ist in der Regel unter den Top 3 und meistens an der absoluten Spitze.

# Lehrlingszahlen im Kochberuf

Der Lehrberuf Koch/Köchin zählt in Südtirol seit nunmehr 6-8 Jahren zu den meistgewählten praktischen Lehrberufen.

Der Kochberuf ist in der Regel unter den Top 3 und meistens an der absoluten Spitze. Erfreulich ist, dass auch die Zahl an Frauen sehr zugenommen hat und in der Zwischenzeit 25 Prozent ausmacht. In Folge die offiziellen Daten des Amtes für Arbeits-

marktbeobachtung. Als SKV freuen wir uns zusammen mit Schullandesrat Philipp Achammer und den Direktoren der Landesberufsschulen sehr über diese Entwicklung. Und ganz besonders darüber, dass sich unmittelbar nach der Wiederöffnung der Betriebe

nach Corona im Juli, die Situation fast wieder normalisiert hat.

Stand der Daten  
03.08.2020

Quelle: **Amt für  
Arbeitsmarktbeobachtung**

## Anzahl der Lehrverträge als Koch/Köchin im Zeitraum Jänner – Juli im Jahresvergleich

Jahr	Männer	Frauen	Insgesamt
2016	220	62	<b>282</b>
2017	219	67	<b>286</b>
2018	219	69	<b>289</b>
2019	210	67	<b>277</b>
2020	133	56	<b>189</b>

## Die registrierten Lehrverträge im Jahresvergleich

Jahr	Männer	Frauen	Insgesamt
2016	394	127	<b>521</b>
2017	383	126	<b>509</b>
2018	355	132	<b>487</b>
2019	372	121	<b>493</b>

## Die Anzahl der registrierten Lehrverträge pro Monat im Vergleich

Jahr	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli
2019	255	248	252	276	279	295	333
2020	225	220	169	131	130	168	277

Die Anzahl der Lehrverträge als Koch/Köchin war in den letzten 4 Jahren ziemlich stabil. Mit der Corona-Krise ist die Anzahl der registrierten Lehrverträge in den Monaten von März bis Juni zurückgegangen. Sie erholt

sich jedoch im Juli wieder. Diese Entwicklungen zeigen sich auch bei den Servierfachkräften. Die weiteren und zukünftigen Entwicklungen der Lehrlingszahlen hängen eng mit dem weiteren Verlauf der Corona-Krise zu-

sammen. Und wie sich diese auf den Tourismus und auf die Wirtschaft in Südtirol und weltweit auswirken.

**Dr. Sabine Scherer**  
Amt für Lehrlingswesen.  
Deutsche Bildungsdirektion

# Vegan-Food aus dem Hause 11er – hipper Lifestyle mit Gesundheitsbonus



*Rösti - Maki*  
**11er Röstikartoffeln**  
 fein gerieben  
 mit angeräuchertem Gemüse und schwarzem Sesam

Der österreichische Kartoffelspezialist beweist einmal mehr seine Vielseitigkeit wenn es um feinsten Genuss und das Beste aus der Kartoffel geht. Nur regionale Köstlichkeiten kommen bei 11er auf den Teller. Neue, außergewöhnliche Kartoffelkreationen, mit Leidenschaft aufeinander abgestimmt, schaffen unvergessliche vegane Genussmomente. Das Zauberwort heißt „Foodupgrading“. Mit ein paar Tricks und kreativen 11er-Ideen wird aus dem kulinarischen Abenteuer in der veganen Küche ein Feuerwerk für die Sinne.

## Ein WOW für vegan – knusprig und raffiniert zugleich

Vegane Ernährung beginnt mit der bewussten Entscheidung, gewisse Nahrungsmittel vom Speiseplan

zu streichen. Doch das heißt noch lange nicht, dass man auf Genuss verzichten muss! Neue, nährstoffreiche Zutaten wie Bulgur, Chiasamen und Kichererbsen, kombiniert mit knusprigen 11er Rösti-Spezialitäten, sorgen für Abwechslung und sind ein wahrer Genuss für Leib und Seele.

## „Ein vielfältiges Angebot an besten Kartoffel-Spezialitäten für die Gastronomie“

11er bietet seinen Gastronomiekunden ein vielfältiges Angebot an besten Kartoffel-Spezialitäten, gepaart mit jeder Menge Inspiration – perfekt geeignet für vegane Köstlichkeiten.

## Vegane Genussmomente, die glücklich machen!

Vom einfachen Lunch bis zum raffinierten Dessert – vegane Küche à la 11er kann so vielseitig sein! Einer der beliebtesten Schätze und ein absolutes Superfood ist die Avocado. Sie überzeugt durch Ihren unglaublichen Geschmack und ist somit die perfekte Begleitung zu besten Kartoffeln der Alpenregion.

Entdecken Sie die 11er Genusswelt unter [www.11er.at](http://www.11er.at).

### FACTBOX:

- ➔ Qualität aus Österreich
- ➔ Beste Zutaten aus der Alpenregion
- ➔ 100 % Klimaneutral
- ➔ Starker und verlässlicher Partner



*Rösti Avocadissimo*

**11er Rösti wie hausgemacht**  
 mit Avocado-Tartar, Chiasamen und Granatapfelkernen dazu feine Blattsalate



Günther Mirrione  
Sommelier

AUS UNSEREM LAND -  
MIT LIEBE GEMACHT



Echte Leidenschaft trifft regionale Qualität. Südtiroler Qualitätsprodukte.  
[suedtirol.info/mitliebegemacht](https://suedtirol.info/mitliebegemacht)





# Hotel

HOTEL 2020

## Gemeinsam für einen *Neustart* im *Tourismus*sektor

Neu starten mit Zuversicht und unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen zur Unterstützung der heimischen Tourismuswirtschaft: Das ist die Botschaft, mit der Messe Bozen die Durchführung der heurigen Auflage der Hotel bestätigt hat.

Die Fachmesse findet somit wie geplant vom 19. bis 22. Oktober statt.

Seit 44 Jahren ist die Fachmesse Hotel ein wichtiger Treffpunkt für die Hotellerie und das Gastgewerbe der gesamten Euregio. Der Tourismus wurde wie kaum eine andere Branche von der Pandemie getroffen, die Unternehmen mussten sich innerhalb kürzester Zeit an die neuen Gegebenheiten anpassen und neu organisieren. Inzwischen zeichnet sich in vielen Betrieben eine bessere Auslastung ab, was Anlass zur Hoffnung auf eine Erholung des Sektors gibt. Welche Aspekte für die bevorstehende Wintersaison im Hinblick

auf die neuen Sicherheitsvorgaben und -bedürfnisse zu berücksichtigen sind und welche Innovationen zur Unterstützung der Unternehmer hierzu existieren, all das erfährt man auf der Fachmesse Hotel, vom 19. bis 22. Oktober in Bozen.

Mit der Bestätigung der Fachmesse Hotel stellt sich Messe Bozen nun der Herausforderung, der von der Krise stark getroffenen Tourismuswirtschaft zur Seite zu stehen. Dies geschieht mit einer Veranstaltung, die den höchsten Schutz- und Hygienevorgaben entsprechen wird, um allen Beteiligten ein Höchstmaß an Sicherheit bieten zu können. Durch eine Aufstockung bei Reinigungs- und Sicherheitspersonal, der Desinfektion und Erhöhung der Frischluftzufuhr in die Messehallen sowie dem Einsatz von Thermoscannern zur automatischen Temperaturmessung an den Eingängen sowie

30 Desinfektionsstationen wird ein Messebesuch sicherer sein als ein Besuch im Einkaufszentrum.

„Wir haben uns aufgrund der vielen positiven Rückmeldungen von Ausstellern, Besuchern und Verbänden entschlossen, den Termin der Hotel 2020 zu bestätigen. Wir bedanken uns ausdrücklich beim Südtiroler Köcheverband für den Vertrauensvorschuss und versichern, dass es unsere oberste Priorität ist, mit dieser besonderen Situation verantwortungsvoll und unter Einhaltung aller Sicherheitsprotokolle umzugehen“, erklärt Armin Hilpold, Präsident der Messe Bozen.



Alles weitere zur Messe unter [www.fierabolzano.it/de/hotel](http://www.fierabolzano.it/de/hotel)



# Hotel

Internationale Fachmesse  
für Hotellerie und Gastronomie

19–22/10/2020  
Bozen

Holen  
Sie sich jetzt  
Ihr Ticket  
gratis!

Besuchen Sie unseren  
Online-Shop und erhalten  
Sie mit dem folgenden  
Code 1 Gratis-Ticket.

Ihr Code:  
**HOT20SKV10000071HTR**

# Marktplatz Technik

INNOVATIONEN | KLEINGERÄTE & TECHNISCHE LÖSUNGEN



## DJ FOOD DECOR DREHSCHLEIBEN

Diese automatische Drehscheibe eröffnet einen einfachen Weg für die Dekoration von Tellern, Kuchen, Tarts, Gläsern und Shots. Einfach das Produkt auf die Scheibe stellen und die gewünschte Technik anwenden. Perfekt auch für Zeichnen mit Schokolade und Airbrush. Stufenlos regulierbar von 5 – 45 Umdrehungen pro Minute. Drehrichtung wechseln per Knopfdruck. **Für Anwendungen, die hohe Präzision erfordern, kann die Scheibe manuell angetrieben werden.** Bis zu 8Kg belastbar. Perfektes und überraschendes Accessoire für Buffet und Präsentation: Schalen, geschnittene Früchte, Eisskulpturen, Schokolade, Zucker...

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)

## KIT CAVIAR MAKER BOX

Edelstahl Kaviar Maker Molecular Gourmet Küchenhelfer.  
**100 Loch-Werkzeug für die schnelle, molekulare Gastronomie.**  
Wird bevorzugt eingesetzt in der Avantgarde Küche.

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)



## SPERIFICATOR

Sphärisierung ist ideal, um Molecular Kaviar zu erzeugen, die ihre Aromen währenddessen freisetzen, wenn diese im Gaumen platzen. Wenn eine Lösung, die Natriumalginat enthält, in ein Kalzium getropft wird, entstehen diese Sphären. Im Bad reagieren Calciumionen mit Alginatmolekülen, indem sie sich ausrichten und binden können, so dass sich um die Tröpfchen eine dünne Gelmembran bildet. **Die Lagerfähigkeit der Kaviar Sphären wird mit 24 Stunden angeführt.**

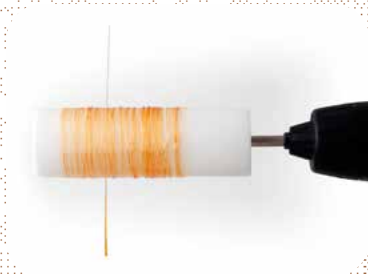
[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)



## Turning Kit

Das Turning Kit dient der Herstellung von Spiralen aus Karamell, Schokolade und anderen flüssigen Materialien mit Isomalt. **Das Turning Kit wird mit seiner Spitze in die Isomalt-Mischung getunkt, so dass sich beim Abheben ein Faden bildet, der mit Hilfe des Turning Kits aufgerollt werden kann.** Das Turning Kit enthält drei verschiedene Formen für die Herstellung von Spiralen. Das Turning Kit enthält kein elektrisches Antriebsgerät. Der im Lieferumfang enthaltene Aufsatz kann mit allen handelsüblichen Akkuschaubern oder Mini-Bohrmaschinen verwendet werden.

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)



## SUPER ALADIN SMOKER

Super Aladín® ist der einzigartige **manuelle Metallraucher**, der für den täglichen oder halbindustriellen Gebrauch beständig ist. **Sein Aluminiumpropeller sorgt für eine totale Wärmebeständigkeit.** Im Gegensatz zu anderen Rauchern verfügt Super Aladín® über einen großen Verbrennungstank, mit dem auch andere Komponenten als Sägemehl wie kleine Splitter oder feine Hartholzspäne verbrennen können.

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)

# KULINARISCHE TRADITION AUS DEM NORDEN

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

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

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



Fotos: Shutterstock





  
**AROMICA®**  
TRADIZIO

**Die reine Urkraft aus der Erde**



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