

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche



**ANNAMARIA &  
MARKUS PEINTNER**

Eine Culinary  
Lovestory  
S. 20



## Love affairs

KULINARISCHE LIEBESGESCHICHTEN



# Unsere Heimat

Das Beste aus Südtirol.



Mit den regionalen Produkten setzen wir uns für den Erhalt unserer Natur und Kulturlandschaft ein und vermeiden gleichzeitig lange Transportwege. Entdecken Sie unser regionales Sortiment und servieren Sie Ihren Gästen ein Stück Heimat.

**Gastro***fresh*  
frisch, regional, erste Wahl



# 02.03.1971

www.skv.org



Andreas Hellrigl lädt zur Gründungsversammlung.

Notarielle Gründung des Südtiroler Köcheverbandes im Restaurant Andrea in Meran.



Seite 15

Dank und Anerkennung

## ONLINE MEETINGS

Die online Meetings finden Sie auf [www.skv.org](http://www.skv.org)



Scannen Sie den QR Code um alle online Meetings zu sehen.

[skv.org/online-meetings](http://skv.org/online-meetings)

20.04.2021

29.03.20

[Weitere Meetings folgen >](#)



Die Ausbildung zum Küchenmeister ist so etwas wie die Lebensversicherung unseres Berufsstandes. Sie liefert das Handwerkszeug, um die künftige Generation von Köchinnen und Köchen solide ausbilden zu können!

Zwei-Sterne-Michelin-Koch **Gerhard Wieser**

19 Punkte Gault&Millau



Seite 16



Seite 06

Dramatische Situation

Bei meiner Ehre

### TITELTHEMA

- 16 Lovestory Gutes Fleisch
- Bei meiner Ehre
- 18 Interview mit Alexander Scherlin
- 21 Eine Culinary Lovestory

### AKTUELL

- 07 Dramatische Situation
- 11 Köche unter einem Hut vereint
- 13 Premium-Partnerschaft weiter vertieft
- 15 Dank und Anerkennung

### PFLANZENLUST

- 27 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### YOUNG CHEFS

- 28 Der LCDJ-Gewinner 2019

### BEZIRKE

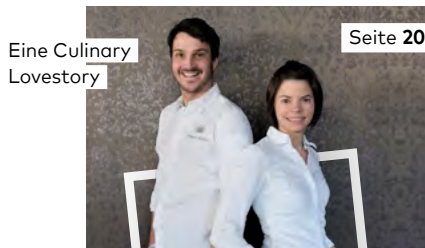
- 31 SKV Vinschgau im Aufbruch

### SZENE

- 34 Der Küchenmeister in Südtirol

### JAHRESTHEMA

- 36 Teekräuter selber anbauen



Eine Culinary Lovestory

Seite 20



Natürlich  
Lars aus dem Wald

Seite 28



## DRAMATIK

# Liebesgeschichten & 50

Liebe Mitglieder, liebe Freunde, liebe Köchinnen und Köche,

wir hätten uns wohl alle nicht erwartet, dass wir solche Zeiten erleben. 50 Jahre nach der Gründung des SKV. Und dass uns diese weltweite Pandemie so stark im Griff und uns in die Knie gezwungen haben würde. Im ersten Lockdown wurde noch auf Balkonen geklatscht und musiziert, auf sozialen Medien positive Stimmung verbreitet, Bilder, Träume und Reisesehnsüchte geteilt, jeglicher Online-Kurs besucht und fieberhaft nach Kontaktlos-Ideen gesucht. Nun nach dem gefühlten „sechsten“ Lockdown für die Gastronomie und Hotellerie sitzt der Frust im tiefen Keller und die Zuversicht ist verständlicherweise bei den meisten auf dem Nullpunkt. Die Situation ist wahrlich dramatisch!

Die gefühlt **gute Sommersaison 2020** hat uns noch realistische Hoffnung auf einen touristisch machbaren Winter gegeben. Doch nun sehen sich viele mit enormen Schwierigkeiten konfrontiert. Die fast wöchentlich veränderten Rahmenbedingungen innerhalb und außerhalb unseres Landes machten und machen es schier unmöglich zu planen, zu kommunizieren, MitarbeiterInnen zu halten und positiv nach vorne zu schauen.

Und gerade deshalb und weil immer wieder Mitglieder darauf verweisen, dass sie **nicht auch noch in der Fachzeitschrift der Südtiroler Köchinnen und Köche vom Virus lesen möchten**, versuchen wir alles, ja wirklich alles, um Ihnen auch schöne und positive Informationen zu liefern. Und gerade deshalb berichten wir in dieser Zeitung von mehreren kulinarischen Liebesgeschichten – Culinary Love-stories. Wir wollen damit mit den neuen SKV-Medien positive Stimmung verbreiten, Bilder, Träume und Sehnsüchte vom Kochen aufzeigen und uns allen damit Halt, Orientierung und Zuversicht vermitteln.

**Die zentrale Botschaft unsererseits ist, dass auch wenn dieser Winter so hart war wie noch nie in den vergangenen 50 Jahren, wir doch zuversichtlich sind, dass mit den steigenden Temperaturen, mit den fortschreitenden Impfungen in ganz Europa und den dann gelockerten Reisebedingungen wir bald wieder zu einer gewissen Normalität gelangen. Wir freuen uns sehr, wenn wir alle gemeinsam wiederum viele begeisterte Gäste in unserem wunderschönen Südtirol begrüßen können.**

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**KM Karl Volgger**  
Vizepräsident

**KM Lanz Margareth**  
Vizepräsidentin

**KM Patrick Jageregger**  
Präsidium

**Gottfried Maschler**  
Präsidium



### 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)

**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:

Bildrechte: Uwe Spörl





2. MÄRZ 2021

# 50 Jahre SKV

Eine kulinarische Liebesgeschichte, eine Culinary Lovestory, stellt der 50. Geburtstag des SKV dar. Wenn auch Corona nicht die Voraussetzungen schafft, um diesen so wichtigen runden Geburtstag zu feiern, umso wichtiger ist es, dass dieser Anlass in den SKV-Medien kommuniziert wird.

Am 2. März 1971 haben führende junge Persönlichkeiten der Südtiroler Küche unter der Federführung von Gründungspräsident Andreas Hellrigl, dem damaligen HGV-Präsidenten von Meran/Burggrafenamt, den Südtiroler Köcheverband in Meran im Beisein des Notars Cesare Lubich gegründet. Den jungen, engagierten und aufstrebenden Südtiroler Köchen war es ein Herzensanliegen, die verschiedenen Vertretungen und Interessen in einem Berufsverband zu bündeln. Und wenn man genau hinsieht auf das Gründungsfoto (siehe Seite 10 in dieser Ausgabe), dann können Köchinnen und Köche, Jungköche und Lehrlinge und die Mitglieder des SKV fühlen und spüren, wie sehr man sich auf diesen Moment vorbereitet und herausgeputzt hatte. Die besten Kleider, die schönsten Hemden, die elegantesten Krawatten und Anzüge wurden hierfür ausgewählt. Frisch rasiert und mit einer ungemeinen Passion

hatte man sich auf diesen Tag intensiv vorbereitet. Die Statuten wurden über Monate bearbeitet, der Notar gezielt ausgesucht, der Termin und die Stunde genau geplant. War es doch eine vollkommen andere Zeit, der Weg nach Meran wesentlich zeitintensiver und auch die Zug- und Straßenverbindungen waren vollkommen andere.

Wahre Vorbilder, die vielen zukünftigen Generationen noch Vorbilder sein können. Ganz besonders dann, wenn man sich etwas tiefer damit auseinandersetzt. Und ja, jeder Südtiroler Koch und jede Südtiroler Köchin sollte sich auch heute bewusst sein, dass nur ein Berufsverband die Anliegen der Südtiroler Köchinnen und Köche in der Südtiroler Gesellschaft öffentlich vertreten kann. Ein Auftrag, der auch für die nächsten 50 Jahre uns allen bewusst sein muss.

KM Reinhard Steger  
Präsident



Wichtige Pioniere des SKV 1979, Südtirol Wochen im Hotel Ambassador in Hamburg



## TERMINE

- **Weiterbildung zum/zur Küchenmeister\*in**  
Der höchsten Ausbildung im Kochberuf.  
**Infos:** Sabine Scherer, Amt für Meistersausbildung  
**Tel.** 0471 416 993  
**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** abgesagt!  
**Herbsttermin** 27.10. bis 18.12.2021.  
**Infos:** Kaiserhof Meran

### 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

## VORTEILE FÜR MEMBERS

Freizeit, Sport, Autokauf, Medizin & Vorsorge, Ausbildung siehe [skv.org/mitglieder/konventionen-fuer-mitglieder/](http://skv.org/mitglieder/konventionen-fuer-mitglieder/)

## SKV-ONLINE MEETING

### 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.

### DIENSTAG | 20. APRIL 2021

„22 Jahre im globalen Tourismus“

mit **Peter Werth** aus Neumarkt, Generalmanager von Hotels, Ferien-, Club- und Businesshotels sowie int. Kreuzfahrtschiffen wie AIDA, referiert, wie man mit 30 Generalmanager auf der AIDA wird und was wir vom internationalen Management lernen können.

**INFOS:** über [skv.org/online-meetings/](http://skv.org/online-meetings/) oder über [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)







# Dramatische Situation

## OFFENER BRIEF DES SKV AN POLITIK, GEWERKSCHAFTEN, MEDIEN, HANDELSKAMMER UND ...

Die Situation ist für die Südtiroler Köchinnen und Köche im Gastgewerbe wahrlich dramatisch. Wir müssen auf diese nun so dramatische Situation für die Südtiroler Köchinnen und Köche hinweisen. Und damit für jenen Berufszweig, der die Genusskompetenz unseres Landes maßgeblich geprägt hat und weiterhin prägt. Dies auch vor dem Hintergrund, dass dem Thema bisher zu wenig Beachtung geschenkt wurde und dass diese Branche seit einem Jahr massiv betroffen ist. Viele Köchinnen, Köche und die Mitarbeiter im Gastgewerbe gewinnen den Eindruck, dass alle anderen zu Wort kommen, diese so dramatische Situation für Köchinnen und Köche jedoch nicht wahrgenommen wird.

Auch ausgelöst durch die völlig unnötige Diskussion rund um einen angeblichen Overtourismus während der eineinhalb Monate im Sommer vom 20. Juli bis Ende August.

Bei vielen Köchinnen und Köchen ist die Unterstützung bereits ausgelaufen. Es ist eine massive Angst und nun auch Panik vorhanden, ob der Tourismus überhaupt noch anspricht und ob die Arbeitsplätze überhaupt wieder geschaffen werden können. Es kommt zu massiven Abwanderungen der Südtiroler (Köchinnen und Köche und anderer Berufsgruppen im Gastgewerbe) in andere Wirtschaftsbereiche.

Die wirtschaftliche Situation ist bei vielen Familien, die im Gastgewerbe arbeiten, dramatisch. Zudem gehen uns

durch die massiven Abwanderungen viele Südtiroler Köchinnen und Köche, Kompetenzen von höchster Güte und ungemein wertvolle Ressourcen verloren.

Wir richten die dringende Bitte, das dringende Ersuchen an Politik, Gewerkschaften, Medien, Handelskammer, dass hier auf staatlicher Ebene und auf Ebene des Landes Maßnahmen ergriffen werden, damit diesen, unseren Menschen geholfen werden kann. Ja, dass diese eine Zukunftsperspektive erhalten, um die nächsten Monate zu überbrücken.

Denn im Tourismus fehlen nicht die Aufträge für die Zukunft, nein, hier sind Südtiroler Menschen damit konfrontiert, dass sie seit Monaten ganz einfach nicht mehr gebraucht werden. Bitte unterstützen Sie uns. Denn die Lage dieser Menschen muss für die Bevölkerung, die Gesellschaft sichtbar gemacht werden. Viele fühlen sich hier wahrlich allein gelassen, sie fühlen sich abgehängt.

Mit einer großen Bitte und dem dringenden Ersuchen um Unterstützung.

SKV-Präsident  
**Reinhard Steger**

# SETZEN SIE NEUE MASSSTÄBE IN PUNCTO HYGIENISCHE SICHERHEIT.

---

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

A stylized graphic of a mountain range with various peaks and valleys, rendered in shades of light blue and white. The mountains are composed of simple geometric shapes and lines, creating a clean, modern look. The background is a solid light blue color.

**HYGAN**  
SAFE SYSTEM

[safesystem.hygan.it](https://safesystem.hygan.it)





## MEMBER CARD - MITGLIEDSKARTE

# Ein Lebensgefühl, eine Emotion, Bindekraft und Nachhaltigkeit



Geehrte Mitglieder,

die neue Mitgliedskarte vermittelt ein Gefühl, Emotionen, sie ist nachhaltiger, sie soll Sympathien vermitteln. Anlässlich der 50 Jahre SKV hat der Landesvorstand die Entscheidung getroffen, eine neue Form der Member

Card aufzulegen. Ausgelöst durch den Greta-Effekt wurde die langjährige Hartplastikkarte 2019 und 2020 von vielen Mitglieder teils scharf kritisiert. Daher wurde eine neue Form der Mitgliedskarte gemeinsam mit Mediamacs entwickelt. Umweltbewusst (alles natürlich abbaubar, auch die Klebefolie), flexibler, ja vielleicht auch mit etwas vornehmerer Zurückhaltung. Und als kleines Zeichen des Aufbruchs in einer besonders schwierigen Zeit. Die Member Card soll auch ein starkes Zeichen der Zusammenarbeit und des Vertrauens in die Kraft des Berufsverbandes der Südtiroler Köchinnen und Köche vermitteln. Zeitgleich ist die Member Card auch eine Vorteilskarte, mit der die Mitglieder bei starken Institutionen bzw. Firmen in den Bereichen Medizin & Vorsorge, Sport & Bewegung, Urlaub & Freizeit sowie Auto & Mobilität große Vorteile genießen.

In diesem Sinne und in kulinarischer Verbundenheit  
Das Präsidium, der Landesvorstand und die Geschäftsleitung

### Vorteilhafte Konventionen – SKV-Mitgliedern gewähren nachstehende Firmen wesentliche Vergünstigungen!



Preisvorteile in sechs Ländern & 33 Hotels Mitgliedsvorteil auch für den/die Partner\*in gültig



Preisvorteile auf viele medizinische Leistungen



Preisvorteile auf verschiedene Automodelle



Ski & Fahrrad. Preisvorteile auf Skiverleih, Skiservice, E-Bike und Fahrradverleih an 70 Verleihpunkten und in 40 Skiresorts in Italien

## 1971 - DIE SKV-GRÜNDUNG

# Von Gründungsmitglied Hans Johann Palfrader

Die Zeit vor 1971. Köche sind eine Spezies, die im Gegensatz zu anderen Berufsgruppen, den Samstag, den Sonntag und auch den Feierabend im üblichen Sinne nicht kennen. Eine Mitgliedschaft bei Feuerwehr, Musikkapelle, Schiklub usw. ist ihnen somit oft verwehrt geblieben. Man traf sich am späten Abend gerne beim Fachsimpeln mit Gleichgesinnten. Hatte ein Koch/Küchenchef keinen Dienst, so war er für sich, alle anderen hatten und haben ja an anderen Tagen Ruhetag.

Das tiefe Bedürfnis, sich irgendwie zu vereinen, zu vereinigen, gab es schon längere Zeit.

Also wurde ein Stammtisch in einem ersten Schritt als Lösung ins Auge gefasst. Dieser wurde dann Ende der 60er-Jahre in Untermais im Restaurant Sportplatz bei Freund Adolf Egger ins Leben gerufen. In weiterer Folge kam die Idee auf, eine Vereinigung der Köche zu gründen. **Und hier ergriff dann Andreas Hellrigl die Initiative.** Er, immer ein Vorreiter, ein Vordenker, ja ein Pionier, nahm das Ganze tatkräftig in die Hand. Er informierte sich bei Behörden und dem Notar. Hierbei erfuhr Andreas Hellrigl, dass es zu Zeiten der „Belle Epoque“ (Jahrhundert-Wende um 1900) in Meran schon einen „Club der Köche“ gegeben hatte. Ob dieser nun in Südtirol oder nur in der Meraner Gegend aktiv war, weiß man nicht. War doch Südtirol zu dieser Zeit noch Teil von Österreich. Wir führten einige sehr positive Vor-

besprechung. Anschließend **trommelte** Andreas Hellrigl ein Dutzend Köche zusammen, vereinbarte einen Termin mit Notar Dr. Cesare Lubich und der Südtiroler Köcheverband wurde im Sterne-Restaurant Andrea bei Andres Hellrigl am 2. März 1971 gegründet. Bei der anschließenden Feier servierte Andreas sein „Kalbssteak en papillote“, fachgerecht geschnitten vom Kalbsrückenstück. Andreas Hellrigl hatte sofort mit Dr. Leo Lambacher auch einen Sekretär bei der Hand. Dieser machte die Arbeit, zumindest teilweise, ehrenamtlich. Und nun kam richtig Schwung in den neuen Berufsverband. Der erste Köche-Ball musste her. Und dieser spiegelte die Aufbruch-Stimmung aller Beteiligten wider und potenzierte zeitgleich die Entwicklung des Kochberufs. Der Ball wurde rundum ein großer Erfolg und es gab sogar Stimmen in Meran, die vom schönsten Nachkriegsball sprachen. Die nächste Idee war es, eine

eigene Verbandszeitung auf die Beine zu stellen. Sie sollte dem Verband als Sprachrohr dienen und mehr Gewicht verleihen, zeitgleich die Mitglieder vernetzen und die Südtiroler Köchinnen und Köche nach außen repräsentieren. Dieser Berufsverband besteht nun seit 50 Jahren. Er hat Tiefen und Höhen erlebt. Und ist dank vieler Bemühungen, hoher individueller und gemeinsamer Leistungen im Ehrenamt zu dem geworden, was der Südtiroler Köcheverband SKV heute ist. Vielen Dank an die Hauptakteure von gestern, heute und morgen, die diese so wertvolle Vereinigung für den Kochberuf in Südtirol, diesen Zusammenschluss aller Südtiroler Köchinnen und Köche mit viel Engagement weiterentwickeln! Tausend Dank.

In großer Wertschätzung  
**Hans Johann Palfrader**  
SKV-Gründungsmitglied



DEIN  
TRAUMJOB  
IM URLAUBS-  
PARADIES!

Welcome Home!

## Neue Chancen für deine Passion

Du möchtest Teil einer der führenden Freizeithotelgruppen Europas werden? Ob Berufseinsteiger oder erfahrene Fachkraft – in unseren 30 Hotels & Residences erwarten dich umfangreiche Karriereöglichkeiten und zahlreiche Benefits. Bewirb dich jetzt und gestalte mit uns deine berufliche Reise.

Ana Gazić, Human Resources Manager, [recruiting@fmtg.com](mailto:recruiting@fmtg.com)

ALLE KARRIEREINFOS UNTER  
[falkensteiner.com/karriere](http://falkensteiner.com/karriere)



## GRÜNDUNGSVERSAMMLUNG DES SÜDTIROLER KÖCHEVERBANDES

# Köche unter einem Hut vereint

Südtirols Köche haben einen eigenen Verband. Die notarielle Gründung fand zu Monatsbeginn im Restaurant „Andrea“ in Meran statt.



Darüber wird Folgendes berichtet:

Ein solcher Verband stellt für Südtirol an sich kein Novum dar. Einige ältere Köche werden sich noch an den früheren Köcheverband erinnern, welcher sich aber Ende der 30er-Jahre aufgelöst hat. Das Fehlen eines eigenen Zusammenschlusses der Köche in einem Verband wurde in letzter Zeit immer deutlicher sichtbar und besonders die jungen Köche waren es, die einen Zusammenschluss wünschten und dazu drängten. Und so konnte Andreas Hellrigl, der die Idee einer Verbandsgründung begeistert aufgegriffen und in die Hand genommen hat, nach einigen vorbereitenden Besprechungen für den 2. März zur Gründungsversammlung laden. Eine stattliche Gruppe von Köchen ist der Einladung gefolgt und hat die Gründung in Anwesenheit des Notars Dr. Lubich komplett gemacht. Der junge Verband hat sich viele und hohe Aufgaben gesetzt. Vor allem hat sich der Verband vorgenommen, die fachlichen Interessen der Köche zu wahren, den Kochberuf sowie die Kochkunst zu fördern. Auch wollten sich die Berufskollegen in jeder Art und Weise gegenseitig unterstützen und helfen. Zur Erreichung dieser Ziele wird der Verband mit staatlichen Stellen Verbindung aufnehmen und die Interessen der Berufsgruppe überall vertreten. Vor allem aber hat sich der Verband die fachliche Fortbildung und Vervollkommnung seiner Mitglieder zur Aufgabe gestellt. Dies sollte durch fachliche Vorträge, praktische Kochvorführungen und Wettbewerbe und durch die Abhaltung von Fortbildungskursen erreicht werden. Es werden Kochkunstausstellungen und Preisausschreiben usw. veranstaltet werden. Nachdem der Verband keine eigene Fachzeitschrift halten kann, möchte der Verband hier mit Verbänden im Ausland kooperieren. Um die

Die Gründungsmitglieder des Südtiroler Köcheverbandes, die die Gründungsstatuten unterzeichnet haben.

Original in Reihenfolge gelistet: Johann Palfrader, Andreas Hellrigl, Anselmo Chizzali, Ernst Staffler, Josef Tschager, Johann Rederlechner, Helmuth Gamper, Peter Tappeiner, Herbert Bachmann, Alois Blasbichler, Karl Gufler, Walter Fischnaller, Hermann Bachmann, Josef Ebner, Eugen Rizzi, Robert Reichegger, Helmuth Graiss

fachlichen, die kulturelle und inhaltliche Vielfalt des Kochens aufzugreifen und zu thematisieren. Besonders Augenmerk soll auch auf die gesellschaftlichen Teil Wert gelegt werden. Hier soll der Kontakt unter den Köchen gefördert werden und die Köche sollten sich öfters treffen. Die Ziele sind also mannigfaltig und hochgesteckt.

Und es ist sicher für jeden Koch nur vom größten Interesse und Vorteil, wenn er diesem Verband angehört. Man möchte fast sagen, es ist heute eine Notwendigkeit, dass man irgendwo vertreten wird und sich auch vertreten lässt.

Man hatte bei der Gründungsversammlung den Eindruck, dass es der junge Verband ernst meint, und dass er sein sich selbst gestelltes Ziel auch weitergehend verwirklichen wird. Freilich wird es immer darauf ankommen, dass ihm die Mitarbeit, die aktive Beteiligung seiner Mitglieder nicht versagt bleiben. Es ist wirklich nur zu wünschen, dass dieser Verband, der die hohe Kochkunst auf seine Federn geschrieben hat, eine Kunst, welche vor allem für unser Fremdenverkehrsland Südtirol von so eminenter Wichtigkeit ist, wachsen und entwickeln wird. Und dass ihm auch von der öffentlichen Hand, die Unterstützung nicht versagt bleibe.

Quelle: Dolomiten, vom 26. März 1971

## MEMBER-AKTION 2021/2022

# RED SPIRIT. Ausdruck von Kraft & Zusammenhalt

8 plus 2 = 10. Eine Aktion zum 50. Geburtstag. Acht Markenpräsente plus 2021 & 2022. Als besonderes Geburtstagsgeschenk legt der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche anlässlich des 50. Geburtstag eine ganz besondere Neumitgliederaktion auf.



Köchinnen und Köche, die als Neumitglieder und zugleich als Golden-Card-Mitglieder einsteigen, erhalten

zum Preis von 55 Euro

- die Mitgliedschaft 2021
- die Mitgliedschaft 2022
- und zudem ein attraktives Geschenkset, bestehend aus acht Markenartikeln wie dem SKV-Maskottchen „Hansi“ – Pate ist hier Käsepapst Hansi Baumgartner –, dem RED-SPIRIT-Craft-Band, einem

Markenfeuerzeug für heiße Momente, dem KitchenCut aus Keramik, dem Member-Pin in Gold (siehe Foto)

- und viele, viele Member-Vorteile in den Bereichen Gesundheit & Wohlbefinden, Auto & Emotionen, Urlaub & Freizeit, Bewegung & Sport.

**Golden Card Member** werden Sie online unter [skv.org/golden-member-card/](http://skv.org/golden-member-card/).

**Für weitere Infos** kontaktieren Sie das SKV-Sekretariat per Mail an [b.obertegger@skv.org](mailto:b.obertegger@skv.org).



Natur Apfel-Molke Kräuter

**SAIRET**  
GOURMET  
DRESSING  
AUS FERMENTIERTER MOLKE  
CONDIMENTO  
A BASE DI SIERO DI LATTE  
FERMENTATO

**LAKTOSEFREI**  
NACH EINEM ÜBERLIEFERTEN  
REZEPT AUS SÜDTIROL.  
INHALT: 250 ml  
MADE IN ITALY

**GOURMET**

„SaiRET“ ist eine überlieferte Südtiroler Spezialität aus hochwertiger, frischer, fermentierter Molke zum Würzen bekömmlicher Speisen. Sein angenehmer, einzigartiger Geschmack, sowie seine delikate Frische verleihen den Gerichten einen exklusiven Charakter. Dabei werden in der schonenden Herstellung des

„SaiRET Gourmet Dressing“ keine Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Geschmacksverstärker oder gentechnisch veränderte Zutaten verwendet. Die behutsame Verarbeitungsweise erhält zudem alle wichtigen Inhaltsstoffe und garantiert eine optimale Entfaltung der Aromen.

Sennerei Algund  
I-39022 Algund (BZ)  
[www.sennereialgund.it](http://www.sennereialgund.it)



# Premium-Partnerschaft weiter vertieft

Die Premium-Partnerschaft von Wörndle Interservice mit dem SKV ist praktisch eine Generationen-Partnerschaft. Seit Jahrzehnten fördert das Haus Wörndle Interservice, und hier im Besonderen Inhaber Helmuth Wörndle, den Südtiroler Köcheverband SKV.

Diese Förderung des SKV reicht bis in die 90er-Jahre zurück und so hat das Haus Wörndle Interservice in den vergangenen 25 Jahren alle großen SKV-Veranstaltungen und Projekte für den Kochberuf in Südtirol als Premium-Partner mitgetragen wie die Landesmeisterschaften, die Prämierung der besten Kochlehrlinge und die Prämierung des Ausbilders und Ausbildungsbetriebs des Jahres und die Teilnahmen an den Berufsweltmeisterschaften. Helmuth Wörndle zählt damit zu den größten Förderern des Kochberufs und der Südtiroler Küche in Südtirol.

Für den SKV und die Südtiroler Köchinnen und Köche ist es eine große Unterstützung, dass diese so langjährige Premium-Partnerschaft auch jetzt in Zeiten von Corona weitergeführt werden kann. Das ist nicht zuletzt auch eine Bestätigung von hoher Verlässlichkeit, Kontinuität und einem besonderen Vertrauen. Und es ist keine Selbstverständlichkeit, dass in diesen Zeiten und unter diesen großen wirtschaftlichen Herausforderungen Partnerschaften überhaupt weitergeführt werden können. Helmuth Wörndle hob die so besonders wertvolle Zusammenarbeit zwischen dem Hause Wörndle Interservice und dem SKV als vorbildhaft hervor. Ihn selbst fasziniert hierbei ganz besonders der innovative Ansatz und die andauernde Innovationskraft des Berufsverbandes. Diesen hoch engagierten Einsatz, die Professionalität und die be-

sondere Kontinuität zum Wohl der Weiterentwicklung des Südtiroler Tourismus, des Genusslandes Südtirol und der Südtiroler Küche hoben Helmuth Wörndle und die SKV-Direktion besonders lobend hervor.

SKV Präsident Reinhard Steger, das Präsidium und die Geschäftsleitung sind sehr glücklich, dass diese so wichtige, so bedeutsame und strategisch wertvolle Partnerschaft mit Wörndle Interservice/Gran Chef auch in Zukunft weitergeführt werden kann. Der SKV identifiziert sich zu 100 Prozent mit dem Unternehmen und begrüßt es sehr, dass hierbei auch andauernd ein wertvoller Informationsaustausch gewährleistet ist.

Dahingehend ist die Partnerschaft von Wörndle Interservice eine wunderbare Investition in den Wirtschaftsstandort und in den Kochberuf in Südtirol. Reinhard Steger unterstreicht, dass das Premium-Engagement von Helmuth Wörndle einen entscheidenden Beitrag leistet, damit weiterhin attraktive und schöne Showbühnen für den Kochberuf, die Südtiroler Köchinnen und Köche und die Südtiroler Gastronomie und Hotellerie inszeniert werden können.

Das Redaktionsteam rs



Helmuth  
Wörndle

Im Bild v.l.n.r. **Helmuth Wörndle**,  
SKV-Präsident  
**Reinhard Steger**  
und Direktor  
**Roman Tschimben**



Archivfoto: VOR CORONA

# Die Neumitglieder im Südtiroler Köcheverband-SKV

## HERZLICH WILLKOMMEN

In letzter Zeit sind wieder viele, viele Köchinnen und Köche sowie Betriebe als außerordentliche Mitglieder dem Südtiroler Köcheverband beigetreten. Herzlich willkommen. Das zeichnet einen starken Berufsverband für die Südtiroler Küche, die Südtiroler Köchinnen und Köche und für die Südtiroler Gastronomie aus.

### Wir begrüßen herzlichst:

|                     |                     |                            |                 |
|---------------------|---------------------|----------------------------|-----------------|
| Monika Dejaco       | Natz-Schabs         | Maximillian Niederkofler   | Ahrntal         |
| Matthäus Falk       | München             | Patrick Oberhammer         | Kiens           |
| Franz Gruber        | Ahrntal             | Sabrina Oberhollenzer      | Sand in Taufers |
| Stefanie Jehle      | Ischgl              | Liam Arthur Plankensteiner | Bruneck         |
| Patrick Kreidl      | Algund              | Daniela Pramstaller        | Percha          |
| Stefan Kuprian      | Enneberg            | Manuela Rabanser           | Bozen           |
| Roland Lamprecht    | Lüsen               | Mara Rier                  | Eppan           |
| Angela Martinelli   | Massarosa           | Christian Unterkircher     | Mühlbach        |
| Veronika Michaeler  | Natz-Schabs         | Andreas Wachtler           | Innichen        |
| Jakob Mischi        | St. Martin in Thurn | Stephan Zippl              | Ritten          |
| Danny Mitterrutzner | Sand in Taufers     | Heimeli Swiss AG           | Fläsch          |
| Paul Niederbacher   | Sand in Taufers     | Hotel Enzian               | Gais            |
| Johann Niederbacher | Bruneck             |                            |                 |

Für den Südtiroler Köcheverband  
Präsidium, Landesvorstand & Geschäftsleitung

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

*Wir leben Zukunft*

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

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

nproject.com | mrendesign



## ANDREAS-HELLRIGL-GEDENKMEDAILLE 1971–2021

# Dank und Anerkennung

Präsident Reinhard Steger hat kürzlich im Hotel Greif in Bozen offiziell die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille an Familie Hellrigl und hier stellvertretend an Frau Monika Hellrigl, die Tochter von Gründungspräsident Andreas Hellrigl, überreicht.

### Für besondere Verdienste für den Kochberuf

Bereits seit Jahrzehnten unterstützt Familie Hellrigl, insbesondere Monika Hellrigl (in Südtirol) und Andreas' hinterbliebene Ehefrau Maria Pia (in den USA) viele, viele Projekte des SKV. Sehr oft im Stillen, ohne dass die Mitglieder und die Öffentlichkeit darüber informiert sind.

### Dank & Anerkennung

Dafür gebühren der Familie Hellrigl höchste Anerkennung und der Dank des Südtiroler Köcheverbandes.

### Zeichen von höchster Wertschätzung

Es ist ein starkes Zeichen von höchster Wertschätzung, dass die Familie Hellrigl auch 50 Jahre nach der Gründung des Südtiroler Köcheverbandes und 27 Jahre nach dem Tod von Andreas Hellrigl immer wieder wertvolle Projekte zum Wohle des Kochberufs und ganz besonders zum Wohle der jungen Köchinnen und Köche in Südtirol unterstützt und fördert.

### Ehrung und Auszeichnung

Daher war es dem SKV eine Ehre, diese so wertvolle Auszeichnung der Familie Hellrigl, und hier stellvertretend an Frau Monika Hellrigl, der Direktorin des luxuriösen Hotel Greif in Bozen, persönlich zu überreichen. Da mehrere Termine wegen Corona abgesagt werden mussten, bot der individuelle Termin im luxuriösen Kunsthôtel Greif dann einen besonders würdigen Rahmen. Der SKV gratuliert sehr herzlich und bedankt sich bei Familie Hellrigl für die immerwährende Förderung des Kochberufs in Südtirol.

### Dank an den SKV von Monika Hellrigl

Monika Hellrigl bedankte sich im Namen der Familie, dass der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche SKV das Erbe ihres Vaters Andreas Hellrigl mit großer Behutsamkeit und höchster Sensibilität weiterführt. Sie machte die Zusage, dass sie stellvertretend für ihren Vater und stellvertretend für ihre Familie 2021

die Auszeichnung der zu ehrenden Persönlichkeiten vornehmen wird.

### Termin für Ehrung

Nachdem bereits zwei Termine trotz bereits erfolgter Einladungen abgesagt werden mussten, werden wir einen Zeitraum suchen und finden, in dem die Ehrungen vorgenommen werden können. Die Information erfolgt frühzeitig.

### Die zu ehrenden Persönlichkeiten

Die Geehrten sind Menschen, sind Persönlichkeiten, die sich vorbildlich und über das Normale weit hinaus, in besonderer Weise und auf ganz unterschiedliche Art über Jahrzehnte für den Kochberuf und den Berufsverband eingesetzt haben.

### Internationaler Preisträger

Internationaler Preisträger ist Spitzenkoch Hans Haas, der langjährige Chef vom renommierten internationalen Kult-Restaurant Tantris in München. Die SKV-Medien haben im Februar darüber berichtet.

Das Redaktionsteam



Präsident Reinhard Steger überreicht Monika Hellrigl die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille

# Bei meiner Ehre

Jeden Montag, noch bevor es draußen hell wird, herrscht in der kleinen Metzgerei von Stefan Schlüchter Betrieb. Drinnen brennt das Licht. Schlüchter und seine langjährigen Mitarbeiter arbeiten ruhig und konzentriert. Es fällt kein lautes Wort. Niemand hetzt. Wenn am Montagmorgen in Dürrenroth geschlachtet wird, ist das professionelle und routinierte Arbeit.

## Beziehungen und Respekt

Seit zehn Jahren führt Stefan Schlüchter seine eigene Metzgerei im bernischen Dürrenroth. Im Umkreis von 20 Kilometern ist er noch der einzige Metzger, der selber schlachtet. Dies tut er vor allem für den Eigengebrauch. Abgesehen vom Geflügel stammt alles, was er verarbeitet und verkauft, aus eigener Schlachtung. Die Tiere – Schweine, Rinder und ab und zu ein Kalb – bezieht Schlüchter

von einigen wenigen Bauern aus nächster Umgebung. Mit allen arbeitet er seit Jahren zusammen. „Fleischqualität beginnt bereits bei den Beziehungen zu den Bauern, die mir die Tiere liefern. Meine Bauern wissen genau, welchen Ausmastgrad die Tiere für mich haben müssen. Zudem fährt keiner der Bauern länger als eine halbe Stunde, bis er mit den Tieren hier ist. Das ist eine Frage des

Respekts vor dem Tier“, erklärt der Metzgermeister, „aber auch eine Frage der Fleischqualität.“

## Professionalität und Leidenschaft

Und dann erklärt Schlüchter anschaulich, was passiert, wenn ein Tier erschöpft vom Transport in der Metzgerei ankommt oder vor Ort gestresst wird.

„Bei erschöpften Tieren sinkt der pH-Wert im Muskelfleisch nach dem Schlachten nicht weit genug. Hetzen wir ein Tier kurz vor dem Schlachten, sinkt der pH-Wert hingegen viel zu schnell. Beides ist sehr schlecht für die Fleischqualität.“ Man setzt beim Schlachtprozess also alles daran, die Tiere so wenig wie möglich zu stressen. So gibt es in der kleinen Metzgerei von Stefan Schlüchter zum Beispiel keine baulichen Hürden für die Tiere. Die Bauern bringen ihre Tiere immer persönlich und das Fleischfachpersonal wird alle zwei Jahre im Umgang mit Tieren geschult. Wenn man Metzgermeister Stefan Schlüchter zuhört, ahnt man: Professionalität, aber auch Leidenschaft für das Handwerk sind Grundvoraussetzungen für gute Fleischqualität.

## Erfahrung und Fingerspitzengefühl

Auch in den Schritten, die nach dem eigentlichen Schlachtvorgang folgen, sind flinke Hände, Wissen und Erfahrung gefragt. Sei es beim hygienischen und speditiven Arbeiten nach dem Ablassen des Blutes oder beim fachgerechten Herunterkühlen des Schlachtkörpers. «Gerade das Herunterkühlen hat auch noch ein-



Metzgermeister  
Stefan Schlüchter



mal einen wesentlichen Einfluss auf die Zartheit des Fleisches. Kühlt der Schlachtkörper zu schnell ab, lösen sich die Muskeln nach der Totenstarre nicht wieder und zähes Fleisch ist programmiert», erklärt Schlüchter diesen Zusammenhang.

### Berufsstolz

Die Zartheit ist bei den meisten Konsumentinnen und Konsumenten das



**Stefan Schlüchter**  
zerlegt das Fleisch fachmännisch.



Fleischqualität – die tier- und fachgerechte Schlachtung, die Reifung unter Vakuum, aber auch Rezepturen und die richtige Verarbeitung tragen dazu bei.



Hauptkriterium für Fleischqualität. Für Fachleute wie Schlüchter ist es nur eines von vielen. «Bei der Weiterverarbeitung des Fleisches zu Würsten und Charcuterie zählen auch gute Rezepturen, hochwertige Zutaten und Konstanz. Schließlich ist alles, was wir tun, darauf ausgerichtet, unserer Kundschaft beste Fleischqualität

zu bieten.» Und dafür steht Stefan Schlüchter persönlich ein. Täglich arbeitet er in seiner Metzgerei auch im Verkauf. Denn er ist überzeugt: „Eine gute Beratung trägt auch zur Fleischqualität bei.“

Quelle:  
**Messer & Gabel**  
**Proolyconsult AG Bern**

[www.meinl.it](http://www.meinl.it)  
 JuliusMeinlItalia  
 0471 307211

**COLOMBIAN**  
HERITAGE PROJECT  
ONE FAMILY  
**#GROWING**  
*together*

Poesia und Supreme UTZ enthalten Kaffee aus Kolumbien und zelebrieren so auf einzigartige Weise Tradition, Kulturerbe und exzellenten Geschmack.

Inspiring poets since 1862.

...the purpose of Julius Meinl's coffee is to inspire the poet's imagination and to bring the best of nature to the table.



## INTERVIEW MIT ALEXANDER SCHERLIN

# Lovestory kochen

Die Redaktion hat zum Thema mit Alexander Scherlin, einem jungen, sehr engagierten Grödner Koch, ein Kurzinterview geführt. Höchst stimmig und interessant war hier die Erkenntnis, dass Alexander das Kochen als eine kulinarische Lovestory bezeichnet, die ihn persönlich ungemein motiviert.

### Jahrgang?

1998

### Ihr Lebensmotto?

Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.

### Glück ist für Sie?

Gesund zu sein und meinen  
Beruf ausüben zu können.

### Aufgewachsen in?

St. Ulrich/Gröden

### Wo haben Sie die Kochlehre gemacht?

Im Hotel Genziana in  
St. Ulrich bei Küchenchef  
Reinhold Unterfrauner.

### Der prägendste Moment in der Berufsschule?

Das Kennenlernen von meinen  
Fachlehrer, KM Martin Lercher.  
Er hat mich immer gefördert und  
zu den richtigen Chefs gebracht.  
Herzlichen Dank auf diesem  
Weg an Herrn Lercher!

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

In verschiedenen Michelin-Sterne-Restaurants arbeiten zu können.

### Einige wichtige berufliche Stationen bisher?

- **Kulm Hotel 5\*S**  
St. Moritz
- **Bad Schörgau** bei Egon Heiss  
Ein Michelin-Stern
- **Landhaus Bacher**  
bei Thomas Dorfer  
Zwei Michelin-Sterne

### Derzeitiger Arbeitsplatz & Position im Betrieb?

Chef de Cuisine im Hotel  
Jägerheim/Wolkenstein

### Was ist wichtig für den Kochberuf?

Eine gute Ausbildung zu haben  
und sein Handwerk bei den  
richtigen Chefs zu verfeinern.

### Das berufliche Ziel für die Zukunft?

Meinen eigenen Betrieb  
führen zu können!

### Was fällt Ihnen beim Begriff Südtirol ein?

Besonders schöne Landschaften,  
gutes Essen, eine ganz besondere  
Gastfreundschaft.

Das Redaktionsteam rs













# Eine Culinary Lovestory

In Zeiten wie diesen, am nächsten Höhepunkt der Coronakrise, will die Zeitschrift Südtiroler Köche positive Akzente und damit ein positives Zeichen setzen. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen, eine kulinarische Liebesgeschichte zu verfassen. Wir sind sehr glücklich, dass sich **Annamaria Moser** vom Restaurant Sichelburg und **Markus Peintner**, Küchenchef vom Green Lake Hotel Weiher, sofort bereit erklärt haben, das Thema stimmig zu interpretieren. Stimmig hierbei ist, dass sich Annamaria und Markus erst kürzlich das Jawort gegeben haben.

## In welchem Jahr seid ihr geboren?

**Annamaria & Markus:** Wir sind beide Jahrgang 1992.

## Ihr seid seit Kurzem verheiratet.

### Was führt Köchin und Koch zusammen?

**Annamaria & Markus:** Die Leidenschaft zum Beruf, die Lust, immer wieder was Neues zu entdecken und dies gemeinsam erleben zu können. Um solche glücklichen Momente kulinarisch und privat gemeinsam erleben zu können. Und der große Vorteil, dass vollstes Verständnis gegeben ist, wenn die kreative, aber ungemein anspruchsvolle Tätigkeit zu wenig Freizeit führt. Dann können wir die begrenzte Freizeit viel intensiver nutzen. Und wir sind kulinarisch und privat sehr glücklich.

## Dein Lebensmotto lautet?

**Markus:** Beim Essen geht es darum glücklich zu sein (Food for the Soul).

**Annamaria:** Das Leben ist zu kurz für schlechtes Essen.

## Welchen Ausbildungsweg hast du im Kochberuf durchlaufen?

### Annamaria:

- Sommer 2008 **Servicepraktikantin** im Boutiquehotel Tanzer in Issing/Pfalzen
- Sommer 2009 **Kochpraktikantin** im Vier-Sterne Superior Hotel Petrus in Reischach/Bruneck
- Sommer 2010 **Rezeptionspraktikantin** im Vier-Sterne Superior Hotel Le Palme in Milano Marittima
- Dazwischen Besuch der Landeshotelfachschule Bruneck
- Weitere **Sommerjobs:** Mitarbeit am elterlichen Hof (Milchviehhaltung; Beeren- und Gemüseanbau mit Direktvermarktung am Brunecker Bauernmarkt)
- März 2012 bis April 2013 **Köchin** am Pretzhof in Tulfer bei Ulli Mair
- Mai 2013 bis Oktober 2013 **Köchin** im Vier-Sterne Superior Hotel Petrus in Reischach/Bruneck

- Winter 2013 bis Herbst 2015 **Köchin** im Bauern- und Gasthof Kircherhof in Albeins
- Winter 2015 /2016 **Köchin** im Restaurant Simon Taxacher (4 Hauben) in Kirchberg in Tirol
- Sommer 2016 **Köchin** im Kräuterrestaurant Arcana in Ahornach
- seit Herbst 2016 **Köchin** im Restaurant Sichelburg bei Mirko Mair in Pfalzen.

### Markus:

- Winter 2008 **Praktikum Service/Küche** im Vier-Sterne Superior Hotel Schwarzenstein in Luttach
- Sommer 2008 **Servicepraktikant** im Vier-Sterne Superior Hotel Alpenschlössl in Steinhaus
- Sommer 2009, **Kochpraktikant** im Vier-Sterne Hotel Mühlgarten in Stefansdorf
- Sommer 2010, **Rezeptionspraktikum** im Vier-Sterne Hotel Gällhaus in St. Johann
- dazwischen Besuch der Landeshotelfachschule Bruneck
- Sommer 2011, Sommer 2012 und Winter 2012/2013 **Küchencommis** im Drei-Sterne Superior Hotel Weiher in Issing
- Sommer 2013 **Küchencommis** im Vier-Sterne Superior Romantikhôtel Turm in Völs am Schlern
- Winter 2013/2014 Chef de partie **Entremetier** im Vier-Sterne Superior Romantikhôtel Turm in Völs am Schlern
- Sommer 2014 **Chef de partie** Gardemanger im Vier-Sterne Superior Romantikhôtel Turm in Völs am Schlern
- Winter 2014/2015 **Praktikant in der Metzgerei K. Bernardi** in Bruneck (Fleischspezialisierung)
- Sommer 2015 bis Winter 2017 **Commis de Poissonnier und Demi Chef Poissonnier** im Restaurant Ikarus Hangar 7 in Salzburg
- Winter 2017 bis Winter 2018 **Commis de Pâtissier und Demi-Chef Pâtissier** Fünf-Sterne Hotel Central in Sölden
- seit Sommer 2018 **Chefkoch** im Vier-Sterne Superior Green Lake Hotel Weiher in Pfalzen.



### Was war für dich der Schlüsselmoment in deiner Ausbildung? Wann kam der entscheidende Moment, Koch zu werden?

**Markus:** Ich denke, es sind viele Augenblicke, die das Leben eines Menschen prägen. Man wird belohnt, bestraft, beginnt Fehler zu machen, hat aber auch Erfolge, hat Misserfolge im Beruf, aber auch Glück, wo man es nicht erwartet. Diese ganzen Schlüsselmomente, die ich Gott sei Dank erleben durfte, haben mich heute zu dem gemacht, was ich bin. Und ich hoffe, es wird von diesen Momenten noch viele geben, die mich lehren und weiterentwickeln. Ich bin mit der Gastronomie aufgewachsen, bin immer gerne bei den Gästen gewesen und hab von klein auf gearbeitet. Ich war immer im Service, aber irgendwann begann die Leidenschaft fürs Kochen. Durch meine ersten Praktika habe ich die Leidenschaft dafür entwickelt und von da an war klar, ich will Koch werden und damit begann meine leidenschaftliche Reise.

**Annamaria:** Für mich war eigentlich die Berufswahl zur Köchin sofort klar, als ich die ersten Jahre an der Hotelfachschule absolviert habe. Zudem hat mich immer meine Oma (die Spangl Liese) begeistert, welche von früh bis spät in der Küche stand, da sie selbst Köchin im eigenen Gasthaus war. Und genau das war eigentlich immer mein Ziel. Für mich war zwar die allgemeine Schule sehr wichtig, da ich großen Wert darauf legte, breit qualifiziert zu sein und die Matura zu besitzen. Aber sobald ich dort einige Male in der Küche stand und bei Kochpraktikas sah, wie vielfältig der Kochberuf ist, habe ich genau gewusst, dass ich kochen will. Und jetzt weiß ich, dass es die richtige Entscheidung war, weil man einfach mit Leib und Seele den Beruf ausübt.

### Wann bist du glücklich beim Kochen?

**Annamaria:** Glücklich beim Kochen zu sein bedeutet für mich, wenn ich mit super Lebensmitteln arbeiten kann. Gute Produkte sind das A und O in einer Küche und ein guter Koch kann auch nur gut kochen, wenn die Produkte passen. Zudem bin ich sehr glücklich, wenn ich immer wieder ein neues Gericht kreieren und erleben kann, dass man auch aus einfachen, frischen Produkten einen tollen Teller machen kann. Und wenn am Ende des Tages die Gäste das gute Essen loben, dann ist man erfüllt und einfach glücklich, dass man Menschen mit gutem Essen glücklich machen kann!

### Was bedeutet für dich, Freude und Emotionen beim Kochen zu haben?

**Markus:** Das Streben nach neuen kulinarischen Ent-

deckungen und Rezepten vermittelt tiefe Freude im Beruf, ebenso wie junge Köche zu begeistern und mein Team in der Küche zu motivieren. Ja, ganz Besonders zu schaffen und tiefe Emotionen zu erleben. Die Ehrlichkeit des Geschmacks, den ich von Eltern, Großeltern oder großen Persönlichkeiten übernommen habe und bespielen kann. Diese ganz besonderen Geschmacksnoten und die damit verbundenen Emotionen schenken mir ein besonders Glücksgefühl.

### Wer waren die wichtigsten Menschen auf dem Weg, um mit Begeisterung den Kochberuf auszuüben?

**Markus:** Meine Eltern, die mit Fleiß was Besonders geschaffen haben und mir heute ein großes Vorbild sind. Stefan Pramstrahler, ein toller Koch der immer noch die Zeit fand, auf seine Brigade zu achten. Metzger Alois Tassen bei Bernardi in Bruneck – wahre Passion für das Handwerk. Martin Klein (Executive Chef), Tommy Eder Dananic (Chefkoch), Jörg Bruch (Chefkoch), Andreas Bitsch (Sous Chef und Chef Poissionier): tolle Köche und auch Persönlichkeiten im Hangar 7. Dieses harte Streben nach Erfolg. Es war nicht immer einfach, dort zu arbeiten. Aber durch diesen hohen Anspruch, führten sie das Team an die Grenzen heran und so wurden wir als Team mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Ohne Fleiß kein Preis. Raphaele de Luca hat mitgemacht beim Wettbewerb Patissier des Jahres. Eine tolle Kreativität, ich lernte so viel rund um die Süßigkeiten.

### Wie besteht man als junge Frau im Kochberuf? Was fasziniert eine gut ausgebildete junge Frau wie dich am Kochen?

**Annamaria:** Mit sehr viel Fleiß, Ausdauer, Freude und Durchhaltevermögen. Es ist sicher nicht immer einfach als Frau im Kochberuf zu bestehen, aber genau das ist es, was mich immer gereizt hat und mich noch stärker gemacht hat. Alles, wofür man sich anstrengen muss, hat im Leben dann eine ganz andere Bedeutung. Man ist zufrieden und glücklich, dass man als Frau eine tolle Kochkarriere machen kann. Und ja, weil genau für Frauen dieser Beruf in Kombination mit Familie nicht



”

Glücklich beim Kochen zu sein bedeutet für mich, wenn ich mit super Lebensmitteln arbeiten kann.

Annamaria

sehr einfach ist. Jetzt kann ich sagen, dass ich stolz bin, Köchin zu sein. Und auch glücklich bin, dass ich ohne Probleme mit Männern mithalten kann. Sobald man das Ziel erreicht hat, vergisst man oft, dass der Weg dorthin nicht immer einfach war.

**Welchen Anspruch stellst du an ein besonders Gericht?**

**Annamaria:** Ein besonderes Gericht bedeutet für mich, dass man es mit Genuss isst und keine Erklärung dazu braucht. Dass man den Teller versteht und genau weiß, was der Koch mit diesem Gericht mitteilen will. Am besten finde ich Gerichte, wo man alles mit einem Löffel isst ... Alles zusammen und es schmeckt einfach, nicht zu kompliziert.

**Wann ist ein Gericht kreativ für dich? Was muss es hierbei erfüllen?**

**Markus:** Kreative Gerichte sind von mir aus Glückstreffer, die man hat. Sobald du dieses Gericht probierst, schmeckst du alle Aromen perfekt heraus und du hast ein wahres Feuerwerk im Gaumen. Gerichte, auf die man stolz ist als Koch. Kreativität ist aber auch ein Spiel



mit tollen Produkten, z.B. Produkte vom Perntalhof, dem Heimathof von Annamaria. Ich beziehe von dort mein Gemüse. Produkte, die mit Liebe angebaut wurden, und die ich verwenden darf.

#### Dein Lieblingsgericht, wenn Markus für dich kocht?

**Annamaria:** Auf alle Fälle ein Fischgericht, da hat er ein besonderes Händchen. Im Sommer liebe ich das Ceviche, das er mir oft kocht. Leicht mariniertes Fisch, Säure, Frische, ein bisschen Asia-Style, das schmeckt einfach. Das Schöne ist aber, dass wir auch sehr oft zusammen kochen, wenn wir frei haben. Und da entwickeln wir oft tolle neue Gerichte. Zwei Köpfe, die mit Begeisterung kochen.

#### Dein Lieblingsgericht, wenn Annamaria kocht?

**Markus:** Es gibt immer wieder Neues, das wir ausprobieren, neue Gerichte, die wir zu Hause kochen oder auch tolle Gerichte, wo wir den Kühlschrank leeren müssen, um alles zu verwerten. Lieblingsgerichte zubereitet von meiner Frau sind die, von denen ich einen Löffel probiere und ich merke, dass dieses Gericht voller Liebe und mit Spaß gekocht wurde. Und mir ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Das ist einfach „geil“. Solche Gerichte von Annamaria gibt es viele.

#### Was machst du beruflich in fünf Jahren?

**Annamaria:** Ich bin überzeugt, dass ich in fünf Jahren immer noch leidenschaftliche Köchin bin. Wie und wo kann ich heute noch nicht sagen, da ich/wir natürlich auch über Familienplanung nachdenken. Aber eines ist sicher, das Kochen wird für meinen Mann und mich immer eine Liebesgeschichte bleiben.

#### Wie entwickelst du dich in den nächsten Jahren im Kochberuf weiter?

**Markus:** Das andauernde Streben nach Neuem. Der Versuch, Emotionen in die Gerichte hineinzubringen. Mit harter Arbeit und viel Fleiß versuchen, dies meinem jungen Team weiterzugeben, damit sie in eine

Karriere mit viel Freude starten. Und ja, meine Reise wird spannend. Bin selbst neugierig.

#### Was gibt ihr jungen Menschen mit, wenn sie bei euch die Lehre oder ein Praktikum absolvieren?

**Annamaria & Markus:** Freude am Beruf, Zielstrebigkeit, dass sich konsequente Arbeit lohnt. Ohne eigene Motivation kann man nicht viel aus sich machen. Passion und Leidenschaft sind Grundvoraussetzung für tolle Gerichte. Viel Spaß in der Küche und gute Stimmung. Wer gerne zur Arbeit kommt und sich wohl fühlt, kocht auch mit viel mehr Liebe.

#### Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

**Annamaria:** Ein wunderschönes Land mit tollen Betrieben und eine riesengroße Auswahl an super einheimischen Produkten.

**Markus:** Omas Hausküche und die Vielfältigkeit an Produkten und traditionellen Gerichten, die wir schätzen, erleben und weiterentwickeln dürfen.

#### Was machst du, wenn Corona vorbei ist?

**Markus:** Hoffentlich wieder normal arbeiten. Ich sehne mich danach, wieder kochen zu dürfen und vermisse mein tolles Küchenteam sehr.

**Annamaria:** Ich hoffe, dass man dann wieder im normalen Rhythmus arbeiten kann. Das ständige Öffnen und Schließen der Betriebe ist auch für uns Köche eine große Belastung.

#### Warum seid ihr Mitglied im Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

**Annamaria & Markus:** Um mit anderen Köchinnen und Köchen im Kontakt zu bleiben, neue Kontakte zu knüpfen, Informationen über Jobangebote zu haben und im Netzwerk zu spielen.

Das Redaktionsteam rs



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



Gebrannte  
Jakobsmuscheln



von **Annamaria & Markus**  
Green Lake Hotel Weiher & Restau-  
rant Sichelburg.  
www.weiher.com  
www.sichelburg.it



Foto: UWE SPÖRL

# Gebrannte Jakobsmuschel / Perntaler Karotte / Speckdashi

## REZEPT 4 PERSONEN

### ZUTATEN: Karotten geschmort

- 4 kleine weiße Karotten
- 4 kleine gelbe Karotten
- 4 kleine orange Karotten
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

### ZUBEREITUNG

Die Karotten mit der Schale gut waschen, halbieren und würzen. Danach auf ein Blech geben und im Ofen bei 140 Grad schmoren, bis sie leicht Farbe bekommen und gar sind.

### ZUTATEN: Jakobsmuschel

- 8 frische geputzte Jakobsmuscheln
- 2 Tannenzweige
- Salz

### ZUBEREITUNG

Salz mit grob gehackten Tannennadeln mischen und damit die Jakobsmuscheln bedecken. 20 Minuten im Kühlschrank beizen lassen. Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Danach in grobe Stücke schneiden und mit dem Bunsenbrenner abflammen, dass sie noch roh bleiben.

### ZUTATEN: Karottentartar

- 2 orange Karotten
- dunkle Sojasauce
- Olivenöl
- Zitronenschale
- Salz

### ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen und mit einer Kastenhobel raspeln. Danach mit den genannten Zutaten abschmecken.

### ZUTATEN: Karottenpüree

- 8 weiße Karotten
- 1 weiße Zwiebel
- Salz
- etwas Fond Blanc
- etwas Sahne
- etwas Butter

### ZUBEREITUNG

Die Karotten schälen und grob zusammenschneiden. Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Die Karottenstücke dazugeben, etwas salzen und mitdünsten. Danach mit Fond Blanc ablöschen und weichköcheln. Zum Schluss etwas Sahne dazugeben und einkochen lassen. Anschließend im Mixer ein glattes Püree herstellen, mit ein paar Butterflocken verfeinern und fertig abschmecken.

### ZUTATEN: Karottenchips

- 3 weiße Karotten, Frittieröl, Salz

### ZUBEREITUNG

Die weißen Karotten schälen und mit dem Schäler hobeln. Diese dann in 140 C° heißem Öl frittieren, bis sie hellbraun sind. Danach mit etwas Salz noch abschmecken.

### ZUTATEN: Lauchwurzelchips

- Lauchwurzeln, Frittieröl, Salz

### ZUBEREITUNG

Die am Lauch hängenden Wurzeln abschneiden, gut waschen und bei 140 C° hellbraun frittieren und etwas salzen.

### ZUTATEN: Speckdashi

- 250 ml Wasser
- 25 g Kombualgen
- 25 g Bonitoflocken
- 70 g Speckscheiben
- Räucheröl
- helle Sojasauce
- Salz

### ZUBEREITUNG

Das Wasser auf 75 C° erhitzen und darin die Kombualge 15 Minuten ziehen lassen. Den Sud wieder auf 75 C° erhitzen und die Bonitoflocken die gleiche Zeit nochmal ziehen lassen. Die Speckscheiben in einem Topf rösten. Den Sud abseihen und die Speckscheiben und et-

was Räucheröl dazugeben. Alles ziehen lassen, bis es Geschmack annimmt und dann passieren. Den Speckdashi noch mit Sojasauce und Salz abschmecken.

### ZUTATEN: Schnittlauchöl

- 150 g Schnittlauch
- 250 g Traubenkernöl
- Etwas Salz

### ZUBEREITUNG

Schnittlauch grob schneiden und alles zusammen im Thermomix auf 80 C° mixen. Die Masse dann durch ein Haarsieb auf Eis passieren. In einem Spritzsack abhängen lassen und die überschüssige Wasserflüssigkeit entfernen.

### ANRICHTETIPPS

Gehobelte bunte Karottenscheiben, Speckstreifen, Sauerkleeblätter

Die geschmorten Karotten in Ringform anrichten. Die geflammten Jakobsmuschelstücke in die Tellermitte geben und etwas Karottentartar darauf platzieren. Ein paar Punkte vom weißen Karottenpüree darauf verteilen und die Speckstreifen darüberstreuen. Alles mit bunten Karottenscheiben bedecken. Die knusprigen Chips voluminös darauf geben und dazwischen kleine Sauerkleeblätter garnieren. Zum Schluss den lauwarmen Speckdashi mit etwas Schnittlauchöl vermengen und außen herum eingießen.





# Ölmühle Fandler - Meisterwerke in Öl

Seit 1926 und bereits in vierter Generation produziert die Ölmühle Fandler im Naturpark Pöllau in der Steiermark hochwertige kaltgepresste Öle. Inzwischen umfasst der Fandler-Sortenreichtum fast 50 Öle von Kürbis- und Traubenkernen, Mandeln, Sesam, Erd- und Macadamianüssen über innovativen Chia bis zu beinahe vergessenen Raritäten wie Camelina und Hanf, die mit größter Sorgfalt zu bestem Öl verarbeitet werden.

## Ein Tropfen Vollkommenheit seit 4 Generationen

Fandler Öle werden nach dem traditionellen Stempelpressverfahren hergestellt. Dieses ist zwar aufwändiger als andere Methoden und erfordert viel Erfahrung. Doch kein anderes Pressverfahren entlockt den Kernen und Samen so behutsam ihr köstliches Öl. Gut zu wissen: Bei Fandler werden alle Öle schonend kaltgepresst, ohne zusätzliches Erhitzen und Reibungswärme. So bleiben die wertvollen Bestandteile, Fettsäuren und Vitamine ebenso erhalten wie der sortentypische Duft, der unverfälschte Geschmack und die natürliche Farbe.



Leindotter, die uralte Kulturpflanze, die von Fandler wiederbelebt wurde, sind nur einige Beispiele, die zeigen: Die Ölmühle Fandler steht ebenso für Innovation wie auch für Tradition.

## Spitzenköche schwören auf Fandler Öle

In besten Händen befinden sich die Fandler Öle in der österreichischen Spitzengastronomie, wo sie Haubengerichte mit ihren feinen Aromen veredeln. Steirereck und Palais Coburg in Wien sowie das Burg Vital Hotel in Lech am Arlberg oder Das Central in Sölden sind nur einige namhafte Fandler Kunden. Mit Wörndle Interservice hat die Ölmühle Fandler seit Jänner 2021 einen wertvollen Partner, um auch Spitzenköche in Südtirol mit Fandler Produkten beliefern zu können.

## Tradition und Innovation, Sorten- und Ideenreichtum

Stets auf der Suche nach spannenden neuen Geschmacksrichtungen hat die steirische Ölmühle Fandler ihr Sorti-

ment seit Anbeginn laufend erweitert. Die neuen Bio-Fruchtkernöle, Bio-Hanföl aus 100% österreichischem Anbau, exotisches Bio-Chiaöl, oder heimischer

„Das Wichtigste ist ein volles Restaurant, glückliche Gäste und Mitarbeiter. Dann bekommt man alles, was man investiert, auch zurück. Als eine solche Investition sehe ich auch die Verwendung von hochwertigen Produkten, wie den Fandler Ölen.“

~ Silvio Nickol, Palais Coburg Wien ~



ÖLMÜHLE FANDLER  
WWW.FANDLER.AT

Vertrieb für die Gastronomie durch:





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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

### Hirtentäschel, das vergessene Küchenkraut

Es ist ein Unkraut, das inzwischen auf der ganzen Welt die Wege säumt und Beete ver(-un-)ziert: Das Hirtentäschel, auch Täschelkraut, Taschlgras, Säckelkraut oder – wie passend – Kochlöffel genannt. Jeder kennt's, keiner nimmt's? Als Heilpflanze schätzt man es bis heute, doch für die Küche müssen wir es erst wieder schätzen lernen.

### Unkraut mit vielen Vorzügen

Auf Ödland, Schuttplätzen, in Äckern und Gärten kann man dem Hirtentäschel (*Capsella bursa-pastoris*) fast das ganze Jahr begegnen. Aus einer Rosette tief gekerbter Blätter erhebt sich ein langer Stängel, der oben winzige weiße Blüten trägt, während unten die Früchtchen reifen. Viele Zehntausend Samen kann eine einzelne Pflanze hervorbringen, sie bleiben mehrere Jahrzehnte keimfähig. Das erklärt, warum sich das Hirtentäschel nicht

ausrotten lässt. Gut so, denn es ist ein wertvolles Küchenkraut.

### Bauernsenf oder Gourmetsalat

Seit der Steinzeit bis weit über das Mittelalter hinaus aßen die Menschen das Hirtentäschel.



Hirtentäschel  
Früchte

Lieferte es doch im Frühjahr schmackhafte Blattrosetten, die einer Kreuzung von Löwenzahn mit Rucola ähneln, würzig-erdig duften und im Geschmack an eine Mischung von Brokkoli mit Rettich oder Kresse und Kohl erinnern. Die kleinen weißen Blüten eignen sich jederzeit als Garnitur. In den Täschchen stecken kleine Samen, die einst als Ersatz für Senfsaat dienten, weil sich so schön scharf schmecken.

### Asiatische Kräuterfeinkost

Von China über Korea bis Japan wird Hirtentäschel nicht nur wild gesammelt, sondern sogar angebaut. Blattrosetten samt der noch zarten weißen Wurzeln sind als Küchenkraut oder Feingemüse sehr beliebt. Wenn es Hirtentäschel gibt, ist der Winter fast vorbei und das

Frühjahr kommt herbei, meinen die Asiaten. Und bereiten damit Suppen, Reisgerichte sowie Füllungen für Wan Tans oder Hefeklößchen zu.

### Frisch, gesund, zeitgemäß

Wildkräuter liegen im Trend, da darf das Hirtentäschel keinesfalls fehlen. Es begeistert durch sein interessantes Aroma, es ist vielseitig zu verwenden, es steht leicht zur Verfügung: Problemlos lässt sich das Kraut im Küchengarten auch anbauen! Junge Blätter können roh wie blanchiert Salate, Suppen, Eierspeisen, Füllungen

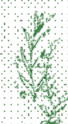


Hirtentäschel  
Blüte

und vieles mehr bereichern. Noch grüne Früchte oder die kleinen braunen Samenkörnchen machen sich als Würze gut. Und mit ein paar Stielen Hirtentäschel in einer Vase beglücken Sie Ihre Gäste auch noch optisch am Esstisch.



Hirtentäschel  
Salat





DER LCDJ-GEWINNER 2019

# Natürlich Lars aus dem Wald

Als Gewinner des Kochwettbewerbs 2019  
«La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch»  
versteht es Lars Spiess, ein Thema kulinarisch umzusetzen.  
Viermal kocht er für «Messer & Gabel».  
Diesmal lautet das Motto: Aus dem Wald.

Lars ist einer jener Glücklichen, die ihre Berufung kennen. Bereits als 10-Jähriger wusste er, dass er einmal Koch werden wollte. Wie sein Vater. Ihm hat er als Kind beim Kochen geholfen und so seine Leidenschaft dafür entdeckt. Die Leidenschaft ist ihm geblieben. Lars arbeitet hoch konzentriert und dekoriert seine Kreationen mit viel Liebe zum Detail.

Was Lars «aus dem Wald» zaubert? Er hat sich für Rehnüssli aus Schweizer Jagd entschieden. Dazu serviert er gebratene Steinpilze, Haselnuss-Brennnessel-Krokettchen, ein Rote-Zwiebel-Wildschweinspeck-Relish, marinierte Wildbeeren und Sauerampfercreme.

Das Fleisch steht stets im Mittelpunkt: Hat sich Lars entschieden, welches Fleischstück er zubereiten will, denkt er über passende Komponenten nach. Trends sind ihm nicht wichtig, wohl aber, dass

die Komponenten der Jahreszeit entsprechen.

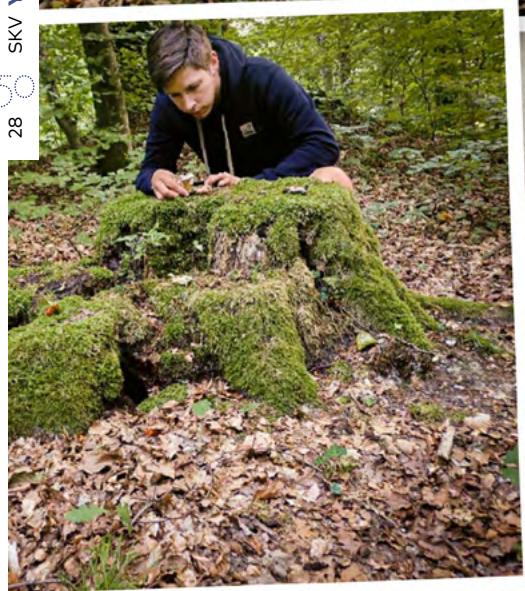
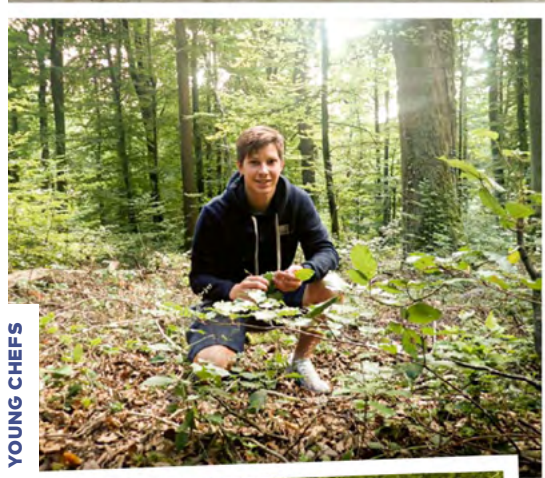
Diesmal kam die Inspiration aus der Natur. Lars war mit seinem Hund im Wald unterwegs und sinnierte darüber, was der Wald zu bieten hat. So nahm das Gericht in seinem Kopf Gestalt an. Dass er sich dafür interessiert, welche Pflanzen und Kräuter essbar sind, kam ihm dabei zugute.

Dann lud «Messer & Gabel» ein und Lars legte los. 2½ Stunden später präsentierte er ein Meisterwerk: herrlich zartes Wild, aromatische Krokettchen, süss-saures Relish. Garniert mit allerlei appetitlichen Farbtupfern.

Quelle:  
**Messer & Gabel**  
Proolyconsult AG Bern

## Der Sieg am LCDJ-Kochwettbewerb

Lars Spiess gewann 2019 den nationalen Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes». Er ist nun Chef de Partie im Globus an der Zürcher Bahnhofstrasse, wo er auch seine eigenen Ideen einbringen kann. Es gefällt ihm sehr gut.















SKV VINSCHGAU IM AUFBRUCH

# *In seiner ganzen* **Vielfalt**

Ganz im Sinne des langjährigen Obmanns Gotthard Paulmichl † ist es dem SKV-Bezirk Vinschgau ganz besonders in dieser so schwierigen Zeit sehr wichtig, eine Aufbruchstimmung im Kochberuf im Tal auszulösen. Und so ist unter dem Slogan „SKV Vinschgau. In seiner ganzen Vielfalt“ eine erste wichtige Initiative ins Leben gerufen worden.

**D**er SKV-Bezirksausschuss Vinschgau hat sich im Rahmen einer Onlinetagung im Jänner intensiv mit dieser Idee aus-

einandergesetzt und sich darüber ausgetauscht, wie man trotz der





## SKV VINSCHGAU IM AUFBRUCH



aktuellen Situation für die Mitglieder spannende Beiträge und Geschichten für die Zeitschrift Südtiroler Köche verfassen könnte. Immer mit dem Schwerpunkt, die Vielfalt der Vinschger Küche, Köche, Köchinnen und Betriebe sichtbar und spürbar zu machen. Und hierbei Köche, Betriebe und Produkte aus dem Vinschgau mit ihren Philosophien in den kulinarischen Mittelpunkt zu stellen. Verbindend mit den Kernzielen der EU, regionale Produkte, kurze Kreisläufe und eine nachhaltige Wirtschaft zu stärken, hat der Bezirksausschuss für sich Leitfragen und -linien zusammengestellt, die hierbei berücksichtigt werden sollen. Besonders wichtig ist dem Bezirksausschuss, dass die Vielfalt der Generationen, der Vinschger Menschen, der Vinschger Produkte und Lebensmittel und der Vinschger Philosophien sichtbar wird.

**Roland Schöpf**

Die Vinschger Bezirksspitze um Martin Pinggera und Roland Schöpf zeigte sich begeistert darüber, dass sich die Ausschussmitglieder Heidi Altstätter, Martin Schatzer, Dietmar Folie, Roland Hanny und Paul Tappeiner so engagiert eingebracht haben und das Konzept vollinhaltlich mittragen. Und so werden in einer Serie hier in der Zeitschrift der Südtiroler Köche Themen der Vinschger Vielfalt aufgezeigt. Wir möchten damit auch ein wichtigstes Zeichen des Aufbruchs aufzeigen und Orientierung geben.

Das Redaktionsteam

## SKV-VINSCHGAU

# In seiner ganzen Vielfalt

Mein Name ist Roland Hanny, ich bin 32 Jahre alt und wohne in Schlanders.

## Beruflicher Werdegang

### KOCHLEHRE

Hotel Vier Jahreszeiten in Schlanders

### KOCHCOMMIS

Hotel Jagdhof in Latsch

\*Restaurant Kuppelrain in Kastelbell

### CHEF SAUCIER

Waldhaus Flims (CH)

### 2. KOCH

Vier Jahreszeiten Schlanders

Hotel Lindenhof Naturns

### CHEF ENTREMETIER

\*Restaurant Carpe Diem in Salzburg (A)

### SOUSCHEF

5s Schlosshotel Fuschl am See in Salzburg (A)

### GARDMANGER

\*Restaurant Meridiano Kursaal Bern (CH)

### KÜCHENCHEF

seit 2016 im Sporthotel in Vetzan





Roland  
Hanny

### Meine Philosophie in der Küche ist es,

mit einem guten Ausgangsprodukt zu arbeiten und respektvoll mit Lebensmitteln und Mitarbeitern umzugehen, denn „Du bist, was du isst“.

### Kochen ist für mich

mehr als ein Beruf. Motivation, Kreativität und Durchhaltevermögen sind Grundkompetenzen, die für mich als Küchenchef wichtig sind. In der Hotelküche kann ich mich täglich neuen Herausforderungen stellen. Kochen bedeutet für mich auch Geschmack, Textur und die Kombination verschiedener Lebensmittel kreativ auf den Teller zu bringen. Egal ob internationale, alpin-mediterrane, saisonale und regionale Gerichte.

### Meine Küche steht

für traditionelle „alte Gerichte“, die ich neu interpretiere. Kaum ein Gericht steht so für den Vinschgau wie die „Vinschger Schneemilch“, sie verkörpert meine Heimat, den Vinschgau, und meine Passion für Tradition und Brauchtum, aber auch Moderne und Zukunft.

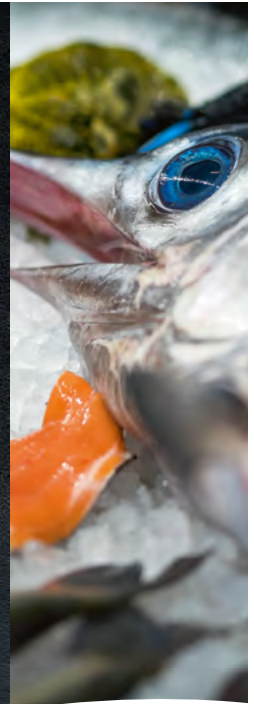
### Persönlichkeiten, die mich besonders geprägt und beeindruckt haben,

sind meine Lehrmeister Erich Pernthaler, der mir ein enormes

Grundwissen beigebracht hat. Der Vinschger Sternekoch Jörg Trafoier im Kuppelrain in Kastelbell und nicht zuletzt mein guter Freund Fabian Raffener aus Trafoi vom Restaurant Meridiano im Kursaal in Bern.

### Zu meinen größten beruflichen Erfolgen zählen

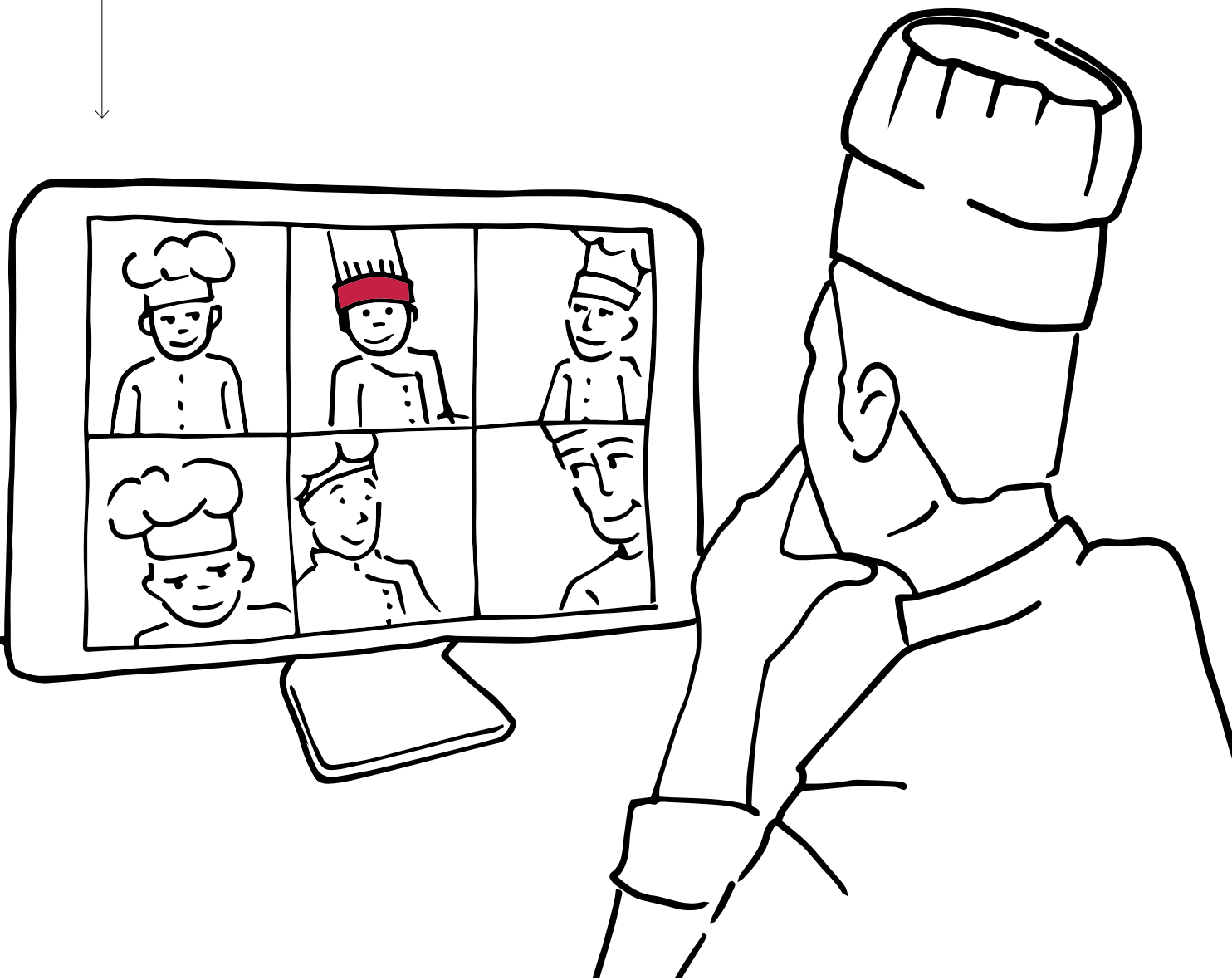
das Kochen mit dem Küchenteam eines Michelin-Sterne-Restaurants. Promis wie Pink, die Band U2, David Hasselhoff und einige Staatsoberhäupter, für die ich während meiner Auslandserfahrung kochen durfte und natürlich meine jetzige Position als Küchenchef.



VARNA-VAHRN  
Tel. 0472 835701  
info@denardo.it  
[www.denardo.it](http://www.denardo.it)







## BERICHT ONLINE-COOK-MEETING

# Der Küchenmeister in Südtirol

Ein voller Erfolg. 75 Teilnehmer, viele Komplimente und Online-Teilnehmer aus allen Tälern Südtirols sowie aus Tirol, Wien, Deutschland, der Schweiz, Slowenien und Kroatien.

Zu später Stunde, ganz den neuen Herausforderungen entsprechend, hat der SKV ein weiteres Online-Cook-Meeting zum Thema „Der Küchenmeister“, Weiterbildung auf höchstem Niveau organisiert.

Und es zeigte sich ein weiteres Mal, dass dieses Modell von Cook-Member-Meetings das Modell der Gegenwart und Zukunft sein wird. Viele Teilnehmer aus den entlegens-ten Gebieten Südtirols und weit darüber hinaus können einfach, bequem und angenehm an den Ver-anstaltungen teilnehmen und sich gezielt weiterbilden.

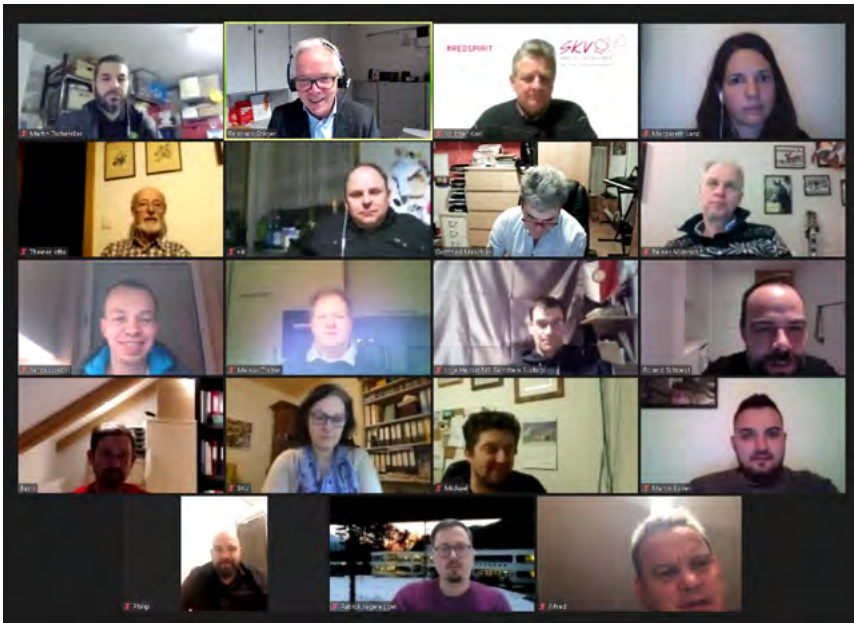
Einleitend begrüßte Reinhard Steger

die vielen Teilnehmer und zeigte die verschiedenen Ausbildungsmodu-le zum Küchenmeister auf und dessen Bedeutung für Südtirol, die Südtirol-er Köchinnen und Köche sowie die Südtiroler Küche.

KM Patrick Jageregger, Lehrgangslei-ter, Fachgruppenleiter und Lehrkraft am Ausbildungszentrum Emma Hel-lenstainer, zeigte den Teilnehmern die organisatorischen Herausforde-



Sterne Koch,  
KM und  
Fachexperte  
**Egon Heiss**



Online-Meeting  
des SKV

rungen auf, die sich hier stellen. Er hob hervor, dass die Teilnehmer am Lehrgang von den Lehrlingen, den Fachschülern und Hotelfachschülern vor allem als Vorbilder wahrgenommen werden. Und auch dessen müssen sich die Teilnehmer bewusst sein.

Sterne Koch, KM und Fachexperte Egon Heiss ging im ersten Teil seiner Ausführungen darauf ein, wie wichtig für ihn selbst die Ausbildung zum Küchenmeister nach vielen Jahren im Ausland war und was er alles gelernt hat, wofür er heute so dankbar ist. Jede einzelne Minute und Stunde sei für ihn eine top Zukunftsinvestition gewesen. Im zweiten Teil seiner Ausführungen ging Heiss auf die Erwartungshaltungen an die Teilnehmer ein. Entscheidend sei eine innere persönliche und proaktive Einstellung, um das Maximale aus der Ausbildung herauszuholen. Er zeigte auf, dass in nächster Zukunft wieder intensiv auf interaktive Schwerpunkte Wert gelegt wird, wo die Teilnehmer nicht primär passiv teilnehmen, sondern Leistungen erbringen müssen.

### Besondere Ehre für den SKV

Mit Mike P. Pansi, dem Präsidenten des Verbandes der Köche Österreichs, KM Philipp Stohner, dem Vizepräsidenten und Leiter der WIFI Ausbildungsakademie Tirol/Inns-

bruck sowie Gerhard Kiniger, dem Präsidenten der Gilde etablierter Gastronomen aus Zürich, nahmen auch renommierte internationale Gäste am Meeting teil.

### Zukunftsmodell Online-Meetings

Die vielen positiven Rückmeldungen und Komplimente bestätigen uns darin, dass diese Form der fachlichen Interaktion von Experten, Mitgliedern und Köchen sehr, sehr geschätzt wird. Daher werden wir weiter Online-Meetings anbieten. Das nächste interessante Meeting findet am Montag, den 29. August mit dem Südtiroler Gerhard Kiniger, Präsident etablierter Schweizer Gastronomen und Gastgeber und Küchenchef im Restaurant Zum Grünen Glas, statt. Alle Infos dazu, findet man auf der offiziellen Facebookseite des Südtiroler Köcheverbandes SKV.

Das Redaktionsteam rs


  
**skv.org**  
**Passion & Leidenschaft,**  
*innovativ*  
**kulinarische**  
**Zukunft**  
**gestalten!**  
 Jahresthema  
**2021.50**



**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







Für den Tee können je nach Pflanzenart die Blätter, die Blüten oder die Früchte – frisch oder getrocknet – verwendet werden.

# Teekräuter selber anbauen

## GARTEN: BLÄTTER, BLÜTEN ODER FRÜCHTE VERWENDEN – STANDORTANSPRÜCHE BEIM ANBAU BEACHTEN

Tee erwärmt im Winter und erfrischt im Sommer, zudem hat er meist eine heilende Wirkung. Grund genug verschiedene Teekräuter im eigenen Garten oder auf dem Balkon anzubauen.

Die Welt der Teekräuter, die selber angebaut werden können, ist groß. Für den Tee können je nach Pflanzenart die Blätter, die Blüten oder die Früchte – frisch oder getrocknet – verwendet werden. Die eigentliche Zubereitung hängt dann von den verwendeten Pflanzenarten und deren Inhaltsstoffen ab.

Im Allgemeinen empfiehlt sich eine Ernte der verschiedenen Pflanzenteile der Teekräuter vor ihrer eigentlichen Blüh-

phase, da ihr Gehalt an Aromastoffen dann am höchsten ist. Teekräutermischungen lassen sich optisch auch mit

bunten Blüten aufpeppen, die man oft im Garten findet, zum Beispiel mit Rosen, Kornblumen, Ringelblumen oder echtem Lavendel.

Wer seine Teekräuter selber anbauen möchte, sollte jedoch die verschiedenen Standortansprüche beachten.

Quelle: WIKU (alv) ©



INTERNATIONALES JAHR  
OBST UND GEMÜSE

2021



INTERNATIONALES JAHR  
OBST UND GEMÜSE

2021

UN/WHO

# Die Minze

Die Gattung der Minzen (Mentha) umfasst etwa 30 unterschiedliche, krautige und mehrjährige Arten. Eine bei uns sehr bekannte Art ist die Pfefferminze (Mentha x piperita). Sie ist anspruchslos und pflegeleicht und kann im Gartenbeet oder in einem Topf angebaut werden. Sie benötigt zum Gedeihen einen leicht sonnigen bis halbschattigen Platz, jedoch keinen vollsonnigen Ort. Die Lippenblütler bevorzugen zudem einen leicht feuchten bis nährstoffrei-



Eine bei uns sehr bekannte Art ist die Pfefferminze.

chen Platz. Da Minzen zum Wuchern neigen, empfiehlt sich, eine Wurzelsperre im Beet zu verwenden oder die Minze in einem Kübel zu pflanzen. Die Vermehrung der Pflanze ist sehr

einfach, entweder ganz-jährig durch eine Teilung aus dem Wurzelstock oder im Frühjahr mittels Stecklingsvermehrung. Die meisten Minzen sind winterhart, in sehr trockenen Wintern kann es trotzdem zu Ausfällen kommen.

Quelle: **WIKU** ©

# Die Melisse



Die Zitronenmelisse kann bis zu einem Meter hoch werden.

Zentimeter bis zu einem Meter erreichen kann. Das Kraut gedeiht an halbschattigen bis sonnigen Standorten, an letzteren wird das Zitronenaroma stärker ausgebildet. Der Boden sollte locker und humusreich sein und auf keinen Fall zu Staunässe neigen. Die Pflanze kann aus Samen gezogen oder auch über Stecklinge vermehrt werden, auch eine Teilung aus dem

Wurzelstock ist möglich. Die Pflanze zählt zwar zu den Schwachzehrern, aber dennoch benötigt sie einen durchlässigen, nicht zu trockenen Boden mit ausreichend Nährstoffgehalt. Die Zitronenmelisse ist frosthart und braucht im Beet nur bei äußerst kalten Temperaturen einen Winterschutz.

Quelle: **WIKU** ©

In der Gattung der Melissen gibt es nur 4 Arten, die in Eurasien und Nordafrika heimisch sind, eine davon ist die Zitronenmelisse (Melissa officinalis). Sie stammt ursprünglich aus dem warmen Süden und Südosten Europas. Sie gehört den Lippenblütlern an, wie viele andere Teekräuter auch. Die Zitronenmelisse ist eine ausdauernde bzw. mehrjährige Pflanze, die je nach Standort Wuchshöhen von 60

**Suppeneinlagen**

- Höchste Convenience
- Wie hausgemacht





## VORTEILE FÜR MITGLIEDER

# Die schönsten Autos von *Auto Brenner/MotorUnion*

Der SKV hat die Konvention mit Auto Brenner erneuert. Und so finden Sie als Member/Mitglied die aktuellsten, schönsten und begehrtesten Premium-Angebote im Rahmen der Konvention von Auto Brenner (Bozen, Brixen-Bruneck) & MotorUnion Meran direkt auf der SKV-Homepage im Membership-Bereich <https://skv.org/mitglieder/konventionen-fuer-mitglieder/>

Wir freuen uns sehr, den Members/Mitgliedern ein schönes und attraktives Angebot unterbreiten zu können.

Das Redaktionsteam

## NEUWAHLEN IN NORDTIROL

# Herzliche Gratulation des SKV

Der SKV gratuliert herzlich Philipp Stohner zur Neuwahl als Präsident und Markus Freund und Johann Egger zur Wahl als Vizepräsidenten des Köcheverbandes Tirol. Im Rahmen der Jahresversammlung wurden zudem die Vorstandswahlen für den Tiroler Kochverband online abgehalten. Präsident und Vizepräsidenten hoben hervor, dass sie sich die kommenden vier Jahre intensiv für den Kochverband



in Tirol einsetzen werden. Philipp Stohner zeigte auf, dass man viel vorhaben und in den kommenden Jahren die Zusammenarbeit mit den Tourismusschulen in St. Johann und der Villa Blanka in Innsbruck gezielt vorantreiben wolle. Hier kann wahrlich Großes entstehen.

Das Präsidium und die Geschäftsleitung



# VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Ski-Champion



OFFICIAL PARTNER

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

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

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

 @forstbeer

 /BirraForstBier







# Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten

SIMON GIETL  
ALPINIST UND BERGFÜHRER