

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



**STERNEKUCH
KM MANFRED KOFLER**

Stillstand
ist Rückschritt
S. 22



Investment for the Future

KÜCHENMEISTER-AUSBILDUNG

NR. 04 / 2021 // 37. JAHRGANG

FORST BIER. URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

Jedem sein Spezielles, zu jedem Anlass, für jeden Geschmack.
Immer und überall. Forstfrisch.



FELSENKELLER
BIER

PREMIUM

1857

KRONEN

0,0%

V.I.P. PILS


SIXTUS

HELLER
BOCK



DAS BIER DER HEIMAT.

 @forstbeer

 /BirraForstBier

www.forst.it

18

18 Köchinnen und Köche hat allein Zwei-Sterne-Koch KM Gerhard Wieser im Hotel Castel zum Küchenmeister begleitet. Die Castel-Küche ist ein wahres Kompetenzzentrum für angehende Küchenmeister.

www.skv.org



ONLINE SEITENWEISE

Wir ziehen immer wieder neue Seiten auf!

Scheibchenweise –
damit Sie immer auf dem neuesten Stand bleiben.



www.skv.org

Die Ausbildung zum Küchenmeister war für mich eine sehr schöne, großartige Erfahrung und gleichzeitig ein wichtiger Meilenstein hin zu meinem persönlichen Erfolg.

Zwei-Sterne-Koch KM **Heinrich Schneider**

Terra – The Magic Place, Sarntal

Seite 24



Philipp Stohner Leidenschaft Kochen ist mehr wie ein Beruf

Andreas Hellrigl

Pionier und Visionär der Südtiroler Küche



Seite 08



Seite 22

Sterne Koch KM **Manfred Kofler**
Stillstand ist Rückschritt

TITELTHEMA

- 14 **EGON HEISS**
Höchste Qualität & Innovation
- 22 **MANFRED KOFLER**
Stillstand ist Rückschritt
- 26 **PHILIPP STOHNER**
Leidenschaft Kochen ist mehr wie ein Beruf

AKTUELL

- 07 Neue Wege der Kommunikation
- 08 Pionier und Visionär der Südtiroler Küche
- 11 NQR – Nationaler Qualifikationsrahmen

PFLANZENLUST

- 12 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 34 „The Mountain Chef unplugged 2021“

BEZIRKE

- 36 Virtueller Besuch bei der Fischzucht Schiefer in Passeier

EVENTS

- 40 Degust-Training mit Hansi Baumgartner, dem „Käsepapst Südtirols“
- 41 Kulinarischer Ideenwettbewerb

Seite 41

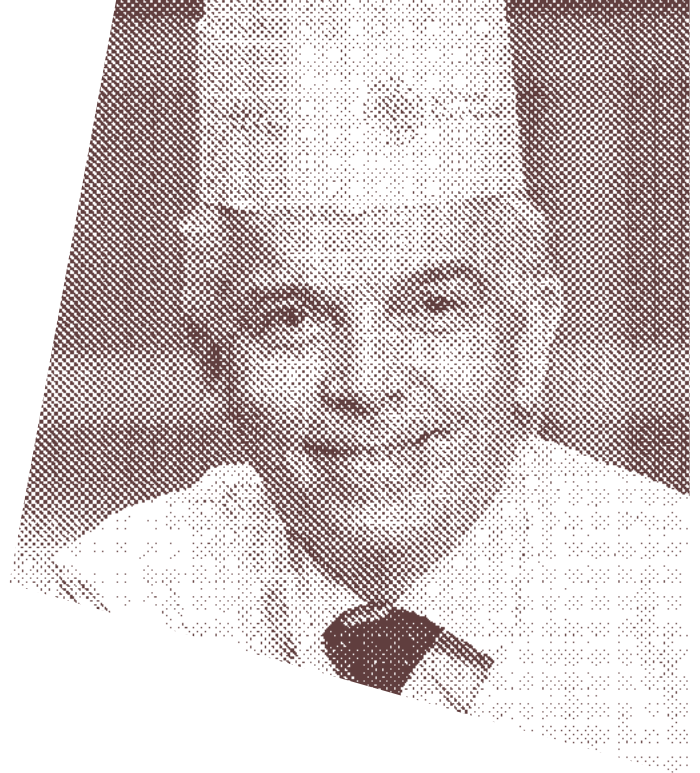


Kulinarischer Ideenwettbewerb

Seite 38



Obervinschger Wanderhennen



Investment for the Future Küchenmeister

Der Küchenmeister ist die höchste schulische Ausbildung im Kochberuf und daher ein vorzügliches, ja das beste **INVESTMENT FOR THE FUTURE** in den Kochberuf in Südtirol sowie in die eigene, persönliche Zukunft als Koch/Köchin. Unser Beruf ist einem andauernden Wandel ausgesetzt und daher ist es für viele Köchinnen und Köche ungemein herausfordernd, ein Berufsleben lang (ordentlich über 40 Jahre) erfolgreich zu sein, ja im Beruf bestehen zu können. Erst 1989 konnten in Südtirol die ersten Küchenmeisterprüfungen nach jahrzehntelangen Bemühungen abgenommen werden. Der damalige Direktor des Kaiserhofs, Dr. Erik Platzer, war, in engster Zusammenarbeit mit Pionieren im Kochberuf, die treibende Kraft auf Ebene der Aus- und Weiterbildung, der gesetzlichen Verankerung bis hin zur Eintragung als Vorzugstitel für Kochfachlehrkräfte an den gastgewerblichen Schulen.

Und heute, dank einer vorzüglichen Aufbauarbeit, einer andauernden Qualitäts- und Innovationsoffensive, dem konsequenten Festhalten an höchsten Ansprüchen, ist der Küchenmeister einer der ganz großen Vorzeige-Meistertitel in Südtirol.

Heute, am 2. März 2021, wenn ich dieses Vorwort schreibe, also genau 50 Jahre nach der Gründung des Südtiroler Köcheverbandes in Meran, können wir wahrlich stolz auf das Erreichte zurückblicken. Andreas Hellrigl und die Gründungsmitglieder haben die Latte extrem hoch angelegt und die jeweiligen Nachfolger in den verschiedenen Positionen haben sich vorbildlich über Jahrzehnte, ja über ein halbes Jahrhundert in vorzüglicher Weise für den Kochberuf in Südtirol und dessen Entwicklung eingesetzt.

Stolz und erfüllte Freude dürfen jedoch nicht einhergehen mit Ausruhen, Stillstand und Stagnation. Nein, gerade in der wohl größten Krise für den Kochberuf wollen wir aufzeigen, dass die Ausbildung zum Küchenmeister nach wie vor das Beste, das vorzüglichste **INVESTMENT FOR THE FUTURE** und somit in die eigene Zukunft ist. Und gerade deshalb schaffen wir hier in dieser Ausgabe der Zeitschrift einen vorzüglichen Ausblick auf große Persönlichkeiten im und für den Kochberuf, zeigen in Interviews deren Meinungen auf und geben jungen Menschen einen Einblick, wie wichtig der Küchenmeister für Südtirol und die Südtiroler Gastronomie, Hotellerie, die Gemeinschaftsverpflegung bis hin zu Spitzenpositionen über die Küche hinaus ist.

In diesem Sinne sind wir zutiefst überzeugt, dass der Küchenmeister auch in den nächsten Jahrzehnten ein top **INVESTMENT FOR THE FUTURE** ist.

KM Reinhard Steger
Präsident

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband (SKV)
Freiheitsstraße 62, 39012 Meran
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

**Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter
Redaktion und ständige Mitarbeiter*in:
Barbara Obertegger (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:
Kulinarische Kreation von
KM Manfred Kofler

KÜCHENMEISTER

Qualität kennt keine Kompromisse

Der Küchenmeister ist die höchste schulische Ausbildung für den Kochberuf. Als Genussland Südtirol war es unser Anspruch – und muss es bleiben – dass hier höchstes Niveau geboten wird. Es ist entscheidend, dass die Gesetze, die Rahmenbedingungen, die Ausbildungsstandards und die Abschlusstandards höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Die Referenten müssen die Besten ihres Fachbereichs sein. Und die Ansprüche an die Teilnehmer sind dementsprechend auf höchstes Niveau auszurichten. Zudem müssen diese im Sinne des modernen Lernens auf allen Ebenen gefordert werden. Nur dann werden sie Markenträger und Botschafter für den KM – Küchenmeister. Dahingehend müssen wir uns immer international an den Besten der Besten orientieren. Das andauernde Qualitätsstreben des SKV ist deshalb der einzig richtige Weg in die Zukunft.

Zum Wohle aller Südtiroler und Südtirolerinnen. Denn Qualität kennt keine Kompromisse. Und gerade deshalb müssen die Qualitätsstandards umgehend auf NQR6 angepasst werden. Und dahingehend ist die Aufgabe in der Küchenmeisterkommission eine höchst anspruchsvolle,



Dr. Erik Platzer
Erster Präsident der Kommission zum Küchenmeister
Langjähriger Direktor des Kaiserhofs

wo ausschließlich die qualitative Leistung bewertet werden muss. Dass das menschlich sowie gesetzlich korrekt und seriös abläuft, dafür ist der/die jeweilige Kommissionspräsident/in verantwortlich.



Was der Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche seit Jahrzehnten leistet, ist einzigartig auf der Welt. Ich selbst habe in den 1990er- und 2000er-Jahren als Mitglied der Ausstellermannschaft, bei Messepräsentationen, im Küchenmeisterlehrgang, durch aktuelle Information u.v.m. sehr von unserem Berufsverband profitieren können. Mein Dank gilt ganz besonders all jenen, die so viel wichtige Kleinarbeit im Hintergrund ehrenamtlich zum Wohl unseres Berufsstandes einbringen. Jede Köchin, jeder Koch ist aufgerufen, durch seine Mitgliedschaft die Durchsetzungskraft des Verbandes zu stärken.

Zwei-Sterne-Koch und KM **Gerhard Wieser**

TERMINE

START 1. JUNI 2021

Kulinarischer Ideenwettbewerb Südtiroler Urgemüse.
Siehe SKV Facebook Seite Veranstaltungen
<https://www.facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband>

20. JUNI 2021

The Mountain Chef unplugged 2021 in Ulten
5 Holzherde, 5 Jungköche, 5 Taschen Ultner und Südtiroler Lebensmittel und Handwerkskunst pur, ohne Strom, ohne Konvektomaten, siehe SKV Facebook Seite Veranstaltungen
<https://bit.ly/3cc9Lro>

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

• Weiterbildung zum/zur Küchenmeister*in

Der höchsten Ausbildung im Kochberuf.
Infos: Sabine Scherer, Amt für Meisterausbildung
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. Oktober bis 18. Dezember 2021.
Infos: Kaiserhof Meran

SKV-ONLINE MEETING

DIENSTAG | 18. MAI 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.

DIENSTAG | 20. APRIL 2021

Das Spiel mit dem Berg und der Natur

Zwei-Sterne-Koch KM **Heinrich Schneider** vom Restaurant TERRA – The Magic Place referiert zum Thema: Das das faszinierende kulinarische Spiel mit dem Berg und der Natur u.a. über Steine, Flechten, Wildkräuter, Baumsprossen, Wildblüten und die Entwicklung vom einfachen Berggasthof zum Zwei-Sterne-Restaurant.

DIENSTAG | 08. JUNI 2021

Manufaktur Salmone Dolomiti

Ein virtueller Besuch in der höchsten Lachsräucherei Europas von Benedikt Röser am Mittersteinerhof auf 1.200 Meter (Pustertal). Das Thema: „Wo Leidenschaft auf Heimat trifft und wo Lachs mit Rauch zu einer wahren Südtiroler Köstlichkeit veredelt wird“.

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

„Schmecken tut er wie die Milch auf der Alm.“

Mozzarella, 100% Milch
aus Südtirol.





Online Meeting



Aktuelle Ausgabe der SKV Fachzeitschrift Südtiroler Köche



Mitglied werden

HOMEPAGE, FACEBOOK, TWITTER, INSTAGRAM

Neue Wege der Kommunikation

Das Credo 2019 war: Wir begleiten Sie in die Digitalisierung. Und diese Entscheidung wurde vom Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche in den vergangenen zwei Jahren und mit Start der Umsetzungsphase seit 1. Jänner 2020 konsequent verfolgt. Die gesamte Kommunikation zwischen Berufsverband und Mitgliedern Südtiroler Köchinnen und Köchen, Gastronomen und Hoteliers im In- und Ausland wird konsequent neu ausgerichtet.

Zu Beginn von 2020 wurden die Printmedien und in weiterer Folge die neuen Medien mit Facebook-Seite und Instagram-Seite aktuell und hochmodern ausgerichtet. Die Online-Version der neuen Fachzeitschrift Südtiroler Köche (<https://skv.org/verband/aktuelles/skv-fachzeitschrift/>) ist ebenso ein vollkommen neuer Service mit der aktuellsten Ausgabe und dem Archiv.

Online Meetings

15 Sekunden zu Ihrer knackigen Zukunft. Komplet neu ist der Bereich mit den Online-Meetings (<https://skv.org/online-meetings/>). Hier haben wir ein modernes System über die Website aufgebaut und die Besucheranzahl bei den Meetings bestätigt, dass der Weg richtig war.

Twitter

Der SKV ist auch auf Twitter präsent (<https://twitter.com/koecheverband>) und damit wurde auch hier eine moderne Kommunikationsform eröffnet.

Website

Die Website www.skv.org hat ebenso einen umfassenden Innovationsprozess durchlaufen und wird praktisch andauern erneuert. User finden hier das gesamte Spektrum der Südtiroler Küche und der Südtiroler Köchinnen und



Köche, wobei hier alle neuen Informationsbereiche wie die Online-Zeitschrift, die Videothek, Ausbildungswege, die Infos zu Michelin, Gault&Millau, Meister, Ausbilder des Jahres, Social-Media-Wall u.v.m. vorzufinden sind. Vollkommen neu ist der Mitgliederbereich, der ausschließlich den Mitgliedern vorbehalten ist, und wo diese z.B. auch den Zugang zu den Preisvorteilen in den Bereichen Freizeit, Bewegung, Sport, Medizin, Gesundheit und Urlaub vorfinden.

Abonnieren

Wichtig für Mitglieder, Südtiroler Köchinnen und Köche, Lehrlinge und Young Chefs: Wer beruflich optimal informiert sein möchte, sollte unbedingt die SKV-Kanäle von Facebook, Twitter, Instagram, www.skv.org usw. abonnieren und größten Wert darauflegen, dass die eigenen Daten, vor allem in der Mitgliederdatei, aktuell sind.

Damit ist jede*r Teil des beruflichen Südtiroler und internationalen Networks.

Die Redaktion **rs**

GASTBEITRAG

Pionier und Visionär der Südtiroler Küche

Vom Südtiroler Bergbauernbub in Taufers in Münster zum Pionier der Südtiroler Küche: Andreas Hellrigl war einer der ersten Sterneköche in Südtirol und schließlich Koch des Jahres in den USA.



1988 wurde der in Taufers im Münstertal geborene Andreas Hellrigl zum Koch des Jahres in den USA gekürt. 1993 starb er auf dem Höhepunkt seiner Karriere. Hellrigl war Gründungsmitglied des Südtiroler Köcheverbandes, der vor 50 Jahren aus der Taufe gehoben wurde.

KM Reinhard Steger, Präsident des Südtiroler Köcheverbandes



Titelseite aus dem Buch „Andreas Hellrigl“ von Erik Platzer/ATHESIA

Vor 50 Jahren, am 2. März 1971, hat Hellrigl mit weiteren Südtiroler Küchenchefs in Meran in seinem Sternerestaurant Andrea, dem heutigen Sissy, als Gründungspräsident den Südtiroler Köcheverband (SKV) mit aus der Taufe gehoben.

Hellrigl zählt zu den bedeutendsten Köchen Südtirols. Ein Mann, der Gastronomiegeschichte geschrieben hat. Er war der Erste, der die Südtiroler Küche weit über die Grenzen hinaus bekannt machte und zum internationalen kulinarischen Botschafter Südtirols wurde. Er war seiner Zeit weit voraus. Er hat die Globalisierung in der Welt des Kochens und die Küche der Zukunft im Spannungsfeld von Tradition und Moderne vorausgesagt.

Die Kindheit: Hunger, Einsamkeit und Kälte

Andreas Hellrigl wurde 1932 als Kind von Johanna Hellrigl in Taufers im Münstertal geboren. Der Vater war unbekannt. In ärmsten Verhältnissen aufgewachsen, kam er 1941 mit acht Jahren als Knecht an sehr schlechte Arbeitsstellen. Immer konfrontiert mit andauerndem Hunger. Sein Arbeitstag begann um 4 Uhr morgens.

Sein tägliches Leben war geprägt von Einsamkeit, Kälte und armseligem Hirtendasein. Eine Empfehlung seiner Mutter sollte aber sein weiteres Leben prägen: „Werde Koch, dann hast du warm und immer etwas zu essen!“

Der Aufstieg zum internationalen Starkoch

1948 begann er also mit 16 Jahren die Kochlehre in Olten, im Kanton Solothurn (Schweiz). Ein gutes Essen zuzubereiten, wurde nunmehr zu seiner konsequenten Lebensdevise, von der er durch kein Hindernis mehr abzubringen war.

Zwischen 1952 und 1953 war Hellrigl im Hotel Vier Jahreszeiten in München, bei Küchenchef Alfred Walterspiel, wohl seinem größten Lehrmeister mit Stationen in internationalen Grandhotels. Mit 22 Jahren wurde Hellrigl Küchenchef im Hotel Mirabella in Meran (1954). Danach folgten Saisonen in Venedig und im Hotel Quirinale in Rom.

1959 eröffnete er sein erstes Restaurant, die Rotisserie Andrea in Meran. 1965 bekam er den ersten Miche-

linstern für seine Küche – neu, leicht, mediterran, aus Südtirol. Es war der bis dahin erst zweite Michelin-Stern überhaupt in Südtirol – nach dem Hotel Elephant in Brixen (1962).

1967 erfolgte die Eröffnung seines zweiten Restaurants, des Luxus-Restaurants Andrea in Meran – mit internationalem Bekanntheitsgrad und renommierten Gästen wie dem damaligen Landeshauptmann Silvius Magnago, dem damaligen österreichischen Außenminister Bruno Kreisky und dem italienischen Minister bzw. späteren mehrmaligen Ministerpräsidenten Giulio Andreotti.

Der amerikanische Schriftsteller Joseph Wechsberg schrieb über das Andrea in Meran: „Dieses edle Restaurant könnte ebenso in New York, Paris oder Rom stehen.“ Am 8. Mai 1969 leitete Andreas Hellrigl das Staatsbankett in der Hofburg in Innsbruck zu Ehren von Königin Elisabeth II. von England und Herzog Philip von Edinburgh.

1979 eröffnete er das kleine Luxus-hotel Villa Mozart in Meran. Dieses wurde weltberühmt für seine einzigartige Küche. Am 29. Juni 1985 leitete Andreas Hellrigl das italienische Staatsbankett der EG-Regierungschefs in Mailand.

1986 wagte er den Sprung nach New York

1986 brach Hellrigl nach Amerika auf, wo er in New York das Restaurant Palio eröffnete. Das Restaurant erhielt danach höchste Auszeichnungen. Am 8. Juni 1987 wurde Andreas Hellrigl das kulinarische Aushängeschild beim Weltwirtschaftsgipfel der G7 in Venedig. 1988 wurde er zum Koch des Jahres in den USA gekürt.

Am Höhepunkt seiner Karriere verstarb Hellrigl 1993 in New Jersey (USA). Er war ein Visionär, der unter Südtirols Köchen eine Aufbruchstimung ausgelöst hatte und Vorbild für Generationen wurde.

Quelle:
ZETT die Zeitung am Sonntag

Herzlich willkommen

IM BERUFSVERBAND DER SÜDTIROLER KÖCHINNEN UND KÖCHE - SKV

Federer Irene	Margreid in Südtirols Süden
Gschnitzer Magdalena	Ratschings im Wipptal
Minniti Vincent	Stadt Bozen
Morandell Margareth	Margreid in Südtirols Süden
Mussak Manuel	Stadt Bozen
Niederbrunner Hubert	Gais im Pustertal
Pichler Harald	Montan in Südtirols Süden
Scherlin Alexander	St. Ulrich Gröden
Zanotto Tobias	Stadt Brixen
Niederbacher Paul	Sand in Taufers
Niederbacher Johann	Bruneck

Die Redaktion rs

Die neuen Küchenmeister in Südtirol

HERZLICHE GRATULATION

Die Redaktion und der Südtiroler Köcheverband gratulieren sehr herzlich, den neuen Küchenmeister*innen, die in den letzten Monaten alle Teile der Küchenmeisterausbildung mit Erfolg abgeschlossen haben und nun offiziell den Titel KM führen können.

Wir gratulieren herzlichst:

KM Chstrandl Manuel	KM Unterholzner Andreas
KM Falk Matthäus	KM Unterpertinger Sylvia
KM Federspiel Christian	
KM Gatterer Christoph	Die Redaktion rs
KM Königsrainer Manfred	
KM Steckholzer Martin	
KM Steinkeller Martin	

Seit 1980 Ihre Hilfe in der Küche.

www.kochbz.it

SKV HISTORY 1971

Pioniere des Südtiroler Köcheverbandes in fröhlicher Gesellschaft im Kurhaus Meran



v.l.n.r. Andreas Hellrigl, Hans Palfrader, Leo Lampacher, Peter Tappeiner,
Meinhard Walder, Adolf Egger und Frau Walder

Foto: SKV-ARCHIV

SaiRET
DRESSING
AUS FERMENTIERTER
MOLKE
LAKTOSEFREI

500 ml

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 überlie-
ferte Südtiroler Spezialität
aus hochwertiger, frischer,
fermentierter Molke zum
Würzen bekömmlicher
Speisen. Sein angenehmer,
einzigartiger Geschmack,
sowie seine delikate Frische
verleihen den Gerichten
einen exklusiven Charak-
ter. Dabei werden in der
schonenden Herstellung des

„SaiRET Gourmet Dressing“
keine Farbstoffe, Konser-
vierungsstoffe, Emulgato-
ren, Geschmacksverstärker
oder gentechnisch verän-
derte Zutaten verwendet.
Die behutsame Verarbei-
tungsweise erhält zudem
alle wichtigen Inhalts-
stoffe und garantiert eine
optimale Entfaltung der
Aromen.

Sennerei Algund
I-39022 Algund (BZ)
www.sennereialgund.it

NQR – Nationaler Qualifikationsrahmen

Was ist das?

Durch den nationalen Qualifikationsrahmen (NQR) sollen Abschlüsse aus allen Bildungsbereichen abgebildet und eine prinzipielle Gleichwertigkeit von allgemeiner/akademischer Bildung und Berufsbildung zum Ausdruck gebracht werden. Bislang sind z.B. in Österreich erst wenige Qualifikationen dem NQR zugeordnet: Lehrabschlüsse und Abschlüsse (Fachschulen) auf der Stufe



4, HTL-Abschlüsse von Höheren Technischen Lehranstalten auf der Stufe 5, die Ingenieurqualifikation und Bachelorqualifikation sowie die Meisterprüfungen auf Stufe 6. Die Küchenmeisterprüfung am WIFI in Österreich unter der Leitung von Philipp Stohner hat erstmals in Österreich den NQR-6-Standard erhalten. Die hochschulischen Qualifikationen wie Master und PhD („Bologna-Qualifikationen“) bilden die Stufen 7 und

8. Im Zuge des NQR-Entwicklungsprozesses handelt es sich aber nicht immer um finale Zuordnungen, sondern lediglich um erste Hypothesen.

NQR-Niveau-6

Dieses beschreibt Kompetenzen, die zur Planung, Bearbeitung und Auswertung von umfassenden fachlichen Aufgaben- und Problemstellungen sowie zur eigenverantwortlichen Steuerung von Prozessen in Teilbereichen eines wissenschaftlichen Faches oder in einem beruflichen Tätigkeitsfeld benötigt werden.

Küchenmeister NQR6 am WIFI in Innsbruck

Das WIFI in Innsbruck hat bei der Küchenmeisterausbildung erstmals in Europa und erstmals für Österreich unter der Leitung von Philipp Stohner das Qualitätslevel NQR6 erfolgreich umgesetzt: <https://www.tirol.wifi.at/kurs/80450x-diplom-kuechenmeister>

KM & Südtirol

Diese Standards müssen in der EU immer vom jeweiligen Staat genehmigt werden. Deshalb auch NQR – Nationaler Qualifikationsrahmen. Das Land Südtirol hat diesen NQR6-Standard bereits genehmigt. Wir haben darüber auch berichtet. Die Herausforderung, die sich nun stellt, ist diese Standards proaktiv in allen Bereichen von den Programmen bis zu den Bewertungskriterien und Qualitätsstandards umzusetzen.

Die Redaktion **rs**

Quellen

<https://news.wko.at/news/oesterreich/NQR--Nationaler-Qualifikationsrahmen>
www.bildungssystem.at/nationaler-qualifikationsrahmen



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

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



Pflanzenlust

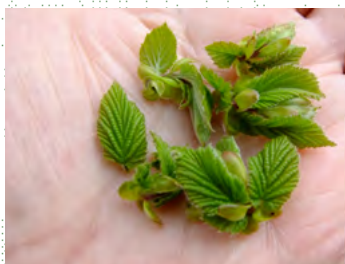
KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Haselblätter

Hasel? Da denkt doch jeder gleich an Nüsse. Und dafür ist jetzt im Frühling keine Zeit, denn Nüsse reifen erst im Herbst. Mich zieht es trotzdem zu den Haselsträuchern. Die Knospen treiben aus und bringen zartes Blattgrün zum Vorschein. Auf das habe ich es abgesehen.

Haselgrün statt Haselbraun

Wer sagt denn, dass von Haselsträuchern einzig die Früchte, die Haselnüsse essbar sind? Zugegeben, diese Ernährung der Menschen in Europa lieferten den höchsten Nährwert, aber junge Blätter stehen in Punkto Eiweißgehalt den Nüssen nicht nach. Zudem sind sie vitamin-



Corylus avellana Austrieb

reich und bieten reichlich Mineralstoffe. Was sie für die Küche interessant macht – aber auch ihr Duft und ihr Geschmack sind verlockend.

Jung, zart, weich und geschmackvoll

Wenn die gelben Haselkätzchen ausgestaubt haben, schieben sich die Blätter aus rund-

lichen Knospen. Schon kann man Haselblättchen probieren. Anfangs sind sie klebrig und sehr weich, mit der Zeit werden sie derber und bald auch zäh. Auffällig ist die feine Behaarung, zuerst flaumig, später



rau. Der Duft? Frisch-grün, würzig, sogar leicht süßlich. Und der Geschmack? Grasig feinherb, mit deutlichem Anklang an Nuss. Je weiter die Blätter sich entwickeln, umso grober und bitterer werden sie.

Mit Tricks zum Hit

Roh genießen lassen sich Haselblätter nur in einem engen Zeitfenster, schon nach wenigen Tagen lässt die Freude am frischen Blattgrün nach. Um sie weiterhin in der Küche zu kulinarisch wertiger Qualität zu bringen, muss man die Blätter entsprechend vorbereiten oder zubereiten. Blanchiert schmecken sie wie eine Mischung aus Blattpeter-

silie mit Nuss, geröstet deutlich nussiger. Mein Tipp: Blätterteigstangen mit Haselblatt-Pesto und Haselblätter-Tempura!

Einlegen bringt Segen

Was ein Bad im Öl nicht alles vermag! Haselnussblätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine dünne Lage dieser Blätter in ein Schraubglas füllen, mit etwas grobem Meersalz bestreuen und mit Olivenöl bedecken. Die Schichtung wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Verschließen und an einem kühlen Ort 2-3 Wochen ziehen lassen. Und dann? Haselblätter ähnlich wie Weinblätter verwenden: zum Ummanteln von Fisch, Wild, Geflügel, für Patés und Pasteten oder zum Belegen von Pizza. Herrlich: Flammkuchen mit eingelegten Haselblättern, Apfelscheiben, Camembert und Kirschtomaten. Auch mit Birnenspalten, Brie, Himbeerkonfitüre und gehackten Haselnüssen ein Hit – und dazu ein Vernatsch... Nicht umsonst heißt es: Ge-nuss!



Haselblätter
frisch ausgetrieben

Der Fisch für die gehobene Gastronomie

Woerndle Interservice ist ein Traditionsunternehmen aus Bozen, welches mit der Marke Gran Chef Restaurants und Hotels mit hochwertigen Lebensmitteln beliefert.

Die Produkte werden mit größter Sorgfalt für die Kunden ausgewählt. Deswegen wurden eigene Marken eingeführt und gefördert, um die hohen Ansprüche und Bedürfnisse der Kunden zu erfüllen.

Bekannte Eigenmarken sind Gran Chef Selection, Diello, Viva Maria und From The Alps, die für Ihren jeweiligen Einsatzbereich besondere Produkte für die Kunden bereitstellen.

Zu diesen etablierten Marken gesellt sich nun **FISH FOR CHEF**, das kürzlich neu kreiert wurde, um Qualitätsfisch nach unserem gehobenen Standard anzubieten.

Dieses neue Angebot wird eine große Auswahl an frischem, gefrorenem und konserviertem Fisch umfassen.

Wie bei allen Eigenmarken garantiert Woerndle Interservice strenge Kontrollen bei der Recher-

che und Auswahl der Rohstoffe, mit entsprechenden Herstellerzertifizierungen und Qualitätstests, bis hin zur wichtigen Rolle der hauseigenen Köche, die professionell Verkostungen durchführen und Vorschläge für die Verwendung der verschiedenen Produkte geben.

Das Ziel ist immer, gemäß der Firmenphilosophie, Produkte anzubieten, die der gehobenen Gastronomie entsprechen und von höchster Qualität sind.

Die ersten Angebote unter der Marke **FISH FOR CHEF** sind Tiefkühlprodukte, die im Mittelmeer gefangen und an Bord von ausgerüsteten Fischerbooten verarbeitet und sofort eingefroren werden. Diese Produkte sind speziell für den Einsatz in der Gastronomie vorbereitet und haben dank der schnellen Verarbeitung dieselben organoleptischen Eigenschaften wie das frische Pro-

dukt. Die verschiedenen Größen sind sorgfältig ausgewählt und immer gleichbleibend. Die Verarbeitung ist optimal, um die Zubereitung in der Küche zu beschleunigen.

Einige ausgewählte Produkte, welche wir unter der Marke **FISH FOR CHEF** anbieten werden, sind z.B.: rote und violette Garnelen, roter und violetter Garnelentartar bereits portioniert, Tintenfisch, Sepien und Baby-Oktopus, sowie Stachelkalamare, perfekt für die Zubereitung von Meeresfrüchte-Risottos und exquisiten Gourmet-Gerichten.

Bevor das Angebot mit frischem Fisch erweitert wird, eignen sich die Produkte der Marke **FISH FOR CHEF** schon jetzt perfekt für die Zubereitung höchst erfolgreicher und innovativer Menüs in den besten Restaurants unseres Landes, ganz im Sinne der besten Tradition von Woerndle Interservice.



DER FISCH FÜR DIE GEHOBENE GASTRONOMIE

Fish For Chef ist die neue Eigenmarke von Woerndle Interservice für Fisch von bester Qualität für die besondere Küche. Unter anderem Krebstiere und Weichtiere aus dem Mittelmeer, die an Bord von ausgerüsteten Fischerbooten verarbeitet und gefroren werden, sorgfältig sortiert und in konstanter Qualität. Perfekt für die Zubereitung exquisiter Gerichte.

www.granchefpremiumfood.it



DER LEHRGANG ZUM KÜCHENMEISTER

Höchste Qualität & Innovation

Der Lehrgang zum Küchenmeister stellt die höchste schulische Ausbildung für den Kochberuf dar. Ich selbst durfte diesen Lehrgang nach vielen, vielen Jahren in renommierten Betrieben im Ausland hier in Südtirol besuchen und vor einer renommierten Kommission absolvieren. Ich selbst habe dabei enorm viel gelernt, habe ein vorzügliches Netzwerk aufgebaut und eine immense Tiefe in Bezug auf meine Philosophie dazugewonnen. Diese Ausbildung ist bis zum heutigen Tag eine vorzügliche Zukunftsinvestition.

Nachdem ich vor drei Jahren auf Empfehlung des Südtiroler Köcheverbandes für die Ausbildung nominiert und in Folge vom Landesrat für Schule und Bildung offiziell ernannt worden war, hatte ich die große Ehre, in die Fußstapfen von KM Karl Nestl – einem der ganz großen Pioniere der Küchenmeisterausbildung und Ehrenmitglied des SKV – zu treten. Zeitgleich wurde am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer die Nachfolge von KM Helmut Bachmann als Lehrgangleiter der Küchenmeisterausbildung auf den Weg gebracht. Hierfür konnte KM Patrick Jageregger gewonnen werden, der sich in kurzer Zeit ein hohes Vertrauen und einen guten Ruf aufbaute. Wir sind beide in sehr große Fußstapfen getreten. Nachdem nun ein Küchenmeister-Lehrgang trotz Corona auf



hohem Niveau einem guten Abschluss zugeführt wurde, haben wir uns gemeinsam mit dem SKV-Präsidium und mit den zuständigen Stellen mit der Weiterentwicklung des Küchenmeisters befasst und arbeiten aktuell intensiv daran. Die Zeiten haben sich geändert. Einmal war spürbar, dass die TeilnehmerInnen nicht mehr so wie ehemals diese innere Einstellung, Motivation, Präsenzbereitschaft und das Qualitätsbewusstsein mitbrachten in Kombination mit einer neuen, oft passiven Erwartungskultur. Und entsprechend war die Einbringungskultur spürbar rückläufig. Vor diesem Hintergrund galt es, das Erbe von Helmut Bachmann und Karl Nestl nicht in Gefahr zu bringen. Zeitgleich sind begnadete Küchenmeisterreferenten wie Martin Lercher, Helmut Bachmann, Karl Nestl

Sternekoch KM **Egon Heiss**
SKV-Experte und Mitglied der Prüfungskommission



Weißer Spargel



Sarnen
Beef



Carpaccio vom
Octopus

und Helmut Rubner ausgeschieden. Im Gegenzug sind junge Referenten/Lehrkräfte mit Potenzial aus nahezu allen Gastronomieschulen nachgerückt. Und nein, man kann nicht 40 Jahre Erfahrungen in ein bis zwei Jahren aufholen. Mit KM Patrick Jageregger konnte eine exzellente Nachfolge für Helmut Bachmann für diese so zentrale Position in der Weiterentwicklung des Kochberufs, gefunden werden.

Jetzt gilt es, dass wir einen neuen Qualitätssprung machen um das Niveau des Lehrgangs im Sinne einer Qualitätsoffensive weiterzuentwickeln. Und hier arbeiten wird an folgenden Zielen. Diese wurden bei diversen Meetings erarbeitet:

- Passive Lernformen werden gekürzt und aktive Lernformen mit hohen Eigenleistungen forciert. Die Eigenleistungen der Kandidaten werden bereits im Lehrgang entschieden erhöht.
- Eigene Homepage für die Ausbildung zum Küchenmeister: Hier sollte das hohe Erwartungspotenzial an die TeilnehmerInnen

bereits in der Bildsprache kommuniziert werden.

- Vorstellungsmeeeting der interessierten Teilnehmer: Mit Lebenslauf, einem Bewerbungs- und Motivationsgespräch, einem Wissenstest, einem möglichen Probekochen aus dem Warenkorb mit vorgegebener Zeit und entsprechenden Auflagen.
- Die transparente Vermittlung der Aufnahmekriterien sowie der Bewertungskriterien.
- Klare Anforderungsprofile für TeilnehmerInnen, Referenten/Lehrkräfte.
- Klare Vorgaben in Bezug auf die Kleiderordnung und die Präsenzpfllichten.
- Die Erwartungshaltungen an die Teilnehmer werden entscheidend forciert.

Das Präsidium des SKV mit Reinhard Steger beschäftigt sich vernetzt bereits seit längerer Zeit mit dem Zertifizierungsstandard NQR6, den das WIFI in Innsbruck bereits erhalten hat. Hier arbeiten wir an einer Kooperation und einer Vernetzung der Bildungsangebote, um auch in Südtirol in nächster Zukunft den NQR-6-Standard einführen zu können. Dazu müssen jedoch die Anforderungskriterien an die Teilnehmer sowie an die Referenten dementsprechend erhöht werden.

Es gilt nun, diese besondere Zeitphase zu nützen, die Ziele umzusetzen und den Lehrgang, das Ausbildungsniveau und die Anforderungs- und Erwartungsstandards qualitativ entscheidend zu erhöhen.

Die Redaktion **eh**



Rippchen
vom Lamm

AUSBILDUNG ZUM KÜCHENMEISTER

Investition oder Zeitverschwendung?

Welche Bedeutung hat die Ausbildung zum Küchenmeister und was bringt dieser Titel mit sich. Pure Zeitverschwendung oder doch eine Investition in die Zukunft. Die SKV-Redaktion ging dieser und anderen Fragen nach und holte Erfahrungen und Meinungen verschiedenster Protagonisten der Gastronomie in Südtirol und der Nachbarländern ein.

Was bringt der Küchenmeistertitel?

Der Küchenmeistertitel bringt nicht nur Anerkennung und steigert das Ansehen des Berufes, sondern bringt unser Land auch volkswirtschaftlich weiter. Ein weiterer Nebeneffekt ist, dass uns durch das Erlernte erst so richtig klar wird, dass wir immer Lernende sein werden und lernen müssen, um uns, unseren Beruf und die Gastronomie weiterzubringen bzw. weiterzuentwickeln.

Wie ist Qualität in der Ausbildung messbar?

Qualität hat viele Gesichter. Qualität in der

Welchen Mehrwert erzielt hohe Bildungsqualität im Bereich der Hotellerie und Gastronomie?

Ich bin überzeugt, dass eine hohe Bildungsqualität einen vielschichtigen Mehrwert bildet: **Aus Sicht des Betriebes:** Gut ausgebildete Mitarbeitende in der Küche garantieren eine hohe und vor allem auch beständige Qualität in der Produktion. Sie sind zudem Garant für



Christa Augsburg
Direktion / Director
Schweizerische
Hotelfachschule
Lucern



KM Martin Lercher
Dozent der KM-Ausbildung
am Ausbildungszentrum
Emma Hellenstainer
Lehrkraft für Kochen

Ausbildung erkennt man am Interesse der Öffentlichkeit, deren Anerkennung und ob und wie man darüber spricht.

Wie wird Qualität sichtbar?

Um es mit den Worten von Herrn Prof. Edgar E. Schaetzing zu sagen – auf die Frage, was Qualität in der Hotellerie und Gastronomie bedeutet: „Qualität bedeutet, dass der Gast und nicht der Teller zurückkommt“. ||

eine hygienisch einwandfreie Produktion und haben auch das Wissen über die Betriebswirtschaftlichkeit in der Küche – ein Punkt, der immer wichtiger ist für die Betriebe: optimaler Einkauf, wirtschaftliche Lagerung, einwandfreie Produktion und Vermeidung von Food Waste. Für den Betrieb ergibt sich durch die Ausbildung folglich großer Mehrwert. Zudem nehmen gute Ausbildungsbetriebe auch das Thema Trends und Innovation in deren Ausbildungsprogramm auf und das überträgt sich dann auch durch die geschulten Mitarbeitenden auf die Betriebe.

Aus Sicht des Mitarbeitenden: Durch hochstehende Ausbildungen steigert sich die Fachkompetenz im Bereich der Küche/Produktion eines Mitarbeitenden. Durch die Schulung von sozialen Kompetenzen wie etwa Führung ist der/die Mitarbeitende zudem auch in der Lage, Führungsverantwortung zu übernehmen und seine Karrierechancen dadurch zu verbessern. Er/sie lernt, andere Mitarbeitende zu coachen oder gar selber im Betrieb auszubilden, was wiederum motivierend ist. Dadurch kann sowohl die Leistungsfähigkeit als auch die Erhaltung der Mitarbeitenden im Betrieb erhöht werden. ||



KM Anton Dalvai
Berggasthof Dorfner
Südtiroler Gasthaus
Montan



Welche Bedeutung hatte die Küchenmeister Ausbildung für Sie persönlich?

Während der Ausbildung habe ich unmittelbar gespürt, dass der Austausch mit anderen Köchen in Kombination mit meiner Tätigkeit im elterlichen Betrieb geradezu ideal ist.

Die sehr praxisorientierte Ausbildung hat mein Angebot im Dorfner verändert. Sie war der Grundstein für viele kleine, aber wichtige Veränderungen wie die verstärkte Verwendung unserer hofeigenen Produkte.

Welche Vorteile haben sich für Sie als Unternehmer ergeben?

Der größte Vorteil ist das berufliche Netzwerk, das sich eröffnet. Als ehemaliger Alleinkoch im Dorfner habe ich zudem breiten Einblick in andere Küchenführungen bekommen. Mit Leidenschaft darf ich

mittlerweile drei Kochlehrling in meiner Küche ausbilden.

Warum sollten junge Menschen andauernd auf Weiterbildung setzen?

Das brauchen alle, auch ich sowie viele Spitzenkräfte in diesem Beruf, um immer wieder neu aufzublühen und um verkrusteten Ideen neuen Pep zu geben.

Warum sollten junge Menschen die Ausbildung zum KM absolvieren?

Die Ausbildung stellt eine Vertiefung der Lehrlings- und Basisausbildung dar und zudem ist sie eine Weiterentwicklung der eigenen Persönlichkeit. Ich empfehle, frühzeitig damit zu beginnen, denn sie verlangt von einem Koch, einer Köchin sehr viel ab. Aber die Küchenmeisterausbildung gibt am Ende ein Vielfaches dessen zurück, was man an Zeit und Mühe investiert. ||

Welche Bedeutung hatte die Küchenmeister Ausbildung für Sie persönlich?

Die Ausbildung zum Küchenmeister war für mich eine sehr schöne, großartige Erfahrung und gleichzeitig ein wichtiger Meilenstein hin zu meinem persönlichen Erfolg.

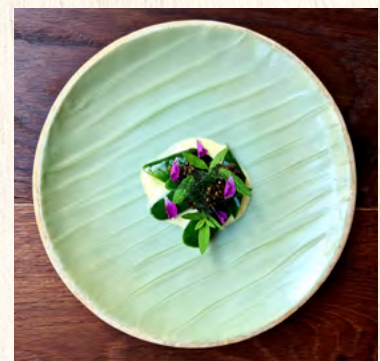
Was ist Ihnen nachhaltig besonders in Erinnerung geblieben?

Besonders gerne erinnere ich mich an die sehr

interessanten Fachgespräche und Diskussionen mit den verschiedenen Referenten.

Warum sollten junge Menschen die Ausbildung zum KM absolvieren?

Ich glaube, dass die Ausbildung zum Küchenmeister eine große Chance für junge Köche darstellt, sich zu perfektionieren und sich das wichtige Basiswissen und Werkzeug für eine erfolgreiche Karriere anzueignen. ||



Kulinarische Kreation von
Zwei-Sterne-Koch KM
Heinrich Schneider



Zwei-Sterne-Koch
KM Heinrich Schneider
TERRA - The Magic Place
Sarntal



KM Ben Schneider
Head of Food Technologies
Leitung Kitchen Lab
NOI Techpark Südtirol / Alto Adige

Welche Bedeutung hat die Ausbildung zum Küchenmeister für Ihre berufliche Tätigkeit

Wer KüchenmeisterIn ist, kann eine eindeutige und international höchst anerkannte Kompetenz ausweisen. In meinem Beruf, in den Netzwerken und bei den Kundenkontakten, die ich habe, ist das sozusagen mein „Prädikat“.

Welche Kernthemen sollten hier in nächster Zeit im Sinne einer weiteren Qualitätsoptimierung miteinfließen?

In dieser Zeit des Wandels und der Umorientierung, in

Welche Bedeutung hat der Küchenmeister für den Kochberuf in Südtirol?

Es war zu Beginn nicht einfach, diese anspruchsvolle Prüfung bei den Köchen und Köchinnen durchzusetzen, aber schlussendlich hat es sich gezeigt, dass nur die Qualität der Ausbildung und Prüfung langfristig erfolgreich sein wird. Heute ist der Küchenmeistertitel nicht nur der Garant für eine hohe Qualität des Kochens, sondern vermittelt auch viele weitere Kompetenzen, die unumgänglich sind, um eine anspruchsvolle Küche in einem Betrieb zu führen.

Was bedeutet Qualität in der Ausbildung?

Ich denke, dass die Qualität einer Ausbildung immer daran gemessen wird, ob das aktuelle Resultat zeitgemäß und effizient ist. Die Ausbildung muss ständig an die Bedürfnisse der Gastronomie angepasst werden, damit sie attraktiv für die KM-AnwärterInnen und die

der neue Geschäftsmodelle und Verarbeitungstechnologien im Hospitality-Bereich Einzug halten, wo die Küchenleitung mehr denn je zum wichtigen Sparringpartner für die Geschäftsleitung wird, scheint es mir wichtig, zukünftige Küchenmeister*innen mit den dafür notwendigen Kompetenzen auszustatten.

Die Digitalisierung wird immer größere Grundlage für all das sein. Damit ist sie das oberste Gebot der Stunde: für die Branche, das Berufsbild – und die Ausbildung der Küchenmeister*innen. ||



KM Helmut Bachmann
Buchautor
Lehrkraft und langjähriger Koordinator
der Küchenmeisterausbildung
am Bildungszentrum
Emma Hellenstainer

Gesellschaft ist. Zudem kann man mit dieser Qualifizierung bei interessanten Arbeitsangeboten den Vorzug bekommen.

Welche Aufgabe hat der KM gegenüber jungen Menschen?

Ein KM muss Vorbild sein und junge Menschen für den Beruf begeistern können. Ich finde, dass ein/e Küchenchef/in ganz bewusst die Stärken junger Menschen fördern sollte und somit eine Perspektive öffnen kann, die den Anreiz schafft, diesen Beruf als Berufung zu erleben und aktiv zu leben. Aber auch Sozial-, Methoden- und Kommunikationskompetenzen sowie berufsfachliche Kompetenzen sollte er/sie fördern. ||

Welchen Anspruch stellt strategisches Management an Führungskräfte im Bereich Küche?

Aus strategischer Sicht ist es wichtig, dass die Führungskräfte im Bereich der Küche/Produktion die Werte, Ziele und strategischen Ausrichtungen des Betriebes kennen, verstehen und verinnerlichen, damit sie diese in ihrem Bereich der Küche verkörpern und umsetzen.

Somit leisten sie einen wichtigen Beitrag in der Erscheinung und Wahrnehmung des Betriebes nach außen. Ist

Welche Bedeutung hat die Küchenmeister-Ausbildung für Sie persönlich?

Der Titel des Küchenmeisters ist der höchste Abschluss auf schulischer Basis für unseren Beruf und sollte deshalb für jeden jungen motivierten Koch ein anzustrebendes Ziel sein. Man kann zu Recht stolz auf dieses Fachdiplom sein, auch wenn man sich im Berufsalltag unabhängig davon tagtäglich beweisen muss.

Was ist Ihnen nachhaltig in Bezug auf die KM-Ausbildung besonders in Erinnerung geblieben?

Ich habe meine KM-Ausbildung in München absolviert. Hier in Deutschland liegt der Schwerpunkt auf betriebswirtschaftlichen Themen. Ich fand das sehr interessant, aber auch sehr fordernd, da man in der täglichen Praxis nicht sehr oft mit diesen Themen konfrontiert wird. Es war auch wieder schön, die Schulbank zu drücken, zu lernen

Timo Albiez
Direktor Stellvertreter
Schweizerische
Hotelfachschule
Luzern



beispielsweise die Nachhaltigkeit ein wichtiger Wert eines Unternehmens, muss sich dies auch im Einkauf, in der Produktwahl, auf der Speisekarte und in der Entsorgung widerspiegeln. Damit dies so ist und passiert, braucht es gut ausgebildete Mitarbeitende, die sowohl das Verständnis als auch die notwendigen Kenntnisse mitbringen und an ihre Mitarbeitenden weitergeben. ||

KM Matthäus Falk



und mich mit Experten außerhalb des Betriebes zu treffen und zu fachsimpeln.

Warum sollten junge Menschen die Ausbildung zum KM absolvieren?

Ich kann allen, die irgendwann eine Führungsposition übernehmen oder einen eigenen Betrieb führen wollen, nur empfehlen, die Küchenmeisterausbildung zu absolvieren. Man eignet sich eine Reihe von Skills an, die man in verantwortlicher Position gut anwenden kann. Man ist mit dem Diplom nicht unbedingt der bessere Koch, man erweitert aber ungemein den fachlichen Horizont und die Kompetenzen. Das ist für Köche besonders wichtig, da unser Beruf einem steten Wandel unterliegt. ||



KM Stephan Egger
Küchenchef, Vier-Sterne-Hotel
Schenna Resort, Schenna

Warum haben Sie den Küchenmeisterlehrgang besucht?

Martin Troi, damals Chef Pâtissière bei uns, hat mich immer wieder „angestoßen“, wie wichtig doch ständige Weiterbildung in unserem Beruf sei. Nach reiflicher Überlegung und Absprache mit Familie und Arbeitgeber habe ich mich angemeldet.

Warum ist Weiterbildung so wichtig?

Wir als Küchenmeister müssen immer wieder als Vorbilder aufzeigen, wie kostbar eine fundierte Ausbildung ist. Natürlich muss man sich auch bewusst sein, dass man hier-



**Kulinarische Kreation:
Beef Steak kreativ**

Welchen Anspruch stellt die SHL Luzern an einen Dozenten im Bereich Küche?

Welche besonderen Kompetenzen zeichnen einen eidgenössisch diplomierten Küchenchef/ Küchenmeister 2021 aus?

Einerseits sind natürlich hohe Fachkompetenzen im Bereich der Küche/Produktion wichtig: Warenkenntnisse, Kalkulation, Kenntnisse der Hygienevorschriften und -standards, moderne Ernährungslehre sowie Menükunde. Dazu kommen die Skills in Produktion und Zubereitung – schlicht und einfach das Kochen mit Leidenschaft selbst.

Da sich die Kulinarik in den kommenden Jahren wohl stark wandelt, ist diesbezüglich auch Wissen im Bereich der Food-Trends relevant. Das setzt voraus, dass neue Trends sowie auch innovative Konzepte erkannt werden

zu einige Partner braucht: Familie, Arbeitgeber, die Mitarbeiter im eigenen Team. Mein Dank geht hier besonders an Familie Pförtl/Wörndle vom Schennaresort, die mich immer gefördert und unterstützt hat. Deshalb mein Appell an alle Arbeitgeber: Kurzfristig gesehen fehlt der Koch, die Köchin im Betrieb immer wieder ein paar Wochen, um sich weiterzubilden. Langfristig profitiert der Betrieb täglich ... Unglaublich, was ich alles in der Küchenmeisterausbildung lernen durfte.

Was ist nachhaltig in Erinnerung geblieben?

Viele hochkarätige Lehrkräfte und Referenten. Ich fühlte mich nach der Ausbildung viel sicherer in meinem Tun. Der wirtschaftsrechtliche Teil der Ausbildung war zuerst sehr trocken, ist heute für mich im beruflichen Alltag nicht mehr wegzudenken. Der Lehrgang zum Küchenmeister war bisher die beste und kostbarste Investition und Ausbildung in meine Zukunft. Nur damit kann ich auf den andauernden Wandel die richtigen kulinarischen und wirtschaftlichen Antworten liefern. ||



KM Marc-André Dietrich
Culinary Director
Eidg. Dipl. Küchenchef

müssen und diese auch vermittelt werden. Eine moderne Ausbildung in der Küche beinhaltet aber auch betriebswirtschaftliche Kenntnisse wie Finanzmanagement, Marketing, Führung und Personal, Betriebswirtschaft und Recht. Diese Kompetenzen sind wichtig, damit die Führungspersonlichkeiten in der Küche in ihrem Bereich dem Unternehmen aus wirtschaftlicher Sicht einen Mehrwert bringen können. Für die Tätigkeit als Dozent braucht es zusätzlich ein Wissen über Methodik und Didaktik, damit das eigene Wissen und Können auch in hohem Maße an die Mitarbeitenden – in unserem Fall an die Studierenden – weitergegeben werden können. ||

Welche Bedeutung hat der Küchenmeister in der Schweiz?

Der Küchenmeister heißt bei uns «eidgenössisch diplomierter Küchenchef», ein seit Jahrzehnten anerkannter, geschätzter und sehr hoch eingestufte Titel. Dieser Titel wird bei uns in zwei Etappen erlangt. Nach der dreijährigen beruflichen Grundbildung muss die junge Köchin, der junge Koch mindestens drei Jahre Berufserfahrung sammeln. Anschließend gibt es praktische und theoretische Vorbereitungskurse mit abschließender Prüfung und dem Titel «Chefkoch/Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis».

Nach weiteren drei Jahren Berufserfahrung (auch in Kaderpositionen) gibt es theoretische Vorbereitungskurse und wiederum eine Prüfung. Diese findet schriftlich und mündlich statt. Dazu ist eine umfangreiche Diplomarbeit zu erstellen. Nach bestandener Prüfung darf der geschützte Titel «eidgenössisch diplomierter Küchenchef» getragen werden. Ich

Was bedeutet die Ausbildung zum Küchenmeister für Sie?

Die Ausbildung zum Küchenmeister ist der höchste schulische Ausbildungsgrad, den man als Koch erreichen kann. Es ist sehr wichtig, sich auf höchstem Niveau laufend weiterzubilden und auch persönlich weiterzuentwickeln. Ich möchte die Ausbildung später auch nutzen, um mein Wissen und meine Fachkompetenz professionell an Lehrlinge und Jungköche weiterzugeben.

Warum absolvieren Sie aktuell die Ausbildung zum Küchenmeister?

Vor allem, um mich weiterzubilden und in meine berufliche Zukunft zu investieren. In Zeiten der Pandemie habe ich für mich entschieden, diese Zeit zu nutzen. Es ist eine große Herausforderung und Verantwortung. Ich muss das eigene Wissen und Können unter Beweis stellen.

Was fasziniert Sie am Diplom-Lehrgang zum Küchenmeister am WIFI in Innsbruck?

Bereits bei der Ausbildung zum F&B-Manager hat mich der praxisnahe Unterricht am WIFI Tirol begeistert. Der KM-Lehrgang, geleitet von Philipp Stohner und einem tollen Team an Trainern, ist sehr interessant. Einer der Gründe,



KM Thomas Nussbaumer
Eidgenössisch diplomierter
Küchenchef/Küchenmeister
Präsident des Schweizer
Kochverbandes



erinnere mich sehr gut an meinen ersten Schultag in der Berufsfachschule. Unser Fachlehrer Heinz Weber hat sich und seinen Werdegang vorgestellt. Voller Stolz hat er erzählt, dass er der jüngste Koch ist, welcher diesen Titel erlangt hat. Für mich war ab dann klar, diesen Titel will ich. Knapp elf Jahre später war es soweit. Ich durfte das Diplom voller Stolz in Empfang nehmen. ||



Hannes Stuffer
Küchenchef Vier-Sterne-Superior Belvita
Wellnesshotel Hohenwart
Derzeit in der Küchenmeisterausbildung
am WIFI in Innsbruck

warum ich mich für das WIFI entschieden habe, ist die NQR-6-Einstufung der KM-Meister-Absolventen, da diesen Titel natürlich qualitativ sehr stark anhebt.

Warum sollten engagierte Küchenchefs die Ausbildung zum KM absolvieren?

Ich finde diese Entscheidung sollte jeder Küchenchef für sich selbst treffen. Und in erster Linie sollte man so eine Ausbildung für sich selbst machen. Als Zukunftsinvestition. ||

Kulinarische Komposition
Hannes Stuffer

KULINARISCHER LEITARTIKEL

Stillstand ist Rückschritt

KM MANFRED KOFLER - VOM KOCH ZUM DIPL. HOTELBETRIEBSWIRT KÜCHENMEISTER UND STERNEKOCH

Nach Abschluss der Kochlehre im renommierten Fünf-Sterne-Hotel Erika in Dorf Tirol bei KM Karl Nestl hat Manfred Kofler in vielen renommierten Betrieben im In- und Ausland eine breite Küchen-Erfahrung gesammelt.

2004 begann er berufsbegleitend die Ausbildung zum diplomierten Hotelbetriebswirt und schloss diese mit Auszeichnung ab. Von 2006 bis 2008 absolvierte er die Ausbildung zum Kü-

chenmeister und schloss auch diese 2008 im Winter mit großem Erfolg und ganz großer persönlicher Freude erfolgreich ab. Zeitgleich begann er gemeinsam mit Bruder Stefan im Win-

ter 2007/2008 den elterlichen Gasthof umzubauen. Daraus entstand das Restaurant Culinaria im Farmerkreuz. Die beiden Brüder wechselten grundlegend das Betriebskonzept und bauten das Restaurant Jahr für Jahr besser auf. 2017 wurde die Küche von Manfred Kofler mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet und zeitgleich wurde er in die Jeunes Restaurateurs d'Europe aufgenommen.



Sterne Koch
KM **Manfred Kofler**
CULINARIA im Farmerkreuz,
Dorf Tirol

Manfred Kofler

Geboren in Meran,
wohnhaft in Dorf Tirol

Dein Lebensmotto lautet?

Make it simple and sexy.

Warum hast Du die Ausbildung zum Küchenmeister absolviert?

Durch meine Ausbildung zum Hotelbetriebswirt wurde ich vom wirtschaftsrechtlichen Teil und vom Teil Berufspädagogik befreit. Daher musste ich nur noch den Teil Fachtheorie und die Fachpraxis im Rahmen der Küchenmeister-Ausbildung absolvie-





ren. Da für mich persönlich Stillstand Rückschritt bedeutet, suche ich immer nach neuen Herausforderungen auch für mich persönlich. Weiterbildung und Veränderung sind herausfordernd und sexy.

Was war Dein persönlicher Qualitätsanspruch an die Küchenmeistersausbildung?

Mein innerer Ehrgeiz stellte an mich den Anspruch, den Küchenmeister so gut wie möglich abzuschließen. Die Ausbildung als solches, Inhalt und Referenten, waren von allerhöchster Qualität! Große Komplimente.

Welche Teile der Ausbildung waren für Dich persönlich besonders interessant?

Ich denke, dass jeder Teil seine Berechtigung hat und ebenso wichtig ist. Der für mich wertvollste Teil im Nachhinein war

mit Sicherheit der wirtschaftlich-rechtliche. Als Unternehmer ist es zu wenig, nur gut kochen zu können.

Warum macht ein Sternekoch die Ausbildung zum Küchenmeister?

Egal, welche Erfolge man im Leben bereits gefeiert hat oder noch feiern wird, man hat nie AUSGELERNT! Deshalb – wer von sich glaubt, der Beste zu sein, hat aufgehört, der Beste zu werden!

Welche Schlüsselmomente gab es hierbei für Dich persönlich?

Die ganze Ausbildung ist mit Sicherheit kein Spaziergang, die Messlatte liegt sehr hoch. Was mir jedoch sehr in Erinnerung geblieben ist, sind die Freundschaften und der Zusammenhalt zwischen uns Kandidaten.

Wie konntest Du die gesamte Ausbildung zeitlich mit dem Betrieb unter einen Hut bringen?

Da wir genau während dieser Zeit das Restaurant umgebaut haben, war der Betrieb zwar geschlossen, ich aber an den Wochenenden und am Abend nach den Kursen auf der Baustelle. Dies bedeutete



Smart food, happy people

I CONDIMENTI



Weißweinessig



Balsamicoessig aus Modena IGP

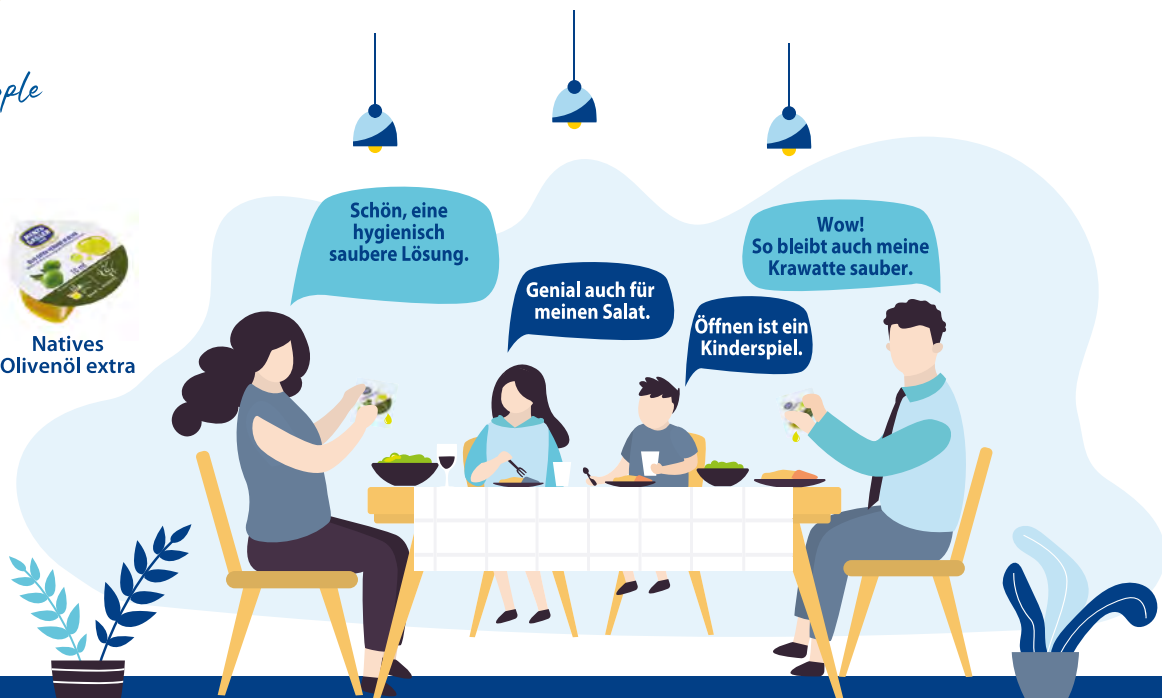


Natives Olivenöl extra

GANZ LEICHT ZU ÖFFNEN!



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





te für mich um 6 Uhr Start nach Brixen an die Hellenstainer und nachher gleich auf die Baustelle. Ungemein anspruchsvoll, eine Zeit die mich persönlich sehr geprägt hat.

Welche Empfehlung sprichst Du an mögliche Interessenten aus?

Wenn sich jemand für die Ausbildung zum Küchenmeister entscheidet, hat er bereits den ersten Schritt in eine tolle Ausbildung gemacht. Was ich persönlich einem zukünftigen Kandidaten, einer Kandidatin empfehlen würde: Nicht aufzugeben, wenn es schwierig wird! Nicht das Anfangen, sondern das Durchhalten wird belohnt und man kommt mit sehr vielen neuen Erfahrungen, Wissen und neuen Freunden aus den Lehrgängen wieder heraus.

Was hat Dir die Ausbildung im persönlichen Werdegang hin zum Sternekoch gebracht?

Ein fundiertes Wissen in den Bereichen Wirtschaftlichkeit, Fachwissen und Mitarbeiterführung. Die Ausbildung hat mich gelehrt, dass nicht das Anfangen, sondern das Durchhalten belohnt wird!

Du bist auch Prüfungsexperte an der LBS Savoy. War hier die KM-Ausbildung ein Vorteil für Dich und die Absolventen?

Auf jeden Fall. Eine Prüfung ist immer eine besondere Situation im Leben eines Menschen und wenn man seine eigenen Prüfungen und die damit verbundene Aufregung reflektiert, kann man meiner Meinung nach viel objektiver bewerten. Auch das breite fachlich-schulische Wissen, welches man als Küchenmeister erlangt, ist in der Rolle als Prüfungsexperte ein wesentlicher Vorteil.

Was fasziniert Dich besonders an Deiner kreativen Küche im Culinaria im Farmerkreuz?

Wenn meine Gäste begeistert, innerlich

zufrieden und glücklich nach Hause gehen. Und uns wieder besuchen und uns weiterempfehlen.

Was ist das Besondere an Deiner Küche?

Die Einfachheit, die Spanne zwischen der Alpenregion Südtirol und dem mediterranen Einfluss. Getreu dem Namen unseres Menüs „Alps to sea“.

Was ist das Besondere im Zusammenspiel mit Deinem Bruder Stefan, der den Service im Sternelokal leitet?

Zum einen, dass wir Brüder sind und uns blind vertrauen und uns kennen. Zum anderen, dass wir beide am selben Strang ziehen, da wir und unsere Familien von diesem Restaurant leben, ja leben müssen. Stefan hat das wunderbare Talent, die Botschaft meiner Küche und jedes einzelne Gericht dem Gast näher zu bringen und es mit seiner Weinbegleitung elegant abzurunden.

Was fällt Dir beim Begriff Südtirol ein?

Lebensqualität, Gastfreundschaft und Heimat!

Deine Empfehlung für junge Köche im Allgemeinen?

Den jungen Köchen von morgen würde ich wünschen, dass Sie wieder das Wesentliche unseres Berufes erkennen; ein gutes Handwerk zu machen, sich auf den Geschmack zu konzentrieren und vor allem für den Gast zu kochen. Nicht jedem Trend zu folgen und etwas mehr auf das eigene Bauchgefühl zu hören!

Die Redaktion **rs**

Leidenschaft Kochen *ist mehr wie ein Beruf*



KM Philipp Stohner, Fachbereichsleiter Küche WIFI Tirol,
WIFI Diplom Küchenmeister NQR6

Dein persönlicher Werdegang

Aufgewachsen in der schönen Kurpfalz ohne Gastronomie-Background seitens der Familie, wollte ich seit meiner Kindheit Koch werden. Ich habe mit den Großeltern und Eltern immer gern gekocht und schon als Jugendlicher sämtliche Kochbücher verschlungen. Nach meiner Ausbildung in der Sternegastronomie zog es mich wie jeden Koch und jede Köchin in die Welt, um in viele Kochtöpfe zu schauen. Während meiner Lehre entdeckte ich wohl die Liebe zu Kochwettbewerben. Bei meinem ersten Kochwettbewerb wurde ich zum zweitbesten Nachwuchskoch in Deutschland. Damals wie heute ein großer Ansporn, ganz nach oben zu kommen.

Da ich einen Großteil meiner Kindheit in Tirol verbracht habe, zog es mich vor mittlerweile knapp 20 Jahren dorthin zurück, wo ich viele Betriebe kennenlernen durfte. Ein großes Ziel war für mich immer der Meistertitel. Angespornt durch meinen Vater, der ebenso Handwerksmeister ist, entschied ich mich mit 26 Jahren für diese Ausbildung, was im Nachhinein der Schlüssel für viele Türen war.

In dieser Zeit durfte ich als Landestrainer die ersten Trainings mit unserem Tiroler Kochnachwuchs bestreiten und wurde im ersten Jahr auf Anhieb Staatsmeister mit unserem Team.

Dies war der Beginn einer für mich unglaublichen Geschichte – mittlerweile war ich bei über 40 Kochwettbewerben als Trainer am Start, darunter waren wir ganze vier Mal nicht am Podium. Staatsmeistertitel, Europameistertitel, Olympisches Doppelgold und 2018 der wohl größte und schönste Erfolg – der Gewinn der Weltmeisterschaft mit dem jungen Österreichischen Nationalteam in Luxemburg. Im Nach-



hinein ist hier ein Kinofilm entstanden, der österreichweit gezeigt wurde, sowie ein Kochbuch, das aktuell im Handel zu bekommen ist.

2016 wurde ich zum „Koch der Köche“ in Österreich gewählt für mein Engagement in der Jugendförderung und die Erfolge für den österreichischen Kochberuf.

Seit fünf Jahren bin ich Präsident des Tiroler Kochverbandes und Vizepräsident im Österreichischen Kochverband.

Mittlerweile bin ich seit über zehn Jahren in der Küchenmeisterausbildung als Prüfer, seit fünf Jahren Lehrgangsleiter in Tirol, wo wir nach vielen Jahren nun im Sommer 2020 die NQR6-Zertifizierung für den Küchenmeister erreichen konnten. Ich habe die komplette Verantwortung für die Ausbildung unserer Köche/innen am WIFI Tirol, wo wir mittlerweile nicht nur die modernsten Ausbildungsstandards in der Soft- und Hardware in ganz Österreich haben, sondern auch rund 1.000 Kursteilnehmer, die sich pro Jahr bei uns weiterbilden.

„Küchenmeister zu sein bedeutet neben einem hohen Fachwissen und Können die Leidenschaft zum Kochen weiterzugeben. Ein Meisterbrief steht ein Leben lang für Qualität und Handwerk. Der Titel ist weltweit bei der Anstellung von Executive Chefs eine wesentliche Entscheidungshilfe für Personalchefs.“

Philipp Stohner

Lehrgangsleiter, Diplom-Küchenmeister,
WACS Global Master Chef

Seit 2015 Lehrgangleiter
am WIFI Innsbruck

Geboren?

1982 in Schwetzingen (Deutschland)

Wohnhaft in?

Navis (Österreich)

Dein Lebensmotto?

Alle sagten, das geht nicht! Dann kam einer, der wusste das nicht, und hat es einfach gemacht.

**Dein Qualitätsanspruch an die
Küchenmeisterausbildung ist?**

Maximale internationale Standards. Es muss nicht jeder Küchenmeister sein, es muss ein Titel sein, den man mit Ehre und Stolz trägt – als Vorbild für Mitarbeiter und Lehrlinge. Man lernt nie aus und das ist das Spannendste in unserem Beruf. Dazu Praxisnähe und nicht nur Unterricht aus

Einige Gerichte und
Kreationen vom letzten
Küchenmeister
Lehrgang



dem Lehrbuch. Eine Challenge, der man sich stellen muss, aber die danach umso mehr an Wert gewinnt.

NQR6-Zertifizierung. Was ist das?

In Europa werden durch den Europäischen Qualifikationsrahmen EQR die Ausbildungen (Universität und Handwerk) miteinander verglichen und gleichgesetzt. Der Küchenmeister ist nun dem Bachelor gleichgesetzt und voll anerkannt. [Der EQR hat die Funktion eines Metarahmens für Nationale Qualifikationsrahmen (NQR), Anmerkung der Redaktion.]

**Welche Ansprüche stellst Du an die Teilnehmer
am Küchenmeisterlehrgang?**



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Würziger einheimischer Speck, feinste Kartoffeln 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.gustoalpin.it

In erster Linie ein hohes Eigenkönnen und den Willen, diesen Titel zu erreichen. Wissenshungrig zu sein und vor allem die Leidenschaft zum Kochen!

Wie sind die einzelnen Module im Inhalt ausgerichtet?

Ein Großteil ist nun digitalisiert, z.B. gibt es für die komplette Fach- und Warenkunde eine Onlineplattform mit über 1.200 Prüfungsfragen. **Durch den NQR 6 haben wir uns an universitäre Standards angepasst – gerade der neue BWL/Wirtschaftsteil ist wirklich fordernd, aber auch praxisnah.** Der Praxisanteil umfasst auch mehr als 100 Stunden Kochen, da sind wir natürlich top aktuell am Weg, wobei wir die Klassik nicht vergessen.

Wie sind die einzelnen Module zeitlich organisiert?

Der Theorieteil ist vor der Praxis zu machen. In der Regel benötigt man bei uns ein dreiviertel Jahr mit einem Tag in der Woche Ausbildung. Online und in Präsenz – somit neben dem Beruf machbar und sehr zeitgemäß. In den Saisonspitzenzeiten verzichten wir auf Unterricht und denken an die Betriebe. In Summe reden wir hier von rund 700 Stunden, wobei wir hier viele Stunden im Selbststudium haben, was es zeitgemäß macht und wiederum an universitäre Standards anpasst.

Welchen Zeitrahmen benötigt die KM-Ausbildung am WIFI im Idealfall vom Einstieg bis zur Abschlussprüfung?

Ein dreiviertel Jahr. Momentan Februar bis November oder September bis Mai.

EDV und Fernstudium: Welches Vorwissen müssen Teilnehmer mitbringen?

Je mehr Vorwissen, desto besser. EDV-technisch reichen ein Internetzugang und Basiswissen in Office-Programmen. Kochtechnisch muss man ein hohes Eigenkönnen mitbringen.

Fernstudium, Heimlernen und Lernen in Lerngruppen: Welche Ansprüche stellt die NQR-6-Zertifizierung an die Teilnehmer?

In erster Linie eine sehr zeitgemäße und an die Digitalisierung angepasste. Der Umfang ist sehr groß, allein der Theoriebereich besteht aus 13 einzelnen Noten und drei gebundenen Projektarbeiten. Dazu dreieinhalb volle Tage Praxisprüfung.

Praktischer Unterricht: Wie ist hier der Unterricht organisiert?

Mir ist es wichtig, hier in über 100 Kochstunden unseren Teilnehmern sehr viel an Wissen mitzugeben. Hierfür haben wir auch über 13 Toptrainer in Theorie und Praxis im Einsatz. Es gibt für jede Prüfung Generalproben, wir machen keine falschen Hoffnungen und keiner wird ins kalte Wasser geworfen. Mein Motto: GEMEINSAM zum Erfolg.

Praktische Prüfung: Wie sieht hier der Standardanspruch in Bezug auf das Programm aus? Welche Aufgaben werden an die Teilnehmer gestellt?

Wir haben ein Warenkorbkochen aus einem unbekanntem Waren-



korb mit zwölf Produkten, vier Gänge, vier Stunden Zeit. Brotbacken verlangen wir an allen Prüfungstagen. Weiter geht es mit einem zeitgemäßen Buffet für acht Personen inklusive Petit Fours auf Konditormeister-Niveau. Hierfür geben wir elf Stunden Zeit. Der finale Abschlusstag beinhaltet ein sechsgängiges Meistermenü, zuzubereiten in sechs Stunden, bei dem wir am liebsten eine eigene Linie sehen.

Welchen Anspruch stellt die Kommission bei den Abschlussprüfungen an die angehenden Küchenmeister?

Einen sehr hohen. Die Kommission besteht selbst nur aus zertifizierten Prüfern, die einen Küchenmeister haben. Der Titel wird **einem wahrlich nicht geschenkt, ist aber für jeden mit dem passenden Willen zu machen.** Ein Titel, für den man wahrlich kämpfen muss, gewinnt nur so an Wert und sichert vor allem unsere sehr hohen Ausbildungsstandards, um Wissen fachlich richtig an unsere Mitarbeiter und Lehrlinge weiterzugeben, um Vorbild zu sein.



Erfolg ist Für Dich als Studienleiter?

Wenn man Teilnehmer über die Kursdauer enorm wachsen sieht, die Leidenschaft und das Glänzen in den Augen, wenn's ums Kochen geht. Dann gebe ich ebenso alles für unsere Teilnehmer.

Was hat Dich besonders fasziniert, an den Teilnehmern am letzten Lehrgang?

Der unbedingte Wille, dies zu schaffen und der Lernerfolg über die Ausbildung hinweg. Es entsteht hier TEAMGEIST.

Was war Dein Schlüsselerlebnis hierbei?

Eine Küchenleiterin eines Seniorenwohnheims, Mutter von drei Kindern. Ihr Lebenstraum war der Küchenmeister. Diesen Willen, die Weiterentwicklung im Kurs und der hervorragende Abschluss haben mir imponiert und gezeigt, dass wir am richtigen Weg mit unserer Ausbildung sind.

Was fasziniert Dich an Deiner Aufgabe im WIFI in Innsbruck als Studienleiter?

Der Umgang mit den Menschen und unserer Branche. Es vergeht kein Tag, an dem ich nicht dazulerne. Durch den großen Durchlauf an Kursen lernen wir ebenso hunderte Betriebe und Küchenteams kennen.

Was fällt Dir beim Begriff Südtirol ein?

Qualität, Qualität und nochmals Qualität. Ihr habt die wahre Liebe zum Produkt, von der ich mir mehr in Nordtirol wünschen würde. Kulinarik ist Kunst, Handwerk und macht glücklich, nicht nur satt.

Deine Empfehlung für junge Köche im Allgemeinen?

Der Kochberuf zählt zu den schönsten der Welt, selbst Weltmeister kann man darin werden. Dazu darf man mit tollen Produkten arbeiten und unheimlich kreativ sein. Man lernt hier nie aus, auch wenn man einen Meisterbrief in der Tasche hat. Man kann zum Vorbild werden, von seinen Gästen jeden Tag geschätzt werden – das gelingt dir hinterm Schreibtisch in der Regel nicht so schnell.

Die Redaktion rs



**MINI-TWISTER-TRIO
„SNACK“**



Vegetarisch snacken im Miniformat

Kleine gedrehte Blätterteigstangen mit fein-würziger Tomaten-, Käse- oder Spinat-Lauch-Füllung nach eigenen Rezepturen.
Je 55 g pro Stück in drei sortenreinen Beuteln à 20 Stück im Karton





Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten

SIMON GIETL
ALPINIST UND BERGFÜHRER

IHR GANZ PERSÖNLICHER KATALOG

Ab sofort können Sie auf unserer Homepage www.foppa.com ihren ganz persönlichen und individuellen Katalog in pdf-Format erstellen. Klicken Sie einfach auf die gewünschten Produktkategorien und erstellen Sie im Handumdrehen ihren Katalog; mit – oder ohne – Bilder. So erhalten Sie eine perfekte Übersicht über unser umfangreiches Sortiment. Des Weiteren bieten wir unseren Kunden einen lückenlosen Service, eingehende Beratung und schnelle und pünktliche Lieferung.





DER KÜCHENMEISTER

Emma Hellenstainer das Ausbildungszentrum in Brixen

Der Küchenmeister ist die höchste schulische
Ausbildung im Kochberuf.

Diese sehr anspruchsvolle Ausbildung gibt Küchenchefs das Rüstzeug, um für höhere Führungsaufgaben, für höchste kulinarische Qualitätsansprüche, für die Selbstständigkeit als Gastronomen u.v.m. bestens gerüstet zu sein.

Die Ausbildung zum Küchenmeister umfasst insgesamt vier Ausbildungsteile

- 1) Mitarbeiterführung und Lehrlingsausbildung
- 2) Unternehmensführung im Gastgewerbe
- 3) Fachtheorie
- 4) Fachpraxis

Die Vorbereitungskurse auf die Prüfungen werden in der Regel abwechselnd im Zwei-Jahres-Rhythmus in folgenden Themenbereichen angeboten:

- Unternehmensführung – im WIFI der Handelskammer Bozen.
- Fachtheorie und Fachpraxis – im Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer.
- Der Vorbereitungskurs Mitarbeiterführung und Lehrlingsausbildung wird laufend angeboten.

Die gesamten Informationen zur Meisterausbildung können jederzeit digital unter www.provinz.bz.it/meister eingesehen werden.

Informationen und Ansuchen um Zulassung zur Meisterprüfung für Küchenmeister in Südtirol

Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung

Bozen, Dantestr. 11

Ansprechpartnerin:

Frau **Sabine Scherer**
sabine.scherer@provinz.bz.it
Tel. 0471 41 69 93

Wichtig für InteressentInnen

Es ist entscheidend, dass man um Zulassung zur Meisterprüfung ansucht. So wird man immer wieder über die jeweils aktuellen Lehrgangsangebote informiert.

Die Redaktion rs

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

„ECHT GUAT KOCHEN 5.0“

„The Mountain Chef unplugged 2021“

Fünf Holzherde, fünf Jungköche und fünf Taschen voll mit Lebensmitteln aus dem Ultental und aus anderen Gebieten Südtirols. Mehr braucht es nicht für diese ungewöhnliche Koch-Challenge.

Holzherde statt Konvektomaten, Handwerkskunst pur ohne technische Hilfsmittel gepaart mit einem Schuss Kreativität: Dies sind die Zutaten für eine Herausforderung der besonderen Art. Unter dem Motto „Echt guat kochen – The Mountain Chef unplugged 2021“ veranstaltet das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm bereits zum fünften Mal gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband diesen einzigartigen Wettbewerb für Südtiroler Jungköche.

Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2021“

Am 20. Juni 2021 werden die Almwiesen des Ski- und Wandergebietes Schwemmalm zur Bühne für diesen besonderen Kochwettbewerb. Inmitten

der Almwiesen vor den neugierigen Augen der Besucher und unter den kritischen Blicken der Juroren beweisen die teilnehmenden Jungköche ihr Können. Die Fachjury unter der Leitung von KM Andreas Köhne wählt dann unter den Finalisten den „Mountain Chef unplugged 2021“.

Wer kann sich daran beteiligen?

Jungköche und Jungköchinnen Jahrgang 1996 und jünger können sich an diesem einzigartigen Kochwettbewerb beteiligen.

Worum geht es?

Die Kandidaten senden ein kreatives, regionales Gericht mit dazugehörigem Rezept ein. Aus allen Einsendungen werden die Finalisten ermittelt. Diese

kochen dann auf der Schwemmalm auf Holzherden ohne technische Hilfsmittel ein Gericht aus einem Warenkorb und präsentieren es der Fachjury. Der Sieger wird zum „Mountain Chef unplugged 2021“ gekürt.

Beim Wettbewerb werden alle gesetzlichen Covid-19-Verordnungen und die entsprechenden Maßnahmen eingehalten.

Alle Details sind auf www.skv.org zu finden.

Anmeldungen und Fragen bitte an marketing@ultental.it oder direkt an den Wettbewerbsverantwortlichen Philip Hafner unter 335 73 50 913.

Ablauf und Reglement für den Wettbewerb

Für die Teilnahme am Kochwettbewerb „The Mountain Chef unplugged 2021“

Teilnehmen dürfen Jungköche bzw. Jungköchinnen und Lehrlinge des Jahrgangs 1996 und jünger. Die Teilnehmer müssen Mitglied beim SKV sein. Wer noch nicht Mitglied ist, kann sich vorab auf www.skv.org oder bei Philip Hafner unter 335 7350913 einschreiben.

Es wird ein selbst kreierte Gericht aus Südtiroler Produkten mit Foto und Rezept für vier Portionen eingereicht. Ausgehend von allen ein-

gereichten Gerichten werden von einer Jury fünf Kandidaten ermittelt, die am Finale teilnehmen dürfen.

Die eingereichten Gerichte werden nach Regionalität, Innovation, Genauigkeit in der Rezeptbeschreibung und dem Schwierigkeitsgrad unter Berücksichtigung der Machbarkeit bewertet.

Weiters muss ein Foto vom Teilnehmer in Kochkleidung und kurzer

Verlauf seines Berufsweges als Koch, seine Kontaktdaten (Telefonnummer, Adresse, E-Mail), seine aktuelle Arbeitsstelle und die Konfektionsgröße der Kockjacke eingereicht werden.

Anmeldungen und Fragen bitte an marketing@ultental.it oder direkt an den Wettbewerbsverantwortlichen Philip Hafner unter 335 73 50 913.

Einsendeschluss ist der 15. Mai 2021

ultenTal

IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI



20|06

The Mountain-Chef unplugged 2021

SKV 50
Südtiroler Köcheverband
WACS World Chefs Network & Member

5 JUNGKÖCHE
5 HOLZHERDE
5 KÖRBE MIT
SÜDTIROLER PRODUKTEN

5 GIOVANI CUOCHI
5 FORNI A LEGNA
5 BORSE CON PRODOTTI
DELL'ALTO ADIGE

10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm
ore 10.00 laghetto Schwemmalm

Informationen & Anmeldung für Köche:
+39 335 735 0913 | marketing@ultental.it

BE
PART
OF IT

Schwemmalm



www.ultnergenuss.it

SKV ONLINE ON TOUR

Virtueller Besuch bei der Fischzucht Schiefer in Passeier

Kürzlich haben über 50 Mitglieder, Köchinnen, Köche und Gastronomen im Rahmen einer virtuellen Veranstaltung die Fischzucht Schiefer in St. Leonhard in Passeier besucht. Unmittelbar zu Beginn eines weiteren Lockdowns war der virtuelle Besuch geradezu eine ideale Form, um die Familie Schiefer, deren Fischprodukte - Süßwasserfische - und verschiedene veredelte Produkte kennenzulernen und vertiefende Grundlageninformationen zu erhalten.

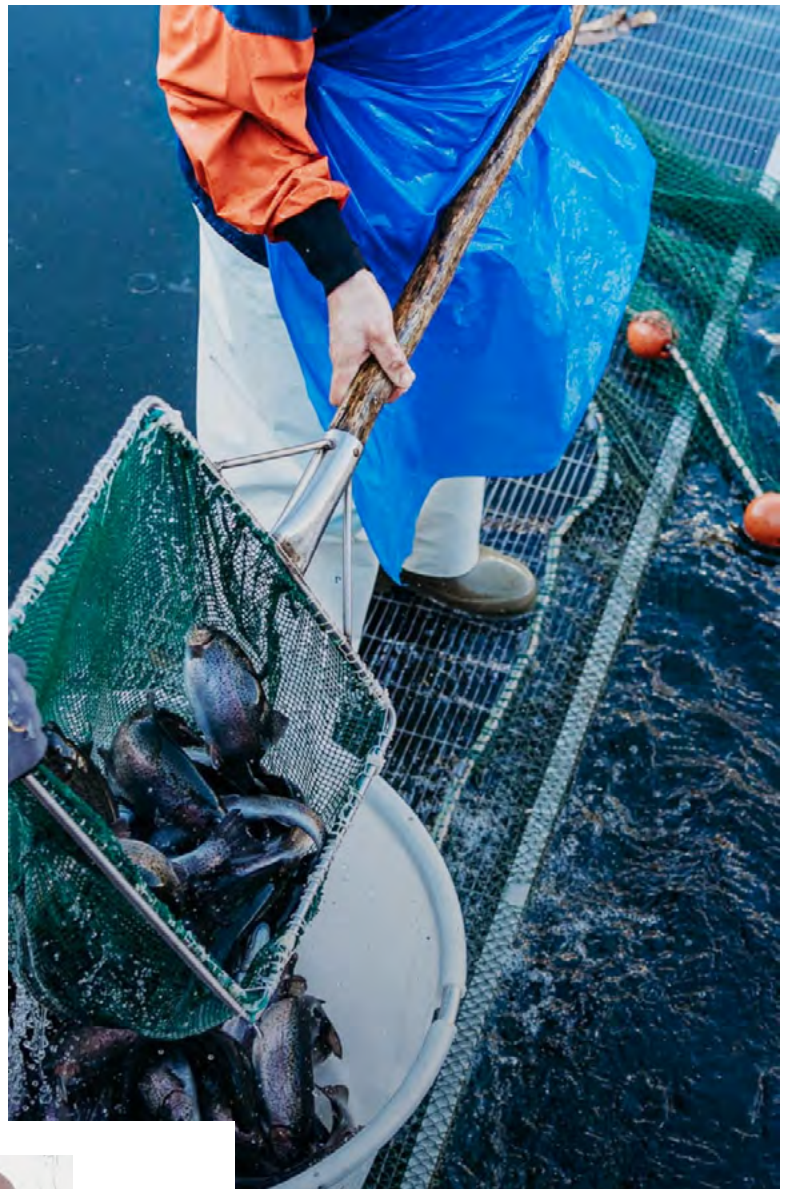
Eines vorweg: Dieser innovative Weg eines virtuellen Produzentenbesuchs (erstmalig auf den Weg gebracht und inszeniert vor Wochen von Martin Ebner in Aldein bei Kirnig Pilzen) wird von den Köchinnen, Köchen, Lehrlingen, Schülern, Gastronomen u.v.m. sehr, sehr positiv angenommen. Nahezu 50 Teilnehmer am Nachmittag wären vor Corona in der traditionellen Form eines Produzentenbesuchs nie möglich gewesen.

Stefan Schiefer führte uns und die virtuellen Besucher in sehr authentischer, offener, sympathischer und erstmals auch für ihn in virtueller Form durch das Unternehmen, zeigte uns die Fischbecken, die Verarbeitungsräume und Verpackung. Die vielen Wortmeldungen der Köchinnen, Köche, Lehrlinge und Gastronomen über den Chat wurden von Stefan wunderbar und sehr fachkundig beantwortet. Er zeigte hier



Stefan Schiefer

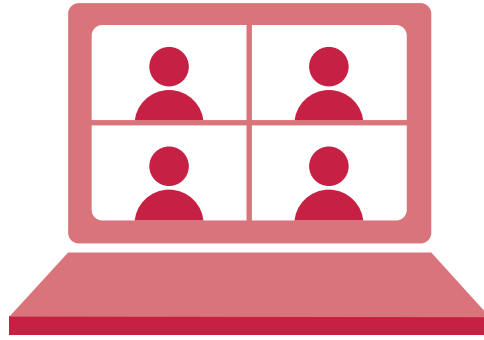
die verschiedensten Schritte vom Ei bis zum verzehrbaren Fisch auf, die Herausforderungen und die Ansprüche der Gastronomie und Hotellerie, der Köchinnen und Köche an ihn und die Familie. Er informierte auch darüber, dass die Familie Schiefer sich bereits seit Generationen mit der Fischzucht beschäftigt und heute von dieser auch lebt. Besonders interessant war, dass er hier trotz der zurzeit aktuellen Krise sehr positiv in die Zukunft blickt. Besonders freut ihn und die Familie, dass das Angebot aus dem Haus Schiefer sehr trendig ist und von Köchen, Gastro-



nomen, Einheimischen und Feriengästen sehr geschätzt wird. Zudem ist man dabei, weitere Süßwasserfische und Krebse in das Programm aufzunehmen. Lokale Produkte von höchster handwerklicher Qualität zusammen mit dem Produzenten so kennenzulernen, einfach von zuhause aus, ist ein neues SKV-Online-Angebot. Gefehlt hat nur die Verkostung der Produkte, die aber gerne auch in kleinen Einheiten bis in die eigenen vier Wände geschickt werden.

Für uns selbst als Bezirksobmänner war es von der Einladung über die Absprache, Begrüßung und Moderation bis hin zur Verabschiedung eine höchst interessante Lernplattform und Erfahrung.

Peter Stuefer
Martin Ebner
Philipp Hafner
SKV-Bezirksobmänner



VIRTUELLE BEZIRKSAUSSCHUSSSITZUNG PUSTERTAL

Chancen erkennen & Zukunft gestalten

Kürzlich lud Bezirksobmann KM Martin Tschafeller zur mittlerweile sechsten Online-Bezirks-Ausschusssitzung im laufenden Jahr. Einleitend zeigte er die Vorteile von Home-Office-Sitzungen auf, wodurch die Teilnahmen von allen Bezirksausschussmitgliedern und die Einbindung von Präsidenten Reinhard Steger und Geschäftsführer Reiner Münnich wunderbar möglich sind. Besonders hervorzuheben ist, dass sich der Bezirksobmann sehr gut mit dieser Technik befasst hat und die Meetings top organisiert sind.

Pünktlich wurden alle Anwesenden begrüßt, die Tagungsordnungspunkte abgearbeitet und das Protokoll der vorhergehenden Sitzung genehmigt. Der Bezirksobmann hob hervor, dass Krisen auch Chancen bieten und dass die Bezirksausschussmitglieder gerade in diesen Zeiten positives, vorausschauendes Denken vorleben sollten.

Eleonora Kastlunger, Diplomierte Diätköchin, Bezirksausschussmitglied, Vertreterin der Gemeinschaftsverpflegung und Mitglied des Küchenteams im Krankenhaus Bruneck, betonte, wie wertvoll Passion, Liebe zum Beruf und ein sehr gutes Essen für Mitarbeiter und Patienten in dieser Zeit sind – sei es im Krankenhaus, in Pflege- und Altersheimen oder in Kindergärten.

Der Vorsitzende informierte anschließend über die Mitgliederaktion 2021, über die Konventionen und Vorteile der Mitglieder, die Zugangsmöglichkeiten auf der

Website und die wichtigsten Schwerpunkte auf Landesebene anlässlich 50 Jahre Südtiroler Köcheverband. Vollkommen neu sind als Ersatz für die bisherigen Köchetreffs auf Bezirksebene die SKV-Online-Meetings, die enorm gut ankommen und von den Mitgliedern/Teilnehmern sehr begrüßt werden.

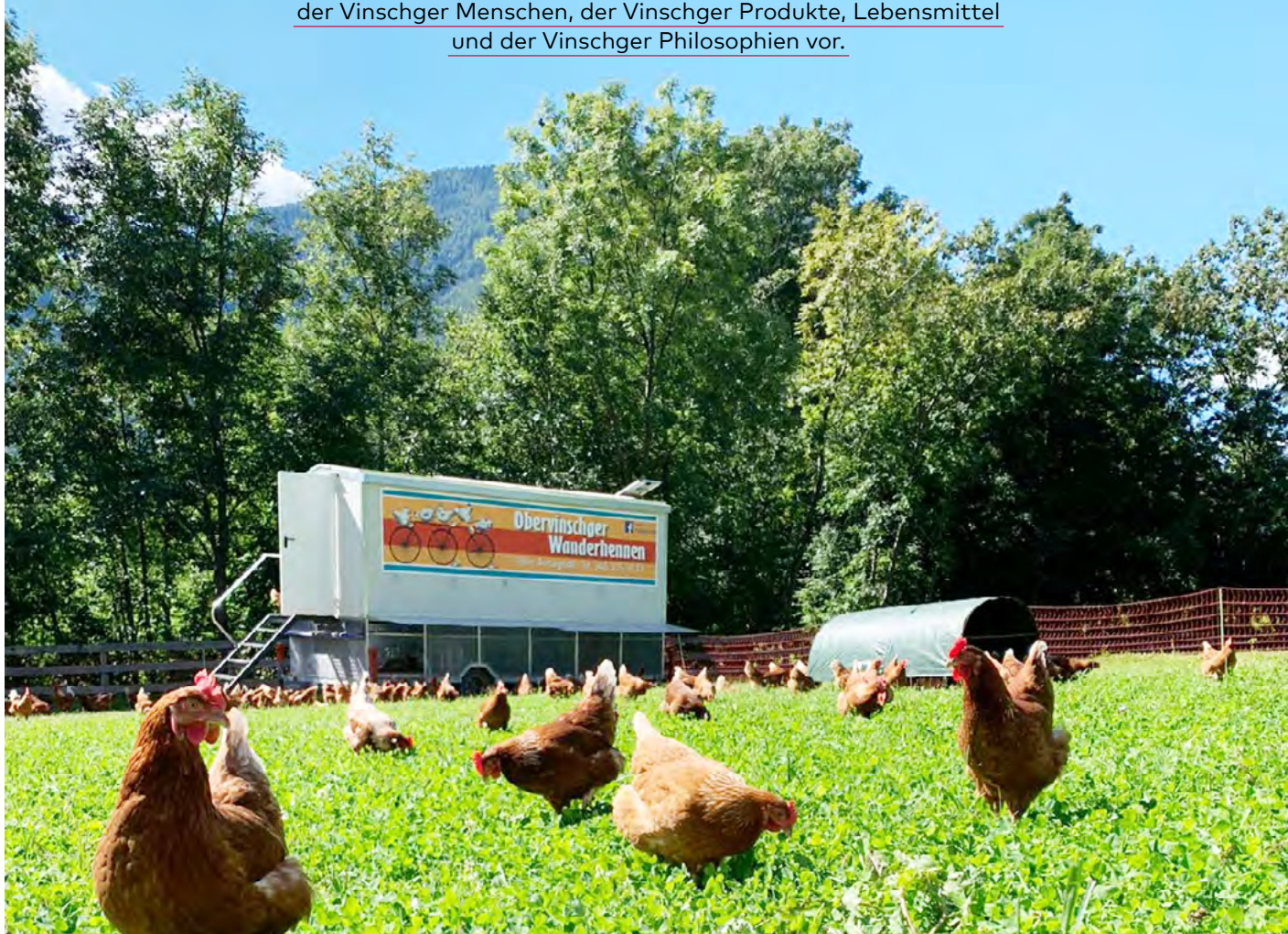
Geschäftsführer Münnich und Präsident Steger hoben hervor, wie wichtig es sei, dass der Verband ein neues Denken in der Dienstleistung, der Organisation, der Strukturierung und Finanzgebarung auf die Wege bringe. Der SKV-Präsident betonte auch die besondere Treue und Unterstützung der SKV-Partner/Sponsoren. Es sei nicht hoch genug einzuschätzen, dass diese auch in so schweren Zeiten zum Verband stehen und wahre Förderer sind. Dies nur einige der Punkte, die behandelt worden sind. Im Anschluss an den offiziellen Teil fand ein gesellschaftlicher Austausch auf virtueller Ebene statt.

KM **Rudolf Leimegger**
Bezirksausschussmitglied
und Schriftführer



In seiner ganzen Vielfalt

In einer Folgeserie stellt der Südtiroler Köcheverband Bezirk Vinschgau die Vielfalt der Generationen, der Vinschger Menschen, der Vinschger Produkte, Lebensmittel und der Vinschger Philosophien vor.



Obervinschger Wanderhennen

Gegründet 2020 von den beiden Jungbauern Peter Bertagnolli aus Glurns und Simon Stecher aus Mals.

Was ist eure Philosophie im Betrieb?

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Eier so natürlich und tierfreundlich wie möglich zu produzieren. Um dieser Vision gerecht zu werden, haben wir uns für Freilandhühnerhaltung in Mobilställen entschieden.

Mit einem Mobilstall ist eine Hühnerhaltung in kleinen, überschaubaren Tiergruppen bestens möglich. Den



Tieren kann immer ein frischer Grün- auslauf, in welchem sie ihr natürliches Verhalten bestens ausüben können, geboten werden. Ist der Grün- auslauf verbraucht, wandert die Hühnerschar

samt Stall auf eine frische Parzelle. Dies hat den Vorteil, dass sich der Boden immer wieder regenerieren kann und für die Tiere keine Krankheitserreger aufkommen. Außerdem ist belegt, dass Eier von Hühnern mit immer frischem Grünauslauf gesünder und verträglicher sind und die gelbsten Dotterfarben enthalten.

Für den Bauer bedeutet diese Haltung einen Mehraufwand an Arbeit, welcher jedoch gern in Kauf genommen wird. Denn das Umstellen der Mobilställe und die Versorgung der Tiere ist um einiges aufwändiger als im automatisierten Feststall.

Welches Produkt steht ganz besonders für euren Betrieb?

In unsren Betrieben sind die Eier aus mobiler Freilandhaltung das besondere Produkt. Es stecken jedoch noch einige Produkte mehr hinter dem Gesamtkonzept der Obervinschger Wanderhennen. So sollen zukünftig aus Bruch-Eiern Eierteignudel und Eierlikör hergestellt werden. Auch ans Huhn wird gedacht, dieses wird



Die beiden Jungbauern **Peter Bertagnolli** aus Glurns und **Simon Stecher** aus Mals.

nach der Legeperiode als Suppenhuhn vermarktet.

Welche Persönlichkeiten haben euch zur Betriebsgründung bewegt und beeindruckt?

Uns als Junglandwirte hat die Leidenschaft zu den Tieren und der Tatendrang etwas Neues auszuprobieren beeindruckt. Die Landwirtschaft im Vinschgau nachhaltig zu verändern und vielfältiger zu gestalten hat uns zur Betriebsgründung gebracht.

Eure Arbeit ist für euch?

Die Leidenschaft zum Beruf. Jeden Tag

unsere Vision gemeinsam mit unseren Tieren und Produkten hinauszutragen und die Bevölkerung von regionaler Landwirtschaft zu überzeugen.

Was war euer größter beruflicher Erfolg?

Da wir ein junges Unternehmen sind, ist in erster Linie der gelungene Start mit Obervinschger Wanderhennen unser Erfolg. Es gilt jedoch, sich immer wieder neue Ziel zu setzen und niemals aufzugeben. Ganz nach dem Motto: Leidenschaft Landwirtschaft.

SKV-Bezirk **Vinschgau**

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

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

NIEDERBACHER
GASTROTEC

www.niederbacher.it

Wir leben Zukunft

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

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

nproject.com | mrenddesign

VIRTUELLE KÄSEVERKOSTUNG

Degust-Training mit Hansi Baumgartner, dem „Käsepapst Südtirols“

Lookdown - dieses Wort kann in Südtirol schon niemand mehr hören. Hansi Baumgartner nutzte diese Zeit, um Kunden und Freunde zu einem wohl einzigartigen Käsetraining via Zoom einzuladen. Er schickte ein kleines Käsebrett mit sieben Käsetypen an alle Beteiligten.



Dank seiner langjährigen Erfahrung kombiniert er zu Käse die begehrtesten Zutaten und kreiert Veredelungstechniken, die in traditionellen Konservierungsmethoden wurzeln, aber gleichzeitig innovativ und geschmacklich avantgardistisch sind. Was der ideale Ort ist, um Käse zu verfeinern? Unerlässliches Merkmal, so Baumgartner, ist die Beibehaltung von Parametern wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung und Dunkelheit, die während des ganzen Jahres konstant sein müssen. Der Ort hat einen starken Einfluss auf das Endresultat und es liegt in der Fähigkeit des Affineurs, den richtigen Ort zu finden, ihn entsprechend auszustatten und den Käsetypologien so anzupassen, dass sie die ideale Pflege erhalten. Baumgartners Bunker in der Nähe von Mühlbach ist dazu geradezu prädestiniert.

Zur Einführung referierte Baumgartner über die verschiedenen Käsetypen, die Rassen der Tiere, das besondere Terroir, die verschiedenen Rezepturen, die die Qualität eines exklusiven Käses ausmachen. Entscheidend sind auch die verschiedenen Technologien, mit denen ein Bruch geschnitten wird. Zum Beispiel bei den Weichkäsen eher grob, während bei den Hartkäsen

der Bruch eher fein geschnitten wird. Entscheidend für den Geschmack ist auch die Reifung. Die Zeit der Reifung und die Pflege des einzelnen Produktes. Diversität entsteht durch die verschiedenen Enzyme und Aromen. Man unterscheidet primäre, sekundäre und tertiäre Reifung.

Zur Sensorik des Käses: Hier unterscheiden wir den Grundgeschmack die verschiedenen Texturen - zartschmelzend, elastisch oder hart. Entscheidend für die Wahrnehmung des einzelnen Verkosters ist die Zungenlandkarte. Wichtig ist besonders, dass das Produkt vorher mindestens zwei Stunden temperiert wird. Die Verkostung begann mit dem Weichkäse und endete mit dem Blauschimmelkäse, der leicht angeräuchert den Gaumen wunderbar schmeichelt. Allein schon das Erzählen der Herkunft, der Rasse der Tiere, des Terroirs, der Verarbeitung, der passenden Weinbegleitung und die Kombination mit Früchten, Marmeladen und Chutneys ließ die Teilnehmer in eine ganz besondere Welt der Aromen eintauchen. Vielfältige Nuancen wie zerlassene Butter, der Geschmack verschiedener Kräuter und Blüten, das Pikieren von Blauschimmelbakterien, lassen das Grundprodukt Käse zum Träumen gelangen.

Dieser Abend des Genusses wird somit auch die Zeit des Wartens auf unsere Gäste und die Freude wieder arbeiten zu können auf jeden Fall kurzweiliger werden lassen und uns wieder neu inspirieren.

Ein besonderer Dank gilt der Firma Degust mit Hansi und Edith Baumgartner mit ihren Töchtern Sophie, Marlies und Antonia, die mit dieser einzigartigen Initiative die Wunderwelt des Käses neu erleben ließen.

KM Karl Volgger





Rund um Wurzeln

Kulinarischer Ideenwettbewerb

SÜDTIROLER URGEMÜSE IM INTERNATIONALEN JAHR VON OBST UND GEMÜSE DER VEREINTEN NATIONEN

Im Internationalen Jahr von Obst und Gemüse der Vereinten Nationen organisiert der Südtiroler Köcheverband in Zusammenarbeit mit Messe Bozen einen kulinarischen Ideenwettbewerb rund um das Südtiroler Urgemüse. Im Rahmen eines KREATIV-LAB können TeilnehmerInnen ihrer kulinarischen Innovationskraft freien Lauf lassen. Als Kernziele werden die Produktkompetenz, die Vernetzung von Landwirtschaft und Tourismus, von Produzenten und der Gastronomie und die gezielte Förderung der kulinarischen Kreativität und Innovation in den Focus genommen. Die Projektpartner möchten damit gerade in dieser Zeit, einen ganzheitlichen Kreativ- und Innovationsimpuls setzen und hierzu einen Wettbewerb der Ideen an der Schnittstelle von Landwirtschaft und Tourismus auslösen.

Der Wettbewerb, mit zwei Kategorien richtet sich an:

- a) **Hobbyköche (0 – 99)**
- b) **Jungköche und Jungköchinnen (Jahrgang 1996 und jünger)**
wie Lehrlinge, Fachschüler, Hotelfachschüler

Die küchentechnischen Vorgaben für den Ideenwettbewerb

- ein Gericht mit Südtiroler UR-Gemüse von heimischen Produzenten
- Art des Gerichts: Aperitif, Vorspeise, Hauptspeise oder Dessert
- Ganzheitliche, nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln

Bewertungskriterien

Originalität, Innovation, Regionalität, Besonderheit und Rückverfolgbarkeit des Urgemüses

- Das verfasste Rezept sollte für 2 Personen sein mit genauen Mengenangaben und mit Angabe der exakten Arbeitsschritte
- Foto- u/o Videodokumentation
- Hinweis auf die Rückverfolgbarkeit des Urgemüses

Letzter Abgabetermin:

15. Oktober 2021

Kontaktanschrift:

skv@fieramesse.com

Prämiert werden:

Die zwei innovativsten Konzepte pro Kategorie

Detaillierte Infos in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift Südtiroler Köche

Die Redaktion rs





POST an die Redaktion

Verehrte Mitglieder des SKV-Landesvorstands,
lieber Reinhard, lieber Reiner,

ein großes Kompliment für die interessanten Beiträge in unserer Fachzeitschrift Südtiroler Köche. Viel aufopferungsvolle Zeit steckt dahinter. Bedenkt man, wie vielseitig ihr unterwegs seid, um unseren Beruf Koch/Köchin, unseren Verband, unser Land Südtirol zu solch einem Ansehen und solch einer Sichtbarkeit im In- und Ausland zu verhelfen, verdient dies den größten Respekt. Dafür euch allen ein großes Dankeschön und meine große Wertschätzung.

Mit großer Freude habe ich euren Beitrag in der Sonntagszeitung Zett gelesen, den ihr Andreas Hellrigl gewidmet habt. Wahrlich, er war ein Pionier in der Südtiroler Gastronomie. Aber fast 30 Jahre,



Hubert
Rechenmacher

nachdem er uns verlassen musste, ist es nicht selbstverständlich, dass man ihm noch so eine Wertschätzung entgegenbringt. Dafür meinen aufrichtigen Dank. Damit habt ihr unter Beweis gestellt, wie viel Wertschätzung ihr auch verstorbenen Kollegen zukommen lasst.

Mit freundlichen Grüßen an alle
Hubert Rechenmacher, Welschnofen

WORLDCHIEFS

World Association of Chefs' Societies

Die Community WORLDCHEFS World Association of Chefs' Societies (WACS) ist der weltweite Zusammenschluss der internationalen Kochverbände. Und der SKV ist Teil dieses Networks und alleiniger Berechtigter, diese Marke und den Begriff WORLDCHEFS in Südtirol zu führen.

Die World Association of Chefs, kurz Worldchefs, ist ein dynamisches globales Netzwerk von mehr als 100 Kochverbänden, die Köche auf allen Ebenen und in allen Fachgebieten weltweit vertreten. Es wurde 1928 an der Sorbonne in Paris mit dem ehrwürdigen August Escoffier als erstem Ehrenpräsidenten gegründet. Und auch der Südtiroler Köcheverband ist aufgrund des autonomen Statuts von Südtirol Ende der 90er-Jahre aufgenommen worden und Teil dieser internationalen

Community der Kochkunst. Worldchefs ist eine globale Behörde für Lebensmittel, die sich folgenden Kernthemen widmet:

- **Bildung** - ein wegweisendes Programm zur Anerkennung der Qualität der kulinarischen Bildung und die weltweit erste globale kulinarische Zertifizierung.
- **Networking** - Worldchefs bietet ein Tor zu globalen kulinarischen Networking-Möglichkeiten und organisiert alle zwei Jahre den Worldchefs Congress und Expo.
- **Wettbewerb** - Worldchefs führt eine Liste zertifizierter Richter/Juroren, setzt globale Standards für Wettbewerbsregeln und führt die prestigeträchtige Global Chefs Challenge durch. Andreas Köhne ist für den SKV hier international zertifiziert.
- **Humanitäre Hilfe und Nachhaltigkeit** - Die Programme „Feed the Planet“ und „World Chefs Without Borders“ lindern die Nahrungsmittelarmut, leisten Krisenunterstützung und fördern die Nachhaltigkeit auf der ganzen Welt.

STELLENANGEBOT

Wir suchen eine/-n junge/-n
dynamische/-n und einfallreiche/-n

Chefköchin/Chefkoch
in Jahresstelle.

Ein gutes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit,
gute Entlohnung, jährlich dreimal Urlaub
und ev. Unterkunft werden geboten.

Restaurant zur Pfeffermühle
Klaus Peer
39057 Eppan
Tel. 393482530895

Die Redaktion rs



Frische Spargeln

Kulinarische Delikatessen.



Mit unserer großen Auswahl an geschmackvollen Spezialitäten hinterlassen Sie bei Ihren Gästen täglich einen frischen Eindruck. Wir setzen auf erstklassige Qualität, hochwertige Produkte und überzeugen durch zuverlässigen Service.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

SENONER



NEUER SHOWROOM

Gewerbegebiet 31 | 39053 Kardaun/Bozen Nord | T +39 0471 97 42 43
www.senoner.net