

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



KM GERHARD WIESER
wurde kürzlich
von Gault&Millau
besonders geadelt.
S. 12



Developments

ENTWICKLUNG IM KOCHBERUF

NR. 02 / 2021 // 37. JAHRGANG

SWEET TEMPTATIONS - EINE WELT VOLLER SÜSSER KÖSTLICHKEITEN WARTET AUF SIE!

Mit unserem riesigen Sortiment an Patisserie- und Dessertartikeln können Sie Ihre Gäste jetzt noch ausgiebiger verwöhnen. Vom klassischen Nachtisch bis zum süßen Macaron haben wir zahlreiche verlockende Süßspeisen für Sie im Angebot. Groß ist auch die Auswahl an Zutaten rund ums Backen.

Das alles und noch vieles mehr finden Sie in unserem Katalog!



Scannen Sie den QR-Code
oder fragen Sie nach einem
gedruckten Katalog
bei Ihrem Zonenvertreter.

**Tausende
Produkte,
bester Service!**

www.foppa.com



KM **Gerhard Wieser** wurde kürzlich von **Gault&Millau** besonders geadelt.

Seite 12



Hans Haas / Internationaler Preisträger **Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille 1971-2021**

Seite 07



5 Hauben
Norbert Niederkofler
Restaurant St. Hubertus,
St. Kassian

Seite 10

www.skv.org



Südtirol hat
106 Hauben Köche/Köchinnen
222 Hauben insgesamt

Erstmals zwei **5 Haubenlokale**.
Das **St. Hubertus**
& die **Trenkerstube**.

ONLINE MEETINGS

Termine auf **SEITE 5** oder

In nur **15 Sekunden**
zu Ihrer **knackigen**
Zukunft!

QR Code scannen und einen unserer limitierten Plätze in einem Online Meeting reservieren!

Hier scannen:



oder auf
skv.org/online-meetings/

„Heimat und somit das Südtirol,
das trägt man im Herzen“

Gerhard Kiniger

Sextner, Präsident der Gilde etablierter
Schweizer Gastronomen



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Gerhard Kiniger
Gastro-Unternehmer



Seite 28

WeltMeisterliches
Fußball-Hotel eröffnet



Seite 32

TITELTHEMA

- 10 **Gault&Millau**
Die Hauben-Restaurants 2021 in Südtirol
- 13 KM **Gerhard Wieser** wurde kürzlich von **Gault&Millau** besonders geadelt

AKTUELL

- 07 Hans Haas / Internationaler Preisträger
Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille 1971-2021

PFLANZENLUST

- 21 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 22 Ausbilder & Ausbildungsbetrieb des Jahres
- 23 Leistung & Kontinuität haben sich bewährt

BEZIRKE

- 26 Online Member Meetings

GENUSS AM MARKT

- 33 Lebensmittel | Kräuter | Spezialitäten



Developments

Entwicklungen im Kochberuf

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Südtiroler Köchinnen und Köche,

„Developments“ steht für Entwicklungen bzw. Entwicklungskraft „in the cooking profession“, im Kochberuf. Der neue Guide von Gault&Millau ist die europäische Bestätigung für die hohe Entwicklungskraft der Südtiroler Köche und Köchinnen, ja der Südtiroler Küche, geprägt von hohem Ehrgeiz, von andauerndem Lernwillen, von Leidenschaft und Passion, von der Bereitschaft der Südtiroler Köchinnen und Köche, sich den Herausforderungen der Neuzeit zu stellen und diese anzunehmen. Als Berufsverband greifen wir in dieser Ausgabe der Zeitschrift Südtiroler Köche den neuen Guide von Gault&Millau vertiefend auf. Sie finden hier alle Haubenrestaurants in Südtirol, wir widmen KM Gerhard Wieser mit nun 5 Hauben und 19/20 Punkten von Gault&Millau und weiteren Südtiroler Protagonisten ein besonderes Augenmerk. Zudem blicken wir nach Wien, nach St. Gallen, nach Fläsch und in die internationale Welt, wo Südtiroler der internationalen Gastronomie ihren Stempel aufdrücken. Wir gewähren Ihnen einen tieferen Einblick in die Welt der Hauben und des Wettbewerbs.

Wir wissen, dass nicht alle mit ihren Bewertungen zufrieden sind. Und viele oft auch damit hadern, sich darüber ärgern und ihrem Unmut hinter den Kulissen freien Lauf lassen. Das ist zwischendurch richtig und wichtig. Aber anschließend müssen wir wieder schnell den Blick auf die „Developments“ ausrichten. Als Südtiroler Köchinnen und Köche müssen wir erkennen, wie wichtig internationale Führer für unser kleines und schmuckes Ferienland sind. Zudem muss uns auch bewusst sein, dass uns alle am Ende – sei es bei Abschlussprüfungen, Diplomprüfungen oder bei internationalen Bewertungen durch Guides – nur die Auseinandersetzung mit der Kritik an der eigenen Leistung weiterbringen wird. Diese Auseinandersetzung macht neue Entwicklungen überhaupt erst möglich.

Dafür müssen wir dankbar sein. Denn nur das Lob, nur die Anerkennung, nur die positiven Rückmeldungen würden uns sehr schnell satt machen, müde machen und „Developments“ bereits im Keim ersticken. In diesem Sinn denken wir bitte alle nach vorn und erfreuen uns daran, dass wir selbst in so einem herausfordernden Jahr wie 2020 entscheidende Schritte gesetzt haben.

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 (bo)
Reiner Münnich (rm)
Reinhard Steger (rs)
Egon Oberleiter (eo)

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. 31 - Jänner 2021
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Kreation von 5 Haubenkoch
KM Gerhard Wieser
Bildrechte:
Copyright
Annette Sandner

MIT PASSION & LEIDENSCHAFT

Innovativ kulinarische Zukunft gestalten

Dem SKV, dem Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche ist es ein Herzensanliegen, dass wir weiterhin mit Passion und Leidenschaft, innovativ kulinarische Zukunft zu gestalten.

2020 und 2021 zeigen uns, ja der gesamten Branche die Grenzen auf. Ja wir hoffen sehr, dass wir alle in absehbarer Zeit, wieder an den Arbeitsplatz, den Sehnsuchtsort Küche zurückkehren können. Und gerade deshalb ist es entscheidend, dass wir dann mit Passion, mit Leidenschaft und innovativen Ansätzen die neuen Aufgaben angehen.

2021 wurde von den vereinten Nationen zum Internationalen Jahr „Obst und Gemüse“ ausgerufen. Obst und Gemüse liegt im Trend, Obst und Gemüse hat eine neue Wertigkeit. Obst und Gemüse bringen Farbe, Geschmack und gesunde Inhaltsstoffe auf den Tisch. Und wer regelmäßig Obst und Gemüse genießt, tut sich selbst und unserer Erde etwas Gutes. In diesem Sinne möchten wir dieses **Internationale Jahr von Obst und Gemüse** redaktionell thematisch aufgreifen und hiermit der gesamten Branche eine Sensibilisierung und Orientierung vermitteln.

Wir gemeinsam müssen alles dafür tun, dass wir auch in der Zeit nach Corona weiterhin mit großer Passion, herausragender Leidenschaft und innovativem Denken die kulinarische Zukunft von Südtirol, kulinarisch gestalten.

Die Redaktion, das Präsidium & der Landesvorstand



INTERNATIONALES JAHR
OBST UND GEMÜSE

2021

TERMINE

- **Weiterbildung zum/zur Küchenmeister*in**
Der höchsten Ausbildung im Kochberuf.
Infos: Sabine Scherer, Amt für Meisterausbildung
Tel. 0471 416993
E-Mail: sabine.scherer@provinz.bz.it
Weitere Infos unter <https://bit.ly/3qW189z>
- **Weiterbildung Diätetisch geschulte*r Koch/Köchin**
1. Stufe. International zertifiziert Diplomlehrgang.
Frühjahrstermin 07.04. bis 29.03. 2021
und **Herbsttermin** 27.10. bis 18.12.2021.
Infos: Kaiserhof Meran
- **Weiterbildung Diplomier*te*r Diätkoch/-köchin Stufe II.**
Die höchste Diplom Ausbildung für Köche im Diätbereich.
Frühjahrstermin 07.04. bis 29.03.2021
und **Herbsttermin** 27.10. bis 18.12.2021.
Infos: Kaiserhof Meran
Anmeldefrist: 15. Februar

18. – 21. OKTOBER 2021

Messe Hotel, Bozen

20. NOVEMBER 2021

Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks

Generalversammlung der Südtiroler Köche und Köchinnen.
50 Jahre Südtiroler Köcheverband

Digitalisierte Ausbildermappe für Lehrlinge

www.skv.org/mitglieder/mitglieder-for-members/

Alle **Vorteile für Mitglieder** siehe
www.skv.org/mitglieder/

SAVE THE DATE

BEZIRK EISACKTAL

**Besichtigung des Vier-Sterne Hotels
Milla Monti in Meransen**

Der Bezirk Eisacktal organisiert in Zusammenarbeit mit Juniorchef Roland Oberhofer und Freundin eine Besichtigung des Vier-Sterne Hotel Milla Monti, das vor ca. acht Monaten in modernem Baustil neu gebaut wurde. Alle Köchinnen und Köche sowie Gastwirte und Gönner des SKV sind herzlich eingeladen.

Termin: 23. Februar 2021

Ort: Milla Monti, Meransen

Beginn: 22.00 Uhr

Anmeldung und Information: bei Bezirksobmann
Alfred Putzer - Tel. 335 1288716

Achtung: Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-19:

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

SKV-ONLINE MEETING

DIENSTAG, 23. FEBRUAR 2021


„Meine Philosophie des Kochens“

mit Gerhard Wieser, Zwei-Sterne Michelin Koch im Fünf-Sterne Gourmet- und Wellness-Hotel Castel in Dorf Tirol, 5 Hauben 19/20 Punkte Gault&Millau.

MONTAG, 29. MÄRZ 2021

„Corona und der Einfluss auf die Gastroszene in Zürich“

mit Gerhard Kiniger aus Sexten, Küchenchef und Unternehmer vom Restaurant Zum Grünen Glas in Zürich. Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

INFOS: über skv.org/online-meetings/ oder über
 facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



Archivfoto: AUS DEM JAHR 2019

NIEDERBACHER GASTROTEC

Premiumpartnerschaft weiter vertieft

Die Förderung und Unterstützung des Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche durch die Firma Niederbacher Gastrotec mit CEO Paul Schöpfer reicht bis weit zurück in die 70er- und 80er-Jahre.

Viele, viele große Projekte für den Kochberuf in Südtirol wie die Landesmeisterschaften, die Berufsweltmeisterschaften, die Prämierung der besten Kochlehrlinge und die Prämierung des Ausbilders und Ausbildungsbetriebs des Jahres werden von Ing. Paul Schöpfer und seiner Firma Niederbacher Gastrotec bereits seit Jahrzehnten gefördert und unterstützt.

Umso erfreulicher ist es für den SKV, dass diese so wertvolle Premiumpartnerschaft auch jetzt in Zeiten von Corona weitergeführt und noch weiter ausgebaut werden kann. Das ist zugleich auch eine Bestätigung von hoher Verlässlichkeit und Kontinuität. Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass in diesen Zeiten und unter diesen großen wirtschaftlichen



Herausforderungen Partnerschaften überhaupt weitergeführt werden können. Schöpfer hob die so besonders wertvolle Zusammenarbeit zwischen dem Hause Niederbacher Gastrotec, Ambach Großküchen und dem SKV als vorbildhaft hervor. Dieser hoch engagierte Einsatz, die Professionalität und die besondere Kontinuität zum Wohl der Weiterentwicklung des Südtiroler Tourismus, des Genusslandes und der Südtiroler Küche wurde besonders unterstrichen.

Hierbei ist für Niederbacher Gastrotec und Ambach Großküchen besonders wertvoll, dass der SKV

immer am Puls der Zeit agiert und ganz besonders viel in die Nachwuchsarbeit investiert. Schöpfer betonte, dass wer nicht bereits heute an die Zukunft denke, unweigerlich keine Zukunftsberechtigung mehr habe. Daher sei der Wissenstransfer auf allen Ebenen zu forcieren. SKV-Präsident Reinhard Steger, das Präsidium und die Geschäftsleitung sind sehr glücklich, dass diese so wichtige, so bedeutsame und strategisch wertvolle Partnerschaft mit Niederbacher Gastrotec und Ambach Großküchen auch in Zukunft weitergeführt werden kann. Der SKV identifiziert sich zu 100 Prozent mit dem Unternehmen und begrüßt es sehr, dass die Küchen und Küchengeräte in Südtirol geplant, realisiert und hergestellt werden. Dahingehend ist das eine wunderbare Investition in den Wirtschaftsstandort Südtirol. Steger unterstrich, dass das Premiumpartnerschaft von Niederbacher Gastrotec und Ambach einen entscheidenden Beitrag leiste, um weiterhin hochattraktive und schöne Kochshowbühnen und Küchenstrukturen für den Kochberuf, die Südtiroler Köchinnen und Köche und die Südtiroler Gastronomie und Hotellerie bauen zu können.



Niederbacher Gastrotec
CEO Paul Schöpfer und
SKV-Präsident
Reinhard Steger (r.)

Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille 1971–2021



Der SKV hat in den vergangenen acht Monaten in enger Abstimmung mit Mitgliedern der Familie Hellrigl die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille basierend auf den Werten von Gründungspräsident Andreas Hellrigl kreiert und anlässlich des 50. Gründungsjahres des Südtiroler Köcheverbandes in Auftrag geben.

Andreas Hellrigl, Gründungspräsident des SKV

wurde in Langtaufers im Vinschgau geboren. Er hat lokal und international Gastronomiegeschichte geschrieben. Sein Lebensweg gleicht einem Traum: vom Südtiroler Bergbauernbub zum Koch des Jahres 1988 in den USA. Andreas Hellrigl war Spitzenkoch, ein Pionier der Gastronomie, der Tradition und Innovation zu verbinden wusste.

Das Motiv der Gedenkmedaille

ist die Kochhaube, wie sie von Andreas Hellrigl als SKV-Gründungspräsident und Koch zeitlebens mit Stolz und tiefer Überzeugung getragen wurde. Mit besonderer Finesse erarbeitet und kreiert wurde diese Gedenkmedaille vom Vinschger Graveurmeister Walter Gorfer.

Die Geehrten

sind Menschen, sind Persönlichkeiten, die sich in besonderer Weise auf ganz unterschiedliche Art über Jahrzehnte vorbildlich und über das Normale hinaus für den Kochberuf und den Berufsverband eingesetzt haben. Corona hat den Berufsverband dazu gezwungen, die Ehrung terminlich immer wieder neu festzulegen. Dazu wurde eine neue Strategie entwickelt, die

wegen der Pandemie auf Sicht Schritt für Schritt über die SKV-Medien kommuniziert wird.

Internationaler Preisträger

Es gibt mit Hans Haas, langjährigem Chef des Tantris, einen internationalen Preisträger. Hans Haas hat sich über viele Jahre bewusst und unbewusst ungemein stark für die Entwicklung der Südtiroler Küche eingesetzt. Über 100 Südtiroler Köchinnen und Köche haben in seiner Zeit die Haas-Tantris-Küche durchlaufen. Somit wurde ein Wissenstransfer von höchster Güte und Bedeutung nach Südtirol gewährleistet. Mit der Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille wird auch die herausragende fachliche und die besondere menschliche Kompetenz und die Führungskompetenz auf höchstem Niveau im internationalen Spitzensegment von Hans Haas gewürdigt.

Der SKV gratuliert sehr herzlich und bedankt sich bei Hans Haas für diesen enormen Verdienst für die Südtiroler Küche.

Das Redaktionsteam


DAS OFFIZIELLE BIER DES SKISPORTS.



BIRRA
UFFICIALE



 @forstbeer

 /BirraForstBier

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it

NEUER BRAND

Exklusive, moderne Jubiläumsjacke 2021

Ergänzend zum neuen SKV-Brand hat der Landesvorstand in Zusammenarbeit mit Markus Senoner von Senoner Hotelbedarf eine exklusive, moderne Jubiläumskochjacke entwickelt. Diese neue Kollektion wird von der Markenfirma „Le Nouveau Chef“ hergestellt. Sie ist modern im Schnitt, zudem extrem leicht, weist eine höchst verträgliche Zusammensetzung der Materialien auf, die von edelster Qualität sind – und der neue SKV-

Brand wird ergänzt durch die neue Südtirol Marke. Damit ergänzt die Jubiläumsjacke den neuen SKV-Markenbrand für den Kochberuf.

Senoner Hotelbedarf – Wir weisen darauf hin, dass die Jubiläumsjacke 2021 ausschließlich über den Drei-Sterne-Partner Senoner Hotelbedarf bezogen werden kann.

Das Redaktionsteam rs



Die neue exklusive, moderne
Jubiläumskochjacke

AUFRUF

Historische SKV-Kochjacken sind wertvoll

Die historischen SKV-Kochjacken sind keineswegs out. Wir rufen die Mitglieder dazu auf, diese zu behalten, zu pflegen und zu hegen und bei Festanlässen wie Prämierungen, Auszeichnungen, Jahresversammlungen, usw. mit dem notwendigen Berufsstolz zu tragen. Vorbild ist hierbei Ehren-

mitglied Erich Sander, der immer wieder zu bestimmten Festanlässen seine historische Kochjacke aus dem Schrank holt und diese mit großem Stolz trägt. Zudem entwickeln diese Kochjacken auch einen historischen Sammlerwert. Auch sind sie das starke Symbol für 50 Jahre, also ein halbes Jahrhundert, des Bestehens

des Südtiroler Köcheverbandes. Nur ein Jahr nach Gründung des Verbands der Köche Österreich 1970 hoben Andreas Hellrigl und die Gründungsmitglieder unseren Berufsverband aus der Taufe.

Das Redaktionsteam rs



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



**NORBERT
NIEDERKOFLER**

Restaurant St. Hubertus
St. Kassian



**MARTIN
OBERMARZONER**

Restaurant Jasmin
Klausen



**KM MARTIN
KÖHL**

Hotel Sonnalp Gourmetstube
Deutschnofen



**EVELYN
FEICHTER**

Gasthof Oberraut
Bruneck



**PETER
STUEFER**

Restaurant Anett
Ratschings/Sterzing



Foto: DANIEL TÖCHTERLE

Gault&Millau

Die Hauben- Restaurants 2021 in Südtirol

Im Dezember hat Gault&Millau, einer der renommiertesten Restaurantführer in Europa, den neuen Guide präsentiert. 106 hiesige Restaurants dürfen sich über eine oder mehr Hauben freuen.

Südtirol konnte damit die Anzahl der Haubenlokale von 98 auf 106 steigern. Für Südtirol eine tolle Bestätigung der starken Entwicklung der Südtiroler Küche. Erstmals hat Südtirol auch ein neues 5 Hauben-Restaurant. Neben dem St. Hubertus von Norbert Niederkofler darf sich nun auch die Trenkersstube von KM Gerhard Wieser über diese höchste Auszeichnung freuen.

Der Präsident, das Präsidium, die Geschäftsleitung, der Landesvorstand im SKV und die Südtiroler Köchinnen und Köche

gratulieren sehr herzlich und voller Freude und Begeisterung zum großartigen Erfolg, den die Südtiroler Haubenköchinnen und -köche 2021 verzeichnen dürfen.

Eine herzliche Gratulation geht auch an die Südtiroler im Ausland. Auch hier wurden hervorragende Ergebnisse erzielt. Allein Thomas Pedevilla in Wien wurde mit 4 Hauben und 17/20 Punkten hervorragend bewertet.

SKV-Redaktion rs

Die Reihung der Sterneküchen

Zur korrekten Interpretation der Punkte folgt das Bewertungssystem von Gault&Millau:

10–10,5 Punkte: gute Küche, aber keine Haube

11–12,5 Punkte: 1 Haube

13–14,5 Punkte: 2 Hauben

15–16,5 Punkte: 3 Hauben

17–18,5 Punkte: 4 Hauben

19–19,5 Punkte: 5 Hauben



Gault & Millau

| HAUBEN | PUNKTE BEWERTUNG | NAME BETRIE | ORT |
|--------|------------------|------------------------------|-----------------|
| 1 | 11 | Tree Brasserie | Bozen |
| 1 | 11 | Chalet Gérard | Wolkenstein |
| 1 | 11 | Drumlerstuben | Sand In Taufers |
| 1 | 11 | Nives | Wolkenstein |
| 1 | 11 | Ritterhof | Kaltern |
| 1 | 11 | Traube Post | Graun |
| 1 | 11 | Fischerwirt | Sarnatal |
| 1 | 11 | Sigmund | Meran |
| 1 | 11 | Panholzer | Kaltern |
| 1 | 11,5 | Zirmerhof | Radein |
| 1 | 11,5 | Kohlern | Bozen |
| 1 | 11,5 | Leiter am Waal | Algund |
| 1 | 11,5 | Hanswirt | Partschins |
| 1 | 11,5 | Signaterhof | Ritten |
| 1 | 11,5 | arbor | Sterzing |
| 1 | 11,5 | Philiaz | Kaltern |
| 1 | 12 | Gostner Schwaige | Seiser Alm |
| 1 | 12 | Rössl | Rabland |
| 1 | 12 | Apollonia | Nals |
| 1 | 12 | Schwarz Adler | Kurtatsch |
| 1 | 12 | Patscheiderhof | Ritten |
| 1 | 12 | Vinzenz | Sterzing |
| 1 | 12 | Weisses Kreuz | Burgeois |
| 1 | 12 | Luis & die Buabm | Jenesien |
| 1 | 12,5 | Künstlerstübele Finsterwirt | Brixen |
| 1 | 12,5 | Kreuzberg | Sexten |
| 1 | 12,5 | Durnwald | Gsies |
| 1 | 12,5 | Haselburg | Bozen |
| 1 | 12,5 | Löwengrube | Bozen |
| 1 | 12,5 | Turm | Völs |
| 1 | 12,5 | Krone | Aldein |
| 1 | 12,5 | Fink | Brixen |
| 1 | 12,5 | Hidalgo | Burgstall |
| 1 | 12,5 | Anett | Ratschings |
| 1 | 12,5 | Alpenrestaurant Elisabeth | Sarnatal |
| 1 | 12,5 | 1477 Reichhalter | Lana |
| 1 | 12,5 | Gretl am See | Kaltern |
| 2 | 13 | Oberlechener | Algund |
| 2 | 13 | Kallmünz | Meran |
| 2 | 13 | Trautmannsdorf | Meran |
| 2 | 13 | Braunwirt | Sarntheim |
| 2 | 13 | Oberraindlhof | Schnals |
| 2 | 13 | Taberna Romani | Tramin |
| 2 | 13 | Thaler Arôme | Bozen |
| 2 | 13 | Der Mesnerwirt | Hafling |
| 2 | 13,5 | Johnson & Dipoli | Neumarkt |
| 2 | 13,5 | Stria | Kolfuschg |
| 2 | 13,5 | Kaminstube | Bruneck |
| 2 | 13,5 | Eggentaler | Kardaun |
| 2 | 13,5 | Gasthof „Zum Gold'nen Adler“ | Mals |
| 2 | 13,5 | Romantik Hotel Oberwirt | Marling |
| 2 | 13,5 | Schlosswirt Forst | Algund |
| 2 | 13,5 | Osteria Acquarol | Eppan |

| HAUBEN | PUNKTE BEWERTUNG | NAME BETRIE | ORT |
|--------|------------------|-------------------------------|-----------------|
| 2 | 13,5 | b.local | Bruneck |
| 2 | 14 | Oberraut | Bruneck |
| 2 | 14 | Kürbishof | Altrei |
| 2 | 14 | Stadele | Lana |
| 2 | 14 | Lamm | St. Martin |
| 2 | 14 | Tanzer | Pfalzen |
| 2 | 14 | Alte Post | Tramin |
| 2 | 14 | Annona | Sand In Taufers |
| 2 | 14,5 | Ansitz zum Steinbock | Villanders |
| 2 | 14,5 | Miramonti Panorama Restaurant | Hafling |
| 2 | 14,5 | Pretzhof | Pfitsch |
| 2 | 14,5 | Elephant | Brixen |
| 2 | 14,5 | Der Unterwirt | Klausen |
| 2 | 14,5 | Kirchsteiger | Lana |
| 2 | 14,5 | Pitzock | Villnöss |
| 2 | 14,5 | La Fleur | Marling |
| 2 | 14,5 | Lampl Stube | Kastelruth |
| 2 | 14,5 | Eden's Park | Meran |
| 3 | 15 | Gasthofstube Stafler | Mauls |
| 3 | 15 | Sonnalp Gourmetstube | Deutschnofen |
| 3 | 15 | miil | Tschermers |
| 3 | 15 | Restaurant 1500 | Lana |
| 3 | 15 | Artifex | Brenner |
| 3 | 15,5 | La Passion | Vintl |
| 3 | 15,5 | Laurin | Bozen |
| 3 | 15,5 | Kleine Flamme | Sterzing |
| 3 | 15,5 | Quellenhof Gourmetstube 1897 | St. Martin |
| 3 | 15,5 | Astra | Steinegg |
| 3 | 15,5 | Le Cheval | Hafling |
| 3 | 15,5 | Lunaris 1964 | Steinhaus |
| 3 | 15,5 | AO | Brixen |
| 3 | 16 | Johannesstube | Welschnofen |
| 3 | 16 | Geniesserhotel Bad Schörgau | Sarntheim |
| 3 | 16 | Schöneck | Pfalzen |
| 3 | 16 | In Viaggio | Bozen |
| 3 | 16,5 | Castel Fragsburg | Meran |
| 3 | 16,5 | Anna-Stuben | St. Ulrich |
| 3 | 16,5 | Dolce Vita Stuben | Naturns |
| 3 | 16,5 | Sissi | Meran |
| 3 | 16,5 | Zur Rose | Eppan |
| 3 | 16,5 | Terra | Sarntheim |
| 3 | 16,5 | Apostelstube | Brixen |
| 3 | 16,5 | Luisl Stube | Algund |
| 4 | 17 | La Stüa de Michil | Corvara |
| 4 | 17 | Tilia | Toblach |
| 4 | 17 | Alpenroyal | Wolkenstein |
| 4 | 17 | Kuppelrain | Kastelbell |
| 4 | 17 | Restaurant 1908 | Ritten |
| 4 | 17,5 | Jasmin | Klausen |
| 4 | 17,5 | Zum Löwen | Tisens |
| 4 | 18 | Gourmetstube Einhorn | Mauls |
| 5 | 19 | Trenkerstube | Dorf Tirol |
| 5 | 19 | St. Hubertus | St. Kassian |



ZWEI-STERNE-KOCH & KM GERHARD WIESER

5 Hauben, 19/20 Punkte **Gault&Millau**

KM **Gerhard Wieser** wurde kürzlich von Gault&Millau besonders geadelt.

Erstmals hat Südtirol nun zwei 19-Punkte-Restaurants.

Zu diesem Anlass hat die Redaktion mit KM **Gerhard Wieser** ein Interview geführt. Hierbei geht die Verbandszeitschrift der Südtiroler Köchinnen und Köche vollkommen neue Wege.

Einen Teil des Interviews finden die Leserinnen und Leser hier in der Printausgabe, einen weiteren in der Onlineausgabe.





”

„Man muss auch
bereits sein zu riskieren
und gegebenenfalls
zu verlieren.“



Was bedeuten die 5 Hauben für Sie?

Um ehrlich zu sein, haben mich die fünfte Haube und der 19. Punkt von Gault&Millau völlig überrascht, die Freude darüber ist deshalb noch größer. Schließlich zählt der Gault&Millau zu den renommiertesten Gourmetführern in Europa. Noch wichtiger als das Urteil der Kritiker sind mir aber die Meinungen meiner Gäste, die wir Tag für Tag zu begeistern und deren Geschmackssinn und Auge wir zu fordern versuchen. Unser Ziel ist, den Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Und wenn ich „unser“ und nicht „mein“ sage, dann meine ich das auch so: Kochen ist Teamarbeit, insofern ist die 5. Haube eine Auszeichnung für mein großartiges Team in der Trenkerstube, die uns in dem, was wir tun, bestätigt und motiviert, unser Restaurant stetig weiterzuentwickeln.

Wie lange sind Sie im Fünf-Sterne-Hotel Castel tätig?

Seit über 25 Jahren. Und wenn ich das so sage, erschrecke ich schon fast, weil ich merke, wie schnell die Zeit vergeht, wenn man sich einem Projekt mit vollem Einsatz und viel, viel Leidenschaft widmet. Zugleich fühle ich mich privilegiert, weil ich seit so langer Zeit das volle Vertrauen der Betreiberfamilie genießen darf und bei allem, was ich in der Küche tue, ihren Rückhalt habe. Nur so haben wir den Betrieb gemeinsam weiterentwickeln können. Und nur so ist es möglich, dass ich – wenn ich auf diese zweieinhalb Jahrzehnte zurückschaue – nichts anderes empfinde als Freude, Zufriedenheit und Glück.

Wie schafft man es als Koch, sich über Jahrzehnte laufend zu verbessern und immer neue Ziele anzustreben?

Ich denke, dass da jeder für sich selbst sein ganz individuelles Erfolgsrezept finden muss. Bei mir sind die Zutaten dieses Rezepts Leidenschaft, Kreativität und der Mut, Visionen zu haben und umzusetzen. Dazu kommt natürlich die Erfahrung, die man in all den Jahren sammelt.

Und man darf keine Angst vor sehr viel Arbeit haben, wobei ich das auch gleich relativieren muss. Eigentlich

”

„Kochen ist Teamarbeit, insofern ist die 5. Haube eine Auszeichnung für mein großartiges Team in der Trenkerstube“

habe ich es, in Arbeit zu versinken, aber wenn man das tut, wofür man brennt, dann empfindet man all das, was täglich anfällt, weniger als Arbeit als vielmehr als Privileg, seine Leidenschaft leben zu dürfen. Noch etwas ist wichtig: Man darf nichts als gegeben nehmen, man muss sich stetig hinterfragen, offen sein für alles Neue, Unerwartetes nehmen, wie es kommt und etwas daraus machen. Und all das bedeutet auch: Man muss auch bereits sein zu riskieren und gegebenenfalls zu verlieren.

Jungköche sehen mit 25 Jahren oft keine Perspektive mehr im Beruf. Was raten Sie jungen Köchinnen und Köchen in Bezug auf die berufliche Entwicklung?

Die Basis für jede Entwicklung bildet eine solide Ausbildung. In diese muss ein Koch viel Zeit und Herzblut investieren. Ich rate zudem jedem, auch im Ausland Erfahrung zu sammeln, um aus der Komfortzone zu kommen, einen neuen, unverstellten Blick auf die Dinge zu bekommen und sich auch persönlich weiterzuentwickeln. Und ansonsten gilt, was für jeden Beruf gilt: fleißig, hartnäckig, mutig und



Das Gute liegt so nah

Premium-Rindfleisch aus Südtirol.



Es liegt in der Natur, warum unser Rindfleisch so herzhaft schmeckt: Es stammt aus unserer Heimat. Die Rinder weiden auf saftigen Almwiesen und erhalten ausschließlich hochwertiges Futter. Die Metzgerei Mair in Terlan verarbeitet das Fleisch anschließend; diese Wertschöpfungskette garantiert Rindfleisch allererster Güte.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



”

„Die Basis für jede Entwicklung bildet eine solide Ausbildung. In diese muss ein Koch viel Zeit und Herzblut investieren.“

auch selbstkritisch zu sein, nicht gleich die Flinte ins Korn zu werfen, wenn's mal nicht läuft, an sich zu glauben und seinen eigenen Weg zu finden.

Sie sind auch Küchenmeister. Wie wichtig ist die Küchenmeister-Ausbildung für Köchinnen und Köche?

Der Küchenmeister ist die höchste Stufe unserer schulischen Bildung und hat in den vergangenen Jahrzehnten beträchtlich dazu beigetragen, unser Berufsbild zu stärken – auch im Standing in der Bevölkerung. Zudem ist die Küchenmeister-Ausbildung so etwas wie die Lebensversicherung unseres Berufsstandes, liefert sie doch das Handwerkzeug, um die künftige Generation von Köchinnen und Köchen solide ausbilden zu können.

Warum ist höchste Qualität so wichtig?

Höchste Qualität gehört für mich zu den Grundpfeilern unseres Tourismusangebots – künftig noch mehr als bisher, weil wir in Südtirol nicht auf Masse, sondern auf Qualität, Nachhaltig-

keit und Natur setzen müssen. Und da bildet die Küche keine Ausnahme. Im Gegenteil. Dazu kommt, dass wir durch unsere Brückenfunktion eine privilegierte Ausgangssituation haben, in der alpine und mediterrane Einflüsse, Südtiroler Tradition und italienische Leichtigkeit zusammenfließen. An diese Mischung als Basis unserer Südtiroler Küche habe ich immer geglaubt und ich bin überzeugt, dass sie unsere Geschichte, Gegenwart und Zukunft ist.

Das Redaktionsteam

Der weitere Teil des Interviews
findet ihr unter
www.fachzeitschrift.skv.org



Alpenlamm



STEPHAN ZIPPL

4 Hauben, 17/20 Punkte Gault&Millau

Geboren? 1988

Das Lebensmotto? Genieße den Moment

Glück ist? Meine Familie

Aufgewachsen in?
Lengstein am Ritten

Die Kochlehre absolviert im?

Fünf-Sterne-Hotel Alpin Garden, St. Ulrich und Fünf-Sterne-Hotel Alpina Dolomites, Seiser Alm

Der prägendste Moment in der Berufsschule?

Die erste Sterneerfahrung in der Villa Feltrinelli auf Vermittlung von KM Martin Lercher.

Das Schlüsselerlebnis, das Sie dazu veranlasst hat, Koch zu werden?

Die Erfahrungen in besonderen Betrieben wie dem Alpina Dolomites unter Chefkoch Julian Seeber, erste Erfahrung in einer Sterneküche der

Villa Feltrinelli unter Küchenchef Stefano Baiocco.

Weitergetragen hat Sie?

Mein großer Einsatz. Ich stehe hinter dem, was ich mache und folge dem Motto: „Sagen, was man tut und tun, was man sagt.“

Wichtige berufliche Stationen?

- Villa Feltrinelli, Gargnano am Gardasee
- Simon Taxacher Restaurant, Kirchberg in Tirol
- Restaurant St. Hubertus, St. Kassian
- Parkhotel Holzner.



Kürbisnocken

Derzeitiger Arbeitsplatz & Position im Betrieb?

Küchenchef im Parkhotel Holzner mit Schwerpunkt Restaurant 1908. Hier kann ich meinen eigenen Weg kochen.

4 Hauben und 17 Punkte von Gault&Millau. Das bedeutet für Sie?

Eine Qualitätsbestätigung und Anerkennung unserer Leidenschaft, die wir Tag für Tag leben. Der Weg ist das Ziel.

Was ist wichtig für Erfolg im Kochberuf?

Locker und authentisch zu bleiben, zielstrebig zu sein und eine große Passion für den Beruf zu haben.

Welche Erwartungen stellen Sie an einen Lehrling?

Spaß am Kochen, Lernwilligkeit, Disziplin, Motivation und Begeisterung.

Welche Erwartungen an Ihre Mitarbeiter?

Diszipliniert und mit viel Einsatz das Beste zu geben.

Das berufliche Ziel für die weitere Zukunft?

Weiterhin Vollgas zu geben, Gäste zu begeistern und Auszeichnungen für das Restaurant 1908 einzubringen.

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

Da es eine tolle Plattform ist für junge, motivierte Köche wie mich und sowie auch für die vielen Kochkollegen und -kolleginnen in unserer Branche.

Das Redaktionsteam



SÜDIROLER
HAUBENKÖCHE
IM AUSLAND

THOMAS PEDEVILLA - WIEN

4 Hauben, 17/20 Punkte Gault&Millau und ein Michelin-Stern

Restaurant Edvard, Wien (A): Chef des Cuisine Thomas Pedevilla aus Südtirol sammelte in den besten Restaurants Europas Erfahrungen. Und die Dinge, die er in diesen Häusern gelernt hat, setzt er gekonnt um. Schon die zahlreichen Grüße aus der Küche lassen alle Sinne erwachen. Wenn dann Gänseleber mit Roter Rübe und Himbeersorbet serviert wird, schwebt man auf Wolke Sieben. Es folgen vorzügliche Flusskrebse mit Butternusskürbis-Bisque sowie eine ebenso gelungene bretonische Sardine. Weiter geht es im kulinarischen Feuerwerk etwa mit auf den Punkt gegarten Steinbutt mit Nussbutter und Eierschwammerl. Darauf kommt eine Gemüseterrine mit fermentiertem Rettich und ein rosa aussagenes Reh, das an Zartheit kaum zu überbieten ist. Dazu eine intensive Sauce und knackiges Gemüse. Herrlich. Und die Nachspeisen: Käsekuchen mit Haselnuss und Cassis, Feigen mit Karamell und einem Hauch von Earl Grey vereinen Leichtigkeit und Süße in Grandioser Harmonie.

Quelle: Gault&Millau Österreich



SIGGI TSCHURTSCHENTHALER - FLÄSCH

3 Hauben, 15/20 Punkte Gault&Millau

Restaurant Adler, Fläsch (CH): Hier kocht seit einigen Jahren der Südtiroler Sigi Tschurtschenthaler konstant auf hohem Niveau. Uns begeisterte er schon mit dem Amuse-bouche, etwas Kalbsragout an Krustentierschaum sowie Zandermousse und Sauerkraut. Sehr hübsch präsentiert in einer Austernmuschel. Viel Genuss boten auch die hausgemachten Taglierini mit Périgord-Trüffel.

Quelle: Gault&Millau Schweiz



SÜDIROLER
HAUBENKÖCHE
IM AUSLAND

MARKUS SCHENK - ST. GALLEN

3 Hauben, 15/20 Punkte

Gault&Millau

Der Südtiroler in St. Gallen (CH): Im schicken «Corso» mit der Showküche zündet Markus Schenk die nächste Stufe seiner steilen Karriere. Zwar gelten auch hier die Prinzipien von Regionalität und Naturnähe, aber die Klinge ist noch feiner geworden als im Stammhaus – innovative Gerichte, ausgeklügelte Aromen und ästhetische Präsentationen sind angesagt. Eine luftige Spargelmousse-Praline setzte die Latte hoch, das Tatar vom Lachs aus Lostallo mit Fingerlimetten-Mayonnaise auf Berner Bretzel machte den geglückten Start. Präzis gegart und als Barren portioniert sorgte der Bodensee-Felchen mit Rhabarber und Holunder fürs erste Highlight.

Quelle:
Gault&Millau Schweiz



”

„Gerade jetzt dürfen wir den Kochberuf nicht aus den Augen verlieren. Es ist vielmehr eine Zeit, in der wir unsere Komfortzone verlassen und beim Kochen neue Wege gehen sollten.“

Barbara Röder
Landesverbandsvorsitzende Hessen
www.vkd.com



Aus den Zutaten unserer Heimat...

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

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten
Tel. +39 0474 710 140
www.gustotalpin.it

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Der Kleine Wiesenknoyf

Der englische Arzt und Apotheker Nicolas Culpeper pries die Pflanze im 17. Jahrhundert als Herrgottskraut, dessen regelmäßiger Gebrauch den Körper bei bester Gesundheit hielte. Bereits ein Jahrhundert vorher sagte der deutsche Mediziner und Botaniker Tabernaemontanus, dass Wiesenknoyf in fast allen Gärten gepflanzt würde, und die Köche es nicht in der Küche entbehren wollten. Hohes Lob für ein Gewächs, das bis heute so manches Gericht mit feinen Blättchen beflügeln kann.

Noch Wildkraut oder schon Kulturpflanze?

Es geht die Sage um, dass nicht nur Gärtner mit Doldenblütlern auf Kriegsfuß stehen (sie also nicht so recht bestimmen und unterscheiden können), weshalb sie den Wiesenknoyf als Rosengewächs ganz einfach den vom Blattwerk her sehr ähnlichen Biberneln mit botanischer Bezeichnung Pimpinella vorgezogen haben.



Wiesenknoyf
Blüten

Deshalb wird der Kleine Wiesenknoyf (*Sanguisorba minor*) auch von Köchen, die das Kräutlein von Gärtnern heranziehen und liefern lassen,



Wiesenknoyf
Winter

meist Pimpinelle oder Pimpinell geheißen, italienisch Pimpinella. Wildkräuterkenner dagegen unterscheiden Wiesenknoyf und Bibernelle, immerhin haben sie sehr unterschiedliche Qualitäten hinsichtlich des Genusses.

Gurkenkraut

Wiederum nicht zu verwechseln mit Borretsch und Dill, den wahren Gurkenkräutern, zeichnet sich der Kleine Wiesenknoyf aber durch ein charakteristisches Aroma aus. Die attraktiven, fein gezackten Blättchen schmecken erfrischend nach Gurke, unterstrichen von der feinen Herbe von Walnüssen. Man sagte dem Kraut nach, dass es das Herz froh und den Wein anmutig macht. Im elisabethanischen England wurde Wein häufig mit schwimmenden Blättern serviert, vielleicht ein Vorläufer vom derzeit trendy Drink aus Weinschorle mit Gurke. Wie-

senknoyf oder Pimpinelle passt in Saucen, Marinaden, Pesto und Dipps, unbedingt gehören er in die berühmte Frankfurter Grüne Sauce sowie in die Salsa verde und Sauce verte.

Salatkraut

Zum Einsatz kommt der Wiesenknoyf am besten frisch, denn erhitzt oder getrocknet verlieren sich sowohl Aroma wie auch Vitamingehalt. Deshalb gilt er als ideale Salatzutat, denn hier kann er seine geschmacklichen wie auch dekorativen Vorzüge voll ausspielen. Und das nahezu ganzjährig, denn Wiesenknoyf



Wiesenknoyf
Blätter

bleibt sogar im Winter grün. Besonders ausgeprägt und elegant ist sein Geschmack im zeitigen Frühjahr, während der Blüte im Sommer werden die Blätter etwas herber. Doch nach der Mahd sprießt er auf Wiesen wieder nach und liefert würzige Abrundung für Geflügel, Fisch und Gemüse wie Kürbis, sogar zu Obst wie Birne lässt er sich kombinieren. Mit Wiesenknoyf/Pimpinelle lässt sich also auch die Wintersaison kräuterfein aufwerten!



Quellenhof



(v. l.) **Reiner Münnich** (SKV-Geschäftsführer), **Andreas Köhne** (Kommissionspräsident), Michael Mayr (Ausbilder des Jahres), **Lukas, Meggy** und **Heinrich Dorfer** vom Quellenhof Luxury Resort Passeier (Ausbildungsbetrieb des Jahres), **Reinhard Steger** (SKV-Präsident)

MICHAEL MAYR & QUELLENHOF LUXURY RESORT PASSEIER

Ausbilder & Ausbildungsbetrieb des Jahres

Der Südtiroler Köcheverband hat den Ausbilder sowie Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet. Die Auszeichnung erhielt in diesem Jahr Haubenkoch Michael Mayr, Küchenchef im Quellenhof Luxury Resort Passeier.

Haubenkoch Michael Mayr zeigt, was eine erfolgreiche Ausbildung ausmacht und wie diese einen Betrieb nach vorne bringen kann. Der Südtiroler Köcheverband kürte ihn zum Ausbilder des Jahres. „Die gute Ausbildung von jungen Menschen ist mir ein Herzensanliegen. Darum freue

ich mich sehr über die einzigartige Auszeichnung. Dies ist ein Verdienst meiner Sous-Chefs und meiner Abteilungsleiter“, erklärt Mayr. Das Quellenhof Luxury Resort Passeier, in dem Mayr die Küche leitet, wurde als Ausbildungsbetrieb des Jahres prämiert. Aufgrund der Coronapandemie konnte

die Auszeichnung in diesem Jahr nicht wie üblich vom zuständigen Bildungslandesrat überreicht werden.

Die externe Kommission unter der Leitung von KM Andreas Köhne, Experte des Weltbunds der Kochverbände WACS, ermittelte nach vorgegebenen Kriterien die Sieger. Entscheidend waren die Anzahl an Lehrlingen, deren Noten bei den Lehrabschlussprüfungen, Erfolg bei Wettbewerben sowie der Berufstitel des Ausbilders. Die Daten wurden vom Amt für Lehrlingswesen zur Verfügung gestellt.

SKV-Präsident Reinhard Steger und das gesamte Präsidium sowie der Landesvorstand gratulieren herzlich zu diesem großen Erfolg. „Haubenkoch

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

Ein Küchenchef ist nur so stark wie seine Mitarbeiter und sein Team. Deshalb sind für mich die Mitarbeiterführung, die Freude und der Spaß bei der Arbeit ungemein wichtig. Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnungen. Es ist für uns eine Bestätigung, dass für uns Ausbildungsqualität ein Kernanliegen ist. Und Ziele sind dazu da, dass man diese erreicht und an diesen konsequent weiterarbeitet. Deshalb sind diese großen Auszeichnungen für uns als Team ein Auftrag, um konsequent im Team am Erfolg weiter zu arbeiten.

Persönliches Zitat von Küchenchef und
3. Haubenkoch **Michael Mayr**

und Küchenchef Michael Mayr und das Quellenhof Luxury Resort Passeier zeichnen sich bereits seit Jahren bei der Lehrlingsausbildung aus und sind immer im Spitzenfeld bei den Auswertungen vorzufinden. Umso mehr freut es uns, dass diese hohe Kontinuität nun mit dieser Auszeichnung honoriert werden kann. Wir danken

den Mitgliedern der externen Kommission und gratulieren Michael Mayr und der Unternehmer- und Gastgeberfamilie Dorfer von ganzem Herzen“, sagt Steger.

„Ausbildungsbetrieb des Jahres zu sein, ist für unser Haus eine herausragende Auszeichnung und für uns als

Unternehmerfamilie eine große Ehre. Wir werden uns sehr bemühen, diesem hohen Anspruch weiterhin gerecht zu werden“, erklärt Quellenhof-Chef Heinrich Dorfer.

Bereits seit 24 Jahren wählt der SKV Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres, um die Bedeutung der Ausbildung – insbesondere von Lehrlingen – hervorzuheben. Ein weiteres Ziel ist es, die Öffentlichkeit, vor allem aber Führungskräfte in der Gastronomie und Hotellerie für das Thema zu sensibilisieren. „Mittel- und langfristige kann das hohe Niveau der Südtiroler Küche nur garantiert werden, wenn wir andauern in die Ausbildung von jungen Menschen investieren und diesen auch wertvolle Ausbildungsplätze zur Verfügung stellen“, zeigt sich SKV-Präsident Steger überzeugt.

Das Redaktionsteam

HERZLICHE GRATULATION

Leistung & Kontinuität haben sich bewährt

Stellvertretend für die externe Kommission beglückwünschte Kommissionspräsident KM Andreas Köhne den diesjährigen Ausbilder des Jahres, Küchenchef Michael Mayr, zu dessen Auszeichnung und Familie Dorfer zur Auszeichnung „Ausbildungsbetrieb des Jahres 2020“.

Im Corona-Jahr 2020 war allein die Informationsbeschaffung für die Kommission extrem herausfordernd. Besonders lobend erwähnte Köhne die gute Zusammenarbeit mit den gastgewerblichen Schulen Emma Hellenstainer und Savoy sowie den Ämtern für Lehrlingswesen und Meisterausbildung. Die Kriterien für die Vergabe der Auszeichnungen sind klar vorgegeben und vom Landesvorstand des SKV beschlossen. Grundvoraussetzung um in den Wettbewerb aufgenommen zu werden, ist, dass ein Betrieb bezogen auf den Zeitraum der vergangenen drei Jahre in mindestens zwei davon Kochlehrlinge ausgebildet und diese erfolgreich zur Abschlussprüfung geführt hat. Weitere Kriterien sind die Praxisnote bei der Lehrabschlussprüfung, die Beteiligung der Lehrlinge des Betriebes bei Kochwettbewerben und die berufliche Qualifizierung des Ausbildners/Küchenchefs wie z.B. Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch oder Diplomierter Diätkoch.

Besonders ausgezeichnet haben sich der Quellenhof



KM Andreas Köhne

und Michael Mayr dahingehend, dass immer wieder Kandidaten/Lehrlinge zu den Wettbewerben wie Chef unplugged, Landesmeisterschaften, usw. geschickt und hier Top-Platzierungen belegt worden sind. Hohe Leistungsbereitschaft in Bezug auf Ausbildung und höchste Kontinuität über Jahre haben sich bezahlt gemacht. Andreas Köhne bedankte sich auch bei den Kommissionsmitgliedern Haubenkoch Luis Haller und KM Hanspeter Hummel.

Sie entscheiden gemeinsam als Kommission über die jeweiligen Preisträger im jeweiligen Jahr. Der SKV als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche vergibt anschließend alljährlich die Auszeichnung im Rahmen der Generalversammlung. 2020 war das aufgrund von Corona leider nicht möglich, so dass ein eigener Rahmen gefunden werden musste.

Für die Kommission, das Redaktionsteam

Veganer Genuss aus Pflanzenfleisch zum selbst Mixen

Wir sind GREENFORCE. Wir revolutionieren den veganen Food Markt für die Gastronomie.



Mit unseren pflanzenbasierten Fleischersatz-Mixes bieten wir eine innovative und nachhaltigere Alternative zu bestehenden Fleischersatzprodukten.

Unser Geheimnis: Pflanzenfleisch zum selbst Mixen. Einfach und schnell wird aus Erbsenpulver Fleisch.

Viele Menschen lieben den Geschmack von Fleisch, möchten aber aus unterschiedlichen Gründen ihren Konsum reduzieren. Wir sind der Meinung,

dass Genuss und vielseitige Optionen auf der Speisekarte trotzdem nicht fehlen dürfen.

Es ist uns gelungen, eine unglaublich leckere Alternative zum klassischen Fleisch zu entwickeln: Qualitativ hochwertiges und nachhaltiges plant-based Meat, das aussieht und schmeckt wie Fleisch. Gesund, köstlich und komplett pflanzlich. Maximaler Geschmack, maximal positiver Beitrag für Tierwohl und Umwelt.

Gemeinsam mit unserem Vertriebspartner für die Gastronomie „Wördle Interservice-Gran Chef“ versorgen wir Sie mit einer fleischlosen Alternative, die natürlich und lecker ist.

Ihre Vorteile für Veganes 'Fleisch' zum selbst Anrühren

- ✓ **Langes MHD:** Unsere Pulver sind lange haltbar und können daher gut in Vorratsgröße gelagert werden. Die nachhaltige Verpackung

ist wiederverschließbar und daher über einen längeren Zeitraum zu benutzen.

- ✓ **Keine Kühlkette:** Dadurch, dass wir unsere Produkte in Pulver-Form versenden, gibt es keine Kühlkette, die eingehalten werden muss. Somit realisieren wir eine unkomplizierte und nachhaltige Lieferung.
- ✓ **Individuell portionierbar:** Aus unserem Mix können Sie genau die Menge Pflanzenfleisch zubereiten, die Sie benötigen. Außerdem kann der Mix individuell verfeinert werden, z.B. mit Zwiebeln oder Petersilie.
- ✓ **Authentischer Geschmack:** Dass es sich bei unserem plant-based Mix nicht um echtes Fleisch handelt, merkt man am Geschmack nicht. Bringen Sie unsere vegane Food Innovation von der Schüssel auf den Teller - frischer geht nicht!

SETZEN SIE NEUE MASSSTÄBE IN PUNCTO HYGIENISCHE SICHERHEIT.

Jetzt HYGAN SAFE SYSTEM
für Ihr Hotel anfragen –
Ihr Hygienekonzept für alle Fälle.



HYGAN
SAFE SYSTEM

safesystem.hygan.it

NEU & INNOVATIV

Online Member Meetings

Corona hat nicht nur negative, sondern auch viele positive Erneuerungen mit sich gebracht. Die Erkenntnisse aus den ONLINE MEMBER MEETINGS sind so positiv, dass diese Form der Mitgliederinformation und -betreuung auch in Zukunft fortgeführt und weiter ausgebaut wird.

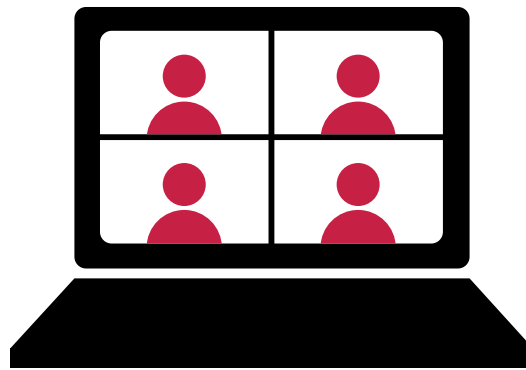
Ob Produzentenbesuche, Produktvorführungen, Online-Tischgespräche usw.: Die Rückmeldungen der Teilnehmer waren so vorzüglich, dass hier vollkommen neue Wege der Mitgliederbetreuung, der Mitgliederinformation und des Expertenaustauschs gefunden wurden.

Bei den einzelnen Meetings waren Teilnehmer aus den entferntesten Orten Südtirols (wie Langtaufers, Altrei, Unsere Liebe Frau im Walde, Ridnaun, Sexten usw.), aber auch Südtiroler in Zürich, Norddeutschland, Thailand, der Steiermark usw. zugeschaltet. Selbst große Persönlichkeiten wie die Sterneköche Norbert Kostner, Peter Girtler, Gerhard Wieser, Egon

Heiss, Arch. & Buchautor Hanspeter Demetz haben sich sehr, sehr lobend über diese Form von Online Meetings ausgesprochen. Und nächste Veranstaltungen sind bereits in Planung.

Der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche wird dahingehend auch die Kommunikationsschienen zu den Mitgliedern verändern. Wir ersuchen alle, sich die neuesten Infos über die Website (www.skv.org), die offizielle Facebook- und die offizielle Instagram-Seite des Berufsverbandes einzuholen.

Das Redaktionsteam



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig



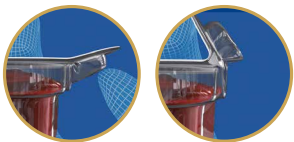
Balsamicoessig aus Modena IGP



Natives Olivenöl extra

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

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



Das Info-Gespräch

Bezirksobmann KM Martin Tschafeller wollte einen neuen Akzent, ja einen neuen Impuls für die Bezirksausschusssitzung setzen. Und das ist auch vorzüglich gelungen. Es gab viel Lob, viel Anerkennung und unglaublich viele positive Rückmeldungen.

Kurz vor Weihnachten fand eine SKV-Online-Bezirksausschusssitzung der etwas anderen Art statt. Hierzu hatte der Bezirksobmann drei Referenten eingeladen: Sternekoch KM Egon Heiss, KM und Fachlehrer für Kochen Egon Oberleiter von der Landeshotelfachschule Bruneck und Daniela Pramstaller, eine Schülerin der II. Klasse Kochen an der LBS Emma Hellenstainer, die kürzlich ein interessantes Schülerprojekt, „Motivation in Corona-Zeiten“, mitgestaltete. Die etwas andere Art, sprich online, gab dem Ganzen noch eine besondere Note. Jede und jeder war direkt dabei, konnte sich direkt einbringen und konnte den Personen direkt in die Augen sehen. Und interessante Impulse sammeln.

KM und Sternekoch Egon Heiss schilderte auf beeindruckende Weise seinen beruflichen Werdegang vom Kochlehrling bis hin zum Küchenmeister und Sternekoch. Er gab Einblicke in sein neues Tätigkeitsfeld im Castel Fragsburg und zeigte sein Gastronomiekonzept auf, nach welchem er dort arbeitet. Ein besonderes Augenmerk schenkt er hierbei dem Gemüse, das im Rahmen eines Sozialprojektes in unmittelbarer Nähe vom Restaurant/Hotel angebaut wird. Für seine Hotelgäste bietet er ausschließlich ein Menü an, das immer kurzfristig rund um das tagesfrische Angebot aus dem Gemüse- und Früchtgarten erstellt wird. Hierbei ist ihm die Ganzheitlichkeit und Nachhaltigkeit in der Verwendung der Produkte ungemein wichtig. Abschließend zeigte Egon Heiss auf, wie wichtig es ist, dass junge Menschen Erfahrungen im Ausland sammeln und diese Eindrücke in einem Wissenstransfer nach Südtirol bringen. Denn diese Erfahrungen und das Wissen, das junge Menschen im Ausland erlernen, werden wir in Zukunft auf



KM Egon Heiss



KM Egon Oberleiter



Daniela Pramstaller

den Tellern in den Südtiroler Betrieben wiederfinden. Weiters wies er auch darauf hin, wie wichtig es ist, Lehrlinge in Südtirol auszubilden und zu fördern. Im zweiten Teil zeigte Fachlehrer KM Egon Oberleiter die aktuelle Situation im Kochunterricht an der Landeshotelfachschule Bruneck auf. Er berichtete über die laufenden und andauernden Umstellungen, die anfängliche Schwierigkeiten des Online-Unterrichts im vergangenen Frühjahr und die so positiven Erfahrungen mit den neuen technischen Möglichkeiten, die sich für den Unterricht und die jungen Menschen aufgetan haben. Als Beispiel nannte er das Unwetter vom November 2018, infolgedessen eine ganze Unterrichtswochen entfal-

len war. Diese Situation habe sich im November 2020 wiederholt. Mit dem Unterschied, dass der Unterricht fast lückenlos fortgeführt werden konnte und die Schüler von den Lehrkräften in den eigenen vier Wänden zu Hause unterrichtet wurden.

Daniela Pramstaller zeigte aus Sicht der Schüler auf, wie man durch ein Projekt an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen die Motivation in Zeiten von Corona stärken konnte. Sie bedankte sich hier bei den Lehrkräften Patrick Jageregger, Joachim Zössmayr und Eva Amplatz sowie bei den namhaften Küchenchefs, die dieses Projekt unterstützt haben.

Das Redaktionsteam eo



LANGEBNER
GASTROSYSTEM



Jasper
CHARCOAL EQUIPMENT



Ihr Fachmann für professionelle Geräte & Großküchen!

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

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

GERHARD KINIGER

Sextner, Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Der Sextner **Gerhard Kiniger**, Restaurateur im Restaurant zum Grünen Glas in Zürich, Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, ist in Sexten geboren und aufgewachsen, hat mit 16 die Koffer gepackt, in der Schweiz die Kochlehre absolviert bis hin zum eidgenössisch diplomierten Gastro-Unternehmer. Seit 2018 ist er der neunte Präsident der Gilde, im 67. Jahr ihres Bestehens.



G. Kiniger

Gilde-Präsident
GERHARD KINIGER



Tisch-Impressionen
vom Zunfthaus
zum **Grünen Glas**,
Zürich

Der persönliche Werdegang

Im Sommer 1978 begann der 16-jährige **Gerhard Kiniger** seine Ausbildung zum Koch im Hotel Limmathof in Baden in der Schweiz. Über Nacht hatte er die Koffer gepackt, das Zuhause verlassen und den neuen Lebensabschnitt eingeschlagen. Eine Entscheidung, die das ganze Leben beeinflusste. Dieser Ausbildung sind verschiedenste Herausforderungen gefolgt: vom Jungkoch zum Küchenchef, von Restaurants und Raststätten zu hochstehenden Hotels, von der Gourmet-Küche zum Burger-Restaurant, von Kleinbetrieben zu Großunternehmen – alles war dabei. Wobei Gerhard Kiniger unterwegs seine Frau, Katharina, kennengelernt hat. Zur richtigen Zeit am richtigen Ort, konnten Gerhard und Katharina Kiniger 2010 schließlich das Restaurant zum **Grünen Glas in Zürich übernehmen**. Ein Restaurant mit Geschichte: 1310 erstmals urkundlich erwähnt und im Besitz der Genossenschaft Zunfthaus Riesbach. 2015 folgte der Eintritt in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

Wie lautet Ihr Lebensmotto?

„Es geht weiter“ - dieses Motto begleitet mich schon lange und gerade in diesem doch sehr herausfordernden Jahr wurde es umso wichtiger. **Unser Leben wird geprägt von Herausforderungen, Glücksmomenten, Freude, Bekanntschaften und auch Höhen und Tiefen**. Doch jede Veränderung ist auch wieder eine neue Chance und etwas Grundlegendes bleibt: Am Ende des Tages soll der Gast zufrieden sein. Und das ist unsere Herausforderung, der wir jeden Tag mit Leidenschaft nachgehen – die Küche und der Service zusammen, denn jeder Aspekt eines Restaurants gehört dazu und nur das Zusammenspiel macht das Erlebnis für den Gast unvergesslich.

Glück ist?

Jeden Tag aufstehen zu dürfen und gesund zu sein. Und natürlich jeden Moment des Lebens bewusst zu genießen. Zwei Sachen, die mich täglich begleiten. Für mich ist es zum Beispiel jedes Mal ein unvergessliches Erlebnis in den Sextner Dolomiten Ski zu fahren – seit meiner Kindheit.

Erfolg ist?

Wenn du deine täglich gesetzten Ziele umsetzen kannst und spürst, dass du damit etwas bewirken kannst. Dazu gehört für mich vor allem das Kreieren

von neuen Gerichten und der Moment, wenn das neue Gericht dann auf dem Teller vor dir steht, so wie du dir das vorgestellt hast und die Gäste dies wertschätzen.

Was hat Sie schon immer fasziniert?

Wie viele Möglichkeiten und Kreationen aus der Kombination von bestehenden Lebensmitteln, solidem Handwerk und verschiedenen Aromen entstehen können. Einfach wie Köche Gerichte neu interpretieren können, das hat mich schon immer fasziniert.

Was war Ihr Schlüsselerlebnis, das Sie dazu veranlasst hat, Koch zu werden?

Die Knödelkunst meines Vaters, mit der ich aufgewachsen bin und die mich inspiriert hat. Und wenn ich meiner Tante, die Köchin war, zuschauen konnte, wie sie dem Beruf mit Leidenschaft nachgegangen ist.

Wie wird man Küchenchef und Unternehmer im Züricher Top-Restaurant „Grünes Glas“?

Manchmal muss man einfach zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein, die



Köstlicher Speckknödelsalat
von Gerhard Kiniger

Augen offenhalten. Vieles wäre nicht möglich gewesen ohne die Unterstützung meiner Frau. Sie hat mit viel Leidenschaft unsere Kinder durch die Jugend begleitet, ist heute an der Front und im Büro anzutreffen und hält mir den Rücken frei. Dank gilt auch unserem Vermieter, der an uns geglaubt hat. Der Glaube an den Traum, hat uns immer wieder angespornt.

Wie wird man als Südtiroler Präsident der Gilde Schweizer Gastronomen? Was erlebt man dort?

Als ich die Ausbildung zum eidg. dipl. Gastro-Unternehmer absolvierte, lernte ich die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen kennen. Für

mich eine gute Option, meiner Vision nachzugehen. So habe ich mich mit dem Restaurant zum Grünen Glas um die Mitgliedschaft beworben. Mein Engagement führte dann in den Vorstand und 2018 zur Präsidentschaft. „Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronominnen und Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Oberstes Ziel des Verbands sind zufriedene Gäste. Qualität wird großgeschrieben: marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und tolles Ambiente – dafür stehen die Gilde-Betriebe ein. Die Leidenschaft und Liebe zum Gastgewerbe der Gilde-Mitglieder ist jederzeit spürbar“.

www.gilde.ch/ueber-uns/

Was man dort erlebt?

Ich treffe auf unterschiedlichste Menschen mit spannenden Geschichten. Vielfalt und Abwechslung gekoppelt mit vier Landessprachen. Zudem erlebt man große Solidarität der Mitglieder und wertvolle Freundschaften. Für mich war schon immer klar, dass ich mich über meine berufliche und betriebliche Tätigkeit hinaus für die Gastronomie einsetzen möchte.

Was machen Sie in fünf Jahren?

Ich hoffe, ich bin dann immer noch bei bester Gesundheit und wünsche mir,



Die beruflichen Stationen

dass ich weiterhin mit Freude kochen und Gastronomie betreiben darf.

Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Südtirol verbinde ich seit jeher mit Heimat und Familie. Ich denke bei Südtirol zudem immer auch an die Bergen, das Skifahren, das gute Essen und die Gastfreundschaft. «Heimat und somit Südtirol, das trägt man im Herzen», so wurde ich erzogen.

Ihre Empfehlung für junge Südtiroler Köche im Allgemeinen?

Bleibe immer offen für Neues. Versuch verschiedenste Küchen kennenzulernen und Emotionen bei den Gästen zu wecken. Wir bilden auch viele junge Leute aus und das versuche ich ihnen, nebst dem Kochen selber, auf den Weg zu geben.

Warum sind Sie Mitglied im Südtiroler Köcheverband?

Das ist für mich klar, eine Herzenssache. Die Distanz hindert mich leider daran, mich aktiv engagieren zu können, jedoch die Geschichten und Neuigkeiten lesen zu können, die Menschen zu spüren und auf diese zu treffen und Geschichten zu erfahren, das bereichert mich. Es ist ein Wunsch von mir, mit anderen Gastronomen im alpinen Raum verbunden zu sein. Auch die Verbundenheit der Gilde zur Süddeutschen Meisterversammlung gehört dazu. Uns allen liegen der Kochberuf und das Handwerk am Herzen.

1978-1981

Kochlehre im Hotel Limmathof in Baden (AG), Schweiz

1981-1984

Jungkoch: Zoo Restaurant Zürich, Hotel de Signal Chexbres, Puidoux-Gare und Hotel Schweizerhof in Davos

1984-1985

Chef Entremetier im Postel Postillon in Beckenried, Schweiz

1985-1986

Demi Chef Gardemanger im Hotel Savoy am Paradeplatz in Zürich, Schweiz

1986-1990

Sous Chef im Restaurant Rössli Zollikon, Schweiz

1990-1991

Sous Chef im Mövenpick Plaza Zürich (erstes Sous Vide Restaurant der Schweiz)

1991-1993

Küchenchef im Mövenpick Plaza Zürich

1993-1994

Stellvertretender Geschäftsführer im Mövenick Schauspielhaus in Zürich

1994-1996

Geschäftsführer im Marchélino Raststätte in Niederurnen, Schweiz

1996-1999

Geschäftsführer im Marché Bellinzona Nord, Schweiz

1999-2001

Geschäftsführer im Cindy Diner Wädenswil, Schweiz

2001-2003

Geschäftsführer im Restaurant Seedammcenter (mit Bäckerei und Take-Away) bei Coop

2003-2009

Fachberater Coop Restaurants Zentralschweiz (20 Betriebe)

2010-heute

Geschäftsführer Restaurant zum Grünen Glas in Zürich

2012

Ausbildung zum eidg. dipl. Gastro-Unternehmer bei der GastroSuisse

2015

Eintritt in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Vorstandsmitglied und seit zwei Jahren Präsident der Vereinigung



Original Pustertaler 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



In München hat die **FC Bayern Welt** eröffnet, zu welcher neben einem **dreistöckigen Store** auch ein **Hotel mit 30 Zimmern** sowie **zwei Restaurants** gehören.

FC BAYERN

WeltMeisterliches Fußball-Hotel eröffnet

Projekt der Meisterklasse: In der Münchner Innenstadt ist die große FC Bayern-Erlebnisswelt gestartet. Inklusive dreistöckigem Store und einem Boutiquehotel mit 30 Zimmern.

Der FC Bayern hat seine **FC Bayern World** trotz **Coronazeiten** offiziell eröffnet. Präsident Herbert Hainer, der Vorstandsvorsitzende **Karl-Heinz Rummenigge** und Jörg Wacker, Vorstand für Internationalisierung und Strategie, haben den Startschuss gegeben. Die FC Bayern World ist ein **multifunktionaler Gebäudekomplex** auf 3500 Quadratmetern direkt neben dem Marienplatz. Das Objekt in der Weinstraße erstreckt sich über **sieben Stockwerke** mit dem **FC Bayern Flagship Store**, **zwei Restaurants** sowie einem **Boutiquehotel mit 30 Zimmern**.

Der Flagship Store umfasst 1000 Quadratmeter und erstreckt sich über **drei der sieben Etagen**. Im Erdgeschoss sowie im ersten Stock sind **zwei Restaurants** untergebracht, eines mit **bayerischer**, eines mit **internationaler Küche**. Das **Boutiquehotel** im **bayerischen Stil** auf den Etagen zwei bis vier verfügt über 30 Zimmer, in Anlehnung an **jede Deutsche Meisterschaft des FC Bayern**. Im fünften Obergeschoss befindet sich

eine **Event- und Meeting-Location** mit einem Ausblick direkt auf die Türme der Frauenkirche.

FC Bayern Welt will architektonische Akzente setzen

Wie beim Bau der Allianz Arena wollte der Verein auch hier architektonisch Akzente setzen; so entschied man sich für die **beeindruckende Fassade im Sgraffito Stil**, der sich an die historischen Gebäude von 1872 anlehnt. Der respektvolle Umgang mit der Architektur und die harmonische Einbindung in die Altstadt war bei dem Projekt ein zentraler Gedanke. Präsident Herbert Hainer: „Der gesamte FC Bayern kann auf die FC Bayern World stolz sein. **Unser Verein ist in München zuhause und in der Welt daheim** – und genau diese Balance zwischen Tradition und Weltoffenheit spiegelt diese neue, einzigartige **FC Bayern World** wider.“

Quelle:
www.tophotel.de



Im Flagship Store kommen Bayern-Fans auf Ihre Kosten.







BIB GOURMAND VON MICHELIN

Neun Südtiroler Restaurants ausgezeichnet

Neben den bekannten Sternen verleiht Michelin auch die Auszeichnung „Bib Gourmand“ für sorgfältig zubereitete und gleichzeitig preiswerte Mahlzeiten. Es werden laut Michelin nur Restaurants mit einem Menüpreis

von weniger als 35 Euro berücksichtigt. Hierbei ist das Preis-Leistungsverhältnis zwar ein wichtiges Kriterium, ganz besonders wichtig seien aber die Passion und die Atmosphäre, so der Guide Michelin.

Die Südtiroler Bib-Gourmand-Betriebe

- **RUNCH-HOF**
Maria Nagler, Abtei
- **GASTHAUS KÜRBISHOF**
Sara Varesco, Altrei
- **WIRTSCHAUS VÖGELE**
Willy Alber, Bozen
- **GASTHOF ALPENROSE**
Jürgen Baldauf, Brixen
- **GASTHAUS DER GASSENWIRT**
Andreas Falkensteiner, Kiens
- **GASTHOF ZUM HIRSCHEN**
Die Weiberwirtschaft Oberkofler, Jenesien
- **RESTAURANT LERCHNER'S IN RUNGGEN**
Hans Lerchner, St. Lorenzen
- **RESTAURANT FANA LADINA**
Maurizio & Alma, St. Vigil
- **RESTAURANT DURNWALD**
Familie Mayr, Gsies

Quelle & Reihenfolge:
Die Neue Südtiroler Tageszeitung

HAUSHALTSGESETZ 2021 GES. 178/2020

**ERREICHTE UNS KURZ VOR
REDAKTIONSSCHLUSS**

Steuerguthaben für Berufsköche

Die Redaktion weist darauf hin, dass im Haushaltsgesetz 2021 auch ausdrücklich die Berufsköche (angestellt oder selbstständig) angeführt werden. Für genaue Detailinformationen wenden sie sich bitte an die Patronate, Gewerkschaften oder Arbeitgeberorganisationen.

Für Berufsköche (angestellt oder selbstständig) in Hotels und Restaurants

wird ein Steuerguthaben bis zu **40 Prozent** der zwischen 01.01.2021 und

30.06.2021 angefallenen Spesen für den Kauf von

- Dauerhaft verwendbaren Betriebsgütern
- Teilnahme an Kursen zur beruflichen Weiterbildung

welche für die Ausübung der beruflichen Tätigkeit benötigt werden, gewährt.

Das Steuerguthaben steht auch zu, wenn die Tätigkeit nicht mit dem ATECO-Kodex 52.21.0 gemeldet wurde. Der Höchstbetrag des Steuerguthabens beträgt **6.000 Euro pro Jahr** für jedes der Jahre 2021 bis 2023.

Das Guthaben wird über mod. F24 verrechnet und kann auch an andere Subjekte abgetreten werden.

Das Redaktionsteam

DREI ERLEI

Spätzle für Ihre traditionellen oder neu interpretierten Gerichte!



Seit 1980 Ihre Hilfe in der Küche.

www.kochbz.it



Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten

CHRISTOF INNERHOFER
SKIRENNLÄUFER

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



n-project.com | mendinidesign

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.

www.niederbacher.it

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT