

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



THOMAS TUTZER

2017 gewann Südtirol mit Thomas Tutzer
die Berufsweltmeisterschaft
im Kochberuf in Abu Dhabi

S. 14



Chefs

THE NEW GENERATION



Evelin Frank
Chefköchin

AUS UNSEREM LAND -
MIT LIEBE GEMACHT



Echte Leidenschaft trifft regionale Qualität. Südtiroler Qualitätsprodukte.
suedtirol.info/mitliebegemacht



Erster nationaler Kadertag



Seite 14

Thomas Tutzer aus Sarnthein



Seite 38

Vorteile für Mitglieder weiter ausgebaut

www.skv.org



Mit der 49. Generalversammlung/ Annual-Meeting of South Tyrolean Cooks am 14. November 2020 wird zeitgleich das Jubiläumsjahr 50 Jahre Südtiroler Köcheverband-SKV eingeleitet. 50 Jahre Erfolgsgeschichte Südtiroler Köcheverband. 50 Jahre Entwicklung des Kochberufes vom Aussteigerberuf zum Rockstar am Herd.

Die Veränderungen der Führung in Küchen

Mit «Brigade» ist in der Ausführung eigentlich autoritär (Befehl und Gehorsam) gemeint, das sich gegenwärtig im Laufe der Zeit immer mehr Richtung kooperativ (Demokratisch entscheiden) verschiebt.

René Schanz
Schweizer Kochverband

Vorteile für Mitglieder – ganz groß



skv.org/mitglieder/konventionen-fuer-mitglieder

TITELTHEMA

- 14 **The New Generation**
Our future for the gastronomy in South Tyrol

AKTUELL

- 06 **49. Generalversammlung von 10 bis 12 Uhr**
- 08 Erster nationaler Kadertag
- 10 Der Beruf verändert sich, unübersehbar

PFLANZENLUST

- 13 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 30 Landesmeisterschaft der Berufe in der Messe Bozen

EVENTS

- 35 Eckart 2020 für Innovation an Norbert Niederkofler

BEZIRKE

- 37 Spendenübergabe Benefizpreiswatten 2020

NACHLESE

- 38 Vorteile für Mitglieder weiter ausgebaut

Landesmeisterschaft der Berufe in der Messe Bozen

Seite 30



Das SKV Jahresmotto 2020

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



Chefs – The New Generation

Einsichten. Aussichten & Querdenken

Lieber Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Mitglieder,

Corona macht in allen Bereichen der Gesellschaft nicht zuletzt auch einen Zeitenwandel sichtbar. Und jeder Zeitenwandel, jeder Wandel am Arbeitsmarkt bringt immer auch eine neue Nachfrage im Bereich „Food & Beverage“ mit sich. Und hier muss angemerkt werden, dass sich dieser Wertewandel auch in der gastronomischen Nachfrage schon seit längerer Zeit bemerkbar gemacht hat. So verliert das Fleisch im Allgemeinen zunehmend bei den Gästen an Bedeutung. War das Fleisch – und damit der Saucier – die Königsdisziplin im Bereich der Küche, so entstanden und entstehen hier an dieser kulinarischen Front vollkommen neue Herausforderungen. Themen wie Veganismus, Vegetarismus, Eat Smarter, Low-Carb und viele mehr stellen uns jeden Tag vor neue Herausforderungen. Und hier an dieser Front sind nicht zuletzt wir als Chefs, als Vertreter der „New Generation“ gefragt, um die richtigen Antworten auf diese Herausforderungen zu finden. Wenn auch ein rosa gebratenes Fleischstück nach wie vor aus kulinarischer Sicht höchst spannend ist, so müssen wir uns auch damit auseinandersetzen, dass Fleisch für viele Zielgruppen nicht mehr von zentraler Bedeutung ist, fast tagtäglich an Faszination verliert. Und gerade wegen diesem großen Wandel auch an der kulinarischen Front haben wir die Chance ergriffen, einige Vertreter der „Chefs – The New Generation“ für einen kulinarischen „Talk“ mit der Redaktion der Zeitschrift „Südtiroler Köche“ zu gewinnen.

Nicht zuletzt sind diese persönlichen Einblicke, diese persönlichen Aussichten, die persönlichen Meinungen von sehr aufstrebenden jungen Persönlichkeiten und Querdenkern für die gesamten Vertreter der Südtiroler Köchinnen und Köche höchst interessant. Zudem ermöglichen wir damit Ihnen allen, die eigene Meinung zu vertiefen und sich mit der aktuellen Entwicklung auseinander zu setzen. Und wir leisten damit als SKV einen entscheidenden Input zu Weiterentwicklung der Südtiroler Küche. Denn Stillstand war immer schon gleichbedeutend mit Rückschritt.

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:

Gericht von Thomas Tutzer



Kochausbildung neu

DER BERUF VERÄNDERT SICH, UNÜBERSEHBAR

Ohne die neuen Aspekte und Forderungen in Fragen zu stellen: Muss ein Beruf an den Wandel einer Gesellschaft angepasst werden, die sich, um es etwas derb zu formulieren, in der Mehrheit zunehmend das Futter im Gehen in die Luke stopft und gleichzeitig im Takt der Kau-, Würg- und Schluckreflexe das Wissen à la minute aus dem Handy zieht?

Oder hat ein Berufsmann das Recht auf eine fundierte Ausbildung, die ihn in Theoretica und Practica befähigt, etwas einzusehen und zu verstehen?

Produkte und Technologien unter Einbezug von Internationalität und ständiger Verfügbarkeit - die Ausbildung von Generalisten könne man gar nicht unter einen Hut bringen.

So die Aussage von René Schanz vom Schweizer Kochverband und Mitglied der Arbeitsgruppe Koch 2022 anlässlich des Beisammenseins der Chefs de Cuisine Suisses in Stans über die

potenziellen Veränderungen in der Berufsausbildung Koch/Köchin. **Lesen Sie den Bericht auf Seite 10.**



TERMINE // SAVE THE DATE

14. NOVEMBER 2020

Generalversammlung/Annual Meeting des SKV-Südtiroler Köcheverbandes als Online-Meeting

Starreferent Matthias Hahn, 2021 Nachfolger von Hans Haas im Restaurant Tantris in München.

VERANSTALTUNGEN IN DEN BEZIRKEN

BEZIRK VINSCHGAU

Asia Cuisine meets South Tyrol by Markus Josef Steger

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisiert einen interessanten Kochkurs mit Markus Josef Steger. Ziel des Kochkurses ist es, einen Einblick in die asiatische Küche zu bekommen und raffinierte Garmethoden anzuwenden, ohne auf die traditionellen Südtiroler Produkte zu verzichten. Der Kochkurs befasst sich mit Fleisch, Fisch sowie vegetarischen Gerichten.

Zum Beispiel:

- Klassisches Thai Curry/Basmatireis aus dem japanischen Reiskocher/Gemüse/Garnele/Fisch/Huhn
- Tafelspitz Sous-vide gegart/Erdfrüchtepüree
- Hausgemachte Cavatelli/Sepie vom Rohner
- Topfenocken/Schüttelbrot/Spinatcreme

Termin: Donnerstag, 26. November 2020

Ort: Hotel Zum Mohren/Reschen

Beginn: 9.00 bis 16.00 Uhr

Kostenbeitrag: 80 Euro

Max. Teilnehmeranzahl: 15 Personen

Anmeldung: Dietmar Folie 347 8411966

Auf Euer Kommen freut sich der Bezirk Vinschgau

BEZIRK VINSCHGAU

Traditioneller Herbstausflug des SKV-Bezirks Vinschgau

Der SKV-Bezirk Vinschgau veranstaltet auch dieses Jahr einen Tagesausflug. Im Laufe des Vormittags kehren wir in der Bierbrauerei Forst ein. Wir besichtigen die Weinkellerei St. Michael in Eppan, und am frühen Abend steht noch ein Törggelen in Lana auf dem Programm.

Termin: Mittwoch, 18. November 2020

Start: 8.30 Uhr ab Reschen mit einem organisierten Shuttlebus

Beginn: 9.00 bis 16.00 Uhr

Kostenbeitrag: 100 Euro pro Person

für den ganzen Tag (wird im Bus kassiert)

Anmeldung: Dietmar Folie 347 84 11 966.

ACHTUNG!

Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-19:

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

14. NOVEMBER 2020

49. Generalversammlung von 10 bis 12 Uhr

Persönliche Einladung des Präsidenten zur
digitalen Generalversammlung



SKV-Präsident
KM Reinhard Steger

Internationaler Starreferent

Mit dem neuen **Tantris-Chef Matthias Hahn** (16 Jahre die rechte Hand von Alain Ducasse) bieten wir der Südtiroler Küche einen „Wahnsinns-Input“. Das Referat: „Der neue Aufbruch im TANTRIS, in der Wiege der Kochkunst, steht unmittelbar bevor“.



Tantris-Chef
Matthias Hahn



Petra Rohregger

Moderatorin

Auch 2020 wird **Petra Rohregger**, international tätige Moderatorin und Schauspielerin, die Generalversammlung moderieren

Livestream, um Risiken zu minimieren

Sie können der Generalversammlung an jedem beliebigen Punkt der Welt im Livestream beiwohnen.

Aufbruch in eine neue Zeit

Das Motto der
49. Generalversammlung

Neue Form

Corona zwingt auch den SKV, die Mitglieder und das Präsidium, die 49. Generalversammlung des SKV mit dem Start in das 50. Jahr (1971–2021) neu zu denken, neu zu planen und in neuer, digitaler Form umzusetzen.

Chancen

Wir als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche sehen das nicht als Problem, sondern als große Chance in Bezug auf Innovation, Weiterentwicklung und neue Impulse.

Preisträger, Geehrte & Auszeichnungen. Bitte um Verständnis

Diese werden einige Tage vorher eingeladen und die Ehrungen hierbei stilvoll übergeben (einschließlich Foto- u. eventuelle Videoaufnahmen). Die Ehrungen selbst werden dann im Rahmen der Generalversammlung digital eingespielt.

Unsere Partner & Sponsoren

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Der rote Teppich
ist ausgerollt.

Der Desinfektionsspender
steht bereit.

Der Champagner perlt.

Der neue Aufbruch
in der Wiege der
Kochkunst steht
unmittelbar bevor!

Virtuelle Hygienemaßnahmen

Corona & Hygienemaßnahmen

Es wäre fatal, wenn sich kurz vor der Wintersaison eine Reihe von Köchinnen, Köchen, Lehrlingen, Küchenchefs, Gastronomen und Touristiker anstecken würden. Daher findet die 49. Generalversammlung als Livestream und zugänglich für alle statt, um jedes unnötige Risiko zu vermeiden.

Details bei virtuellen Abstimmungen

Wortmeldungen

Sind Mitgliedern vorbehalten. Diese müssen mit Angabe des Vor- und Nachnamens und der Mitgliedsnummer (siehe Membercard) im Chat schriftlich eingebracht werden.

Abstimmungen (z.B. zum Kassabericht)

Hier begrenzen wir uns auf Enthaltungen (Handzeichen im Chat) sowie auf Gegenstimmen. Gegenstimmen müssen ebenso innerhalb von 30 Sekunden nach Abfrage der Abstimmung mit Angabe von Vor- und Nachnamen sowie Mitgliedsnummer (siehe Membercard) im Chat aufscheinen bzw. schriftlich eingebracht werden.

Für das Präsidium

KM **Reinhard Steger**
KM **Karl Volgger**
KM **Margareth Lanz**
GF **Reiner Münnich**
KM **Patrick Jageregger**
Gottfried Maschler

Der virtuelle Eintritt in
die Generalversammlung
am 14. November 2020



**Aufbruch.
Eine neue Zeit!**

49. Generalversammlung Veranstaltung als Webinar im Livestream

**„VIRTUAL ANNUAL MEETING
OF THE SOUTH TYROLEAN COOKS“**

am Samstag, **14. November 2020**
10 Uhr - Livestream

Moderation Petra Rohregger

Bozen. Shanghai. Singapur. Italien. Deutschland. Österreich.
International tätige Südtiroler Moderatorin & Schauspielerin.

PROGRAMM

Beginn der Versammlung um 10 Uhr

Eröffnung der 49. Generalversammlung

Impulsreferat von SKV-Präsident Reinhard Steger
*Aufbruch. Eine neue Zeit – Der Koch/Die Köchin.
Krise und Umbruch eröffnen neue Chancen!*

Grußworte der Ehrengäste

Auszeichnung der besten Kochlehrlinge Südtirols 2020

Auszeichnung des Ausbildungsbetriebes und des Ausbilders 2020

Kassabericht von Verbandskassier KM Otto Theiner
mit Bericht der Rechnungsrevisoren und Entlastung

Höhepunkte & Highlights

Allfälliges und Diskussion – Fragen über Chatfunktion möglich.
Dafür bitte Mitgliedsnummer und Namen angeben.

Wie kann ich teilnehmen?

Am 14. November ab 10 Uhr einfach diesen
QR-Code scannen oder folgende Webadresse eingeben.

US02WEB.ZOOM.US/J/81168680307





Präsidium und Vorstand des Schweizer Köcheverbandes mit Präsident **Thomas Nussbaumer** (vorne, 3. v. r.), VKÖ-Präsident **Mike P. Pansi** (vorne l.), VKD-Vizepräsident **Manfred Fischer** (2. v. r.) und SKV-Präsident **Reinhard Steger** (r.)

CHEFS DE CUISINE SUISSES

Erster nationaler Kadertag

Bei der Tagung «Chefs de Cuisine Suisses» des Schweizer Kochverbands haben sich Küchenchefs aus der Schweiz und dem nahen Ausland getroffen, um sich endlich wieder auszutauschen.

Der Schweizer Kochverband ist stolz auf die gelungene Lancierung im Culinarium Alpinum Stans, dem neu eröffneten Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik. Es waren zwei unvergessliche Tage voller

Emotionen, mit viel persönlichem Austausch und tollen Referaten und einem großartigen Hauptreferenten: Dominik Flammer. Er hielt ein Plädoyer für die alpine Küche im Alpenraum und die autochthonen Lebensmittel, verbunden mit der

Kernfrage, warum in der Zwischenzeit in der Nordic Cuisine weltweit am meisten Geld für ein Essen ausgegeben wird.

Was für ein Gesamtbild: An zwei Tagen meldete sich in Stans das „Who is Who“ der Schweizer Kochszene.

«Solche Events sind für den Erfahrungsaustausch unerlässlich.»

Heinz Rufibach, Küchenchef
Grand-Hotel Zermatterhof



Präsident **Thomas Nussbaumer** bei der Begrüßung der Teilnehmer



Dominik Flammer,
international bekannter
Hauptreferent



Romeo Brodmann,
Koch & Chefredakteur
„Das Pauli Magazin“

Allesamt in weißer Kochjacke, belebten die Küchen-Chefs die Gänge des ehemaligen Kapuzinerklosters, schlenderten über den Marktplatz mit regionalen Produkten und verfolgten in der Klosterkirche die Referate.

Christian Jakob, stellvertretender Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, zeigte sich denn auch äußerst zufrieden mit der ersten Kadertagung für Köche: „Die Anzahl der teilnehmenden Küchenchefs, Fachlehrpersonen, Verbandspräsidenten und Entscheidungsträger zeigt, dass wir den Nerv der Zeit getroffen haben und ein Anlass dieser Art gerade in dieser außergewöhnlichen Zeit ein großes Bedürfnis war.“ Bildung, Trends und Geschichte waren die Kernthemen der Kadertagung.

Reinhard Steger



Original Pusterer Kartoffelsalat
frisch und servierfertig

SÜDTIROL
Pustertaler Saatbau
Cooperativa di Brunico

Qualität
südtirol

Pustertaler Saatbaugenossenschaft Landw. Ges.

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

Der Beruf verändert sich, unübersehbar

Die Revision der Kochausbildung: Anlässlich des Beisammenseins der Chefs de Cuisine Suisses stellt René Schanz, Mitglied der Arbeitsgruppe Koch 2022, die wesentlichen Änderungen der Kochausbildung vor.

Beruf Köchin/Koch

Die Änderungen in Kürze

Die Ausbildung soll einerseits den Betrieben und Ihren Spezialisierungen (bzw. und was diese (noch) können), angepasst werden und andererseits diese und die Berufsschulen entlasten. Dazu werden ...

... die schriftlichen Prüfungen abgeschafft.
... die Spezialisierung im Sinne von Handlungskompetenzen eingeführt, wie:

- Zubereiten und Präsentation von Speisen und Gerichten
- Gestalten spezieller Gerichte der betrieblichen Praxis
- Sicherheit und Nachhaltigkeit
- Betriebliche und wirtschaftliche Abläufe
- Auftreten und Kommunikation

Näher betrachtet ist der Punkt «Gestalten spezieller Gerichte der betrieblichen Praxis» von besonderem Interesse. Es werde immer und aus jeder Optik Sichtweisen geben, die nicht ganz damit übereinstimmen, wie sich der Beruf verändert.

Alles was modern ist, ist nicht immer gut. In der Tradi-

tion hat es immer noch einige Punkte, an denen wir festhalten wollen und die auch nötig sind. Ich möchte aber eindeutig an dieser Stelle sagen, für mich ist Tradition nicht Protektionismus im Sinne von sich zu schützen, um an Altem festhalten zu können, das wäre falsch“, Die Herausforderungen schilderte René Schanz unter dem Aspekt „Der Köder muss dem Fisch schmecken“ wie folgt:

Standards und Verbindlichkeiten müssen vorhanden sein, um überhaupt etwas vergleichbar und damit messbar zu machen. Hierbei geht es um die **Überprüfbarkeit** der Qualifikationsverfahren (QV). Eine nicht ganz einfache Aufgabe, wenn die allgemeinen schriftlichen Prüfungen wegfallen. Der «neue Koch» soll eine **Arbeitsmarktfähigkeit** besitzen, seine Ausbildung soll also dem Bedürfnis der Gastronomiebetriebe entsprechen. Das Berufsbild soll nach außen eine **Attraktivität** ausstrahlen, um die jungen Menschen für diesen Beruf zu begeistern. Der Plan sollte eine breite Akzeptanz auslösen und hinsichtlich der Durchgängigkeit des dualen Bildungssystems (HBB) auch den nationalen und europäischen Qualifikationsrahmen (EQR) entsprechen und **umsetzbar** sein.

Das sind die übergeordneten Punkte der Änderungen, die in das Vernehmlassungsverfahren des Bundesamtes für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) im September oder Oktober 2020 eingegeben werden. Anschließend werden die detaillierten Lehrpläne ausgearbeitet. Am 01.01.2022 soll das neue Berufsbild Koch 2022 in Kraft treten.

Ein Punkt, der besonders im Zentrum stand und doch einige Fragezeichen hinterließ, war in Bezug auf die **Standards und Verbindlichkeiten, die Überprüfbarkeit und Vergleichbarkeit**. Diese nehmen doch hinsichtlich der Abschaffung von schriftlichen Prüfungen und der Spezialisierung ab. Dazu kommt, bei den mündlichen und praktischen Prüfungen werde mehrheitlich auf die Spezialisierung fokussiert und diese Leistung mit dem Notendurchschnitt aus drei Jahren kumuliert. Hierbei ist zu beachten, dass damit der langjährigen Leistung Rechnung getragen und von einer Tagesform entkop-



Schweizer
Urapfelsorten

pelt werde ... aber. Jemand, der sich einen besonders großen Wissensumfang erarbeitet, aber vielleicht von den Lehrpersonen in drei Jahren eher schlecht bewertet wurde, hat im Grunde keine Chance mehr, unter Beweis zu stellen, was er kann.

Die Frage hierbei ist jetzt, wieviel von der Grundausbildung, also von «Zubereiten und Präsentation von Speisen und Gerichten» wird zugunsten der Spezialisierung „Gestalten spezieller Gerichte der betrieblichen Praxis“, der «Sicherheit und Nachhaltigkeit», den „betrieblichen und wirtschaftlichen Abläufen“ und vor allem dem „Auftreten und Kommunikation“ weggelassen wird. Bei letzten Punkt ging René Schanz ins Detail: Auftreten und Kommunizieren.

- Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten kommunizieren.
- Konflikte im Küchenbereich erkennen und zu Konfliktlösungen beitragen.
- Digitale Kommunikation für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich sowie für die Präsentation in sozialen Medien einsetzen.
- Mit Mitarbeitenden und Gästen in einer zweiten Landessprache oder in Englisch kommunizieren.

Dasselbe gilt für die großen Köche unserer Zeit. Mit einigen Ausnahmen, welche die Regel bestätigen, zehren alle von einer grundlegenden Ausbildung in den

Techniken. Ohne Frage sind heute viele Techniken dazu gekommen, die es zusammen mit physikalischen und chemischen Grundlagen zu verstehen gilt. Genau deshalb: Letztendlich geht es um Verstehen, Verständnis, Nachvollziehbarkeit. Wer weiß, versteht.

Um nochmals soziologisch auf die Entwicklung der im Gehen schmatzenden Bevölkerung zu sprechen zu kommen (siehe Seite 5 dieser Ausgabe). Die übergeordneten, gesellschaftlichen Strömungen zeigen in eine völlig andere Richtung als die gegenwärtigen Moden. Mit der Neo-Urbanisierung rücken die Produktionsorte von Lebensmitteln durch Vertical-, Urban-, Indoor-Farming durch «brutal lokal» und Gourmet Gardening etc. wieder an uns heran. Mit der Individualisierung und der damit verbundenen Aufhebungen von ökonomischen Zwängen entsteht eine Entschleunigung, die den Fokus neu wieder auf alte Verfahrenstechniken und das Handwerk lenkt. Es muss nicht, aber es ist gut möglich, dass morgen das alte Handwerk des Koches wieder gefragt ist.

Hier stellt sich jetzt die Frage nach der Gewichtung und den Ansprüchen. Soll ein Koch unter allem anderen auch ein ausgewiesener Spezialist für digitale und analoger Kommunikation inklusive Social Media, für Mediation und Unterhaltung werden?

René Schanz
Schweizer Kochverband

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

Mit Virtual und Augmented Reality ermöglichen wir, die Planung von Großküchen- und Gastronomieprojekten real zu erleben und Planungsfehler frühzeitig zu minimieren. In unserem Team schaffen 15 Spezialisten zukunftsweisende Konzepte, beraten Sie professionell und übernehmen die Realisierung.

NIEDERBACHER
GASTROTEC

www.niederbacher.it

Wir leben Zukunft

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

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

Dressings leicht gemacht

Seit jeher ist Menz&Gasser der ideale Partner für Hotels, Restaurants und Cateringfirmen, die auf qualitätsvolle Produkte eines breit gefächerten Sortiments zurückgreifen möchten. Nach wie vor steht das Unternehmen für innovative Produktlösungen zur Erfüllung verschiedenster Anforderungen und Bedürfnissen von Betrieben und deren Kunden.

Das für seine kostbaren und süßen Marmeladen, Konfitüren und Aufstriche bekannte Unternehmen stand auch in den letzten Monaten nicht still und nutzte die Zeit, um sein Produktsortiment zu erweitern. Bei Menz&Gasser gilt - ob süß oder salzig: Mit den neuen und schmackhaften Salatdressings **I CONDIMENTI** müssen Feinschmecker auf nichts mehr verzichten und kommen jetzt voll und ganz auf ihre Kosten. Dabei trifft praktische Funktionalität auf gewohnt intensiven Geschmack. Die jahrzehntelange Erfahrung und ausgeklügelte Technologie der bewährten Verpackungen in Einzelportionen macht's möglich: **natives Olivenöl, Weißweinessig und Balsamicoessig** aus hochwertigen Rohstoffen und sanftem Herstellungsverfahren als hygienische und praktische Lösung.

Dabei setzt das Unternehmen auf aktuelle Entwicklungen und stellt sich auf Veränderungen des Marktes ein. Die neue einzigartige Linie kombiniert unverkennbaren Genuss mit originellen Eigenschaften und verbindet die Handlichkeit einzeln verpackter Portionen mit der einfachen Handhabung herkömmlicher Flaschen:



Snap&Squeeze nennt sich die neuartige und innovative Bedienungsmöglichkeit. Neben der gewohnt praktischen Verwendung der Einzelportionen durch Abziehen der Schutzfolie kann der Inhalt so mit nur einem Handgriff einfach, sauber und präzise auf den Speisen verteilt werden. Die intelligente und sichere Dosierung ohne Hilfsmittel schützt die Gesundheit Ihrer Gäste und bringt hygienische Leichtigkeit auf den Tisch – es sind schließlich die kleinen Dinge, die das Leben verändern.

I CONDIMENTI SNAP&SQUEEZE:
kleine Details mit
großer Wirkung.



12 // PR-INFO



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig

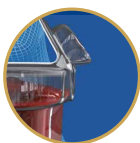


Balsamicoessig
aus Modena IGP

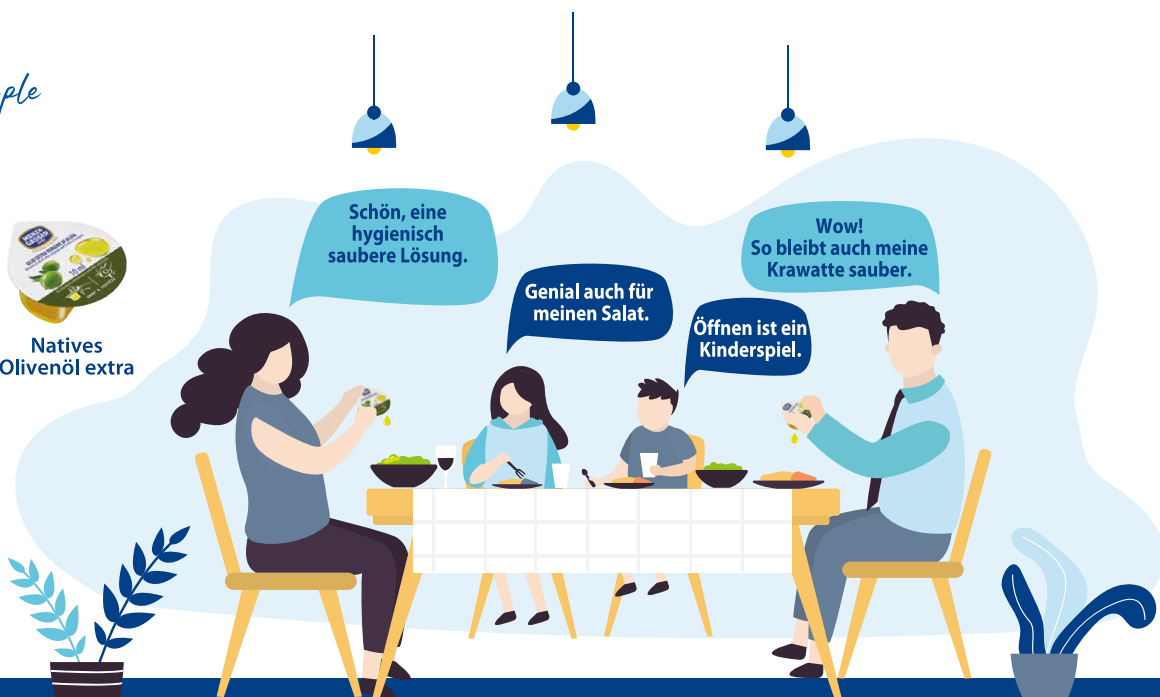


Natives
Olivenöl extra

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



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



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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Nachtkerze – Jambon du Jardinieres

Ob Commi oder Chef de Cuisine, Gardemanger oder Pâtissier, alle können „Gärtner-schinken“ vulgo Nachtkerze für die verschiedensten Gerichte



einsetzen. Und das nicht nur für eine französisch inspirierte Küche, sondern ebenso für ganz traditionelle Gerichte. Das Hauptinteresse gilt dabei den fleischigen, rübenartigen Wurzeln, die wegen ihrer rosa-weißen Färbung Schinkenwurzeln genannt werden.

Kraftgemüse und Lieblingsspeise von Goethe

Anfang des 17. Jahrhunderts wurden die gelb blühenden Nachtkerzen als reine Zierpflanzen erstmals im Botanischen Garten von Padua aus Samen angezogen. Doch schon bald entdeckte man ihre



Wurzeln als schmackhaftes wie nahrhaftes Gemüse. Als Rapontika oder Gelbe Rapunzeln wurden sie angebaut. Geheimrat Goethe schickte seiner Frau Samen mit Anweisungen, wie sie diese anzusäen hatte. Die aus Amerika stammenden Nachtkerzen verwilderten



rasch und verbreiteten sich vor allem entlang der Schienenwege über ganz Europa. In den Gärtchen der Schrankenwärter leuchteten die „Eisenbahnerlaternen“ und lieferten ab Herbst gehaltvolle Wurzelnahrung. Pro Pfund stecke darin mehr als ein Zentner Ochsenfleisch, so rühmte man die Nachtkerzen.

Winterwurzelküche

Im Geschmack erinnern Schinkenwurzeln, die vor allem vom Spätherbst bis ins zeitige Frühjahr geerntet werden, an eine Kombination aus Pastinak, Schwarzwurzel und Sellerie mit pfeffriger Note. Wie diese Wurzelgemüse lassen sie sich ähnlich in der Küche einsetzen, roh geraspelt, sanft gedünstet oder resch geröstet: Als Salat mit Vogelsalat und Äpfeln, in

Bierteig ausgebacken mit Aioli, in einer cremigen Suppe (dazu Cracker mit Nachtkerzen-samen), als Pfannengemüse mit Curry und Kokosmilch, klassisch geschmort oder als Auflauf mit Béchamel... aber da fallen Ihnen sicher noch ganz andere Rezepte ein!

Von der Wurzel bis zum Samen

Neben den Wurzeln lassen sich auch alle anderen Teile der Nachtkerzen nutzen. Junge Blätter, die wie Mangold schmecken, für Spinatgemüse; Blütenknospen ähnlich wie Taglilienknospen roh oder frittiert z.B. zu einer Tomatenessenz, als Tempura; Blüten für Tee oder Sirup, kandiert, gesalzen und in Essig mariniert als Kapern, in Öl eingelegt für Antipasti, gefüllt mit Ricottabällchen, Saiblingstatar oder Himbeersahnetupfen; junge, noch zarte Fruchtkapseln ähnlich wie Okra als Gemüse; Samen wie Mohn oder Sesam für Gebäck und zum Überstreuen. Nicht übergehen sollten Sie das hochwertige, sehr kostbare Nachtkerzenöl, kalt gepresst aus den winzigen schwarzen Samenkörnern. Es wird ausschließlich in der kalten Küche eingesetzt und würzt Dressings, Marinaden und Salate, gibt aber auch Topfen, Joghurt und Sahneseaucen eine interessante Note.



THE NEW GENERATION

Our Future for the Gastronomy in South Tyrol

Jung, hungrig und aufstrebend, so die neue Generation an Köchinnen und Köche in Südtirol. Viele haben in ihrer jungen Karriere bereits internationale Erfahrung sammeln können. Was sie antreibt und was sie motiviert lesen sie in den weiteren Berichten.

Thomas Tutzer aus Sarnthein hat bei den World-Skills Italy 2016 nicht nur Gold in seiner Kategorie gewonnen, sondern wurde auch als „Best of the Best“ ausgezeichnet. Dies bedeutet, dass er unter allen Teilnehmern aus allen Kategorien die höchste Punktzahl erreicht hat. In Folge arbeitete er im Hotel Bad Schörgau im Sarntal, wo er zum Koch ausgebildet wurde. 2017 gewann Südtirol mit Thomas Tutzer die Berufsweltmeisterschaft im Kochberuf in Abu Dhabi. Kurz vor dem Start musste er sich noch einer Blinddarmoperation unterziehen. Im internationalen Wettbewerb lief Thomas Tutzer dann zur absoluten Höchstform auf. Was er dort in vier Tagen Wettbewerb auf höchstem Niveau geleistet hat, war einzigartig. Die gesamte

internationale Konkurrenz (42 Jungköche aus aller Welt) ließ er hinter sich, und gewann die Goldmedaille sowie die Auszeichnung „Best of Nation“.

Derzeitiger Arbeitsplatz?

Gloriette Guesthouse, Oberbozen

Was sind Deine Hobbys?

- Entspannung in der Natur suchen, um abschalten zu können.
- Wandern mit Freunden.
- In der wenigen Freizeit die Bergwelt genießen.
- Ich bin begeisterter Fischer.
- Geselliges Beisammensein mit Freunden; mit ihnen „gut“ essen gehen und dazu ein „gutes Gläschen Wein“ trinken.

Was war dafür entscheidend, dass Du Koch geworden bist?

Die Passion für den Kochberuf habe ich bereits im Alter von elf bis zwölf Jahren entdeckt. Inspiriert wurde ich dazu von meiner Oma, mit der ich gemeinsam gekocht habe, als meine Eltern arbeiteten. Mit 15 erhielt ich dann die Chance, mit KM Egon Heiss im Bad Schörgau in der Küche zu stehen, anfangs nur als Aushilfe während der Schulausbildung. Dort habe ich viele tolle Sachen von ihm gesehen und sehr viel gelernt. Das hat mich angespornt, motiviert und neugierig auf Neues gemacht.

Welchen Ausbildungsweg bist Du gegangen?

- Schnupperlehre im Brauwirt bei Gottfried Messner;
- 1. und 2. Hotelfachschule an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy;
- Besuch der Landeshotelfachschule Kaiserhof;
- Praktikum und Ausbildung bei Egon Heiss im Bad Schörgau;
- Kurzpraktika bei
Andreas Caminada (Schweiz),
Hans Haas im Tantris (München),
Jan Hartwig im Atelier – Hotel Bayerischer Hof (München),
Roland Lamprecht im Stroblhof (Eppan).



Thomas Tutzer
aus Sarnthein



**Das letzte Kochbuch oder Buch,
das Du in der Hand gehalten hast?**

Kochbücher von Daniel Humm
vom Eleven Madison Park in New York City.

Wer sind Deine Vorbilder?

Andreas Caminada, Daniel Humm und Küchenchefs,
die junge, angehende Köche inspirieren,
motivieren, fördern und begleiten.

**Was magst Du an Deinem
Arbeitsplatz – und was nicht?**

Positiv: gute, zuverlässige und motivierte Mitarbeiter; Ord-
nung in der Küche; Teamfähigkeit unter den Mitarbeitern;
lockeres und gutes Arbeitsklima.

Negativ: Unübersichtlichkeit, keine Organisation, schmut-
ziger Arbeitsplatz.

Was sind Deine nächsten Ziele?

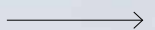
Ich möchte mich im Kochberuf ständig weiterentwickeln
und verbessern, meine eigene Handschrift entwickeln, um in
der Zukunft erfolgreich kochen zu können und diese meine
Ideen in einem Restaurant zu verwirklichen.

Was machst Du in zehn Jahren?

Wichtig ist, dass ich sagen kann, ich habe Spaß und Freude
am Kochen und dass ich weiterhin erfolgreich den Beruf
praktizieren kann.

Was gefällt Dir besonders gut am Beruf des Kochs?

- Kreativität und Vielseitigkeit,
- Zusammenarbeit mit jungen, motivierten Leuten,
- das Arbeiten im Team,
- Menschen mit meinen Gerichten
ein besonderes Erlebnis zu bieten,
- Kennenlernen und Verarbeiten
verschiedener Qualitätsprodukte.



Was sind die Gründe, dass ein junger Mensch Koch wird?

- Neugierde,
- Vorbilder, die inspirieren,
- Passion fürs Kochen,
- Interesse für die Küche/ihre Produkte und gutes Essen,
- „gutes Händchen“ für praktisches Arbeiten im Umgang mit vielfältigen, verschiedenen Lebensmitteln/Produkten.

Was hat Dich an der Schule und Hotelfachschule besonders motiviert?

- Solide allgemeinbildende Ausbildung,
- globale Sicht des Hotel systems zu erhalten,
- Aus- und Weiterbildung in den Sprachen Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch,
- erfolgreich im Beruf zu arbeiten.

Gab es hier besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Entscheidend waren die vielen Berufspraktika, die ich im Laufe meiner Studienzzeit gemacht habe. Lehrausgänge und -ausflüge sowie Lehrfahrten ermöglichten es mir, verschiedene gute Restaurants kennen zu lernen, in denen man vorzüglich speisen konnte. Dies alles hat mich stark gemacht, diesen schönen Beruf auszuüben.

Was ist für einen jungen Mensch am Arbeitsplatz wichtig?

- Gutes, entspanntes Arbeitsklima,
- Teamfähigkeit, zur Zusammenarbeit bereit zu sein,
- Chefköche, die junge Köche motivieren, ihnen ermöglichen das Arbeitsumfeld kennen zu lernen,
- selbst Hand anlegen zu dürfen, Neues auszuprobieren,
- sich ständig zu verbessern und weiterzubilden,
- Motivation und Ausdauer.

Wie stehst Du zu Themen wie Low-Carb, Veganismus, Eat Smarter, usw.

Diese Trends interessieren mich wenig. Gute Küche heißt für mich traditionelle, klassische Küche mit vielfältigen Produkten (alpine ebenso wie mediterrane Küche).

Abschließend ...

... möchte ich mich beim SKV, im Besonderen bei Reinhard Steger, bei Christian Pircher (Chefexperte bei den World Skills) und beim WACS-Juror KM Andreas Köhne, bedanken, die einen wesentlichen Beitrag zu meiner positiven Entwicklung im Kochberuf geleistet haben.

SKV-Redaktion

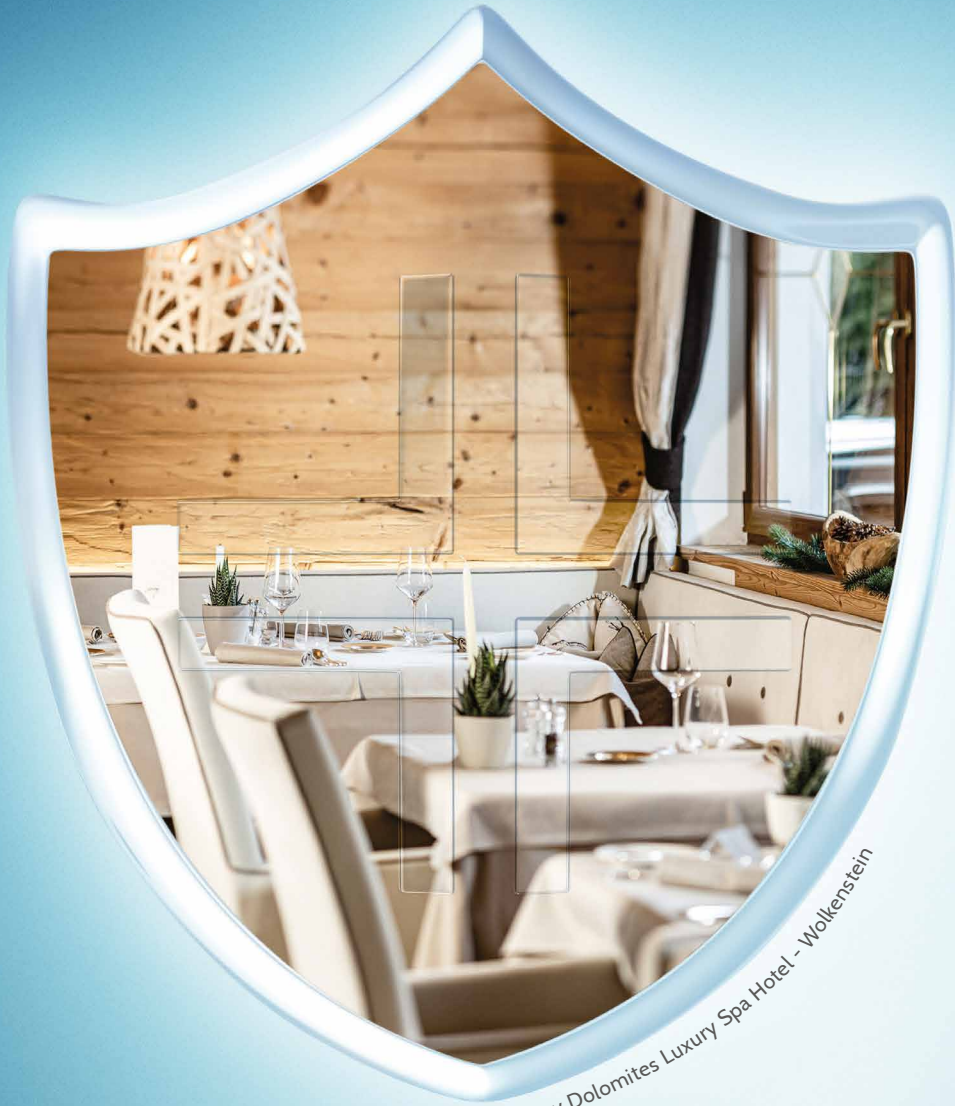
Das beste Mehl

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



Protect

Geprüfter Schutz



Savoy Dolomites Luxury Spa Hotel - Wolkenstein



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



www.ecosi.it/protect



Was war entscheidend dafür, dass Du Chef Pâtissière geworden bist?

Mein Bruder Kevin und ich sind zusammen in unserem Betrieb groß geworden. Für uns stand relativ früh fest, dass wir in den Betrieb einsteigen möchten. **Die Süßspeisen haben mich immer schon am meisten fasziniert.** Auf Wunsch unserer Eltern haben wir zuerst die Matura gemacht, so dass uns immer mehrere Wege offenstehen. Ich habe mich für das Sprachenlyzeum in Schlanders entschieden – auch deshalb, weil manchmal der Wunsch aufkam, Ärztin zu werden, um anderen Menschen zu helfen. **Aber nach der Matura stand fest, dass ich in die Konditorlehre gehe, welche ich dann in Meran im Kaffee König absolviert habe.**

Wer sind Deine Vorbilder?

Meine Vorbilder sind ganz klar meine Eltern. **Einen Familienbetrieb zu führen, als Ehepartner Tag und Nacht zusammen zu leben und zu arbeiten und noch Kinder bei so viel Arbeit großzuziehen, war sicherlich nicht immer ganz leicht.**

Aber unsere Eltern hatten immer ein offenes Ohr für uns, waren verständnisvoll und wir waren nie alleine. Auch haben sie uns gezeigt, dass man immer stark sein sollte und was gibt es denn Schöneres für Eltern, als dass die eigenen Kinder mit ihnen zusammen im Betrieb arbeiten und sie die Kinder immer sehen können.

Was magst Du sehr am Beruf der Pâtissière?

In meinem Beruf als Konditorin gefällt mir am besten, dass man viele Menschen aus der ganzen Welt kennen lernt und man kreativ sein kann.

Meine Liebe gilt hier speziell der Schokolade. Am liebsten stelle ich Pralinen in allen Farben und Formen her. Das macht mich wahrlich glücklich bis ins Herz hinein.

Was waren die Gründe, dass Du Pâtissière wurdest?

Mein Bruder und ich sind in unserem Familienbetrieb aufgewachsen und wir sahen immer die ganze Arbeit, die unsere Eltern hatten. **Für unsere Eltern aber stand die Familie immer an erster Stelle.** Wenn unser Vater zum Beispiel als Gastkoch ins Ausland gefahren ist, durften wir ihn immer begleiten und haben viel Neues und Schönes gesehen.

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben? Was hat Dich besonders motiviert?

Nach meiner Konditorausbildung in Meran im „Kaffee König“ und in der Landesberufsschule „Emma Hellentainer“ in Brixen ging ich für Praktika in die Schweiz und nach Brüssel. Vor allem Brüssel hat mich sehr fasziniert mit den wundervollen Chocolaterien. Da hat mein Schokoladenherz wahrlich höhergeschlagen.

NATHALIE TRAFIOIER

Restaurant Kuppelrain,
Kastelbell





VERENA & BARBARA TRIBUS

Gasthof zur Sonne,
Unsere Liebe Frau im Walde

Was sind Eure Hobbys?

Yoga, Wandern, Pilze sammeln, Reisen und Essen

Was war dafür entscheidend, dass ihr den Beruf der Köchin gewählt habt?

Wir sind in diesem Betrieb aufgewachsen und durften schon bei unserer Oma in der Küche mithelfen. Deshalb ist die Leidenschaft zum Kochen schon sehr früh entstanden.

Das letzte Kochbuch oder Buch, das ihr in der Hand gehalten habt?

Brot (aus der Reihe „So kocht Südtirol“).

Wer ist euer Vorbild?

Tim Raue und natürlich unsere Mutter.

Was liebt ihr am Kochberuf?

Dass wir unsere Kreativität voll ausleben können. Neue Gerichte auszuprobieren, sich Inspirationen zu holen und einfach zu experimentieren. Traumhaft schön ist das!

Was mag man weniger am Kochberuf?

Die Arbeitszeiten...

Was macht ihr in zehn Jahren?

Idealerweise immer noch dasselbe.

Was waren die Gründe dafür, dass junge Menschen wie ihr den Beruf der Köchin gewählt haben?

Wir sind in einem Gasthof aufgewachsen und deshalb liegt uns dieser Beruf im Blut. Unser ganzer Alltag hat sich bisher zwischen Küche und Gaststube abgespielt und somit waren wir schon früh in Kontakt mit den Gästen. Es war und ist uns eine Freude, unsere Gäste mit neuen Kreationen zu überraschen und es ist immer wieder eine Herausforderung, das Traditionelle mit dem Modernen zu verbinden, ohne dabei die Bodenständigkeit zu verlieren. Der größte Lohn eines Koches ist das Lob des Gastes!

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist euch besonders in Erinnerung geblieben? Was hat euch besonders motiviert?

Die Vielfältigkeit des Kochberufes.

Gab es hier besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Der praktische Unterricht, der stets interessant gestaltet und sehr lehrreich war.

Eure Partner: Was mögen sie am Kochberuf? Was mögen sie nicht?

Das gute Essen wissen unsere Partner sehr zu schätzen, die Arbeitszeiten hingegen etwas weniger.



Eine meiner Kreationen:
Mango, Haselnuss und Salzkaramell



MATTHÄUS FALK

Welchen Ausbildungsweg hast Du vollzogen?

Klassische Kochlehre.

Welche Ausbildung besuchst Du derzeit?

Die Ausbildung zum Küchenmeister.

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch wirst?

Schon als kleines Kind habe ich meinen Vater Karlheinz, der auch Koch ist, öfters in der Küche besucht. Besonders fasziniert haben mich damals neben der großen Menge und Vielfalt an Lebensmitteln auch die weiße Kochuniform und die hohen Kochhüte.

Wer sind Deine Vorbilder?

Mein Vater, Karlheinz Falk. Außerdem Hans Haas, Eckart Witzigmann und Daniel Humm.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Für mich ist Kochen mehr als ein Beruf, es ist eher eine Art Lebensstil, mir gefällt dabei, dass ich ständig gefordert bin mich weiter zu entwickeln.

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Unsinnige Klischees, die oft überzogen sind.

Was waren die Gründe dafür, dass Du Koch wurdest?

Es gab keine genauen Gründe, mir wurde damals aufgrund der überdurchschnittlichen Arbeitszeiten eher abgeraten Koch zu werden. Für mich stand aber immer schon fest: Das will ich machen. Natürlich habe ich auch gerade in den ersten Jahren manchmal gezweifelt. Schlussendlich bin ich aber sehr froh, dass ich dabei geblieben bin.

Was ist Dir von der Ausbildung besonders in Erinnerung geblieben?

Was hat Dich besonders motiviert?

Ich kann mich erinnern, dass wir in der dritten Lehrlingsklasse einmal einen Film über das Tantris und Eckart Witzigmann gezeigt bekommen haben. Das hat mich damals sehr inspiriert, dabei ist mir das erste Mal die Idee gekommen, dass ich unbedingt im Tantris arbeiten möchte.

Viele ehemalige Kochkollegen empfanden das damals als größtenwahnsinnig, umso mehr hat es mich motiviert, dass ich ein Jahr später im Tantris anfangen durfte und schlussendlich 4,5 Jahre dort gearbeitet habe.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Sicherlich waren mein damaliger Berufsschullehrer Martin Lercher und auch einige andere daran beteiligt, dass ich mich so für meinen Beruf begeistern konnte.



Forestis Food. Eine meiner aktuellen kulinarischen Kreationen



ROLAND LAMPRECHT

Hotel/Restaurant Forestis,
Brixen

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Ich interessierte mich immer schon fürs Kochen, und als 15-Jähriger durfte ich mal in einer Küche helfen, ab da war dann alles klar.

Wer ist/sind Deine Vorbilder?

Marco Pierre White und Tohru Nakamura.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Die Möglichkeit, alles überall auf der Welt zu machen und dass ich meine Kreativität ausleben kann. Ich glaube, wenn man diesen Job nicht mit 100-prozentiger Überzeugung macht, macht man ihn nicht lange.

Was waren die Gründe dafür, dass Du Koch geworden bist?

Wir hatten zu Hause einen Betrieb, in dem ich zwischendurch in der Küche mitgeholfen habe. Von da an wollte ich nichts anderes mehr machen. Was genau der Grund für meine Berufswahl war, kann ich nicht sagen. **Es hat mir einfach von Anfang an Spaß gemacht, im Team zu arbeiten und den Gästen etwas Gutes zu tun.**

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben? Was hat Dich besonders motiviert?

Ich habe eine klassische Lehrlingsausbildung gemacht. **Anfangs habe ich in gut bürgerlichen Betrieben die klassische Südtiroler Küche gelernt, bis ich dann in die gehobene Gastronomie gewechselt bin.** Ab diesem Wechsel war ich noch mehr fasziniert von meiner Arbeit, da mir mein damaliger Küchenchef so extrem viele neue Produkte, Techniken und Arbeitsweisen gezeigt hat. Ich erhielt einen anderen, viel weiteren Blick auf den Kochberuf. Das hat mich ungemein motiviert in vielen weiteren Restaurants, auch außerhalb von Südtirol, zu arbeiten.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Als ich in der Ausbildung war, hatte ich die Berufswahl schon getroffen. **Ich hatte das Glück, das ich auf meinem Weg viele besondere Schlüsselmomente hatte, die mir bestätigt haben, dass ich mich richtig entschieden habe.** Es war nicht immer einfach, weiter zu machen, aber das Durchhalten hat sich ausgezahlt. Nun blicke ich auf eine wahnsinnig lehrreiche Zeit mit sehr vielen großartigen Begegnungen zurück.



DENNIS NEUMAIR

Waink's Restaurant,
Bruneck

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Die Passion zum Beruf und der Zusammenhalt in einer Küche.

Wer sind Deine Vorbilder?

Viele verschiedene Köche wie Norbert Niederkofler, Tim Raue, Sergio Hermann, aber auch meine ehemaligen Chefköche wie Reimund Brunner, NN und Egon Heiss.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Vor allem den Zusammenhalt in der Küche. Aber da ich sehr motiviert und passioniert für den Kochberuf bin, mag ich sehr vieles dran.

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Dass oft zu viel einfach selbstverständlich ist!

Was machts Du in zehn Jahren?

Immer noch mit derselben Motivation und Passion in der Küche stehen, bis ich meine Ziele erreicht habe.

Was waren die Gründe dafür, dass ein junger Mensch wie Du Koch wurde?

Angefangen hat alles mit dem ersten Sommerjob. Weil ich, ehrlich gesagt, einfach Geld brauchte. Aber dann wurde aus dem Sommerjob schnell mein Traumberuf. Da mich das Klima in der Küche sofort motiviert und angesprochen hat und ich den Zusammenhalt und die Teamarbeit bewundert habe, da ich das vorher so noch nicht kannte.

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben?

Was hat Dich besonders motiviert?

Eine Ausbildung ist extrem wichtig, um die Grundkenntnisse zu erlernen und immer besser zu werden, und um z. B. auch die Fachausdrücke zu lernen.

Mir ist besonders in Erinnerung geblieben, dass man nicht aufgeben soll, auch wenn man etwas nicht beim ersten Mal schafft. Und egal was andere sagen, dass man immer weiter machen soll. Dann schafft man einfach alles, was man will.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Vor allem nach der Schulausbildung an meinem Curriculum zu arbeiten und immer weiter zu gehen. Ich durfte in vielen verschiedenen Restaurants arbeiten und konnte mich immer fortbilden. Auch meine Erfahrung für die Formel 1 zu kochen in den jeweils verschiedenen Ländern hat mir sehr gutgetan. Es waren viele wunderbare Momente bisher. Und weitere werden noch folgen.





Eines meiner Lieblingsgerichte derzeit



ALEX PFATTNER

Hotel Taubers Unterwirt,
Feldthurns

Welchen Ausbildungsweg hast Du vollzogen?

Klassische Kochlehre.

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Kochen war bei uns zu Hause immer etwas Besonderes – und ist es auch jetzt noch. Durch das gute Essen, das mir meine Mutter und meine Großeltern zubereitet haben, wurde ich neugierig. Daher habe ich entschieden, diesen Beruf zu erlernen.

Wer ist Dein Vorbild?

Alle Köche, die Tradition, Natur und Moderne in ihren Gerichten umsetzen.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Die Kreativität auszuleben, die Textur von Produkten, ein tolles und motiviertes Team!

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Wenn mir ein Gericht nicht so gelingt, wie ich es mir vorgestellt hatte.

Was machts Du in zehn Jahren?

Einen eigenen Betrieb führen.

Was waren die Gründe dafür, dass Du Koch wurdest?

Meine Eltern und Großeltern haben großen Anteil daran, dass ich den Beruf erlernen wollte. Mein Vater war lange Zeit Kellner und konnte mir schon in meinen Jugendjahren viele Tipps geben. All diese Faktoren haben mich diesen Beruf auswählen lassen.

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule.

Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben?

Was hat Dich besonders motiviert?

Ich habe den Grundlehrgang in der Berufsschule Emma Hellenstainer absolviert, danach drei Jahre Blockunterricht für Kochlehrlinge. In Erinnerung sind mir vor allem meine Schulkameraden geblieben. Es war sehr motivierend, mit ihnen die Schule zu besuchen und uns gegenseitig zu pushen.

Was mag Deine Partnerin am Kochberuf?

Die Leidenschaft, die Kreativität und die Vielfältigkeit des Berufs.



STUEFER PETER

A.nett Hotel,
Gasteig/Ratschings

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Für mich war es sehr wichtig, kreativ zu arbeiten und immer wieder Neues auszuprobieren.

Das letzte Kochbuch oder Buch, das Du in der Hand gehalten hast?

Basis der guten Küche.

Wer ist Dein Vorbild?

Chicco Cerea.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Das lockere Arbeitsklima.

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Die Arbeitszeiten.

Was machts Du in zehn Jahren?

Hoffentlich weiter mit großer Passion kochen wie bisher.

Was waren die Gründe dafür, dass ein junger Mensch wie Du Koch wurde?

- Kreatives Arbeiten,
- sicherer Arbeitsplatz,
- gute Entlohnung,
- selbständiges Arbeiten.
- Ich bin in der Gastronomie groß geworden.

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben? Was hat Dich besonders motiviert?

- Ich habe die Fachschule Emma Hellenstainer besucht.
- Mir hat der praxisorientierte Unterricht sehr gut gefallen.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Wir waren mit der Schulkasse im Hangar 7 zu Gast, die Atmosphäre dort hat mich ungemein angesprochen und beeindruckt.

Deine Freundin: Was mag sie am Kochberuf? Was mag sie nicht?

Meine Freundin mag es, dass ich für sie koche und abspüle. Schwieriger ist für sie die Arbeitszeit, da ich abends immer sehr spät nach Hause komme.



HANNES STUFFER

Hotel Hohenwart,
Schenna

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Dass der Kochberuf einer der vielseitigsten und kreativsten Berufe der Welt ist und man Menschen eine große Freude bereiten kann.

Das letzte Kochbuch oder Buch, das Du in der Hand gehalten hast?

Le Calandre, Alajmo.

Wer ist Dein Vorbild?

Meine Mutter – die beste Köchin der Welt. Ansonsten Gerhard Wieser, weil er mich stark geprägt hat in meiner Ausbildung und meiner Leidenschaft als Koch!

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Das Arbeiten mit Produkten erster Qualität, das Experimentieren mit neuen Kompositionen und das Zaubern von Geschmackserlebnissen. Außerdem liebe ich es, mein Team zu Höchstleistungen zu motivieren und zu sehen, wie wir gemeinsam von Tag zu Tag besser werden

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Es gibt nichts am Kochberuf, das ich nicht mag. Wie jeden Beruf sollte man ihn aus voller Überzeugung und Leidenschaft ausüben.

Was waren die Gründe dafür, dass ein junger Mensch wie Du Koch wurde?

Ich habe schon als Kind gemeinsam mit meiner Mutter gekocht und dank der Lehre war ich dann überzeugt, dass der Kochberuf meine Zukunft sein wird

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/Fachschule/Hotelfachschule. Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben? Was hat Dich besonders motiviert?

Mein eigener Ehrgeiz und das Glück, von den Besten gelernt zu haben: Mein Lehrbetrieb hat mir die Teilnahme am Lehrlingswettbewerb der Köche ermöglicht. Die Auszeichnung zum besten Lehrling des Jahres hat mich sehr geehrt und in meinem Ehrgeiz bestärkt.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Nach Abschluss der Kochlehre hatte ich die Möglichkeit, in der Top-Gastronomie einzusteigen und dort erstmals Fuß zu fassen.

Was braucht eine Partnerin/Freundin?

Eine Partnerin braucht sehr viel Toleranz und Verständnis für den Beruf und die Leidenschaft zum Kochen.



STEPHAN ZIPPL

Parkhotel Holzner,
Gourmetrestaurant 1908,
Ritten

Was sind Deine Hobbys?

Neben verschiedenen Sportarten, den Wald erkunden, immer auf der Suche nach neuen, wildwachsenden Zutaten.

Was war entscheidend dafür, dass Du den Kochberuf gewählt hast?

Schon als Bub habe ich meinem Vater Willi, der auch Koch ist, mit Interesse bei der Arbeit über die Schulter geschaut. Trotzdem habe ich mich dann dafür entschieden, die Lehre zum Tischler zu machen. Nach Abschluss der Tischlerlehre habe ich zwei spannende Kochkurse besucht, die meine Leidenschaft und auch das starke Bedürfnis geweckt haben, den Schritt in einen neuen Lebensabschnitt zu wagen. Und heute muss ich sagen, das war die beste Entscheidung, die ich in beruflicher Hinsicht treffen konnte.

Was magst Du am Kochberuf?

Ich liebe den Umgang mit Lebensmitteln, das Experimentieren und Schaffen neuer Gerichte. Der Kontakt mit Kochkollegen in einem gut verzweigten Netzwerk ist inspirierend und angenehm. Und Gäste mit meinen Kreationen und meiner handwerklichen Leistung zu begeistern, ist (m)ein Traum.

Was waren die Gründe, dass Du als junger Mensch den Beruf Koch gewählt hast?

Während meiner Ausbildung zum Tischler, ich war zwischen 17 und 20 Jahre alt, war ich im Elite Radteam Südtirol, wo ich mich auch für Nahrungsmittelkunde und Ernährungslehre begeistert habe.

Nach dem Lehrabschluss musste ich mir eingestehen, dass meine sportlichen Leistungen zum Radprofi nicht ausreichten, und sah mich nach neuen Interessensfeldern um. Zwei Kochkurse später war der Knoten geplatzt und ich begann so schnell wie möglich mit meiner Kochlehre. Zu meinem großen Glück durfte ich Martin Lercher kennenlernen, der auch kleinste Unsicherheiten aus dem Weg räumte und mir maßgeblich dabei half, meinen Weg zu finden und bis heute zu gehen.

Besonders in Erinnerung geblieben sind mir die ganzen sehr schönen Stunden in der Emma Hellenstainer mit guten Kollegen und ausgezeichneten Lehrern. Von drei Personen war diese Zeit besonders geprägt: von KM Martin Lercher, KM Franz Thaler und KM Jakob Marmsoler.

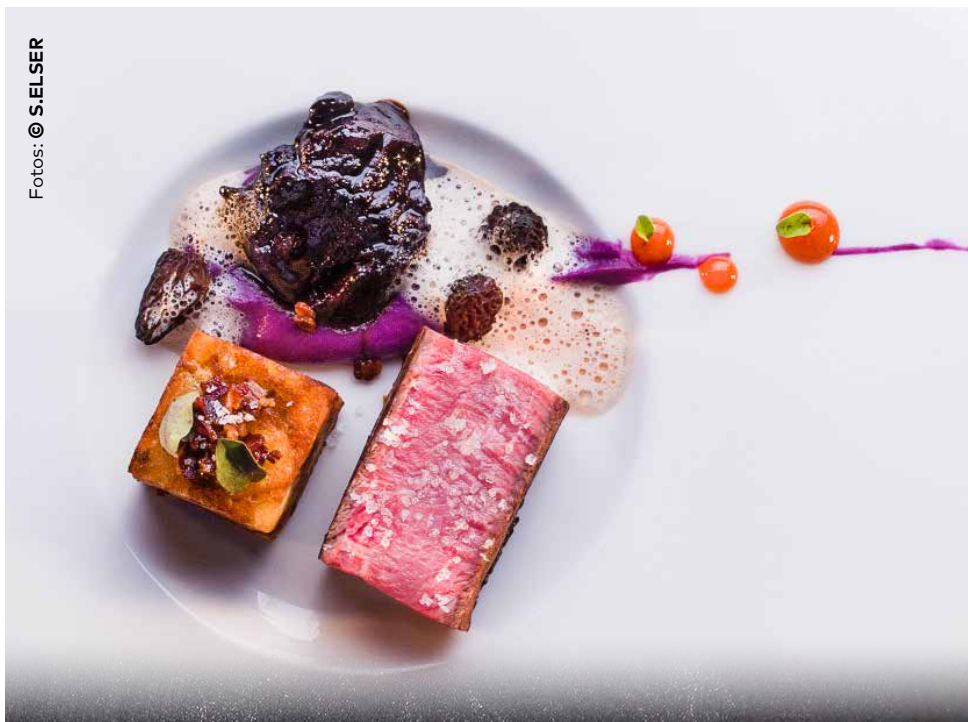
Gab es hier besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Schlüsselmomente waren für mich die Erfahrungen in besonderen Betrieben wie dem Alpina Dolomites unter Chefkoch Julian Seeber und die erste Erfahrung in einer Sterneküche, nämlich der Villa Feltrinelli unter Küchenchef Stefano Baiocco. Weitergetragen hat mich dann mein großer Einsatz: Ich stehe hinter dem, was ich mache, und folge dem Motto „Sagen, was man tut und tun, was man sagt.“

Deine Frau: Was mag sie am Kochberuf? Was mag sie nicht?

Meine Frau mag es natürlich, dass ihr Mann kochen kann. Sie mag aber auch das stetige Wachsen. Die wenige Zeit, die man während der Öffnungszeiten des Betriebs für Partner und Familie hat, empfindet sie als weniger angenehm.





PHILIPP STÖHNER

Küchenleiter am
WIFI - Wirtschaftsförderungsinstitut Tirol,
Innsbruck

Was war entscheidend dafür, dass Du Koch geworden bist?

Die Liebe zum Kochen, die mir von Oma, Opa, Mama und Papa mitgegeben worden ist. Ich wollte seit meiner Kindheit Koch werden.

Das letzte Kochbuch oder Buch, das Du in der Hand gehalten hast?

Neben dem eigenen „Culinary World Cup – Der heilige Gral der Köche“, „The Whole Fish Cookbook“.

Wer ist Dein Vorbild?

Niemand Bestimmtes. Generell Menschen, die ihr eigenes Ding machen und gegen den Strom schwimmen.

Was magst Du sehr am Kochberuf?

Die unterschiedlichen Jahreszeiten, verschiedene Techniken und Kochstile. Es wird hier nie langweilig und man hat die Möglichkeit jeden Tag Gäste, und damit sich selbst, glücklich zu machen.

Was magst Du weniger am Kochberuf?

Wenn mehr genommen als gegeben wird. Neben „harten“ Zeiten muss es auch einen Ausgleich geben.

Was machts Du in zehn Jahren?

Das kann man nie sagen. Aber die Leidenschaft am Kochen lasse ich mir nicht nehmen!

Was waren die Gründe dafür, dass Du Koch geworden bist?

Ich hatte schon in meiner Kindheit eine enorme Leidenschaft fürs Kochen, habe als Jugendlicher viele Bücher und Magazine gelesen und jede Kochsendung verschlungen. Daher war der Weg zum Koch gegeben. Ich bin der festen Überzeugung: Wenn du deine Leidenschaft zum Beruf machen kannst, gibst du den Weg vor und wirst erfolgreich sein.

Ausbildung/Lehrlingsausbildung/ Fachschule/Hotelfachschule.

Was ist Dir besonders in Erinnerung geblieben? Was hat Dich besonders motiviert?

Meine Ausbildung zum Küchenmeister hat mich sehr geprägt und mir sehr viele Türen geöffnet. Ebenso meine Lehrjahre und Zeit im Ausland. An die Lehre wirst du immer wieder erinnert und die Lehre muss hier mehr Bedeutung und Anerkennung bekommen. Der Titel „Koch der Köche Österreichs 2016“ und der Gewinn der Kochweltmeisterschaft 2018 mit dem Nationalteam waren sicherlich unbeschreibliche Momente, die dich ein Leben lang prägen.

Gab es besondere Schlüsselmomente in der Ausbildung, die für die Berufswahl entscheidend waren?

Man hat hier alle Seiten relativ schnell erlebt und wurde natürlich ins „kalte Wasser geschmissen“. Mich haben auch negative Erlebnisse nie dazu gebracht, den Beruf aufzugeben, höchstens den Arbeitsplatz zu wechseln. Eine Option ohne das Kochen gab es für mich nie. Aber die Gastronomie muss eben auch noch lernen, dass man ab einem gewissen Alter (evtl. wegen der Familie) auch neue Wege gehen muss. Alles zu vereinbaren bzw. ein geregelter Ablauf muss irgendwie möglich sein. Wenn man einheimisches Personal in der Gastronomie halten möchte und auf Qualität setzt, wird man sich anpassen müssen.

Ihre Partnerin: Was mag sie am Kochberuf? Was mag sie nicht?

Meine Frau ist selbst in der Gastronomie groß geworden, da ihre Eltern ein Hotel haben. Daher hat sie viel Verständnis und kennt auch die Kehrseiten der Gastronomie genau. Zum Beispiel legen wir generell keinen großen Wert auf Feiertage oder Wochenenden und schätzen die gemeinsame Zeit unter der Woche, da man dort einfach mehr erledigen kann und alles ruhiger ist. Familie und Beruf muss vereinbar sein, nur so kann man auch dauerhaft in der Gastronomie alt werden.

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



Frischer Orangensaft Rauch, perfekt für das Frühstücksbuffet

RAUCH Juice Bar, die innovative Healthy-Lifestyle Marke der RAUCH Fruchtsäfte GmbH & Co OG, wurde 2012 als Antwort auf die globalen Trends ins Leben gerufen, in Form von modernen Bars wo nur frischgepresste Säfte aus den besten Früchten angeboten werden.

Verarbeitet werden heimische und exotische Früchte, die in kreativen Kombinationen wie eines „Vitaminators“ oder „Happy Hangovers“ echte Fruchterlebnisse beschern. Mittlerweile laden 11 Bars in Österreich (u.a. 2x in Innsbruck) sowie Deutschland auf einen Vitaminkick ein. Und für zuhause bietet die Marke RAUCH Juice Bar auch direkt gepresste Säfte, Smoothies sowie innovative Tees im Handel an, in Form von edlen 0,8L-Karaffen sowie kleineren Gebinden für unterwegs. Inspiriert von den RAUCH Juice Bars, in „crafted“-Anmutung, und natürlich ganz ohne Zuckerzusatz, Süßungsmitteln oder anderen Zusätzen. Ein Highlight für jedes Frühstücksbuffet in der Gastronomie bietet die Marke RAUCH Juice Bar ebenso:



HPP Hochdruckverfahren angewendet (high pressure processing), um alle wertvollen Nährstoffe und den vor allem den Geschmack zu erhalten. Dabei wird Obst gepresst und in Kanister gefüllt. In einem Wasserbad wird der Kanister dann 6000 bar Druck ausgesetzt. Dieser Druck eliminiert unerwünschte Bakterien sowie Mikroorganismen. Die wertvollen Vitamine und Nährstoffe bleiben dabei optimal erhalten.

Warum Sie zugreifen sollen? Der Rauch Juice Bar Orangensaft HPP im praktischen 2,0l Gebinde mit Griff, garantiert sicheres Handling, schmeckt wie frisch gepresst und passt perfekt zum Frühstücksbuffet oder für den Offenausschank im Restaurant oder an der Bar. Besser geht's nicht!

Rauch Juice Bar 100% Orangensaft direkt gepresst HPP im 2-Liter-Gebinde

Der direkt gepresste Orangensaft besteht zu 100% aus ca. 6 kg frisch gepressten Safforangen und wird nie erhitzt. Statt der Pasteurisation wird das innovative

Woerndle Interservice ist exklusiver
Vertriebspartner von RAUCH Juice Bar für die
Gastronomie in Italien
(woerndle.it).

**RAUCH
JUICE
BAR**

6 kg
frische Safforangen

Perfekt fürs
Frühstücksbuffet

**100% DIREKT
GEPRESSTER
Orangensaft**

Praktisches
Handling

Exklusiver Vertriebspartner

WÖRNDLE Interservice GranChef
PREMIUM FOOD

Der direkt gepresste Orangensaft besteht zu 100% aus frisch gepressten Orangen und wird nie erhitzt. Statt der Pasteurisation verwenden wir das neue, schonende HPP Hochdruckverfahren (high pressure processing), damit alle wertvollen Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.



Foto: LVH-APA/BRANDNOMIC

WORLDSKILLS ITALY

Landesmeisterschaft der Berufe in der Messe Bozen

115 junge Talente aus Südtirol und dem Piemont haben sich in 18 verschiedenen Berufen dem Wettbewerb gestellt. Auch wenn der nationale Berufswettbewerb heuer coronabedingt anders war, die erstklassigen Leistungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer hat das nicht weiter beeinflusst.

Zweieinhalb Tage lang haben sich die jungen Südtiroler und Piemontesen intensiv auf ihre Arbeiten konzentriert. Genauigkeit, mentale Stärke und Ausdauer waren Eigenschaften, die die Teilnehmer auf jeden Fall mitbringen mussten. „Denn dieser Wettbewerb ist nicht nur eine gute Vorbereitung für EuroSkills oder WorldSkills International, sondern auch ein wertvoller Testlauf für die Qualitäten und Talente im Berufsalltag.“

Insgesamt wurden 18 Wettbewerbs-

werkstätten aufgebaut, davon eine große Niederbacher-Gastrotec-Küche von Ambach. Positiver Nebeneffekt der WorldSkills Italy: Die Veranstaltung dient als Informationsplattform für Schüler und Eltern, welche konkrete Auskünfte über eine Ausbildung in den praktischen Berufen einholen möchten. Viele Mittelschüler mit ihren Eltern haben diesen nationalen Leistungswettbewerb besucht. An allen drei Tagen konnten natürlich auch Familien in die Messe Bozen kommen und in die Welt der Berufe eintauchen. Ebenso kamen auch viele Küchenchefs und engagierte Köchinnen und Köche zum Wettbewerb.

Die Juroren mit WorldSkills-Experte **Christian Pircher Verdorfer**, KM **Willi Told**, int. WACS-Juror KM **Roland Kestel** (VKD-Deutschland), **Alain Zavolo** (Piemont), **Alessandro Ricci** (Piemont), SKV-Experte KM **Thomas Kostner** und int. WACS-Juror KM **Andreas Köhne** (v.l.)





Die Sieger bei dem Wettbewerbsberuf Koch/Köchin

1. Platz: **René Tschager**, 20, Völs am Schlern, Apfelhotel Torgglerhof, St. Martin in Passeier
2. Platz: **Julian Marth**, 20, St. Leonhard, Hotel Golf Lodge, St. Martin in Passeier
Niklas Mantinger, 22, Brixen, Hotel Lamm, Kastelruth
3. Platz: **Biagio Taddei**, 19, Turin, Piemont

Die weiteren Teilnehmer*innen ohne Platzierung

- **Roberta Checcia**
- **Ronja Eschgfeller**
- **Matteo Delvai**
- **Patrick Schölzhorn**

Berufsbildungsmesse Futurum

Zeitgleich mit dem Wettbewerb fand die Berufsbildungsmesse Futurum statt, die dieses Jahr aufgrund von Covid-19 digital umgesetzt wurde. „Gemeinsam mit der Messe Bozen haben die Verbände lvh.apa und SKV Sicherheitsprotokolle ausgearbeitet, sodass ein sicherer Besuch der Veranstaltung garantiert werden konnte. Der Wettbewerb war höchst spannend, ja faszinierend“, wie lvh.apa-Präsident Martin Haller, SKV-Präsident Reinhard Steger, GF Reiner Münnich und Chefexperte Andreas Köhne betonten.

Quelle: **lvh.apa / Redaktion SKV**
www.worldskills.it

Die Berichterstattungen, Fotos, Videos und Live-Übertragungen finden Sie online:

- Instagram** (www.instagram.com/worldskills_italy/?hl=de)
- Facebook** (www.facebook.com/worldskillsitaly/)
- YouTube** (www.youtube.com/user/worldskillsitaly)



Die Teilnehmer mit den
Vertretern der Organisationen
und Referent
KM **Philipp Stohner** (r.)



ÖTZTAL - THE NEW GENERATION

Jungköche als Genussbotschafter

Vier heimische Kochlehrlinge dürfen sich ab sofort offiziell als „Öztaler Genussbotschafter“ bezeichnen. Die jungen Köche haben erfolgreich die gefragte Zusatzqualifikation erworben. Deren Fokus liegt auf Genuss und Regionalität. Ihr Wissen können sie nun in ihren Ausbildungsbetrieben gewinnbringend einsetzen.

Endlich geschafft. Nach drei jeweils einwöchigen Modulen freuen sich die vier Lehrlinge und ihre Ausbilder über die Qualifikation zum „Öztaler Genussbotschafter*in“. Im Rahmen des Projekts erhielten die jungen Köche und Touristiker spannende und unmittelbare Einblicke in die Welt heimischer Produzenten, sammelten praxisnahe Erfahrungen und bildeten sich in artverwandten Themengebieten weiter. In den ersten zwei Einheiten standen „Öztaler Fleischspezialitäten“ sowie „Almwirtschaft im Öztal“ auf dem Unterrichtsplan. Das finale Modul behandelte den Komplex „Obst, Wein, Wild, Fisch, Foodhunting, Natur und Kultur.“ Zum Abschluss ging es beim dritten Teil im Haiminger Obstlager zur modernsten Apfelsortieranlage Österreichs sowie in die Weingärten der Familie Zoller-Saumwald. Foodhunter Bernd Perdacher zeigte den

Jugendlichen die vielfältigen essbaren Ressourcen in der freien Natur und der Längenfelder Raimund Mrak berichtete über die speziellen Anforderungen als Fischzüchter. Edith Hessenberger von den Öztaler Museen vermittelte Wissen über traditionelle Lebensmittel und Rezepte sowie die Essenskultur im Öztal. Den hohen Stellenwert natürlicher Ressourcen zeigten Thomas Schmaroda, Geschäftsführer vom Naturpark Öztal, und sein Team auf.

Motivationsschub

Durch ihre Bereitschaft, jungen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen die Zusatzausbildung zu ermöglichen, untermauern die teilnehmenden Öztaler Tourismusbetriebe ihren Status als attraktive Arbeitgeber. „Uns war sofort klar, dass wir unserem Lehrling diese Chance eröffnen. Neben den fachlichen und prakti-

schen Inhalten sehe ich auch den Austausch und die Gemeinschaft mit Nachwuchskräften aus anderen heimischen Betrieben als Vorteil“, so Matthias Grüner vom Alpengasthof Grüner in Sölden. Sein Lehrling Christian Gritsch kann das Erlernte nun unmittelbar umsetzen. „Nach Abschluss des dritten Moduls darf er unsere Hoamat-Karte mit regionalen Gerichten und Produkten gestalten. Vom Einkauf bis zum angerichteten Teller werden die Speisen von ihm kreiert“, berichtet Lehrherr Matthias Grüner. Support bei der verantwortungsvollen Aufgabe gibt es vom Team rund um Küchenchef Marco Gstrein.

Wertschätzendes Wissen

Auch Michael Kofler, Küchenchef im Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden, schätzt das einzigartige Projekt. „Die vermittelten Inhalte

sind ein toller Mehrwert, die auch mein Faible für die Verwendung lokaler Erzeugnisse widerspiegeln. Insbesondere durch den Besuch der verschiedenen Produzenten werden das Bewusstsein und die Wertschätzung von regionalen Lebensmitteln aufgezeigt“, betont der Haubenkoch. Projektverantwortlicher Dominik Linser von Ötztal Tourismus setzt darauf, dass in Zukunft noch viele weitere „Ötztaler Genussbotschafter*in“ folgen: „Regionalität und Nachhaltigkeit sind gefragt im Tourismus und stellen für Betriebe, die das auch authentisch leben, einen Wettbewerbsvorteil dar. Zudem goutieren unsere Gäste das Ausschöpfen regionaler Wirtschaftskreisläufe.“

Würdiger Abschluss

Im Rahmen der Veranstaltung „Vent unplugged“ stellten die neuen Ötztaler Genussbotschafter ihren Lehrherren und einer interessierten Öffentlichkeit ihr Können unter Beweis. Nach der feierlichen Übergabe der „Ötztaler Granta“ zauberten die Junggastronomen alpines Fingerfood auf die Teller. Die Ausbildungsbetriebe dürfen als sichtbares Zeichen nach Außen eine Plakette mit der Signatur der „Ötztaler Genussbotschafter*in“ an ihren Eingangstüren anbringen. Im Frühjahr 2021 startet die nächste Ausbildungsrunde.

Einzigartiges Projekt

Die Ausbildung zum „Genussbotschafter*in Ötztal“ besteht aus insgesamt drei einwöchigen Modulen. Die einzigartige Initiative wird von Ötztal Tourismus in Zusammenarbeit mit erbe kulturraum sölden, der Raiffeisenbank Sölden, WKO/WIFI Tirol, Arbeiterkammer Tirol, Agrarmarketing Tirol, Ötztaler Museen, Naturpark Ötztal, Ötztaler Raiffeisenbanken und Raiffeisenbank Silz-Haiming und Umgebung realisiert.

Mag. Petra Paolazzi

100% REIN. 100% SÜDTIROL.



Professionelle Produkte für eine saubere Lösung.

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

www.hygan.eu



HYGAN®

innovative cleaning products



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



Eckart 2020 für Innovation an *Norbert Niederkofler*

Anlässlich des Eckart 2020 (erstmalig in Südtirol) wurden auch die Preisträger des Eckart-Witzigmann-Preises bekannt gegeben. Norbert Niederkofler wurde für kulinarische Innovation ausgezeichnet.

Jan Hartwig und
Norbert Niederkofler



In einer Zeit, in der fast alle Veranstaltungen abgesagt werden, handelt die Eckart Academy unter der Leitung von Otto Geisel gegen den Trend: Der Eckart 2020 und das angeschlossene kulinarische Fachsymposium haben im NOI Techpark in Bozen stattgefunden. Der Eckart 2020 ist deshalb eine besondere Ver-

anstellung mit einem neuen Konzept: „Wir konzentrierten uns auf das“, so Eckart Witzigmann, „was wir in den letzten Monaten am meisten vermisst haben: die persönliche Begegnung. Nicht ganz so nah, wie wir gerne möchten, aber vielleicht dafür umso herzlicher.“ Dass die Veranstaltung stattfand, ist auch dem außerordentlichen Engagement des Landes Südtirol, allen voran Landeshauptmann Arno Kompatscher, zu verdanken. In Südtirol zählen die Landwirtschaft, das kulinarische Erlebnis und der Tourismus zu den Grundlagen der Existenz. Südtirol weist zudem eine hohe Kompetenz in der Gastronomie auf. Von den Exzellenzen der Gourmetküche bis

hin zu der traditionellen Kochkunst vereine Südtirols Gastronomie alpine und mediterrane Elemente, die Südtirol so einzigartig machen, und würdige dabei die hohe Qualität der regionalen Produkte, so unisono Eckart Witzigmann und Otto Geisel, der Leiter der internationalen Witzigmann Akademie. Über den Eckart 2020 für Innovation durfte sich Norbert Niederkofler freuen. Nach seiner Ausbildung in Südtirol sammelte Niederkofler Erfahrungen bei Alfons Schuhbeck, bei Jörg Müller auf Sylt, bei Eckart Witzigmann in München, bei David Bouley in London und an einigen weiteren Stationen. Dabei erweiterte er nicht nur sein handwerkliches Können, sondern ihm wurden die Qualitäten seiner Heimat immer stärker bewusst. Zurück in der Heimat, eröffnete er 1994 mit Förderung von Paul Pizzinini das Restaurant „St. Hubertus“. Dort entwickelte er einen Stil, den er „Cook the Mountain“ nennt und in dem er eine moderne Bergküche inszeniert, die sich an der Geschichte, den Kulturen und der Historie orientiert. Dabei folgt Niederkofler dem Rhythmus der

Natur und entwickelt seine Gerichte immer um das Produkt herum. Das Ergebnis ist eine in der Region und mit den Bergen verwurzelte Küche, die er mit „Cook the Mountain“ zur internationalen Marke gemacht hat. Konsequenterweise regionale, nachhaltige und ganzheitlich verwertete Produkte bester Qualität bilden die Grundlage seiner Kochkunst. Wichtig sind ihm dabei der nachhaltige Anbau, dessen soziale Folgen sowie der Respekt vor Produkten und Produzenten. „Norbert Niederkofler“, so die Jury in ihrer Begründung, „steht für die modernste und zurzeit innovativste Regionalküche.“

Hochkarätig moderiert wurde der Eckart 2020 von 3-Sterne-Michelin-Koch Jan Hartwig, dem Stargast

der Generalversammlung der Südtiroler Köche und Köchinnen 2019. Als große internationale Gäste mit dabei waren alle bisherigen und zukünftigen Küchenchefs vom Tantris: Eckart Witzigmann, Heinz Winkler, Hans Haas und der Vertreter der Zukunft, Matthias Hahn.

Zu den bisherigen Preisträgern gehören Massimo Bottura, Dominique Crenn, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Alex Atala, HRH Charles Prince of Wales, Elena Arzak, Anne-Sophie Pic.

Co-Autor **Reinhard Steger**



Eckart Witzigmann,
Heinz Winkler,
Hans Haas,
Matthias Hahn

anstellung mit einem neuen Konzept: „Wir konzentrierten uns auf das“, so Eckart Witzigmann, „was wir in den letzten Monaten am meisten vermisst haben: die persönliche Begegnung. Nicht ganz so nah, wie wir gerne möchten, aber vielleicht dafür umso herzlicher.“ Dass die Veranstaltung stattfand, ist auch dem außerordentlichen Engagement des Landes Südtirol, allen voran Landeshauptmann Arno Kompatscher, zu verdanken. In Südtirol zählen die Landwirtschaft, das kulinarische Erlebnis und der Tourismus zu den Grundlagen der Existenz. Südtirol weist zudem eine hohe Kompetenz in der Gastronomie auf. Von den Exzellenzen der Gourmetküche bis



Urkunde für
Norbert Niederkofler

Wurzel-Kräuterwanderung

Mittlerweile gibt es ein starkes Interesse für Kräuter, Blüten und Wurzeln. Die Menschen haben wieder mehr Augen für das, was die Natur zu bieten hat, nicht zuletzt durch die kulinarischen Entwicklungen.

Aus diesem Grund trafen sich Interessierte am Mittwoch, 2. September in Trafoi um gemeinsam mit Georg Gapp in einer ungezwungenen Atmosphäre den Wald und dessen Wurzeln, Kräuter und Blüten zu erkunden. Bei unserer Wanderung als Kleingruppe



erhielten wir spannende Infos zu den drei Bereichen Wirkung, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Der Gute Heinrich lässt sich zum Beispiel wie Spinat verwenden. Wir wanderten mit dem Kräuterguru auf den Spuren von Pastinake, wilde Karotte bis Baldrian.

Roland Schöpf
SKV-Berzirksobmann Vinschgau

BEZIRK EISACKTAL

Besichtigung des Alpinhotel Masl in Vals

Am 22. September ist der SKV nach längerer Zeit wieder „on Tour“ gegangen und hat allen Mitgliedern die Möglichkeit geboten, das Alpinhotel Masl in Vals zu besichtigen. Das Hotel befindet sich am Dorfeingang und wurde in den vergangenen Jahren laufend erneuert und modernisiert.

Zu Beginn wurden alle Teilnehmer von Familie Messner empfangen und der SKV-Obmann Alfred Putzer, die Firma Wörndle sowie Vertreter der Firma Demetra und der Feinkäserei Capriz sprachen ihre Grußworte. Anschließend wurde eine Hausbesichtigung von Junior Thomas Messner geleitet, bei der zuerst die ansprechenden Speisesäle und das Front Cooking angeschaut wurden. Gleichzeitig hat Thomas Messner Einblick in die Organisation der Küche und den Service gegeben, über die wöchentlichen kulinarischen Highlights berichtet und über den Ablauf des Front Cooking informiert. Anschließend folgte die Besichtigung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad und Ruheräumen, bevor es zum Schluss noch in die Küche ging. Dort erwartete Küchenchef Helmuth die Teilnehmer

und zeigte diesen dann seinen gesamten Arbeitsbereich.

Zum Abschluss wurden die neuen Produkte der Firma Wörndle durch die Käserei Capriz und die Firma Demetra vorgeführt und verkostet. Bei gemütlichem Beisammensein wurden viele Erfahrungen ausgetauscht und es gab viele interessante Unterhaltungen.

Der Ausschuss des SKV-Eisacktal bedankt sich bei Familie Messner für die Besichtigung und bei der Firma Wörndle für die Vorführung der Produkte.

Hannes Pabst
SKV-Jugendvertreter Bezirk Eisacktal

Zur Freude des Veranstalters waren zahlreiche Mitglieder der Einladung gefolgt und der SKV war überrascht, wie groß nach wie vor das Interesse an solchen Events ist.





BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

Spendenübergabe Benefizpreiswatten 2020

Einige Ausschussmitglieder
des SKV-Bozen-Überetsch
überbrachten der Familie
Schwienbacher eine
Summe von 1.800 Euro.

Dank der zahlreichen Teilnahme am Benefizpreiswatten im Januar in Vilpian konnte auch heuer wieder eine beachtliche Summe erspielt werden. Der Erlös wurde nun an die Familie von Martina Pernthaler aus St. Walburg im Ultental gespendet, die am 20. Juli 2020 nach kurzer schwerer Krankheit friedlich eingeschlafen ist. Sie hinterlässt ihren Mann, Thomas Schwienbacher, und die zwei Kinder Jana (7) und Emma (4).

Einige Ausschussmitglieder des SKV-Bozen-Überetsch überbrachten am Sonntag, 13. September der Familie Schwienbacher eine Summe von 1.800 Euro.

Thomas und seine Kinder haben sich sichtlich gefreut und waren überrascht über die große Anteilnahme, über die selbstlose Bereitschaft so vieler, zu helfen, und sagen allen ein herzliches Vergelt's Gott. Thomas und Jana nahmen sich sogar Zeit, uns an jenem Sonntag zur Riemerberg Alm zu begleiten, wo wir einen gemütlichen

Herbsttag genossen. Auf diesem Wege ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten und Sponsoren, die dies ermöglicht haben. Wir hoffen, dass wir das Benefizpreiswatten trotz dieser schwierigen Zeit im nächsten Jahr wieder veranstalten dürfen, und wünschen bis dahin: Bleibt's g'sund und seid's wieder dabei.

Markus Tratter
SKV-Berzirksobmann Bozen-Überetsch



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Doz. Dr. Alexander Gardetto, Sanitätsdirektor und Reinhard Steger, SKV-Präsident mit Hannes Papst, Martin Tschafeller und Alfred Putzer

PRIVATE CLINIC BRIXSANA

Archivfoto aus der Zeit vor Corona

Vorteile für Mitglieder weiter ausgebaut

Der Berufsverband der Südtiroler Köche und Köchinnen SKV hat zum Wohle der Mitglieder die Konvention in Form von Preisvorteilen mit der „Private Clinic Brixsana“ in Brixen langfristig verlängert.

Von den Mitgliedern wird diese Konvention (siehe www.skv.org - Vorteile für Mitglieder) sehr intensiv genutzt und wir erhalten immer

wieder sehr positive Rückmeldungen. Im zunehmend anspruchsvollen Berufsleben mit einem damit einhergehenden Mangel an Freizeit wird

dieses Angebot sehr wohlwollend angenommen. Der Berufsverband möchte damit den Mitgliedern auch einen ganz wichtigen Mehrwert schaffen. Auch Sanitätsdirektor Doz. Dr. Alexander Gardetto zeigte sich sehr erfreut darüber.

Durch die Konvention genießen die SKV-Mitglieder einen entscheidenden finanziellen Vorteil bei einer Vielzahl von medizinischen Leistungen in der Brixsana. Da diese sehr, sehr umfangreich und vielfältig sind, hat die Redaktion die Entscheidung getroffen, diese auf der SKV-Homepage www.skv.org im Mitgliederbereich zu veröffentlichen. Wichtig: Um die finanziellen Vorteile zu erhalten, ist die Ausweisung vor Ort mit Identitätskarte und SKV-Ausweis erforderlich.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer



Brief an die Südtiroler Köche & Köchinnen

www.skv.org, September 2020

Hallo ihr Lieben,
ich möchte Euch Südtiroler Köchen für Eure wunderbare Küche Danke sagen. Ihr seid einfach große Talente. Ein Gericht ist nicht nur vom Aussehen ein kleines Wunder, nein es schmeckt immer vorzüglich. Südtirol ist mit so viel Liebe und „Herzlichkeit“ ausgestattet. Und so präsentiert sich ebenfalls Eure Küche. Diese große Wertschätzung habt Ihr in Eurem schönen Südtirol beibehalten. Wir Schweizer müssen noch viel lernen, um das zu begreifen, was Ihr längst umsetzt. Ein großes Bravo Euch allen und vielen Dank.

Claudia Verena Gähwiler,
Alt Toggenburg, Zürich, Schweiz

weitere Vorteile auch unter:
skv.org/mitglieder/konventionen-fuer-mitglieder



Edition
2020



Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Dieses einzigartige Sammlerstück in der hochwertigen Glasflasche wird mit dem kunstvoll gestalteten Dekor, das die Weihnachtszeit in der Brauerei darstellt, zum Symbol für die schönste Zeit des Jahres.

Inhalt 2 l
in der Geschenkpackung

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop oder online auf www.forst.it erhältlich.

CLASSIC PORCELAIN GEORGINA
SENONER
since 1998
MADE IN GERMANY



SENONER