

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



HANS HAAS

Mehr als 100 Südtiroler,
haben die „Haas Schule“
absolviert

S. 16



SKV & Tantris

50 YEARS OF SUCCESS & HISTORY

NR. 10 / 2020 // 36. JAHRGANG



Lukas Schwarz
Sous Chef



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

1971

www.skv.org



1971 Ehrgeizige Köche in Meran gründen unter **Gründungspräsident Andreas Hellrigl** das Netzwerk „Südtiroler Köcheverband - SKV“.

1971 In München eröffnet das Kultrestaurant **Tantris** der Familie **Eichbauer** unter **Sterne Koch Eckart Witzigmann**.



Hans Haas:
Der Tiroler im
Tantris

Seite 18

Andreas Hellrigl:
Vom Südtiroler
Bergbauernbub zum
Koch des Jahres
der USA

Seite 09



Seite 10

Hansi Baumgartner:
Meine persönlichen
Erinnerungen

My Advent Südtirol Genuss Kalender

Wir stellen
24 Köchinnen vor.

Sie präsentieren Aromen
und Rezepte für die
Vorweihnachtszeit.

Online auf
skv.org



„Ein Koch muss sich Tag für Tag selbst herausfordern, und wie berühmt oder erfolgreich er auch werden sollte, er muss sich immer wieder verbessern und perfektionieren!“

Andreas Hellrigl
Der Pionier der Südtiroler Küche

Bestnote 10. Ausbildung ist
Schlüsselkompetenz

TITELTHEMA

18 **Hans Haas**
Der Tiroler im Tantris

AKTUELL

- 07 Weihnachten 2020 & Neujahr 2021
- 09 Vom Südtiroler Bergbauernbub zum Koch des Jahres der USA
- 14 Klimaschutz auf dem Teller
- 16 **GENERALVERSAMMLUNG 2020:** War nicht mehr vertretbar
- 17 Beschluss des SKV-Landesvorstands vom 10. November 2020

PFLANZENLUST

25 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

26 Bestnote 10.
Ausbildung ist
Schlüsselkompetenz

BEZIRKE

28 CAROMA – mmmh Caffè

NACHLESE

- 32 Wein & Genuss in Südtirol
- 34 Die besten Südtiroler Restaurants und Winzer prämiert

Seite 34

Seite 26



Die besten Südtiroler
Restaurants und
Winzer prämiert

Das SKV Jahresmotto 2020

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

1971-2021

50 YEARS SKV & TANTRIS

Liebe Südtiroler Köchinnen und Köche, liebe Mitglieder,
liebe Freunde des Kochberufs, liebe Freunde der Genüsse,

der Südtiroler Köcheverband-SKV ist in einer äußerst schwierigen Zeit in das 50. Jahr seines Bestehens gestartet. Die zurückliegenden Jahre waren geprägt von Geschichte und großen und herausragenden Erfolgen. Das Jahr 2020 hat uns mit Corona – wie die gesamte Welt – in eine neue Realität geführt. Weiter zurückblickend eine besonders tiefe Spur gezogen hat auch das Jahr 1971. Hier hat Gründungspräsident Andreas Hellrigl im Netzwerk mit einer ganzen Reihe von sehr ehrgeizigen Südtiroler Köchen, den Gründungsmitgliedern, den Südtiroler Köcheverband-SKV gegründet. Sie hatten 1971 das große Bedürfnis einen Berufsverband für die Südtiroler Köchinnen und Köche aus der Taufe zu heben, um den Kochberuf in der breiten Gesellschaft zu positionieren und der Jugend eine Plattform für Wettbewerbe und dergleichen zu geben.

Im Jahre 1971 hatte das Restaurant Andrea in Meran von Gründungspräsident Andreas Hellrigl bereits europäischen Kultstatus. Im selben Jahr wird in München von Familie Eichbauer unter der Federführung von Eckart Witzigmann das Tantris eröffnet. In Bezug auf diesen kurzen geschichtlichen Ausflug müssen wir den Fokus trotz Corona mit aller Kraft auf die Zukunft des Südtiroler Köcheverband-SKV ausrichten. Und den ehemaligen Werten, Zielen und Ansprüchen treu bleiben. Wir brauchen dazu engagierte Menschen, engagierte Köchinnen und Köche, die sich am Vorbild von Andreas Hellrigl orientieren und sich aktiv über die eigene Arbeit und über die eigene Küche hinaus für den Kochberuf und den Berufsverband einsetzen. Hier brauchen wir einen Aufbruch, ein klares Zeichen, ein Zukunftssignal.

Wir haben in den vergangenen Jahrzehnten große Erfolge erzielt. Das war enorm wichtig. Jedoch muss der Blick für die Zukunft geschärft werden. Und wenn wir aktuell von Corona jeden Tag fast überrollt werden, so müssen wir trotz allem die Kraft und Motivation aufbringen, uns der Zukunft zu widmen. Uns mit den Themen der Zukunft intensiv auseinanderzusetzen und damit den Kochberuf in die neue Zeit zu bringen. Denn wenn wir auf die Zukunft warten, dann werden wir von dieser überrollt. Entscheidend ist, dass wir die Zukunft selbst gestalten. Ja selbst in die Hand nehmen. Und hierzu brauchen wir engagierte Südtiroler Köchinnen und Köche, die weiterdenken als bis zur eigenen Küchentür. Denn jede Einzelleistung ist eine Addition und jede Teamleistung eine Multiplikation. Und das gilt ganz besonders für die Entwicklung des Kochberufs in Südtirol. In diesem Sinne ein gutes Weihnachtsfest auch in Krisenzeiten und viel Kraft, um den Blick über die besonders anspruchsvolle Gegenwart hinaus in die Zukunft zu richten.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident



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:

Ein Gericht von Zwei-Sternekoch
Hans Haas / Restaurant
Tantris in München

Die Schrift wurde leicht abgerundet, von harten Kanten befreit und etwas aufgestellt

Die Zahl 50 wurde in Punkten für 2021 aufgesetzt



REFRESHING SKV-LOGO

Neuer Brand

1971-2021 stellte an den SKV auch die Herausforderung, das Verbandslogo einem Refreshing zu unterziehen. So wurde die Wiedererkennbarkeit geschärft, der Schriftzug von unnötigen Schnörkeln befreit, das Logo des WACS herausgenommen und durch einen modernen Schriftzug ersetzt.

Anlässlich 50 Jahre SKV wurde die Zahl 50 in Punkten für 2021 aufgesetzt. Hierbei stehen die Punkte für die Vielfalt im Kochberuf. Vom Lehrling bis zum Küchenchef, von weiblich bis männlich, vom Koch bis zum Küchenmeister, vom Haubenkoch bis zum Sternekoch und vom Alleinkoch im kleinen Berggasthof bis zum Küchenchef im 5-Sterne-Luxus-Hotel.

Die zwei prägenden Farben sind zum einen die weiße Farbe für das Edle, die Noblesse, die Top-Hygiene, und zum anderen das Weinrot für die überlieferte Farbe aus dem historischen Logo des SKV. Für die Liebe, die Leidenschaft und die Passion.

Erstmals wurde auch die englische Sprache für die Internationalität ins Logo mit aufgenommen. WACS steht hierbei für Weltbund der Kochverbände, World Chefs Network steht für das weltweite Netzwerk, in welches das einzelne Mitglied eingebunden ist, und Member für die zeitgleiche Mitgliedschaft im Weltbund der Kochverbände.

Der SKV ist seit den 80er-Jahren im WACS, im internationalen Weltbund der Kochverbände, als Mitglied geführt.

Damit wurde nun ein eigener und sehr starker neuer Brand entwickelt, der den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen lokal wie auch international eine starke Sichtbarkeit vermittelt.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident

Zahlen & Fakten

1971

Wurde das Netzwerk „Südtiroler Köcheverband“ von ehrgeizigen Köchen in Meran, unter der Federführung von Gründungspräsident Andreas Hellrigl notariell gegründet. ***

Wurde in München von Familie Eichbauer, unter der Federführung von Eckart Witzigmann das Kultrestaurant Tantris eröffnet.

1979

Andreas Hellrigl eröffnet das Luxushotel Villa Mozart und wird für seine Küche hier weltberühmt.

1978-1991

Der Südtiroler Heinz Winkler übernimmt von Eckart Witzigmann das Tantris in München. Eine Weltsensation.

1986

Andreas Hellrigl eröffnet das Restaurant Palio in Manhattan/New York.

1988

Andreas Hellrigl wird in den USA zum Koch des Jahres gekürt.

1997

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann und erster Küchenchef im Tantris, ist Starreferent der Generalversammlung in Bozen. ***

Hans Haas, Küchenchef nach Heinz Winkler (bis heute) im Kultrestaurant Tantris in München, ist Starreferent der Generalversammlung in Bozen.

2020

Nach Eckart Witzigmann und dem Südtiroler Heinz Winkler führt Hans Haas seit nahezu 3 Jahrzehnten das Kultrestaurant Tantris. Mit Dezember 2020 schließt dieses unter der Federführung von Hans Haas. ***

Matthias Hahn, der zukünftige Exekutive Küchenchef im neuen Tantris 2021. ***

Weit über 100 Südtiroler haben in der Ära Hans Haas, in der Tantris Küche herausragende Küche auf höchstem Niveau gelernt. Ein einzigartiger, kulinarischer Wissenstransfer nach Südtirol. ***

Hans Haas wird vom SKV für seinen Wissenstransfer nach Südtirol mit der Andreas Hellrigl Gedenkmedaille als einziger internationaler Koch und Nichtsüdtiroler ausgezeichnet. Die Gedenkmedaille wird von Johanna Hellrigl, der Tochter von Andreas Hellrigl, in Corona Zeiten virtuell überreicht.

2021

Ist der SKV vitaler als je zuvor. Die fundierte Aus- und Weiterbildung und die Orientierung an den Besten der Besten stehen weiterhin im zentralen Focus der kulinarischen Netzwerkarbeit. ***

Matthias Hahn wird 2021 der neue Gastgeber und Exekutive Chef im neuen Tantris. ***

Das 50-Jahr-Jubiläum des Südtiroler Köcheverbandes-SKV. Der Aufbruch in eine neue Ära.

Danke unseren Partnern!

Für die Förderung und Weiterentwicklung des Kochberufs in Südtirol.

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Konventionspartner



Werbepartner



Fördermitglieder

- Arunda, Mölten
- De Nardo Fischhandlung, Vahrn
- Develey Italia, Lana
- Lanziner Arno, Bozen
- Metzgerei Galloni, Meran
- GastroFresh, Ritten
- Hogast, Bozen
- Hollu International, Leifers
- Sennereiverband Südtirol, Bozen
- Langebner Gastrosystem, Terlan
- MiG, Sand in Taufers
- Minus, Kurtatsch
- Morocutti Paolo, Brixen
- Papyrex, Bruneck
- Profanter Backstube, Brixen
- Pustertaler Saatbau Gen., Bruneck
- Rieper, Vintl
- Seppi Gebhard, Natz-Schabs

Begegne dem, was auf dich zukommt nicht mit Angst, sondern Hoffnung.

Eine besonders herausfordernde Zeit. Geprägt von großer Unsicherheit, von einer Pandemie, die besonders unser Ferienland Südtirol und damit die Tourismusbranche extrem hart trifft.

Es ist nicht die Zeit, um Feste wie bisher zu feiern. Es ist ein anderes, ein neues Weihnachten. Es ist geprägt von Unsicherheit und der Frage, wie es in Zukunft weiter geht.

Wir, der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche, möchten der Berufsgruppe Orientierung geben. Es hilft uns allen nichts, wenn wir die Unzufriedenheit hinausschreien, wenn wir uns gegenseitig beschuldigen, wenn wir die Unsicherheit und den Frust in die eigenen Familien hineinragen.

Nein, wir müssen als Berufsverband der Realität ins Auge sehen und den Südtiroler Köchinnen und Köchen Orientierung geben. Und dahingehend müssen wir mit guter, herausragender Hygiene alles tun, um unsere Familien, unseren Beruf, unseren Arbeitsplatz und unseren Betrieb zu schützen. Denn hier handelt es sich um ein Virus, das die Welt bedroht. Und wie bei Salmonellen, bestimmten Bakterien und auch Viren, müssen wir uns damit proaktiv auseinandersetzen und Lösungsansätze aufzeigen und gemeinsam finden.

Hier ist jeder gefragt und der Kochberuf ganz besonders. Und je besser wir hier werden, umso schneller bieten wir der eigenen Familie, den eigenen Lieben zuhause, den Einheimischen und Feriengästen im Restaurant und/oder Hotel die Hygienesicherheit, die jetzt das höchste Gut, der höchste Wert für alle Menschen geworden ist.

Und wenn wir das für das gesamte Land Südtirol schaffen, dann leisten wir alle gemeinsam einen entscheidenden Beitrag, damit wir wieder mit Zuversicht in die weitere Zukunft blicken können.

In diesem Sinne ein trotz allem gutes Weihnachtsfest und die damit verbundene Bitte, dass wir hier gemeinsam einen ganz entscheidenden Beitrag leisten. Zum Wohle unserer eigenen Zukunft.



Karl Volgger
Vizepräsident

Gottfried Maschler
Präsidiumsmitglied

Für den SKV
Reinhard Steger
Präsident

Margareth Lanz
Vizepräsidentin

Patrick Jageregger
Präsidiumsmitglied

Reiner Münnich
Geschäftsführer

Unsere Heimat

Regional. Erste Wahl!



Abwechslungsreich, vielfältig und echt wie die Natur sind die wertvollen Südtiroler Milchprodukte. Die traditionelle Herstellung, innovative Rezepte, die Liebe zu den Tieren und der unverwechselbare Geschmack machen die Qualitätsprodukte zu etwas ganz Besonderem.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

ANDREAS HELLRIGL

Vom Südtiroler Bergbauernbub zum Koch des Jahres der USA

Der Gründungspräsident des Südtiroler Köcheverbandes. 1932 bitterarm in Taufers im Münstertal/Vinschgau geboren, sein Vater unbekannt, im Hause des Großvaters bitterarm aufgewachsen. Mit 8 Jahren Knecht in Planeil. Um 4 Uhr begann sein Arbeitstag und der Hunger war sein

ständiger Begleiter. Mit 10 Jahren Hirte am Stierberg. Eine alte verfallene, verfaulte Hütte seine Unterkunft. Auch hier wiederum, der Hunger sein ständiger Begleiter. „**Werde Koch, dann hast du warm und immer etwas zu essen**“, soll seine Mutter Johanna bereits in seiner Kindheit zu ihm gesagt haben. In Folge entwickelte Andreas den Wunsch, für jemanden etwas Gutes zu kochen. **Ein gutes Essen zuzubereiten, wurde schließlich eine kontinuierliche und konsequente Lebensdevise**, von der er durch kein Hindernis mehr abzubringen war.



Erstes Schaukochen
in der **Rotisserie Andrea**

Titelbild aus
dem Buch von
**Andreas
Hellrigl**



Die gastronomische Biografie des Pioniers der Südtiroler Küche, in Kurzform

- 1948** begann er mit 16 Jahren eine Kochlehre
- 1952/53** Wichtigste Lehrzeit bei Meisterkoch Alfred Walterspiel, Vier Jahreszeiten München
- 1954** 22jährig wird er Küchenchef im Hotel Mirabella in Meran. Herausragend war die dekorative Optik in der Präsentation seiner Gerichte
- 1956/57** Grandhotel Bristol Meran und Hotel Quirinale Rom
- 1959** Eröffnung des ersten eigenen Restaurants Rotisserie Andrea
- 1967** Eröffnung des zweiten eigenen Restaurants „Andrea“, wo er zum großen internationalen Koch aufstieg
- 1969** Leitung des österreichischen Staatsbankettes für Königin Elisabeth II von England und Herzog Philip von Edinburgh
- 1969-1973** Obmann des Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverbandes in Meran
- 1970** Veröffentlichung des ersten Kochbuchs „Südtiroler Küche“, das auch in die italienische Sprache übersetzt wird.
- 1971** 2. März wird Andreas Hellrigl Gründungspräsident des Südtiroler Köcheverbandes-SKV
- 1973-1983** Andreas Hellrigl übernimmt die gastronomische Führung im Kurhaus in Meran
- 1979** Eröffnung des Luxushotels Villa Mozart in Meran. Er wird hier weltberühmt für sein einzigartige Küche
- 1985** Leitung des italienischen Staatsbankettes für das Gipfeltreffen der EG-Regierungschefs
- 1986** Andreas Hellrigl eröffnet das Luxus Restaurant Paljo in Manhattan, New York. Hier erzielt er die höchsten Auszeichnungen,
- 1987** kulinarisches Aushängeschild beim Weltwirtschaftsgipfel der G7 in Venedig
- 1988** Andreas Hellrigl wird in New York zum Koch des Jahres in den Vereinigten Staaten von Amerika
- 1993** Am Höhepunkt seiner Karriere, verstirbt der „Maestro“ Andreas Hellrigl in den USA

Reinhard Steger

Quelle: Buch Andreas Hellrigl, von Dr. Erik Platzer

ANDREAS HELLRIGL

Vom Südtiroler Bergbauernbub zum Koch des Jahres der USA

Meine persönlichen Erinnerungen

Er hat seine Gerichte stets mit einem ausgefeilten Vokabular beschrieben und somit die Gäste ins Staunen und Schwärmen versetzt! Abgesehen von seiner herausragenden Kochkunst. Er hat es bereits in den 60er- und 70er-Jahren des vorhergehenden Jahrhunderts, also vor 50 Jahren, wunderbar verstanden, die Südtiroler Küche neu zu interpretieren (Kalbszünge mit Knödelsalat, Kaninchenrücken auf Spinatbeet und Blauschimmel-Vinaigrette, Lammrücken in einer rasengrünen Kräuterkruste ...). Allein die rasengrüne Kräuterkruste: damals eine Sensation für uns Junge.

Zeitzeuge **Hansi Baumgartner**
Der Südtiroler Käsepapst. Degust.
Langjähriger Sternekoch
im Restaurant Pichler, Mühlbach.



Hansi Baumgartner



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig



Balsamicoessig
aus Modena IGP

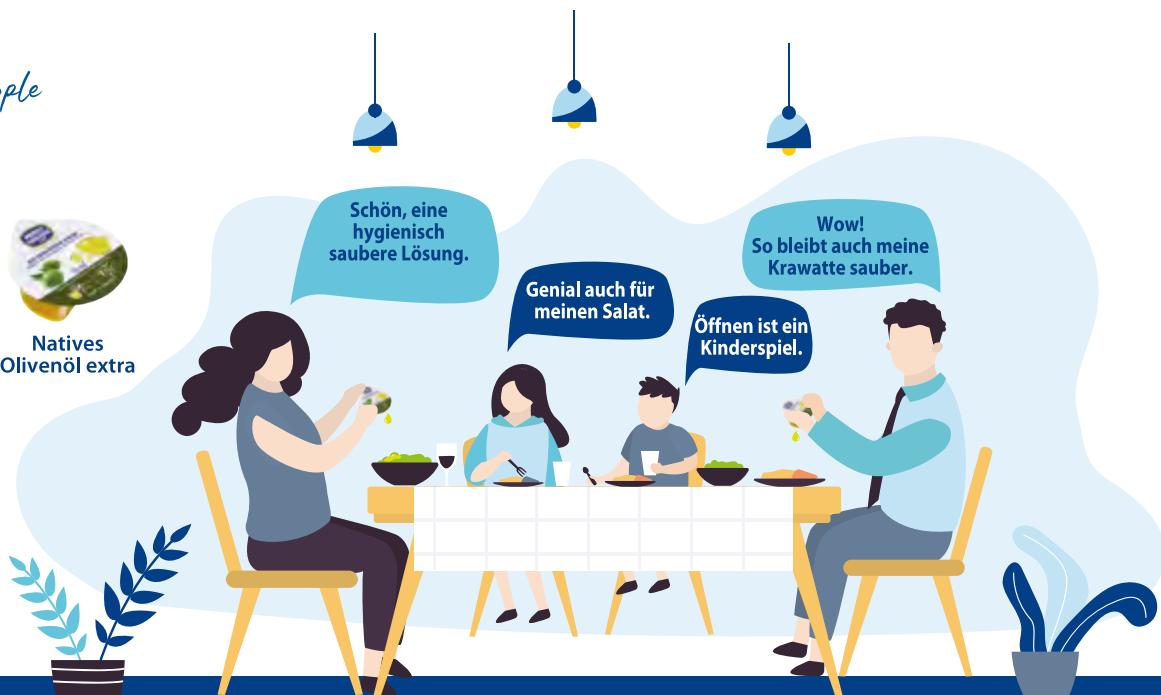


Natives
Olivenöl extra

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



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



Ehrenmitglied des SKV

Andreas Hellrigl zählt zu den bedeutendsten Köchen Südtirols. Durch seine unglaubliche Kreativität setzte er neue Maßstäbe in der Welt des Kochens. Sein Lebensweg gleicht einem Traum: vom Südtiroler Bergbauernbub zum Koch des Jahres der USA 1988. Ein Mann, der lokal und international Gastronomiegeschichte geschrieben hat. Am 2. Jänner 2008 erschien in der New York Times ein Artikel über Andreas Hellrigl, fast 15 Jahre nach seinem Tod. Das zeigt die Bedeutung, die dieser große Südtiroler Koch in Amerika genossen hat.

Auszug aus dem Buch „Andreas Hellrigl“
von Dr. Erik Platzer



Wegbereiter der modernen Südtiroler Küche



KM Heinrich
Gasteiger

Enormes Wissen, eine klare Linie, ein unfehlbarer Geschmacksinn und ein bis heute kaum jemals wieder erreichter Weitblick.

Andreas Hellrigl war nicht nur Gründungspräsident des Köcheverbandes, sondern auch ein – wenn nicht der – Wegbereiter der modernen Südtiroler Küche. Ich hatte das Glück, bei Hellrigl im Restaurant „Andrea“ meine ersten Erfahrungen in der Spitzengastronomie sammeln zu dürfen und habe bald erfahren, dass es zwei Seiten von ihm gibt.

Die erste war die kreative Seite, die zum Vorschein kam, wenn er neue Gerichte kreiert hat. Er war ein Bastler, ein Tüftler und jemand, der es als einer der ersten geschafft hat, dem Bodenständigen, dem Regionalen, Gourmetcharakter zu verleihen. Gelungen ist ihm das, weil er über zwei herausragende Fähigkeiten verfügte: über einen riesigen Wissensschatz einerseits und über einen unfehlbaren Geschmacksinn anderer-

seits. Beides hat dazu geführt, dass er ein Gericht in seine Einzelteile zerlegen und – perfekt komponiert und mit den richtigen Kräutern und Gewürzen verfeinert – wieder zusammensetzen konnte. Zu etwas völlig Neuem, in sich aber rundum Stimmigem.

Die zweite Seite von Andreas Hellrigl war die minutiöse Organisation seiner Küche. Ich kann mich erinnern, dass die Küche des „Andrea“ sehr klein war. Schon das verlangte absolute Disziplin, Ordnung und Sauberkeit. Dazu kam die klare Linie, die der Chef vorgegeben hat: Es wurde exakt gearbeitet, nichts dem Zufall überlassen, alles bis ins letzte Detail geplant – vom Einkauf bis zur Schulung des Servicepersonals und zur Weinanpassung.

Als junger Koch habe ich Andreas Hellrigl maßlos bewundert. Für mich war er der Kochpapst schlechthin. Und die Bewunderung ist über die Jahre kaum kleiner geworden, kann ich doch im Rückblick sagen: Andreas Hellrigl hat mich geprägt – durch seinen Zugang zum Kochen, durch seine Art zu arbeiten, durch seine Konzentration auf das Regionale. Und selbst durch seine Art, Kochbücher zu schreiben.



KM Heinrich Gasteiger
Zeitzeuge

Unsere Zonenvertreter sind immer für Sie da!



Josef Saltuari
Schlern, Unterland
T. 337 456200



Christian Saltuari
Schlern, Unterland
T. 339 3718257



Sebastian Klettenhammer
Pustertal
T. 349 7361141



Werner Klettenhammer
Pustertal
T. 340 3530176



Paul Röck
Pustertal
T. 348 2320141



Lukas Röck
Bruneck/Pustertal
T. 340 7824134



Stefan Prenn
Ahrntal/Antholz
T. 348 4431797



Werner Folie
Überetsch, Etschtal, Fleimstal
T. 348 1405887



Roland Bodner
Eisacktal, Tiers
T. 328 4347300



Konrad Damian
Eggental, Karerpass
T. 329 5940483



Thomas Runggatscher
Gröden, Eisacktal
T. 345 6114852



Albert Mair
Burggrafenamt
T. 335 481935



Simon Goldner
Bozen, Sarntal, Vinschgau
T. 366 4940855



Sonia Nussbaumer
Bozen, Sarntal
T. 347 1769351



Luis Holzmann
Gröden, Ritten
T. 335 264690



Andreas Romagna
GDO, Großhändler, Geschäfte
T. 335 230052

Ich trage MASKE, denn ich trage Verantwortung!

- Für die Gesundheit meiner Mitmenschen.
- Dafür, dass unsere Kinder in die Schule gehen dürfen.
- Für die Wirtschaft, damit die Betriebe offenbleiben dürfen.
- Für meine Mitarbeiter, damit sie auch morgen noch einen Arbeitsplatz haben.



Gisela
Schneider

Ich habe den ganzen Sommer über Maske getragen, auch weil ich dankbar dafür war endlich wieder arbeiten zu dürfen. Mein Beruf funktioniert eben nicht als smart working.

Mich ärgert also nicht die Politik, sondern diejenigen, die sich diese kleine Mühe in den verschiedensten

Bereichen nicht gemacht haben und wir alle das dann wieder ausbaden dürfen.

Gisela Schneider
**Sterne Michelin
TERRA The Magic Place – Relais & Château

ACHTUNG!

Termine abgesagt oder verschoben

VERANSTALTUNGEN IN DEN BEZIRKEN

Wegen der immer noch andauernden Maßnahmen aufgrund der Corona-Pandemie sind alle Veranstaltungen des Südtiroler Köcheverbandes SKV bis auf weiteres abgesagt oder finden zu einem späteren Zeitpunkt statt. Wir vom Präsidium bedanken uns bei allen, die sich für die Umsetzung dieser Veranstaltungen eingesetzt haben.

Sobald wieder Bezirksveranstaltungen erlaubt sind, werden wir Sie umgehend informieren.

Original Pustertaler
Kartoffelsalat
frisch und servierfertig

SÜDTIROL
Pustertaler Saathau
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



Foto: ANNEGRET GRAFEN

Ein Schritt in Richtung Nachhaltigkeit: Saisonale, regionale Produkte, beispielsweise Gemüse von lokalen Produzenten kaufen.

Klimaschutz auf dem Teller

ERNÄHRUNG: WIE MAN AM TÄGLICHEN KÜCHENTISCH SCHON HEUTE SCHON VIEL ERREICHEN KANN

Für jeden Einzelnen gilt die Erkenntnis, dass wir auch mit unserer ganz persönlichen Konsum-Wahl deutlich den CO₂-Ausstoß beeinflussen können – auch mit dem Essen.

14 // SKV AKTUELL

Der Spruch „Der Mensch ist, was er isst“ trifft gerade auch in Bezug auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu.

Lebensmittel haben es in sich

Lebensmittel werden äußerst rohstoffintensiv produziert, kilometerweit transportiert, (tief)gekühlt und zu Speisen verarbeitet. Laut dem

deutschen Bundesumweltministerium verbraucht jeder Deutsche durchschnittlich 500 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr (ohne Getränke). Insgesamt trägt die Ernährung (ohne Lebensmittelabfälle) jährlich mit rund 2,1 Tonnen an klimarelevanten Emissionen pro Person bei. Wenn man hingegen die allgemeinen Umweltbelastungen betrachtet, dann verursacht der Bereich Er-

nährung etwa 30 Prozent der durch privaten Konsum verursachten Umweltbelastungen. Hierbei spielt neben der Luft- und Gewässerverschmutzung (Nitrate, Phosphate, Pestizide und Schwermetalle) auch der Ressourcenverbrauch (Land, Wasser) der Landwirtschaft eine große Rolle.

Über die Ernährung können große Umwelteffekte erzielt werden, die der Konsument beeinflussen und selbst steuern kann.

Klima-Menü

Durch kluge Ernährungsentscheidungen können Emissionen bis zu 50 Prozent reduziert werden. Auf



Foto: APA (DPA)/ANDREAWARNECKE

Darauf kann ausnahmslos verzichtet werden: Treibhausgasemissionen von Lebensmitteln, die produziert wurden und dann in der Mülltonne landen.

dem täglichen Küchentisch kann also heute schon mehr erreicht werden, als man durch technischen Fortschritt vielleicht erst in ein paar Jahren in anderen Bereichen einspart. Als Nebeneffekt kann man dadurch auch gesünder leben.

Folgende Faktoren sind entscheidend für eine klimafreundliche Ernährung:

Zutaten/Mengen:

Der Konsum von tierischen Produkten, also Fleisch, Fisch, Eiern und Milchprodukten ist besonders relevant. Obst, Gemüse und Getreide besitzen eine erheblich bessere Umweltbilanz, denn die Tierhaltung ist besonders ressourcen- und energieintensiv. Der Kauf von Bioprodukten, kann weitere Vorteile bringen. Auch Genussmitteln wie Alkohol, Kaffee, Schokolade usw. tragen an den Gesamtbelastungen bei und sollten mit Bedacht konsumiert werden. Nahrungsmittelabfälle sollten auf ein Minimum reduziert werden.

Saisonal:

Beim Kauf von Gemüse wählt man am besten saisonal, denn Gewächshäuser verbrauchen in der Regel viel Energie für Heizung, Bewässerung und Beleuchtung. Saisonal bedeutet auch frische Lebensmittel zu kaufen, anstatt tiefgefrorene oder mit aufwändigen Lagerbedarf konservierte Lebensmittel.

Regional:

Generell gelten möglichst kurze Transporte als positiv und keine Flugzeugtransporte. Wenn man aber genauer hinsieht, hat Regionalität auf den gesamten ökologischen Fußabdruck weit weniger Auswirkung als allgemein angenommen wird. Regionale Versorgung verringert zwar die Transportkilometer, doch diese machen für ein

durchschnittliches Lebensmittel nur einen vergleichsweise bescheidenen Anteil vom Gesamtfußabdruck des Lebensmittels aus. Problematisch ist nämlich auch der sogenannte „letzte Kilometer“, also die Anfahrt vom Konsumenten zum Supermarkt im eigenen Auto. Trotzdem ist lokaler Konsum sinnvoll, denn es bleibt zum Beispiel die Wertschöpfung in der Region und es entstehen wichtige Wechselwirkungen zwischen Produzenten und Konsumenten. Reduzierter Transportaufwand hat natürlich weniger Verkehr und damit auch weniger Lärm zur Folge.

Lebensmittelabfälle

Die Treibhausgasemissionen auf die ausnahmslos verzichtet werden

könnte, sind jene von Lebensmitteln, die zwar produziert wurden, aber nicht verbraucht werden. In den Industrieländern werden vor allem in privaten Haushalten viele Lebensmittel weggeworfen. Die Europäer und Nordamerikaner werfen zwischen 95 und 115 Kilogramm Essen im Jahr in die Tonne, vor allem Obst und Gemüse, obwohl ein Großteil noch genießbar wäre. Eine gut geplante Vorratshaltung, richtige Lagerung, kreative Resteverwertung, der Kauf kleiner Verpackungsgrößen sind Möglichkeiten, Lebensmittelabfälle zu verringern.

©Alle Rechte vorbehalten

Quelle:
WIKU Dolomiten

FAMILIE Unterwegers
Tiroler Früchteküche

DIE IDEALE BEGLEITER FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Familie Unterwege rührt sonnensüße Früchte mit viel Liebe und nach traditionellen Rezepten zu Konfitüren und setzt damit der weihnachtlichen Backkunst die Haube auf.

Unterwegers Früchteküche GmbH • Thal-Aue 20, 9911 Assling • www.fruechtekueche.at

Planung • Verkauf • Einbau • Service • Wartung

ungerer
kühlen • klimatisieren • einrichten

Ungerer Kühlanlagen, die beste Lösung für Ihre GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

I-39020 Partschins/Töll, Tel. 0473 96 83 11, info@ungerer.it, www.ungerer.it

ABGESAGT!



GENERALVERSAMMLUNG 2020

War nicht mehr vertretbar

Der rote Teppich war ausgerollt. Der Aufbruch in eine neue Zeit geplant. Matthias Hahn als Hauptreferent wollte den Aufbruch in der Wiege der Kochkunst, im Tantris, digital vermitteln und der gesamte Livestream war vorbereitet. Die Planungen wurden im Laufe des Jahres viermal geändert.

Erstmals in 49 Jahren musste die Generalversammlung, das höchste Gremium der Südtiroler Köchinnen und Köche, kurzfristig mit einer Eilmeldung abgesagt werden. Die Infektionszahlen in den ersten Novembertagen hatten sich so zugespitzt und zudem hatten wir viele Absagen erhalten aus Angst, dass die GV nicht stattfinden würde. Ja, es war vom Präsidium und Landesvorstand nicht mehr zu verantworten, diese abzuhalten. Aufgrund der vorgegebenen Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie und deren aktiver Unterstützung durch den SKV sowie

- vor dem Hintergrund, dass die Gastbetriebe schließen mussten
- und viele unserer Mitglieder in Südtirol und Europa ohne Arbeit sind,
- vor der unsicheren Situation, wie die nächste Zeit für viele Menschen sein wird,
- vor dem Hintergrund, dass viele zu ehrende Köchinnen und Köche bereits für die Ehrung abgesagt hatten,

- und aus Solidarität zu Österreich und Wien und bezugnehmend auf unsere internationale Vernetzung und die engen freundschaftlichen Bindungen zu Österreich, zum Verband der Köche Österreichs VKÖ im Weltbund der Kochverbände WACS
- Österreichs VKÖ im Weltbund der Kochverbände WACS

haben wir gemeinsam die Entscheidung getroffen, die Generalversammlung am 14. November abzusagen. Es war einfach nicht die richtige Zeit, einen Festakt zu machen! Vorgesehene Ehrungen werden zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt. Danke für das Verständnis und im Gedanken an die und in enger Verbindung mit den betroffenen Menschen und Familien.

Für das Präsidium, den Landesvorstand und die Geschäftsleitung

Reinhard Steger
Präsident

Beschluss des SKV-Landesvorstands vom 10. November 2020

Handhabung Bilanzbericht/Kassabericht. Da der Bericht des Landeskassiers KM Otto Theiner an die Versammlung und die Entlastung durch die Finanzrevisoren vor der Landesversammlung nicht möglich war, hat der Landesvorstand auf der Vorstandssitzung vom 10. November 2020 einstimmig folgende Ersatz-Vorgangsweise beschlossen:

1.

Landeskassier Otto Theiner hat den Finanzbericht gemeinsam mit dem Geschäftsführer Reiner Münnich vorbereitet.



Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer



KM Otto Theiner
SKV-Landeskassier

2.

Die Bilanz 2019 wurde den Rechnungsrevisoren Günther Marmsoler und Sigmar Pazeller in allen Details am 30. Oktober 2020 im SKV-Verbandssitz in Meran präsentiert und von diesen genauestens geprüft. Der Landeskassier und die Geschäftsleitung wurden von den Rechnungsrevisoren entlastet.

Revisoren gegenüber dem Landesvorstand entlastet.

4.

Für die Mitglieder wird als Ersatz eine Online-Ersatzversammlung via Zoom am Samstag, den 19. Dezember 2020 um 15 Uhr angeboten. Hier wird von Landeskassier KM Otto Theiner der Kassabericht präsentiert. Anmeldungen der Mitglieder zu dieser Zoom-Sitzung

müssen schriftlich innerhalb 12.12. an Barbara Obertegger (E-Mail: b.obertegger@skv.org) gesendet werden mit Angabe von

- Vorname & Nachname,
- Anschrift,
- Mitgliedsnummer
- und Geburtsdatum.

Reiner Münnich
Geschäftsführer

KM Otto Theiner
Landeskassier

3.

Der Kassabericht wird im Corona-Jahr vom Landeskassier – als Ersatz für die Generalversammlung – dem Landesvorstand in der Dezembersitzung 2020 präsentiert und von den Rechnungsrevisoren oder einem Vertreter der



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



HANS HAAS

Der Tiroler im Tantris

MEHR ALS 100 SÜDTIROLER
HABEN DIE „HAAS SCHULE“ ABSOLVIERT

Hans Haas ist seit 1991 als Nachfolger von Eckart Witzigmann und Heinz Winkler im Kultrestaurant Tantris tätig, wo er seitdem mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wird. Hans Haas, geboren 1957 in Wildschönau in Tirol, entstammt einer Bauernfamilie.

Die besondere Stimmung im
Tantris in München überrascht
immer wieder aufs Neue



Tantris. In 50 Jahren drei Chefs & Südtirol

Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und 30 Jahre Hans Haas. Dass das Tantris so stark in den Köpfen der Südtiroler Köchinnen und Köche verankert ist, hat ganz entscheidend mit dem Aferer Heinz Winkler zu tun. Als zweites Restaurant nach der Aubergine wurde das Tantris unter Heinz Winkler als damals jüngstem Koch mit drei Sternen im Guide Michelin geadelt.

Hans Haas – Meister der Einfachheit

Mit dem Einfachen punkten. So lautet das Credo von Hans Haas. Natürlich und einfach in der Zubereitung. Konzentriert auf den Geschmack. Ihm gelang eine einzigartige Mischung aus Bodenständigkeit und wahrer Kochkunst. Alles Überflüssige wurde vermieden. Hans Haas besann sich in puristischer Klarheit auf das Wesentliche. Ein Stil, der die kulinarische Haltung des Hauses seit beinahe 50 Jahren widerspiegelt.

Für Südtirol ungemein wertvoll

In seiner langen Zeit als Küchenchef und Gastgeber von Familie Eichbauer im Tantris in München haben mehr als 100 Südtiroler und Südtirolerinnen die Schule von Hans Haas durchlaufen. Damit entstand für Südtirol, für die Südtiroler Küche, in diesen 30 Jahren ein ungemein



Hans Haas (l.)
mit Sigi Schelling





bedeutender Wissenstransfer. Hans Haas und das Tantris haben über all die Jahrzehnte einen andauernden Innovationstransfer und eine andauernde „Verjüngungskur“ für die Südtiroler Köchinnen und Köche geboten. Hierbei überzeugte Hans Haas nicht nur mit seinem Können, seiner Fachkompetenz und seiner Erfahrung. Nein. Sein Lächeln, seine natürliche Autorität, seine menschlichen Qualitäten und seine Linientreue zum Geschmack sind legendär. Und es ist ein offenes Geheimnis, dass er sehr gerne Südtiroler und Südtirolerinnen in sein Team aufnahm. Unter anderem auch deshalb, weil er die hohe Ausbildungsqualität im Kochberuf in unserem Land Südtirol sehr schätzte und weiterhin schätzt.

1999 Starreferent der Generalversammlung

Bereits 1999 hinterließ Hans Haas als Starreferent der damaligen Generalversammlung der Südtiroler Köchinnen und Köche in Bozen ungemein starke Spuren. Seine Aussagen über die Einfachheit am Teller, die Konzentration auf den Geschmack und die puristische Klarheit auf das Wesentliche sind noch heute vielen in Erinnerung.

Hans Haas & das Tantris. Fixpunkt der Ausbildung viele Südtiroler

Viele, viele Südtiroler Kochlehrlinge und angehende Küchenmeister haben in den vergangenen Jahrzehnten gemeinsam mit ihren Kochfachlehrern als Höhepunkt ihrer Aus- oder Weiterbildung Hans Haas und das Tantris im Rahmen einer Lehrreise besucht, sind hierbei im Restaurant als Gäste bekocht und kulinarisch geadelt worden. Und als Höhepunkt ihrer noch jungen Kochkarriere durften sie unter der Führung von Hans Haas das Herz der deutschen Kulinarik, die Küche

des Tantris durchschreiten und hierbei mit Haut und Haaren erleben und Impressionen aufsaugen und sammeln. Die Impressionen waren für viele junge Südtiroler Kochlehrlinge so stark, dass sich unmittelbar der Gedanke im Kopf verankerte, in nächster Zukunft im Tantris zu arbeiten und damit die Tür zum beruflichen Erfolg ganz weit aufzuschlagen. Und so haben nicht nur unzählige Südtiroler Kochlehrlinge und angehende Küchenmeister das Tantris zusammen mit den Kochfachlehrern besucht. Nein, weit mehr als 100 von ihnen, waren schlussendlich Teil des Teams von Hans Haas im Tantris seit 1991. Allein dafür gebührt Hans Haas und auch Familie Eichbauer unsere ganze Wertschätzung und großer Dank.

Hans Haas. Einziger internationaler Preisträger der Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille

Für diese großen Verdienste über drei Jahrzehnte zum Wohle der Südtiroler Küche wird Hans Haas als einzigem internationalen Preisträger die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille überreicht. Der Südtiroler Köcheverband möchte damit ein besonderes Zeichen der Wertschätzung gegenüber Hans Haas setzen. Denn dieser enorme Wissenstransfer seit 1991 war ein ganz, ganz wichtiger Faktor zur Weiterentwicklung der Südtiroler Küche 1971-2020. Dazu SKV-Präsident Reinhard Steger:

„Hans Haas hat über die Jahrzehnte weit mehr als 100 Südtiroler und Südtirolerinnen in seiner Küche im Tantris den Feinschliff für die internationale Küche mit Tiroler Wurzeln vermittelt. Hierbei hat er sich andauern und in aller Stille (und nur für Insider bekannt)





”

Mit dem Einfachen punkten.
So lautet das Credo
von Hans Haas.



”

Die kulinarischen Spuren
von Hans Haas werden uns
in Südtirol noch über
Jahrzehnte positiv
beeinflussen.



mit Südtiroler Lebensmitteln von bester alpiner Güte versorgt. Und auf dieser einmaligen Grundlage wurde hier ein wegweisender Wissenstransfer nach Südtirol ins Leben gerufen. Von diesem wird Südtirol noch lange nach der Zeit von Hans Haas zehren und dieser wird die Küche in unserem Land sehr positiv beeinflussen.“

Finale der Ära Hans Haas

Das Tantris verabschiedet im Dezember 2020 seinen Chef de Cuisine Hans Haas in den Ruhestand. Nahezu dreißig Jahre Partnerschaft und fruchtbare Zusammenarbeit gehen nun zu Ende. Eine Erfolgsbilanz, wie sie gerade in der Spitzengastronomie sehr selten geworden ist.

Was bleibt?

Die kulinarischen Spuren von Hans Haas werden uns in Südtirol noch über Jahrzehnte ungemein positiv beeinflussen. Ebenso die menschlichen Werte, die Hans Haas über Jahrzehnte geprägt hat. Er hat in der Spitzengastronomie einen neuen Führungsstil etabliert, der auch als „Hans-Haas-Stil“ bezeichnet werden könnte.

Danke

Als Südtiroler Köcheverband, als Netzwerk der Südtiroler Köchinnen und Köche, sagen wir Danke. Es gibt international niemand anderen, der als Nicht-Südtiroler, sondern als Tiroler so viel für die Südtiroler Küche getan hat. Allein dieser Wissenstransfer, der andauernde und stille Erfahrungsaustausch im Hintergrund, die Kontaktpflege, die Netzwerkarbeit und, und, und waren herausragend. Dafür gebührt Hans Haas unsere große Anerkennung, unsere große Wertschätzung und unser Respekt.

KM Reinhard Steger
Präsident



Otto Geisel

Hans Haas hat das, was man natürliche Autorität nennt, und die hat mich schon vor 40 Jahren als Auszubildender im “Erbprinz” zu ihm aufschauen lassen. Heute, im Rückblick, kann ich nur sagen, dass sich Hans immer treu geblieben ist. Nach Eckart Witzigmann war er in der deutschen Kulinarikszene der(!) Fels in der Brandung.

Otto Geisel

Direktor Eckart
Witzigmann
Academy



Matthäus Falk

Hans Haas.

Wegweisend für mich

Hans Haas ist für mich, wie für viele motivierte Südtiroler Jungköche, ein Vorbild in jeglicher Hinsicht. Sein Kochstil verbindet die klassische französische Kochkunst mit Elementen der Tiroler Küche auf höchstem Niveau. Die Erfahrungen, die ich im Tantris in viereinhalb Jahren unter seiner Führung machen durfte, haben mein Verständnis für die gehobene Gastronomie nachhaltig geprägt und sind im wahrsten Sinne des Wortes wegweisend für mich. Heute kann ich mit Stolz behaupten, dass er als einer der weltbesten Köche auch mein Lehrmeister war!

Matthäus Falk





Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Edition 2020



Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

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

*Inhalt 2 l
in der Geschenkpackung*

Bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten,
im FORST Shop oder online auf www.forst.it erhältlich.

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Bergminzen – Aromawunder vom Berg

Pfefferminze, marrokanische Minze, Korsische Minze, Krause Minze, Mojito-Minze, Apfelminze, Erdbeerminze, Schokoladenminze – wer alle Minzenarten und deren guten Eigenschaften nennen kann, weiß auch wie viele Fische im Meer schwimmen oder Sterne am Himmel stehen. Kaum eine Küche der Welt kommt ohne das erfrischend kräftige Aroma von Minzen aus. Doch neben den vielen Minzen der Gattung *Mentha* hat die Flora Südtirols noch mehr zu bieten: Bergminzen.

Im Duett von Berg und Tal

Unter dem Namen Bergminze firmieren gleich mehrere Pflanzenarten. Der Alpen-Steinquendel (*Acinos alpinus*), auch Bergbasilie, Steinpoley, Bergthymian oder Alpen-Saturei genannt, überzieht oft Felskanten oder steinige Hänge mit seinen Polstern, die violette Blüten tragen. Er duftet würzig nach Pfefferminze, Thymian und Bohnenkraut, schmeckt pfeffrig-würzig. Man findet ihn



Bergminze
Acinos alpinus

ausschließlich im Gebirge über 800 m. Man würzte mit diesem Kraut gerne den Alpkäse. Die Kleinblütige Bergminze (*Calamintha nepeta*), auch als Bergmelisse, Waldquendel oder Kölme bezeichnet, steigt dagegen nicht so hoch. In kleinen Büscheln mit weißen bis hellvioletten Blüten verstärkt sie u.a. in Olivenhainen und in den Macchien das mediterrane Dufterlebnis.

Nicht vergessen sollte man hier aber auch die Römische oder Hadrians-Minze mit rundlichen Blättern, die als Mentuccia, Mentola oder Nepitella vielfach zum Einsatz kommt, etwa für Pastasaucen, Minestrone, Carciofi alla Romana oder Liköre.

Beide können herzhaft wie süß

Fleisch wie Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse von Auberginen über Bohnen, Erdäpfel bis Zucchini, Pasta und Risotto, Eierspeisen und Käsegerichte – alle gewinnen durch Bergminzen an Delikatesse. Perfekt passen die Kräuter auch zu Pilzen und Salaten.

Oliven, Zitronenschale, Knoblauch, Grüner Pfeffer wie auch Anis- und Fenchelsamen gehen mit den Bergminzen harmonische Verbindungen ein. Mit ihrem minzigen Charakter veredeln die Kräuter Früchte wie Äpfel oder Orangen und Desserts auf Milchbasis. Bergminze mit Zucker vermahlen oder zum



Calamintha grandiflora

Sirup verkocht gibt Getränken einen unvergesslichen Kick.

Heilkräftig, hübsch und bienenfreundlich

Einst galten Bergminzen wie Thymian, Salbei oder Ysop als überaus geschätzte Heilpflanzen, mit denen sich so gut wie alle Krankheiten vertreiben lassen sollten. Als förderlich für die Verdauung, lindernd bei Magenbeschwerden, ausgleichend bei Nervosität und Stress, stärkend für die Lunge und abwehrend gegen Infektionen gelten



Alpines trifft
Orientalisches

Bergminzen beim Volk. Solche Eigenschaften sollten in der Küche nicht unterschätzt werden – zumal immer mehr Menschen Wert auf eine gesunde Ernährung legen. Aber schmecken muss es schließlich auch. Und dafür sorgen Bergminzen einfach gut, nachhaltig und kreativ.



Bestnote 10.

Ausbildung ist Schlüsselkompetenz

GRÜNDUNGSPRÄSIDENT **ANDRES HELLRIGL**
HAT DAS EINGEFORDERT



Neue Dessertkreation
„Apfel-Rot“ aus
den Lackner Stubn

Kürzlich hat **Manuela Gamper**,
Kochlehrling bei Gastronom
und Küchenchef **Armin Gruber**
(Restaurant Lackner Stubn in Meran)
an der LBS Savoy die
Lehrabschlussprüfung mit
Auszeichnung und mit der
Bestnote 10 absolviert.
Dies unterstreicht einmal mehr
die hohe Ausbildungskompetenz,
die Chef **Armin Gruber**
besitzt.



Nachdem er bereits zweimal als Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres (zuletzt 2019) ausgezeichnet worden war, ist gerade dieser großartige Erfolg von Manuela Gamper eine herausragende Bestätigung dieser Schlüsselkompetenz „Ausbildung“.

Für junge Menschen wie Manuela Gamper ist es eine außerordentliche Auszeichnung und Motivationsschub und für den Betrieb und für Armin Gruber ist es eine Bestätigung der hohen, ja höchsten Ausbildungskompetenz von jungen Menschen.

Vor dem Hintergrund, dass der herausragende Koch Andreas Hellrigl 1971 den Südtiroler Köcheverband gegründet und immer wieder die Entwicklung der Ausbildungsqualität als Schlüsselfaktor hervorgehoben hat, ist dieser große Erfolg gerade 50 Jahre später ein wunderbares Beispiel hierfür, was Küchenchefs und Küchenchefinnen in ihren Positionen als Führungskräfte leisten können. Es ist aber auch eine große Vorbildfunktion, die hier von Armin Gruber ausgeht. Denn seit zehn Jahren bildet er andauernd Top-Lehrlinge aus und diese erbringen bei Prüfungen und Wettbewerben Höchstleistungen.

Daher kann Armin Gruber als Vorbild für viele Führungskräfte hervorgehoben werden. Denn als Küchenchef, als

Unternehmer und als Ausbilder leistet er wahrlich sehr Großes. Und das in einer Zeit, die ungemein fordernd ist.

Reinhard Steger

ABGESAGT!

Sehr geehrte Mitglieder,
werte zu Ehrende,

aufgrund der aktuellen Corona Entwicklung und den Verordnungen der Landesregierung war es uns **nicht mehr möglich**, die Ehrungen des Ausbildungsbetriebes des Jahres 2020, Ausbilders des Jahres 2020, der Besten Lehrlinge des Jahres 2020 und die Ehrung der Mitglieder für besondere Dienste für den Kochberuf durchzuführen.

Wir werden diese Ehrungen bis auf unbestimmte Zeit verschieben und geben frühzeitig Bescheid, sobald wir diese wieder durchführen können.

Wir bedanken uns für euer Verständnis.
Das SKV-Präsidium

Die Teilnehmer*innen der
Bezirksübergreifenden
Besichtigung mit
Firmengründer
Valentin Hofer
(Bildmitte)



CAROMA – mmmh Caffè

Am Montag, 19. Oktober trafen sich einige Mitglieder der SKV-Bezirke Bozen-Überetsch und Südtirols Süden mit ihren Obmännern Markus Tratter und Martin Ebner in Völs bei der Firma Caroma – Caffè zu einer Führung und Besichtigung.

Mathilde Mohr hat dankenswerterweise den Termin vereinbart. Firmengründer Valentin Hofer empfing uns im Verkaufsbereich mit einem Begrüßungskaffee. Anschließend begaben wir uns in

den neu errichteten Produktionsbereich. Sowohl die Speicherbecken für die Bohnen als auch die verschiedenen Röstkessel beeindruckten mit ihrem riesigen Fassungsvermögen.



Bezirksobmann
Markus Tratter

Im handwerklichen Langzeitröstverfahren entfaltet die Kaffeebohne ihren vollen Geschmack mit bis zu 800 verschiedenen Aromastoffen. Röstmeister Valentin erklärte uns, dass die Dauer und die Temperatur des Röstverfahrens für die Qualität des Geschmacks verantwortlich seien. Im oberen Stockwerk führte uns der gelernte Koch zuerst ins Schulungszentrum „Latte Art – SCA Barista Foundation“ und berichtete über die gute Zusammenarbeit mit einer Berufsschule in Südtirol und dem großen Bestreben von vielen jungen Leuten, hier das SCA-Zertifikat zu erlangen. Im Vortragssaal erzählte uns Valentin vom Werdegang der Kaffeerösterei in Völs und mit anschaulichen Bildern konnten wir die Geschichte der Firma nachvollziehen.

Bemerkenswert ist das Konzept der Nachhaltigkeit mit den ökologischen und gerechten Wirtschaftskreisläufen: Nach Möglichkeit arbeitet die Firma mit kleinen Finkas zusammen und fördert Bauern, die die Regenwälder und die darin lebenden Tiere

Das SKV Jahresmotto 2020

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

schützen und die Anbauflächen ökologisch bewirtschaften. Zugleich wählt Valentin nur Kaffeebohnen höchster Güte für seine Röstungen. Die Kaffeeirschen werden von Hand geerntet und nass, halbtrocken oder trocken aus der Frucht herausgelöst. Die Bohnen werden dann gereinigt und nach Größe und Qualität sortiert. In Völs werden zuerst jeweils kleine Mengen der ausgesuchten Bohnen unterschiedlich lange und bei verschiedenen Temperaturen geröstet und der Kaffee verkostet. Meist im Dreierteam wird entschieden, welches Programm für diese Bohnen das richtige ist, damit

der veredelte Kaffee auch dem Kunden den vollendeten Genuss bieten kann.

Auf den 800 Quadratmetern konnten wir die knapp 2.000 Kaffeemühlen bestaunen, den Kaffeegarten begutachten und den Weg des Kaffees nochmal erkunden. Außerdem konnten wir den Unterschied von Kaffee Robusta (mit viel Koffein und Chlorogensäure und dadurch schlechter verträglich) und Kaffee Arabica (mit weniger Koffein und Chlorogensäure und dadurch gut verträglich und bekömmlich) mit unseren Geschmackspapillen erproben. Jeder deckte sich im Shop noch



mit einem Vorrat an Kaffeebohnen ein, bevor wir uns verabschiedeten.

Wir bedanken uns herzlich bei Valentin Hofer, der uns mit viel Passion und Liebe zum Detail in die Welt des Kaffees entführte und uns einen wunderschönen Nachmittag bereitete.

Georg Kröss

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

n-projekt.com | mendiadego

Für Meisterköche, die täglich Neues kreieren

Kotányi ist eine international führende Kräuter- und Gewürzmarke in vierter Familiengeneration. An unserem Standort nahe Wien entwickeln und produzieren wir 4.500 verschiedene Produkte aus einer Vielzahl erlesener und qualitativ hochwertiger Zutaten.

Wir verarbeiten ausschließlich naturbelassene Kräuter und Gewürze und fügen keine Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe hinzu. Jede Lieferung wird in unserem Werk überprüft, damit wir unseren Kundinnen und Kunden die bewährte Kotányi-Qualität bieten können.

Mit Produkten von Kotányi überzeugen kleine und große Gastronomiebetriebe Ihre Gäste mit Qualität und Geschmack. Unsere Partner schätzen das breite Produktportfolio, das hochwertige Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen für jede Küche bietet.

Jetzt neu im Kotányi Portfolio und bei unserem Partner Wörndle – Gran Chef: die außergewöhnlichen Pfeffersorten für Feinschmecker:

Tasmanischer Bergpfeffer: Dieser spezielle Pfeffer passt besonders gut



zu Rind, Geflügel und Wildgerichten. Aber auch Gemüse und Desserts verleiht er eine spezielle Note. Am besten wird er im Mörser verarbeitet.

Kubeben Pfeffer: In der modernen Küche wird Kubeben Pfeffer eine vielseitige Verwendung zugeschrieben. Die Anwendungsgebiete reichen von Fleisch (speziell Lamm und Ente) über Fisch und Schalentieren bis hin zu süßen Desserts.

Langer Pfeffer: Ideal zum Würzen

von Fleischmarinaden, Fischgerichten und Gemüsesuppen. Zusätzlich ein kulinarischer Genuss speziell für Desserts mit Schokolade oder Vanille. Für mehr Exklusivität in der Küche.

Geräucherter Pfeffer: Geräucherter Pfeffer eignet sich hervorragend um Speisen eine feine Rauchnote zu verleihen. Verwendung findet er für Eintöpfe, Fischgerichte und Fleisch. Speziell bei Gegrilltem kommt das rauchige Aroma besonders zur Geltung.

Vielseitig einsetzbar verleihen sie Ihren Gerichten eine einzigartige und individuelle Note. Dieser kulinarische Genuss sorgt für mehr Abwechslung in der Küche.

Die Südtiroler Gastronomie findet unsere Produkte bei Wörndle Interservice www.woerndle.it.



AUSSERGEWÖHNLICHE PFEFFERSORTEN FÜR FEINSCHMECKER



Vertrieb für die Gastronomie

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE Interservice

www.kotanyigourmet.com

Protect

Geprüfter Schutz



Hotel Fronza - Lutlach - Ahntal



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



www.ecosi.it/protect



Otto Geisel

Wein & Genuss in Südtirol

DIE BESTEN WEINE UND KULINARISCHEN HIGHLIGHTS DER SPITZENWINZER SÜDTIROLS

Südtirol ist mit über 30 Millionen Übernachtungen pro Jahr eine der beliebtesten Urlaubsziele in Europa. Nicht nur traumhafte Bergpanoramen, sondern auch großartige Kulinarik und exzellente Weine machen diese Region so beliebt. Für „Wein & Genuss in Südtirol“ geht Gastronom, Gourmet und Weinkritiker Otto Geisel gemeinsam mit dem Fotografen Joachim Schmeisser auf eine eindrucksvolle, kulinarische Reise zu den 40 führenden Winzern seiner zweiten Heimat Südtirol.

Er erkundet die besten Weingüter und Restaurants - von Bozen und St. Magdalena zum Eisacktal mit Völs am Schlern, nach Eppan und Girlan und über Tramin zum Etschtal und Vinschgau. Den Anfang macht das Familienweingut Pfeifer vom Pfannenstielhof mit seinem preisgekrönten St. Magdalener.

Im Eisacktal trifft er den Winzer Günther Kerschbaumer vom Köfererhof der hier für Südtirol eher untypische, österreichische Weine wie Sylvaner, Riesling oder Veltliner anbaut. Vom Pasta & Weinparadies der „Binder-



Otto Geisel | Joachim Schmeisser
Wein & Genuss in Südtirol
Ca. 224 Seiten | € [D] 29,99 |
€ [A] 30,90
ISBN 978-3-96584-032-4
ET: 06. September 2020

stube“ von Werner Rabensteiner geht es dann weiter nach Eppan und der bekannten Weinkellerei St. Michael Eppan. Traumhafte Landschaften und das Schloss Englar erwarten hier den Leser. In Tramin hat sich Willi Stürz dem Gewürztraminer verschrieben, dann erkunden wir das Etschtal wo Otto Geisel das wohl bekannteste Duo in der Südtiroler Weinbaugeschichte, Rudi Kofler und Klaus Gasser besucht. Und auch der Kränzelhof wo sich Kunst und Wein die Hand reichen, ist einen Besuch wert. Und damit sind nur ein paar der kulinarischen Highlights Südtirols genannt.

In persönlichen Texten und stilvollen Porträtfotos beschreibt er die Menschen hinter den Weinen, ihre Geschichte, die Stile und den Anbau ihrer Weine und ihre kulinarischen Tipps in der Region. Ergänzt wird dieses kulinarische Wein-Lesebuch um empfehlenswerte Vinotheken und Restaurants. Die einzigartige Porträt- und Landschaftsfotografie von Joachim Schmeisser macht das Buch auch optisch zu einem Hochgenuss. Ein opulentes Lesebuch und Reiseführer für jeden Weinliebhaber.



LANGEBNER
GASTROSYSTEM

Ihr Fachmann für professionelle Geräte & Großküchen!

Hochleistungsgrill · Salamander · Kühlzellen
Gefrierschocker · Spülmaschinen
Hygienelösungen · **Beratung & Service**

Langebner Gastro System · Bahnhofstr 5 · 39018 Siebeneich
+39 0471 917 427 · info@langebner.it · www.langebner.it

MITGLIEDERBEITRAG

Danke für das Vertrauen



KM **Otto Theiner**
Landeskassier



KM **Margareth Lanz**
SKV-Vizepräsidentin und
Landeskassier-Stellvertreterin

Sehr geehrte Mitglieder,

im Namen des Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche bedanken wir uns herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen in den Berufsverband. Das Jahr 2020 war und ist auch für den Berufsverband ein ganz besonderes und wir sind hier wirtschaftlich ganz besonders gefordert. Als Verantwortliche für die Finanzen sehen wir es als unsere Pflicht an, dass wir laufend bei den Sitzungen des Landesvorstandes mit dabei sind. Uns ist es wichtig, dass die Beschlüsse und Finanzierungen korrekt abgewickelt werden. So waren allein bei der Septembersitzung mehr als 20 Tagesordnungspunkte zu behandeln. Wir können Ihnen versichern, dass der Präsident, das Präsidium, die Geschäftsleitung und die Mitglieder im Landesausschuss

mit großer Verantwortung mit den Mitteln des Verbandes umgehen. Jeder der Funktionäre arbeitet ehrenamtlich zum Wohle des Kochberufes in Südtirol. Und es ist immer das Ziel, die Mittel sehr zielorientiert einzusetzen.

In diesem Sinne danke für Ihr Vertrauen ganz besonders in diesen Zeiten und danke vorab, dass Sie mit Ihrem Beitrag die Zukunft des SKV sichern.

KM **Otto Theiner**
Landeskassier

KM **Margareth Lanz**
SKV-Vizepräsidentin und
Landeskassier-Stellvertreterin


VILLA MADRINA

Via P. Veronese 1 | I-37016 Garda (VR)
Bewerbungen bitte an Herrn Tondini
info@villamadrina.it

Wir suchen für die nächste Sommersaison vom 20. März bis 20. Oktober 2021:

CHEF DE CUISINE
der jung und kreativ ist und unser Qualitätsdenken in unserer traditionellen, aber auch mediterranen Küche zum Ausdruck bringt.

SOUSCHEF
mit Patisserie-Kenntnissen.

Wir bieten Unterkunft und Verpflegung.



**Original Pusterer
Kartoffelsalat**
frisch und servierfertig



**Pustertaler
Saatbaugenossenschaft
Landw. Ges.**

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



falstaff

RESTAURANT GUIDE



DIE BESTEN RESTAURANTS EUROPAS

FALSTAFF RESTAURANTGUIDE SÜDTIROL 2020

Die besten Südtiroler Restaurants und Winzer prämiert

Seit einiger Zeit ist der neue Falstaff Restaurant-Guide 2020/21 mit den neuen Bewertungen und vielen neuen Tipps als App abrufbar. Im vergangenen Jahr wurden die Südtiroler Restaurants zum ersten Mal in den Falstaff Restaurant-Guide aufgenommen. Als App kostenlos erhältlich auf allen gängigen Plattformen, wurde die Falstaff Restaurant-App über 120.000 Mal heruntergeladen. Die Bewertung im Falstaff Restaurantguide liegt in erster Linie bei den 20.000 Mitgliedern des Falstaff Gourmet Clubs, die durch ihr Voting nach einem Restaurantbesuch ein erstes Urteil abgeben. Eine ausgewählte Expertenjury finalisiert die endgültige Bewertung.

Insgesamt 420 Südtiroler Restaurants, Gasthäuser, Gour-

methütten, Buschenschänken und Pizzerien haben es diese Mal ins Falstaff-Ranking geschafft. Jedes Jahr erfahren die besten Vertreter der verschiedenen Kategorien (bestes Restaurant, bestes Gasthaus, beste Gourmet-Hütte, bester Buschenschank, beste Pizzeria, Newcomer des Jahres, Weinkarte des Jahres, Sommelier des Jahres, Service des Jahres, Ambiente des Jahres, Nachhaltigkeit & Innovation, Lebenswerk) eine besondere Prämierung.

Hier die Liste der diesjährigen Auszeichnungen:

- **Bestes Restaurant:** St. Hubertus, St. Kassian
- **Beste Gourmethütte:** Rauchhütte, Seiser Alm
- **Bestes Gasthaus:** Durnwald, Gsies
- **Bester Buschenschank:** Hubenbauer, Vahrn
- **Beste Pizzeria:** Hofstätter Garten, Tramin
- **Weinkarte des Jahres:** St. Hubertus, St. Kassian
- **Sommelier des Jahres:** Sonya Trafoier, Restaurant Kuppelrain, Kastelbell
- **Nachhaltigkeit & Innovation:** Drumlerhof, Sand in Taufers
- **Service des Jahres:** Sigi Baumgartner, Restaurant Schöneck, Pfalzen
- **Ambiente des Jahres:** Parkhotel Holzner, Oberbozen
- **Newcomer des Jahres (best young chef):** Christoph Huber, Blaue Traube, Algund
- **Lebenswerk:** Otto Mattivi, Hidalgo/Aomi, Burgstall

Quelle: Falstaff Restaurant Guide



Chefredakteur Falstaff Italien
Othmar Kiem (l.) und Simon Staffler



Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten



NADIA UND NICOL DELAGO
SKIRENNLÄUFERINNEN



AROMICA® Red One



EINE WÜRZIGE REISE UM DIE WELT

Die feinen Gewürzcreationen der neuen **AROMICA® Red One** Linie bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Gewürzmischungen geben den Speisen herrliche neue Noten aus den unterschiedlichen Kulturen. **Aromica® Red One** bringt im Startsortiment ganz besondere Anklänge aus den variantenreichen kulinarischen Welten Japan, Indien, Afrika und Cajun (New Orleans).