

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



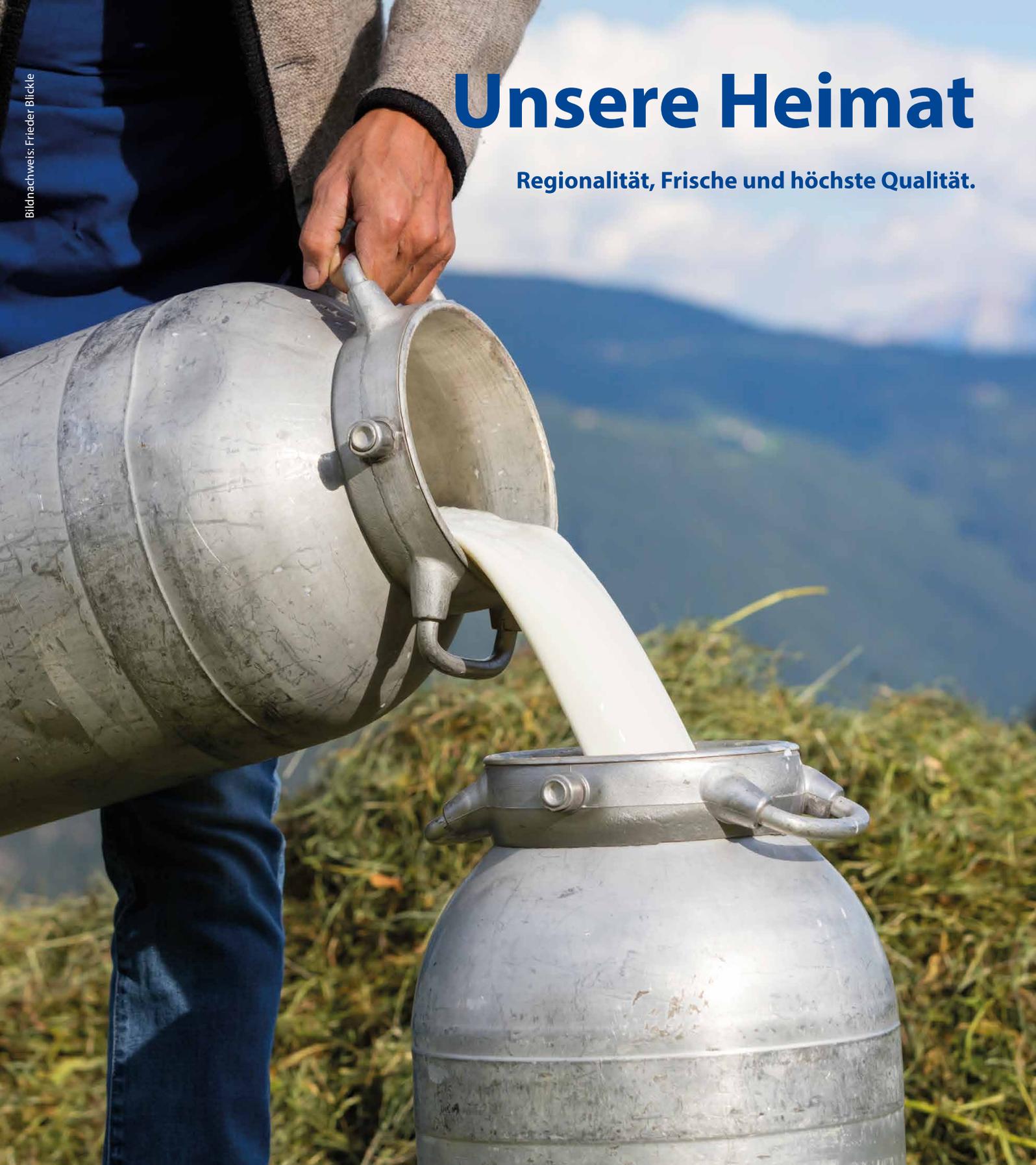
CHRISTIAN  
PIRCHER VERDORFER  
A wie Apfel &  
A wie Apfelhotel  
S. 16

## Creativ Apple Year 2022

DAS JAHR DES SÜDTIROLER APFELS

# Unsere Heimat

Regionalität, Frische und höchste Qualität.



Bei Gastrofresh werden Regionalität und Authentizität großgeschrieben. Wir setzen verstärkt auf heimische Lebensmittel und sind stolz darauf, dass viele unserer Produkte aus Südtirol stammen. Entdecken Sie unser regionales Sortiment und servieren Sie Ihren Gästen ein Stück Heimat.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl



Die Südtiroler **Apfelklassiker**

Seite 28



A wie Apfel &  
A wie Apfelhotel

**Christian Pircher**  
Verdorfer

Seite 16

Seite 23



**Marc Bernhart**

www.skv.org



7.522 Euro an Förderpreisen für die kulinarische Innovation & Kreativitätsförderung stellt der SKV mit den Partnern 2022 zur Verfügung! Mitmachen & gewinnen! Das sind die Lösungsworte.

## MITGLIEDSAKTION

Die Kraft eines jeden Mitglieds stärkt den **Südtiroler Köcheverband - SKV.**



„Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört gut zu sein!“

**KM Viktoria Fahringer**  
Viktoria's Home Tirol

### TITELTHEMA

- 16 A wie Apfel & A wie Apfelhotel
- 28 Die Südtiroler Apfelklassiker

### AKTUELL

- 05 Was nichts kostet, kann nichts wert sein!
- 06 Neuer SKV-Vizepräsident
- 09 Lust auf Weiterbildung

### PFLANZENLUST

- 29 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

### BEZIRKE

- 30 **Tobias Zanotto**, Obmann Stellvertreter im Eisacktal

### SZENE

- 32 **Martin Dalsass** Zehn Jahre Talvo by Dalsass

### EVENTS

- 35 Kulinarischer Ideenwettbewerb. Urgemüse
- 36 Von Epfl zi Erpefl
- 39 49. und 50. Mitgliederversammlung an einem Tag



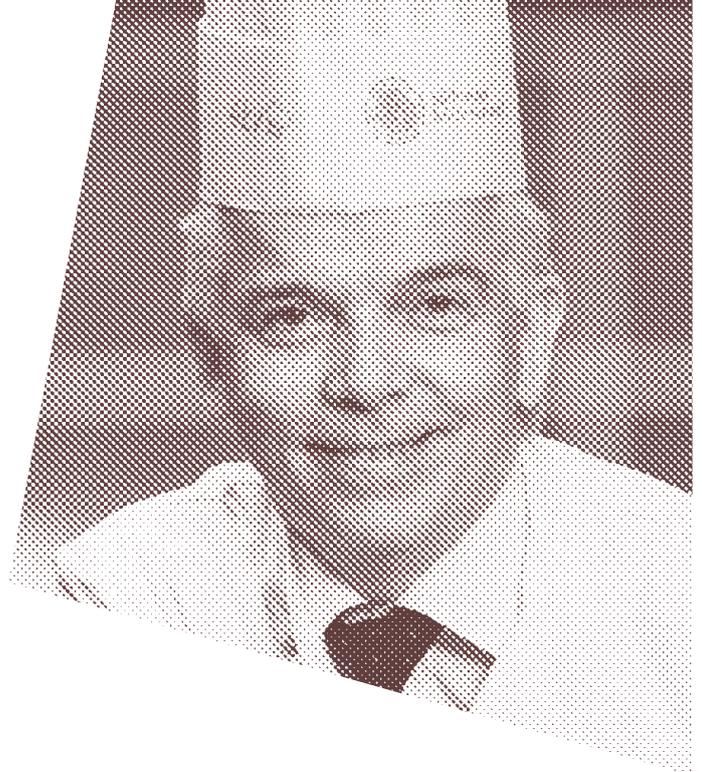
**Kulinarischer Ideenwettbewerb.**  
Urgemüse

Seite 35



Seite 32

**Martin Dalsass**  
Zehn Jahre Talvo by Dalsass



## APPLE. DER SÜDTIROLER APFEL IM FOKUS

# Lust auf mehr ...

Geehrte Mitglieder, geschätzte Freunde, Förderer & Partner,

2021 gehen wir wahrlich durch alle Tiefen und Höhen. Auf die Tiefen möchte ich nicht weiter eingehen, da hier schon alles gesagt, geschrieben und verfilmt wurde. Die Höhen: Jetzt, im September, wenn ich dieses Vorwort verfasse, können wir mit großer Freude feststellen, dass uns wieder ungemein viele Einheimische und Gäste in den Restaurants, Hotels, Gasthöfen, Almhütten, Schutzhütten und andernorts durch ihren Besuch beehrt haben. Ja, die Konzentration und die Hochsaison haben mit so einer Wucht eingeschlagen, dass wir von den „Höhen“ wahrlich überrascht wurden.

Lust auf mehr ... Zum Zeitpunkt, an dem Sie als Leser die Fachzeitschrift online lesen oder gedruckt in den Händen halten, werden sicherlich viele froh sein, wenn sich die Herausforderungen etwas normalisiert haben. Und gerade deshalb möchten wir rund um das Jahresmotto die Lust auf mehr, die Lust auf Kreativität und kulinarische Innovation fördern. Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir aus diesem Grund Förderpreise auf den Weg gebracht, die Sie alle als Köchinnen und Köche dazu motivieren sollen, die Kulinarik rund um den Südtiroler Apfel neu zu denken und neue Ideen, neue Gerichte, ja neue Kreativität voranzutreiben und zu fördern.

Die Lust auf mehr hat uns aber auch dazu motiviert, Neues zu kreieren und neue Akzente zu setzen. Die Fachzeitschrift Südtiroler Köche ist erstmals sowohl als Print- als auch als Online-Version herausgekommen und hierbei ergänzen sich die beiden Erscheinungsformen. So haben Sie als Leser:in erstmals die Möglichkeit, über QR-Codes direkt ergänzende Artikel wie z.B. Rezepte der Autoren abzurufen. Auch damit möchten wir neues Denken, neues Handeln und neue Wege fördern und unterstützen.

Und wenn es uns gelingt, mit diesem Jahresthema 2022 „Das Jahr des Südtiroler Apfels. Lust auf mehr ...“ bei Ihnen allen auszulösen, dann haben wir einen ganz wichtigen und entscheidenden Impuls gesetzt. Wir freuen uns, über Ihre Lust auf mehr ...

Ihr **KM Reinhard Steger**  
Präsident

**Herausgeber:**  
Südtiroler Köcheverband - SKV  
Messeplatz 1, 39100 Bozen  
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 Bozen

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

Fotos der Verschiedenen Äpfel:  
**Südtiroler Apfelkonsortium**

**Bild Titelseite:**

Apfelcappelletti von

Christian Pircher Verdorfer

FOTO: Carniel Lucia

## DANKE FÜR DIE MITGLIEDSCHAFT & DAS VERTRAUEN

# Was nichts kostet, kann nichts wert sein!



Liebe Mitglieder, liebe Members,

die Aussage „Was nichts kostet, kann nichts wert sein!“ haben wir kürzlich in einem Bericht über strategisches Marketing gelesen und übernommen. Denn dies trifft auch auf den Südtiroler Köcheverband zu.

Der Einsatz für die Berufsgruppe der Köchinnen und Köche, für die jungen Menschen, die jungen Aufsteiger:innen hat mit Leidenschaft, mit Wertschätzung, mit Zusammenhalt, mit Werten, mit Wertigkeit, aber auch mit überschaubaren Kosten zu tun. Und Zusammenhalt und Zusammenarbeit auf Landesebene und im internationalen Netzwerk verursachen auch Kosten. Nicht bei den aktiven Mitgliedern, die ehrenamtlich tätig sind und auch ihren Mitgliedsbeitrag bezahlen, sondern allein die Fachzeitschrift der Südtiroler Köche verursacht Kosten für Bearbeitung, Grafik und Layout, Druck, Frankierung und Post.

Aber gerade die Fachzeitschrift der Südtiroler Köchinnen und Köche ist der Kit, die DNA, der Klebstoff, der uns als Berufsgruppe der Kreativität bindet und zusammenhält. In diesem Sinne bedanken wir uns bei allen, die wiederum pünktlich ihren Mitgliedsbeitrag für das aktive Netzwerk der Südtiroler Köchinnen und Köche einbringen.

Dafür allen ein herzliches Danke

**Reinhard Steger**  
Präsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer

**Otto Theiner**  
Landeskassier

**Margareth Lanz**  
Landeskassier-Stellvertreterin



[www.skv.org](http://www.skv.org)

Top aktuelles für Köch:innen,  
Gastronomen, Unternehmer:innen die  
beruflich immer auf dem  
aktuellsten Stand  
sein möchten.

## TERMINE

### INFOS TERMINE

**Diplomausbildung zum/zur Küchenmeister:in.  
Die höchste Ausbildung im Kochberuf.**

**Infos:** Sabine Scherer, Amt für Meisterausbildung  
Tel. 0471 416 993

**E-Mail:** [sabine.scherer@provinz.bz.it](mailto:sabine.scherer@provinz.bz.it)

**Weitere Infos unter** <https://bit.ly/3qW189z>

### 15. OKTOBER 2021

**Abschlusstermin  
KREATIV LAB-Kulinarischer Ideenwettbewerb  
rund um das Südtiroler Urgemüse.**  
Siehe [www.skv.org](http://www.skv.org) und QR Code (Seite 31)

### 18. BIS 21. OKTOBER 2021

**Messe Hotel, Bozen**  
Der Szenetreff für Hotellerie u. Gastronomie

### 16. BIS 18. NOVEMBER 2021

Zum Jubiläumsjahr 50 Jahre SKV  
**DREITÄGIGER HERBSTAUSFLUG NACH ROM!**  
Weitere Infos siehe Seite 42

### 20. NOVEMBER 2021

**Außerordentliche Mitgliederversammlung**  
8.00 Uhr Erste Einberufung  
8.15 Uhr Zweite Einberufung  
Beschlussfassung neue Statuten

### 20. NOVEMBER 2021

**Annual Meeting of the South Tyrolean Cooks**  
10.00 bis 12.30 Uhr  
Mitgliederversammlung der Südtiroler  
Köche und Köchinnen.  
50 Jahre Südtiroler Köcheverband

### START JÄNNER 2022

**Weiterbildung zur/zum  
Diätetisch geschulten Köchin/Koch I. Stufe.**  
International zertifizierter Diplomehrgang.

**Anmeldung & Infos:**  
Tel. 0473 203 205

## SKV-ONLINE MEETING

### 09. NOVEMBER 2021

Um 21.45 Uhr mit  
**Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler,**  
St. Hubertus. Cook the Mountain.  
Meine Philosophie, meine Visionen, mein neuestes Buch  
und die weitere Zukunft von Cook the Mountain.

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



## SKV-PRÄSIDIUM ERWEITERT

# Neuer SKV-Vizepräsident

Kürzlich wurde Patrick Jageregger vom Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes einstimmig zum Vizepräsidenten gewählt. Damit hat der Südtiroler Köcheverband das Präsidium weiter ausgebaut und auf Zukunft gestellt.

Patrick Jageregger ist Diplom-Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch und Fachbereichsleiter Küche der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen, wo er auch Koordinator der Ausbildung zum Küchenmeister ist.



Jageregger ist 33 Jahre alt, kommt aus Deutschnofen und war vor seinem Eintritt als Lehrkraft an der Emma Hellenstainer sehr erfolgreich im In- und Ausland tätig. Im SKV-Präsi-

um übernimmt er federführend die Agenden Ausbildung, Weiterbildung, Zukunft und Digitalisierung. „Die jungen Menschen und ihre fundierte, zukunftsorientierte Aus- und Weiterbildung“, sagt Jageregger, „müssen uns ein Herzensanliegen sein. Das sind die Grundvoraussetzungen dafür, dass die Südtiroler Küche weiterhin ein sehr hohes Entwicklungspotenzial aufweist. Und hier sind alle – die Schule, das Elternhaus, die Betriebe, die Ausbilder und die Gesellschaft – gerade in diesen Zeiten besonders gefordert. Denn Kochen stellt jeden Tag neue Herausforderungen an die Menschen, die diesen so schönen, aber auch ungemein anspruchsvollen Beruf ausüben.“

Das SKV Präsidium: Reinhard Steger, Karl Volgger, Patrick Jageregger, Margareth Lanz und Gottfried Maschler.

Die SKV-Redaktion



Pink Lady

# Die Geschichte von Floriamo beginnt 2016

**Gärtnermeister Thomas Schuster ist auf der Suche nach neuen Produkten und stößt auf essbare Pflanzen für die Gastronomie, die zu dieser Zeit vor allem in den Niederlanden und Israel produziert wurden.**

Zusammen dem bekannten Partner der Gastronomie Wörndle Interservice Gran Chef wird schnell klar, dass Kressen (Microgreen), essbare Blüten und Blattsalate auch lokal in Südtirol produziert werden sollten. Dafür wird im Sommer 2016 eine Gärtnerei in Bozen gepachtet. Mit seiner jahrelangen Erfahrung als Gärtner kann Thomas Schuster rasch die verschiedenen Kressen und essbare Blüten, aber auch Spitzen und Blätter von zahlreichen heimischen und exotischen Gewürzen und Heilpflanzen anpflanzen.

Die Palette wird Schritt für Schritt vergrößert, neu kommen spezielle Wildkräutersalate, besondere Kaviar-Chili, Zitronenkaviar und einige exotische Pflanzen dazu. Heute be-

liefert Floriamo täglich den heimischen und italienischen Markt mit über 90 verschiedenen Bio-Kressen, essbaren Blüten, Spitzen, Blättern und Früchten. Die erntefrischen Pflanzen können durch die Zusammenarbeit mit dem Partner Wörndle Interservice Gran Chef auf eine professionelle Beratung beim Kunden und zuverlässige Lieferung zurückgreifen. Die Gastronomie wird 6 Tage die Woche frisch beliefert.

Floriamo hat die besonderen Produkte, die aus jedem Gericht optisch ein Gemälde machen. Die Köche schätzen aber vor allem die Qualität des Geschmacks der verschiedenen Blätter, Blüten und kleinen Früchte. Durch die nachhaltige Produktion unter der energievollen Sonne

Südtirols wachsen die Pflanzen mit vielen gesunden Inhaltsstoffen. Der Geschmack der einzelnen Produkte ist immer wieder ein neues Erlebnis. Schon von Anfang an wird die Verpackung aus Karton bevorzugt und größtenteils auf Plastik verzichtet. Die Produktion ist total pestizidfrei durch den Einsatz von Nützlingen und effektiven Microorganismen. Die Energie zur Beheizung der Glashäuser wird mit zertifizierten Holzpellets produziert, und das Licht kommt von der Kraft der Sonne.

**Floriamo ist seit 2016** zusammen mit **Wörndle Interservice Gran Chef** ein verlässlicher Partner für die hochwertige Gastronomie in Südtirol und Italien.

Täglich frisch aus Südtirol  
bunt, gesund und geschmackig

floriamo

WÖRNDLE Interservice Gran Chef  
PREMIUM FOOD

www.floriamo.eu



Nicol Delago  
Skirennläuferin



AUS UNSEREM LAND  
- MIT LIEBE GEMACHT -





*Dared*

WIFI TIROL

# Lust auf Weiterbildung

Als Kooperationspartner des Wifi in Tirol weisen wir auf interessante Weiterbildungsangebote für Köchinnen, Köche, Gastronomen hin, die am Wifi in Präsenz oder online angeboten werden.

- Diplom-Küchenmeister
- Diplom-Gardemanger
- Diplom-Pâtissier
- Diplom-Rôtisseur
- Diplom-Entremetier
- Chefs Update: Aktuelle Trends
- Chefs Update: Regionalität
- Chefs Update: Vegan/Vegetarisch
- Diätetisch geschulter Koch I. Stufe
- Diplom-Diätkoch II. Stufe
- Kostenfalle Küchenkalkulation
- Tiroler Genussakademie: Steaktime BBQ
- Diplom-Fleischsommelier
- Diplom-Käsesommelier

Alle Infos dazu sind über den QR-Code abrufbar.



Foto: PHILIPP STÖHNER



Fachbereichsleiter  
Küchenzentrum  
WIFI-Tirol  
KM Philipp Stöhner

**KONTAKT**  
Mag. Norbert Schöpf  
Telefon: 05 90 90 5-7274  
E-Mail: [norbert.schoepf@wktirol.at](mailto:norbert.schoepf@wktirol.at)

SKV AKTUELL

50  
9



## FEUERSTEIN

NATURE FAMILY RESORT

### WERDE TEIL DES FEUERSTEIN FAMILY TEAMS!

Wir suchen ab Dezember  
oder nach Vereinbarung:



JUNGKOCH (M/W)

DEMI CHEF  
DE PARTIE (M/W)

CHEF DE PARTIE (M/W)

LEHRLING KÜCHE (M/W)

CHEF DE RANG (M/W)

STELLVERTRETENDER

OBERKELLNER (M/W)

mit durchgehender Arbeitszeit

### WIR BIETEN:

- 5-Tage-Woche
- Gute Bezahlung
- Super Betriebsklima
- Unterkunft im neuen Mitarbeiterhaus

### WIR FREUEN UNS

auf deine aussagekräftige Bewerbung unter 342 3501118 oder per Mail an [personal@feuerstein.info](mailto:personal@feuerstein.info).



# VON NATUR AUS SPORTLICH.

## 100% FORST. 0,0% ALCOOL.

**Peter Fill**  
Ski-Champion



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%**

 /BirraForstBier  @forstbeer [www.forst.it](http://www.forst.it)

HISTORY & ZUKUNFT

## Aus dem SKV Archiv, im 50.sten Jubiläumsjahr

Begeisterte Menschen, Köche, Konditoren und Direktoren, die die Ausbildung in Südtirol über Jahrzehnte geprägt haben und ein junger Aufsteiger, der dorthin will, wo andere waren!



Um 1985. Südtirols Praxislehrkräfte bei einer Schulung an der Emma Hellenstainer in Brixen.

Früh übt sich,  
wer eine  
Küchenmeister  
werden  
will



Die Redaktion rs



## MINI-CROISSANT-MIX

süß gefüllt

Hier greift jeder  
gerne zu!

Kleine Buttercroissants mit den beliebten Füllungen Marille, Mandel und Haselnuss-Kakao. Die perfekte Mischung für das Frühstücksbuffet!

Je 40 g pro Stück, 4 x 35 Stück pro Karton

 **Hotel**

Besuchen Sie uns vom  
18.10. – 21.10.21  
Halle CD, Stand C20/26

Wolf ButterBack KG, Magazinstr. 77  
90763 Fürth, Deutschland  
[www.butterback.de](http://www.butterback.de)

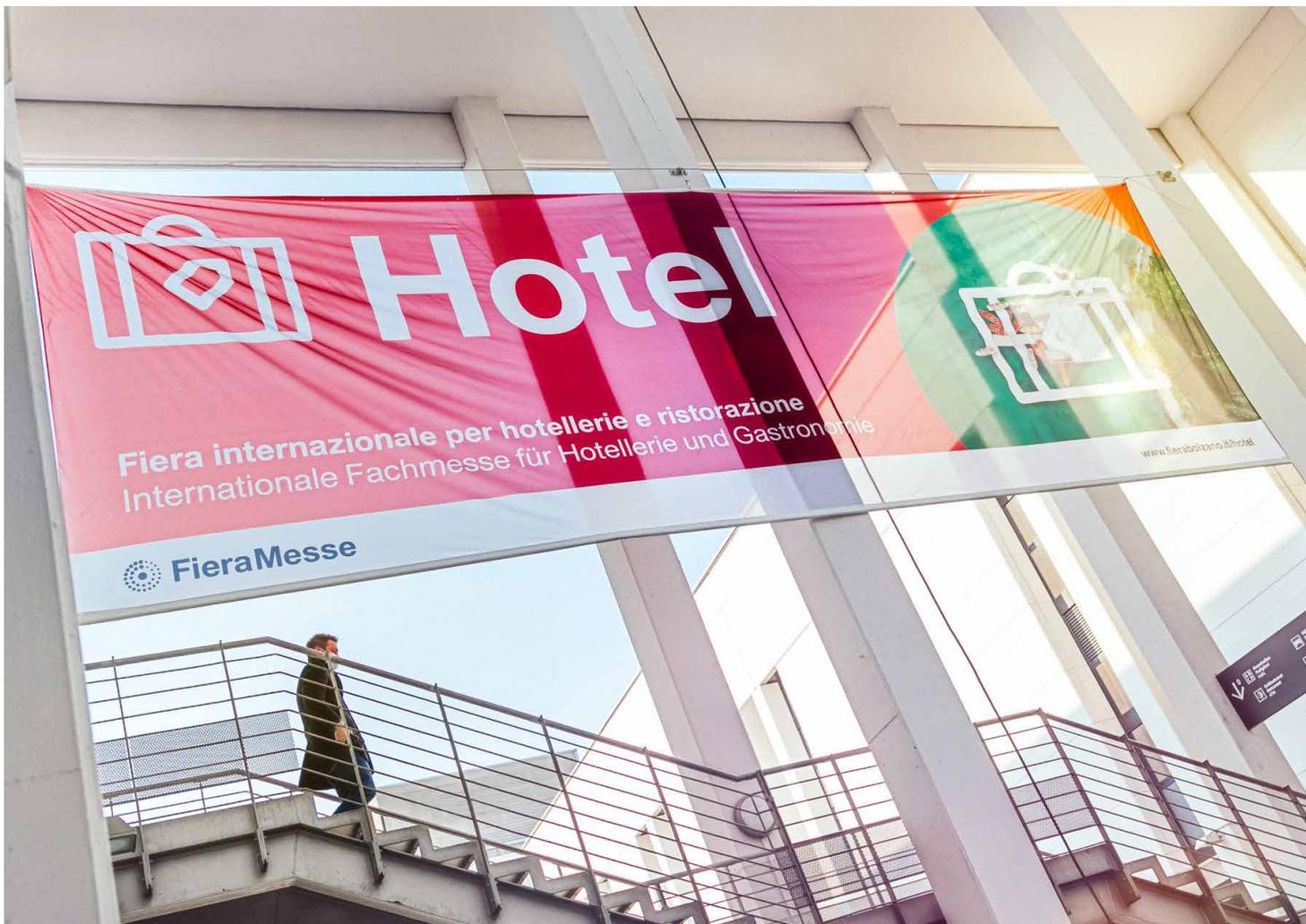
Für Bemusterung wenden Sie  
sich bitte an Herrn Andrea Pizzuto:  
Mobil 348-4611608

Vertrieb durch:  
Wörndle InterService S.r.L.  
[www.woerndleiservice.it](http://www.woerndleiservice.it)

**wolf**  
**ButterBack**

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren



# Hotel

HOTEL 2021

## Nachhaltigkeit als Kernkompetenz der Zukunft

Die 45. Auflage der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie setzt auf Innovation, Kreislaufwirtschaft und Regionalität sowie Architektur und Design – alles unter dem Dach der Nachhaltigkeit, die auch als roter Faden für das viertägige Eventprogramm und den neuen Award dient. Hotel 2021 findet vom 18. bis 21. Oktober in Bozen statt.

Nachhaltigkeit ist in der Tourismuswirtschaft längst kein reines Modelabel mehr, sondern vielerorts gelebte Realität. Dies gilt auch für Südtirol: 18 zertifizierte KlimaGemeinden, über 10.000 KlimaHäuser sowie 14 KlimaHotels und 19 Green Events sowie die als erste Hotel-Kooperation überhaupt dem Klimaneutralitätsbündnis beigetreten 32 Vitalpina Hotels demonstrieren eindrücklich die Bemühungen der öffentlichen Hand genauso

wie der Privatwirtschaft, dem Ziel des KlimaLandes Südtirol stetig näher zu kommen.

Die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie, Hotel, die vom 18. bis 21. Oktober in den Hallen der Messe Bozen stattfindet, präsentiert und verstärkt diese Entwicklung. Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Veranstaltung und ihre zahlreichen Events, die auf der Hotel Connects Stage präsentiert werden.



Raviolo. Blattspinat.  
Frischkäseschaum

Foto: MARCO PARISI

Die Bühne ist mitten im Geschehen zwischen den Messeständen platziert und das gesamte Programm auch online im Live-Streaming verfügbar. Der Montag steht im Zeichen der Innovation, der Dienstag ist der Regionalität (Kreislaufwirtschaft) gewidmet, mit besonderem Augenmerk auf Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich, und am Mittwoch sind Architektur und Design (mit dem Schwerpunkt Wellness und Innenarchitektur) an der Reihe. Donnerstag ist der Tag der Best Practices: Die „Pioniere“ der Nachhaltigkeit erzählen ihre Geschichten, um das Publikum mit ihren Beispielen aus der Praxis zu inspirieren.

Dank des Sicherheitsprotokolls #MesseGanzSicher garantieren wir allen Besuchern einen sicheren Aufenthalt in der Messe Bozen: Für den Zugang zum Messegelände ist ein gültiger Green Pass erforderlich. In Zusammenarbeit mit dem Sanitätsbetrieb und dem Landesrettungsverein Weißes Kreuz wird

eine Teststation aufgebaut, in der kostenpflichtige Schnelltests durchgeführt werden. Um die Besucherkapazitäten besser steuern zu können, muss das Ticket vor dem Besuch online gebucht werden. Das Ticket gilt gleichzeitig südtirolweit als Gratisfahrkarte für die öffentlichen Verkehrsmittel zum und vom Messegelände. Es gelten außerdem die einschlägigen bekannten Regeln für geschlossene Räume wie z. B. Maskenpflicht und Abstand.



Alles weitere zur Messe unter [www.fieramesse.com/hotel](http://www.fieramesse.com/hotel)

**Vorteile für  
SKV-Mitglieder**  
Privilegierter Eintritt zur  
Messe Hotel 2021



# Hotel

**Internationale Fachmesse  
für Hotellerie und Gastronomie**

**18–21/10/2021**  
Bozen

**Holen  
Sie sich jetzt  
Ihr Ticket  
gratis!**

Besuchen Sie unseren  
Online-Shop und erhalten  
Sie mit dem folgenden  
Code 1 Gratis-Ticket.

Ihr Code:  
**HOT21SKV10000071308**

DER APFEL, ADAM & EVA

# Förderpreise für kulinarische Innovation

Der Paradiesapfel wurde nicht nur  
als Frucht der Sünde, sondern auch  
als Symbol der Verheißung  
auf Erlösung gesehen.





Morgenduft

Der Apfel als Relikt des Paradieses wurde zur bildhaften Schnittstelle von Altem und Neuem Testament. Um diese Faszination rund um diese Frucht zu unterstreichen, haben uns eine Reihe von Persönlichkeiten faszinierende Inputs zur Verfügung gestellt.

Gerade diese Urfaszination hat auch uns als SKV begeistert und motiviert, den Südtiroler Apfel als Symbol der Kreativität und der Innovation für 2022 auszuwählen. Wenn der Apfel in der Südtiroler Küche primär im süßen Bereich eingesetzt wird und es hierbei bereits eine Vielzahl an traditionellen und hoch modernen Gerichten gibt, lenken wir den kulinarischen Fokus, die kulinarische Aufmerksamkeit ganz gezielt auf alle anderen Schwerpunkte in der kulinarischen Angebotsgestaltung. Von der kalten Vorspeise, einer

neuen raffinierten Sauce bis hin zu raffinierten Fischgerichten und ... Dem kreativen Geist rund um den Apfel sind keine Grenzen gesetzt.

**Wir animieren zu freiem Denken, zum freien Kreieren und zur kreativen Innovation.** Dazu hat der SKV eine Reihe von Förderpreisen zur Verfügung gestellt, um die kulinarische Innovationskraft im Kochberuf zu stärken.

Südtiroler Köcheverband - SKV

Hier finden Sie,  
findest Du alle  
Infos zu den  
Förderpreisen im  
Wert von  
7.500 Euro.



## SÜDTIROLER APFEL, KREATIVITÄT & INNOVATION

# Förderpreise, Hintergründe & Details

**Bereits Gründungspräsident und Sternekoch Andreas Hellrigl hat immer wieder die Kreativität, die Innovation, die Erneuerung der Südtiroler Küche und Köchinnen und Köche gefordert und gefördert. Wenn er damals auch oft der Zeit voraus war, so ist es gerade aktuell in Zeiten von Corona, in Zeiten der Unsicherheit enorm wichtig, dass wir als Berufsverband Orientierung vermitteln und Ziele vorgeben.**

Mit dem Jahresmotto möchten wir primär den Blick auf unsere eigenen Produkte (2022 mit dem Südtiroler Apfel), Vielfalt & Kreativität fördern und kulinarische Innovationen vorantreiben, unter anderem durch wertvolle Förderpreise, um die Innovationslust in der Kulinarik noch zusätzlich zu unterstützen und um der Lust auf Innovation und Kreativität gerade in dieser Zeit neue Kraft zu schenken.

**Wir wissen und sind zutiefst davon überzeugt, welche Kreativität und Innovationskraft in den Südtiroler Köchinnen, Köchen, Lehrlingen, Fachschülern und Hotelfachschülern stecken.** Und wir rufen alle, ja wirklich alle dazu auf, sich an dieser Entwicklung zu beteiligen. Wir möchten damit

eine klare Orientierung geben und die kulinarische Gestaltungs- & Schaffenskraft positiv steuern!

Mit großer Vorfreude und Herzlichkeit  
in Vertretung des Landesvorstandes der  
Südtiroler Köchinnen

**Reinhard Steger**  
Präsident

**Karl Volgger**  
Vizepräsident

**Patrick Jageregger**  
Vizepräsident

**Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer



Christian Pircher  
Verdorfer

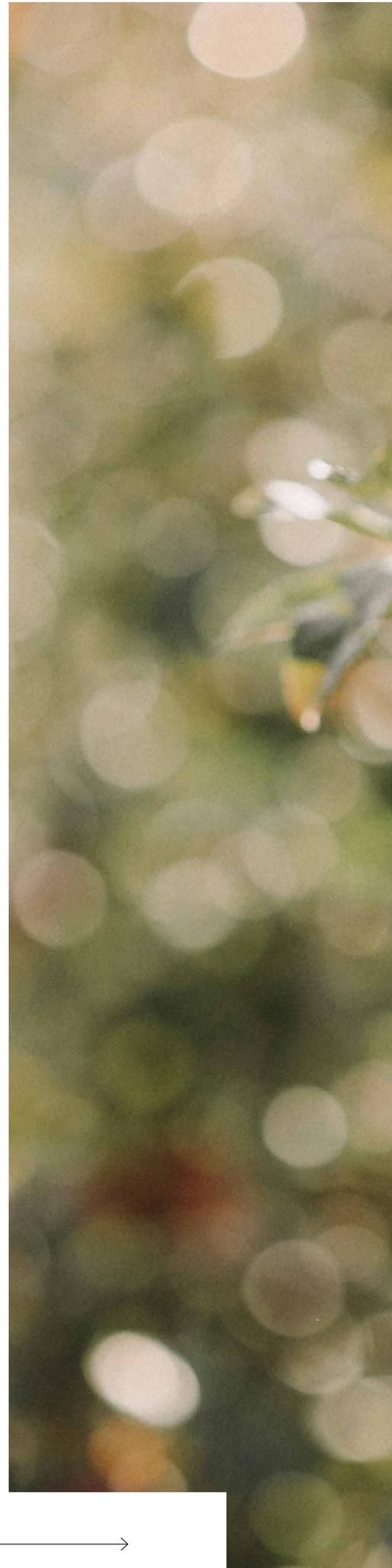
# A wie Apfel & A wie Äpfelhotel

## CHRISTIAN PIRCHER VERDORFER, APFELHOTEL TORGGLERHOF

Der Apfel, der Südtiroler Apfel steht in einem direkten Zusammenhang mit **Christian Pircher Verdorfer** vom Apfelhotel Torgglerhof. Christian, der Herdbezwinger im Torgglerhof, der im Rhythmus mit der Natur seine Philosophie „Hof(cool)inary“ inszeniert. Den Apfel verarbeitet er in Kombination mit einfachsten Zutaten aus den eigenen Hofgärten zu Köstlichkeiten.

Christian hat im vergangenen Jahrzehnt für die Südtiroler Küche, für Südtirol, für den SKV, Küchengeschichte geschrieben. Bereits 2007 beim internationalen Lehrlingswettbewerb „Helmut Leitner“ als Sieger hervorgegangen, gewann er in weite-

rer Folge viele Medaillen bei internationalen Wettbewerben und ging auch bei der Landesmeisterschaft der Berufe als Sieger hervor. Bei den Berufsweltmeisterschaften holte er als Vertreter für Italien den hervorragenden fünften Platz und war damit in den Top Ten





*Wir kümmern uns ums spülen*  
*Perfekte Ergebnisse garantiert*



*Noi ci prendiamo cura  
delle vostre stoviglie*

*Risultati perfetti garantiti*



**Winterhalter Italia Srl**  
Tel +39 0471 663200  
info.bz@winterhalter.it  
[www.winterhalter.com/it-it](http://www.winterhalter.com/it-it)



Foto: ALEX FILZ

Apfelhotel  
Torgglerhof

Foto: CARNIEL LUCIA



Apfelkreation von  
Christian Pircher Verdorfer

der Internationalität angekommen. Im Anschluss trat er die Nachfolge von „Großmeister“ Andreas Köhne als WorldSkills-Experte und -Trainer an. Mit der Unterstützung von Köhne führte er Südtirol bei den WorldSkills wieder an die Weltspitze. Martin Ebner wurde 2015 in São Paulo hervorragender Fünfter und Thomas Tutzer 2017 Weltmeister und bester Europäer. Bis heute motiviert Christian immer

wieder junge Menschen dazu, an Wettbewerben teilzunehmen. So auch dieses Jahr, als er sein Teammitglied Yannik Enneser für The Mountain Chef unplugged 2021 in Ulten anmeldete und ihn dorthin begleitete. Yannik belegte den zweiten Platz.

Nun widmet sich Christian Pircher Verdorfer als Herdbezwinger mit seiner ganzen Leidenschaft und Passion der Küche, den Gärten und den Äpfeln im Apfelhotel Torgglerhof in Passeier und (das darf nicht vergessen werden) seiner Frau Maria mit Familie. Im Rhythmus der Natur am Torgglerhof inszeniert er tagtäglich mit seiner rechten Hand rechten Hand Markus Prenn, seinem Sous Chef Rene Tschager und seinem Team hoch interessante und spannende kulinarische Apfelerlebnisse. „Hof(cool)inary“ ist seine Philosophie und die Köstlichkeiten die daraus hervorgehen, können im neuen Esszimmer, im Garten unter den Apfelbäumen, in den Pavillons oder

für Liebhaber unter der Trauerweide genossen werden.

Wenn Christian nicht am Herd anzutreffen ist, dann ist er mit seinem Radl und



Christian Pircher Verdorfer

Fotos: EMI MASSMER EMOTIONS

einer Kiste Torggler Äpfel unterwegs, auf der Suchen nach Kräutern, Äpfeln, Früchten und Gemüse, im hofeigenen Shop – oder wieder auf dem Weg in die Küche, um seine Leidenschaft und Passion zum Kochen zu leben.

Die Redaktion rs





Matthias Kirchler

## MATTHIAS KIRCHLER & DREI HAUBEN VON GAULT&MILLAU

# Lunaris 1964, Steinhaus

Für die aktuelle Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche hat Matthias Kirchler zwei Apfelkreationen zur Verfügung gestellt. Wer Matthias Kirchler ist und was er wie macht, beschreibt vorzüglich der Guide Gault&Millau 2021/2022, hier wortwörtlich von der Redaktion übernommen:

Was Matthias Kirchler im Gourmetrestaurant Lunaris 1964 in Steinhaus aus seiner Küche zaubert, ist überaus eindrucksvoll. Unglaubliche Klarheit und Ästhetik beim Anrichten der Gerichte. Egal ob der

Südtiroler Apfel, das Kalbsbries mit Jakobsmuscheln, und ihrem harmonisch arrangierten Kranz aus Wildkräutern, die Kombination aus Roggen, Carabineros, Buddhas Hand und Umibudo (eine knackig grüne Alge mit kleinen Trauben) oder der präzise auf den Punkt garte Hirsch zum Hauptgang: Bei keinem der zwölf Gänge leistet sich Kirchler auch nur einen Durchhänger. Das Menü ist wohldosiert und vor allem meisterhaft zusammengestellt. Auch die Weinauswahl und -begleitung zeigt, dass hier Nadine

Kugler als Sommelière mit sicherer und kundiger Hand arbeitet.

Die Redaktion rs

Die Rezepte dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 8**



Gourmetrestaurant Lunaris 1964





Philipp  
Falkensteiner

PHILIPP FALKENSTEINER

# Südtiroler Gasthaus Der Gassenwirt, *Kiens*

## Der Golden Delicious fasziniert

Das Kochen mit Südtiroler Äpfeln fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Der Apfel an sich bietet einfach ungemein viele Verwendungsmöglichkeiten in der Küche - von der kalten Vorspeise über Suppen, warme Vorspeisen, Hauptgerichte, Käsezugaben bis hin zum geliebten Dessertbereich. Und wenn der Golden Delicious heute speziell

als Tafelobst nicht mehr ganz dem aktuellen Zeitgeist entspricht, so beobachte ich immer wieder, dass Speisekombinationen mit ihm bei unseren Gästen im Südtiroler Gasthaus eine sehr breite Akzeptanz erzielen.

Zudem kann ich auch immer wieder beobachten, dass meine Oma bei vielen überlieferten Apfelgerichten

bevorzugt diese Apfelsorte verwendet.

Die Redaktion rs

Die Rezepte dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 8**



Sorbet vom  
Südtiroler  
Golden Delicious



Foto: A. MARINI





Matthias  
Kirchler

KM MARKUS HOLZER

# Jora Mountain Dining, Innichen

Das Jora Mountain Dining ist eine Almhütte mit Gourmetcharakter. Neben den beliebten Klassikern aus der Südtiroler Küche verwöhnt Markus Holzer speziell am Abend mit Mountain-Dining-Gourmetabenden. Der bekannte Führer Gault&Millau schreibt dazu in seiner aktuellsten Ausgabe: „Der allseits bekannte und geschätzte Markus Holzer hat gemeinsam mit seiner Familie auf beinahe 1.400

Metern kulinarische Akzente gesetzt. Neben den Klassikern wie Pressknödel auf der Mittagskarte präsentiert Holzer sein ganzes Können im Abendrestaurant. Dort bietet der umtriebige Koch einen Shuttle-service für all jene an, die den 20-minütigen Fußmarsch scheuen. Markus ist durch seine Pasta-Kreationen bekannt geworden, deren Rezepte er bereits in zwei Büchern veröffentlicht hat.“

Markus Holzer dazu: „Mein Team und ich lieben es zu kochen. Unser Hauptaugenmerk liegt dabei stets auf Qualität und Herkunft der Produkte. Die Verbundenheit zur Heimat gepaart mit der Courage zu Kreativität sind die Basis für unsere Leidenschaft und unsere Küche.“

Die Redaktion rs



Der Bratpfel Jora  
Mountain

Die Rezepte dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 8



Philipp  
Falkensteiner

## MARC BERNHART

# Weisses Kreuz, Burgeis

Marc Bernhart ist der Prototyp eines jungen Südtiroler Küchenchefs. Die große Neugierde nach den internationalen Küchen war stets stärker als das Heimweh nach dem Vinschgau. Die Lehrjahre verbrachte er an der Seite von Bobby Bräuer, Christopher Engel oder Gerhard Wieser. Mit geballtem Wissen und unbändigem Drang, dieses auch zu offenbaren, kehrte Marc in die Heimat zurück. Im Hotel seiner Partnerin Mara blickt der junge Meister weit über den Tellerrand hinaus. Ob es die Kombination

aus Saibling, Apfel und Holunder oder das Burgeiser Ziegenkitz mit Kohlrabi und Bärlauch ist: Immer bestechen die Gerichte durch Perfektion und Geschmacksintensität. Bravourös meistert Marc Bernhart die Hürden der Patisserie. Außergewöhnliche Kreationen von der Vinschger Marille bis hin zum Vinschger Apfel, die in schier grenzenloser Vielfalt zu Protagonisten gemacht werden.

Quelle: **Gault&Millau**

v.l.n.r. Manuel Steiner,  
Armin Spechtenhauser,  
Marc Bernhart, Stefanie Mall,  
Elena Bockschecker



Für die Fachzeitschrift Südtiroler Köche und zur Thematik Südtiroler Apfel hat **Marc Bernhart** zwei Gerichte kreiert: **Saibling-Apfel-Holunder** sowie **Brioche-Apfel-Ingwer**.

Die Rezepte dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 8**





## HAUBENKOCH ARMIN SILLER

# Gourmetrestaurant Arbor, Sterzing

Der bekannte Führer Gault & Millau schreibt dazu in seiner aktuellsten Ausgabe: Selbst gemachte Grissini, ein Glas Spumante aus der Toscana und frische Südtiroler Butter. So lässt sich ein Abend bei Armin und Doris angenehm beginnen. Und auch kulinarisch überzeugte Armin und das Arbor. Das Duett von der Wipptaler Gans – Pastete und geräucherte Brust – sowie die Tortellini ai broccoli sollte man unbedingt probieren. Gleiches gilt auch für die Fischgerichte. Das Filet von der Goldbrasse mit Olivengemüse, ein wahres Gedicht. Zum Dessert,

Topfenschmarren und Honigeis, eine wahre Verführung. Armin Siller, über viele Jahre SKV-Bezirksobmann im Wipptal und hier zudem sehr erfolgreiches Mitglied der Südtiroler Ausstellermannschaft (mit Einzel- & Mannschaftsgold und vielen weiteren Auszeichnungen), hat über viele Jahre sehr aktiv das Wipptal im Verband geführt und im Landesvorstand vertreten. Die letzten Jahre hat er sich nun zusammen mit seiner Frau Doris auf den Aufbau des Gourmetrestaurants ARBOR konzentriert. Für die aktuelle Ausgabe dieser Fachzeitschrift hat Armin Siller

seiner ganzen Kreativität freien Lauf gelassen und ein Tartar vom Südtiroler Granny Smith Apfel, dem Kalbskopf und der Garnele kreiert. Armin Siller freut es sehr, wenn das Gericht gefällt und begeistert.

Die Redaktion rs

Die Rezepte dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 8**



Gourmetrestaurant  
Arbor



*Royal Gala*



NORBERT NIEDERKOFLER

# Apfel. Apfelpapier. Kochbuch

„Cook the Mountain“ – The nature around you by Norbert Niederkofler. „Cook the Mountain“ ist seit Jahren eine Philosophie, die ich mit jeder Faser lebe. Nun habe ich den nächsten Schritt geschafft. Mit meinem neuen Buch will ich dazu motivieren, Teil dieser Harmonie zwischen Natur, Kultur und Küche zu werden. Und ich wollte auch beim Papier für das Buch neue Wege gehen.

Das gesamte Buch ist vollständig auf Apfelpapier gedruckt. Durch die Wiederverwendung dieses Materials, das sonst meist weggeworfen wird, vertritt das Buch weiterhin meine Philosophie der Nachhaltigkeit.

Mein neues Buch ist für alle, die mit mir eintauchen wollen in die Welt des nachhaltigen, regionalen und saisonalen Kochens. Ein Buch für alle, die die Natur schätzen und sich von dieser Philosophie neu inspirieren lassen wollen.

Das Buch besteht aus zwei Bänden: Ersterer zeigt atemberaubende Foto-



grafien. Unberührte Landschaften, markante Porträts, landwirtschaftliche Fortschritte, faszinierende Food-Fotografie – kurz, Südtirol in 350 Abbildungen auf 396 Seiten. Im passenden Coffee-Table-Book-Format kommen die schönsten Orte meiner Heimat

zur besten Geltung. Der zweite Band beinhaltet viele von meinen besten Rezepten, eingeteilt in die vier Jahreszeiten, welche das Konzept „Cook the Mountain“ perfekt reflektieren.

Die Redaktion rs



Anlässlich des Jubiläums „50 Jahre Südtiroler Köcheverband“ werden vier Bücher mit persönlicher Widmung von **Norbert Niederkofler** unter den Teilnehmer:innen am Jahresmeeting als Geschenk übergeben. Jeder und jede hat dieselbe Chance unter den GLÜCKLICHEN zu sein. Glück ist auch, im richtigen Moment am richtigen Ort zu sein.



Norbert Niederkofler  
3-Sterne-Michelin und ein grüner Stern



Evelin Frank  
Chefköchin

AUS UNSEREM LAND -  
MIT LIEBE GEMACHT -





Foto: CARNIEL LUCIA

**DAS KULINARISCHE JAHRESMOTTO 2022**  
des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

# Das Jahr des *Südtiroler Apfels*

Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert.

## Chef de Partie gesucht.

Richtig, wir stellen einige Ansprüche an unsere Mitarbeiter – Qualitätsbewusstsein zum Beispiel.

Aber wir haben auch einiges zu bieten: Eine gute Zusammenarbeit auf Augenhöhe ist uns wichtig. Eine kostenlose Unterkunft im neuen Mitarbeiterhaus und weit übertarifliche Entlohnung sind für uns selbstverständlich.

Wir sind auf der Suche nach Teamplayern, die Freude daran haben, unsere Gäste zu begeistern. Unsere junge Küche sucht Verstärkung für die kommende Wintersaison 2021/2022.

WEISSES KREUZ



Das hört sich spannend an?  
Dann bewirb Dich bei unserem  
Küchenchef Marc Bernhart per Mail  
[m.bernhart@weisseskreuz.it](mailto:m.bernhart@weisseskreuz.it) oder  
telefonisch unter +39 0473 831307.

Verschaffe Dir einen Eindruck auf  
Instagram [weisseskreuz.it](https://www.instagram.com/weisseskreuz.it) und entdecke  
das Storyhighlight „Teamgefühl“.



**Das Südtiroler Apfelküchl mit Vanillesauce**  
Riese Haunold Hütte,  
Innichen

**Der Südtiroler Apfelstrudel vom Golden Delicious**  
Helm Bergrestaurant,  
Vierschach



# Die Südtiroler Apfelklassiker

In der Südtiroler Küche gibt es rund um den Südtiroler Apfel eine ganze Reihe von überlieferten Gerichten, die aus der österreichischen Schmankerlküche stammen, und zwar

aus der Zeit, zu der Südtirol noch zum österreichischen Kaiserreich gehörte. Ganz typisch hierfür sind der Bratapfel, der Apfelschmarrn, der Apfelstrudel, die Apfelküchlein und weitere ver-

führerische, süße Abwandlungen rund um den Apfel. Die Redaktion wurde im Hochpustertal im Helmrestaurant bei Hüttenwirt Daniel Agostini und auf der Riese Haunold Hütte bei Hüttenwirt Alfred Prenn fündig.

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



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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

### Kraut-rühr-mich-nicht-an!

Springkräuter bezeichnet der Volksmund auch als Rührmich-nichtan, nach der speziellen Eigenschaft dieser Pflanzengruppe. Kommt man ihnen zu nahe, spritzen die Samen umher. Da darf man fast schon



Echtes Springkraut

ans Schlaraffenland denken, nur fliegen einem hier nicht gebratene Hühner, sondern nussige Körner schier in den Mund.

### Dreierlei Ungeduld

Das Echte oder Große Springkraut (*Impatiens noli-tangere*) mit wundervollen gelben Schaukelblüten ist die einzige heimische Springkrautart. Das Kleinblütige oder Sibirische Springkraut (*Impatiens parviflora*) mit eher unauffälligen gelben Blüten, das aber in großen Beständen in vielen Wäldern wächst, stammt eben-

so wie das imposante Indische, Drüsige oder Rote Springkraut (*Impatiens glandulifera*) aus den Gebirgen Zentralasiens. Gerade das Letztgenannte wird als invasiver Neophyt mit kritischem Blick beobachtet. Warum ihm nicht Einhalt gebieten, indem man seine Samen isst und die Vermehrung damit stoppt?

### Samenschleudern

Was für ein Spaß! Man muss sie nicht einmal anlangen, schon hüpf'ts bei den Springkräutern. Die reifen Fruchtkapseln explodieren, ausgelöst durch geringste Erschütterung. Die Samen sitzen quasi auf Schleudersitzen. Durch plötzliches Aufreißen der bis zum Bersten gespannten Fruchtkapsel werden die stecknadelkopfgroßen Samenkörner raketentartig beschleunigt und bis zu acht Metern weit geschossen. Übertragen auf menschliche Verhältnisse würde das bedeuten, dass ein Mensch per Schleudersitz 20.000 Meter, also 20 Kilometer zurücklegen würde.

### Spring-in-die-Tüte

Wem es gelingt, die Samen zu fangen, hat richtig Freude. Jede Pflanze bildet mehrere tausend Samen, und es stehen stets ganz viele Pflanzen dicht beieinander. Da sollte es doch nicht schwierig sein, ein paar hundert Samen zu ernten? Man pflückt Stängel mit reifen

Kapseln, nachdem man sie vorher mit einer Tüte umhüllt hat. Die Tüte kann man dann klopfen, dabei springen die Samen heraus und sammeln sich auf dem Boden. Stängel, Blätter und Kapselreste fischt man heraus, die Samen leert man auf einen großen Teller und befreit sie von unerwünschten Teilen.

### Spring-in-den-Mund

Die Samen sind neben den Blüten das Einzige, was man von den Springkräutern genießen kann. Sie sind ölhaltig und erinnern vom Aroma an Walnüsse. Noch unreif und weiß schmecken sie grasig, reifer und braun bis grau dann nussiger,



Indisches Springkraut

vollreif und dunkelbraun bis schwarz kräftig nussig-herb. Man kann sie roh, geröstet oder auch getrocknet verzehren. Sie eignen sich als Nussersatz, man kann sie einfach über Müsli, Salat und Gemüse streuen, Gebäck damit anreichern oder Pesto damit mixen. Kurzum überall, wo auch Nüsse verwendet werden. Ach ja, die Blüten gibt es auch noch – mit einer feinen Süße, für Gelee, Sirup, Eis oder zum Aromatisieren von Essig.

Springkrautpflanzlerl





v.l.n.r.  
BO-Stellvertreter,  
**Hannes Papst**,  
Kochfachlehrer an der  
Emma Hellenstainer in  
Brixen und neuer  
BO-Stellvertreter,  
KM **Tobias Zanotto**,  
Bezirksobman  
**Alfred Putzer**.

## ERNEUERUNG

# Tobias Zanotto, Obmannstellvertreter im Eisacktal

KM Tobias Zanotto, Fachlehrer für Kochen an der „Emma Hellenstainer“ in Brixen, ist kürzlich auf Vorschlag von BO Alfred Putzer mit einstimmigem Beschluss des Bezirksausschusses zum SKV-Bezirksobmannstellvertreter im Eisacktal gewählt worden.

BO Putzer zeigte sich gemeinsam mit den Ausschussmitgliedern hoch erfreut, dass sich Tobias Zanotto dieser wertvollen und ehrenhaften Aufgabe stellt und Verantwortung übernimmt. Besonders erfreut zeigte sich Putzer darüber, dass damit auch wieder eine direkte und sehr wertvolle Vernetzung des Köcheverbandes auf Bezirksebene mit der Landesberufsschule Hellenstainer gegeben ist. Die Schule ist das Ausbildungszentrum für die Gastronomie und Hotellerie im Eisacktal und Wipptal und bietet viele Möglichkeiten des Netzwerkers, die von größter Bedeutung für die Entwicklung des Kochberufs in den zentralen Tälern von Südtirol sind. Alfred Putzer bedankte

sich bei den Mitgliedern im Bezirksausschuss für das große Vertrauen und die Unterstützung. Mit Tobias Zanotto und Hannes Papst ist nun eine schlagkräftige junge Generation an vorderster Front im Bezirksausschuss mit dabei. Damit wurde die Grundlage geschaffen für einen anstehenden Generationenübergang.

### Tobias Zanotto in einer ersten Stellungnahme:

„Aus meiner Sicht müssen Bildung, Wirtschaft und der Verband noch mehr zusammenarbeiten, um die junge Generation der Köchinnen und Köche zu fördern und zu unterstützen. Zudem muss immer wieder auf den Stellen-

wert der Schulen, der beruflichen Aus- und Weiterbildung und deren Bedeutung hingewiesen werden. Die duale Ausbildung, die Ausbildung der Kochlehrlinge muss uns allen, sei es in der Schule wie auch in den Betrieben, eine Angelegenheit des Herzens sein. Kochen ist Passion, Kochen ist Leidenschaft und gemeinsam können wir die junge Generation dazu motivieren den Kochberuf mit Freude auszuüben. Eine gute Ausbildung im Betrieb und in der Schule schafft für junge Menschen ein starkes Fundament, das dann die jungen Menschen weiterentwickeln können.“

Die Redaktion rs



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

Alexander  
Scherlin



## BESCHLUSS DES LANDESVORSTANDS

# Alexander Scherlin, Beauftragter für Gröden

Der Landesvorstand hat in seiner letzten Sitzung vor der Sommerpause Alexander Scherlin als Vertreter des SKV in Gröden geschäftsführend beauftragt. Alexander Scherlin ist bereits bei den letzten Sitzungen des Landesausschusses vertreten gewesen. Es ist dem SKV ein Kernanliegen, Gröden und damit Ladinien im Landesvorstand und nach außen hin die größte Sichtbarkeit und Wertigkeit zu schenken.

Alexander Scherlin verkörpert die ganz junge und aufstrebende Generation der Südtiroler Köchinnen und Köche und hat bereits mit seinen jungen Jahren einen sehr interessanten beruflichen Werdegang hinter sich.

- Wohnhaft in St. Ulrich, Gröden
- Absolvent der Emma Hellenstainer in Brixen als Koch bei KM Martin Lercher
- \*\*\*\*\*Luxus-Hotel Kulm, St. Moritz, Schweiz
- Sterne- & Haubenrestaurant Bad Schörgau bei Sternekoch KM Egon Heiss
- Landhaus Bacher, 19 Punkte Gault&Millau, eines der fünf besten Restaurants Österreichs bei Thomas Dorfer, einem der kreativsten Köche der Alpenrepublik und Europas
- Sous Chef in der Adler Mountain Lodge auf der Saiseralm
- Sommer 2021: Neo-Küchenchef im \*\*\*\*Hotel Welponer in Gröden
- Sommer 2021: Förderer und Wegbereiter von Nicole Jones, jüngste Teilnehmerin beim Wettbewerb „The Mountain Chef unplugged 2021“ auf der Schwemmalm in Ulten

Mit Alexander Scherlin konnte ein ganz junger und kreativer Koch der neuen Generation der Südtiroler Köchinnen und Köche für den Berufsverband als Vertreter für

Gröden gewonnen werden. Alexander Scherlin wird sich im Landesvorstand in den nächsten Monaten ein Bild machen, Erfahrungen sammeln und zeitgleich junge Grödner Köchinnen und Köche für den schrittweisen Aufbau einer Bezirksorganisation für sein Team kontaktieren und ein Team aufbauen. Interessierte Köchinnen und Köche können sich direkt an Alexander Scherlin wenden. Sehr gerne auch über Messenger oder die sozialen Netzwerke.

„Ich freue mich auf diese spannende und zugleich herausfordernde, ehrenvolle und sehr interessante Aufgabe“.

Die Redaktion rs



*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.gustotalpin.it](http://www.gustotalpin.it)



Martin Dalsass

MARTIN DALSASS

# Zehn Jahre Talvo by Dalsass



Martin Dalsass, der Südtiroler Sternekoch und Olivenölpapst ist nun seit zehn Jahren in St. Moritz. Als faszinierender Sternekoch, als Gastronom, ausgezeichnet mit 18/20 Gault&Millau-Punkten hat er als Südtiroler Geschichte geschrieben. Deshalb widmet die Redaktion diesem faszinierenden Koch und langjährigen SKV-Mitglied, dem Star der Engadiner Gourmetszene und in der Form seines Lebens, auf der Grundlage der Ausführungen der Schweizer Gault&Millau-Größe Urs Heller einen ausführlichen Bericht.

## DER GAULT&MILLAU 2021 ÜBER MARTIN DALSASS

### Alle zwei Wochen eine neue Karte

„Immer nur das gleiche kochen – ich würde durchdrehen!“ Martin Dalsass mag dem grassierenden Mono-Menü-Trend nicht folgen, legt in seinem „Talvo“ zusätzlich eine unglaubliche Karte mit 21 Positionen auf. Und damit es ihm und seiner erstaunlich kleinen Brigade wirklich nicht langweilig wird, schreibt er sein Angebot alle 14 Tage neu. Seine Stammgäste und Freunde registrieren vergnügt: Der Martin, frisch verliebt und frisch (wieder-)verheiratet, ist in der Form seines Lebens. Ehefrau Barbara hilft diskret mit: Sie formt zu Hause in geduldiger Handarbeit wunderbare Gnocchi sardi. Kiloweise. 18-Punktechef Dalsass ist im Engadin die sicherste Bank. Andere Starchefs (Caminada, Nobu, Cerea, Colagrecio, Fliegau) sind nur in den lukrativen Wintermonaten in den Bergen.

### Ceviche mit Pfirsich!

Dalsass beobachtet das Marktangebot aufmerksam, richtet nach dem Lustprinzip an. Diesen Sommer hat er Lust, den Ceviche-Code zu knacken. Natürlich verwendet auch er wie die Kollegen in Peru Peperoncini, Gurke, Koriander, Ingwer und Zitronengras. Die Komponenten Limes und Zucker ersetzt er durch Pfirsichwürfel. „Ich hole die Süße lieber mit Früchten, statt mit Zucker in den Teller“, sagt der Chef. Auch noch im Teller: ein Prachtexemplar von bretonischem Hummer,

perfekt gebraten und lässig angerichtet. Genial auch das Carpaccio: Dalsass schneidet dafür ein rares Kabier-Filet (!) vom Appenzeller Bauern Sepp Dähler auf, gibt eine Schnittlauch-Crème fraîche, Sommertrüffel und auf besonderen Wunsch auch noch einen großen Löffel Oscietra dazu.

### Brennnessel-Risotto & Kult-Cavatelli

Höchste Zeit für die Pasta, höchste Zeit für Brennnesseln! Dalsass setzt das stark unterschätzte Kraut im Sommer gerne ein. Für einen unglaublich grünen, unglaublich guten Risotto. Für Trofie mit Eierschwämmli. Für Gnocchi. Er verrät uns den entscheidenden Trick: „Brennnesseln haben nur kurze Zeit wirklich Saison. Ich pflücke sie kurz vor dem Blühen, nur dann entwickeln sie den vollen Geschmack.“ Noch erfolgreicher sind nur noch seine Cavatelli mit Calamaretti, Miesmuscheln und Vongole. Dalsass hat diesen Gang seinen Gästen im Sommer 1990 erstmals serviert (damals noch im „Santabbondio“ über Lugano), und seither kriegt er die Dinger nicht mehr von der Karte. Kenner wissen: Je kleiner die Cavatelli, desto besser!

### Das Federstück vom Wagyu

Was darf's denn zum Hauptgang sein? Martin Dalsass hat mindestens drei

spannende Vorschläge auf Lager. Den Baby-Steinbutt gibt's für zwei, serviert in zwei Gängen. Die smarte Chef de Service Lisa Carlevero löst den Turbot flink von der Gräte, gießt eine kräftige Rotwein-Buttersauce dazu. Aus Ormalingen wird ein Jungschwein ins Engadin geliefert; wir kriegen den butterzarten Schweinebauch. Und natürlich konnte der Chef auch dem neuesten Angebot seines eigenwilligen Lieferanten Fredy von Escher nicht widerstehen: Das Federstück (!) von einem Wagyu aus Chile, sündhaft teuer, sündhaft gut. Dalsass wendet das Edelteil noch kurz in der heißen Pfanne, legt dann eine Tropea-Zwiebel und 45-jährigen, selber abgefüllten Balsamico dazu. Im Herbst und Winter wird die Karte noch attraktiver: Wildvögel sind die Leidenschaft des Patrons, der am Herd von seinem Vize Kevin Fernandez fantastisch unterstützt wird.

### Granaten im Keller

Sohn Andrea Dalsass wacht über den Keller: Wir entdecken hinter einer Glasscheibe die unglaublichsten Großflaschen aus dem Bordeaux, aus dem Burgund (DRC!) und aus Italien (Masseto), wohl aus der privaten Kollektion des großzügigen Hausbesitzers Peter Spuhler. Die Bündner Herrschaft

**STECKBRIEF**

**Name:**  
Martin Dalsass

**Geboren:**  
1956 in Deutschnofen,  
aufgewachsen in Leifers

**Kochausbildung & erste Erfahrungen:**  
Bozen & restliches Südtirol

**Weitere Stationen:**  
Paris & Schweiz

**Erste Station als Küchenchef:**  
Hotel Bellevue, Gstaad, 1980

**Erstes eigenes Restaurant:**  
Santabbondio bei Lugano, 1985

**Michelin-Stern & 18 Punkte Gault&Millau:**  
Auf Anhieb in unmittelbarer  
Folge erhalten

**Große Auszeichnung:**  
2001 Koch des Jahres von  
Gault&Millau in der Schweiz

**Internationale Bezeichnung:**  
Der Olivenölpapst

**Legendäres Gericht:**  
Olivenöl-Schokolademousse

**Olivenölinspiration:**  
Zehn bis zwölf Sorten reines  
Olivenöl inspirieren tagtäglich

**Markenzeichen:**  
Der virtuose Umgang mit Olivenöl

**2011:**  
Zelte in Lugano abgebrochen  
& das geschichtsträchtige  
Talvo by Dalsass in  
St. Moritz eröffnet

**Philosophie & Küchenstyle:**  
Mediterran geprägte Küche,  
ausgerichtet auf spontane  
Kreativität und die Bewahrung  
des Eigengeschmacks der  
exzellenten Zutaten

**Die Besonderheit:**  
Im Talvo gibt's die kleinste  
Davidoff-Lounge der Welt.

**2021:**  
„In der Form seines Lebens!“,  
so der renommierte  
Gastro-Kritiker Urs Heller

Foto: XXXXXXXXX



Das Restaurant **Talvo** by Dalsass in St. Moritz

ist auch gut vertreten: Mit Stars wie Gantenbein und Studach, mit Newcomern wie Sven Fröhlich, Gault&Millau „Rookie des Jahres“.

Dazu ein Zitat von **Urs Heller** Gault&Millau Schweiz

„Martin Dalsass kocht mit grenzenloser Leidenschaft im „Talvo“ in St. Moritz-Champfer (18 Punkte).“

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert herzlichst und wünscht weiterhin viel Freude, Begeisterung und das Feuer für diese ganz besondere, ja herausragende Leidenschaft für den Kochberuf, das Kochen und die wunderbare Verarbeitung der Lebensmittel. Ein besonderer Dank auch dafür, dass er diese Werte immer wieder gerne an viele Südtiroler weitergibt.

Die Redaktion **rs/Gault&Millau**



Hotel  
**HEUBAD**

Wir suchen einen einheimischen

**Chefkoch/in**  
(Jahresstelle)  
für unser **Hotel Heubad**  
in **Völs am Schlern**.

Mittags kleine Karte, Abends nur Menu (kein A-la-Carte), selbstreinigende klimatisierte Lüftungsdecke, Silent-Pass (Küchenmonitor).

Wir legen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte und auf eine frische schonende Verarbeitung, bevorzugt regionale Küche.

**Bewerbung an:** [elisabeth@hotelheubad.com](mailto:elisabeth@hotelheubad.com)  
oder Tel. 0471 72 50 20.



**Köchin / Koch gesucht!**

Haben Sie Spaß an der Arbeit und verwöhnen Sie unsere Gäste gerne mit einheimischer und mediterraner Küche? Bringen Sie Ideen und Kenntnisse ein und sind Sie an einer längeren Zusammenarbeit interessiert, dann melden Sie sich unter 0471 706639 oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an

[office@hotelcastel.it](mailto:office@hotelcastel.it)

Wir bieten:

- ✓ einen vielseitigen Arbeitsbereich & die Möglichkeit zur Mitgestaltung unseres Angebotes
  - ✓ geregelte Arbeitszeiten
  - ✓ ein familiäres Betriebsklima
  - ✓ Parkplatz direkt am Hotel
- und natürlich ein tolles Team!

Hotel  
**CASTEL**  
Oswald von Wolkenstein  
[www.hotelcastel.it](http://www.hotelcastel.it)

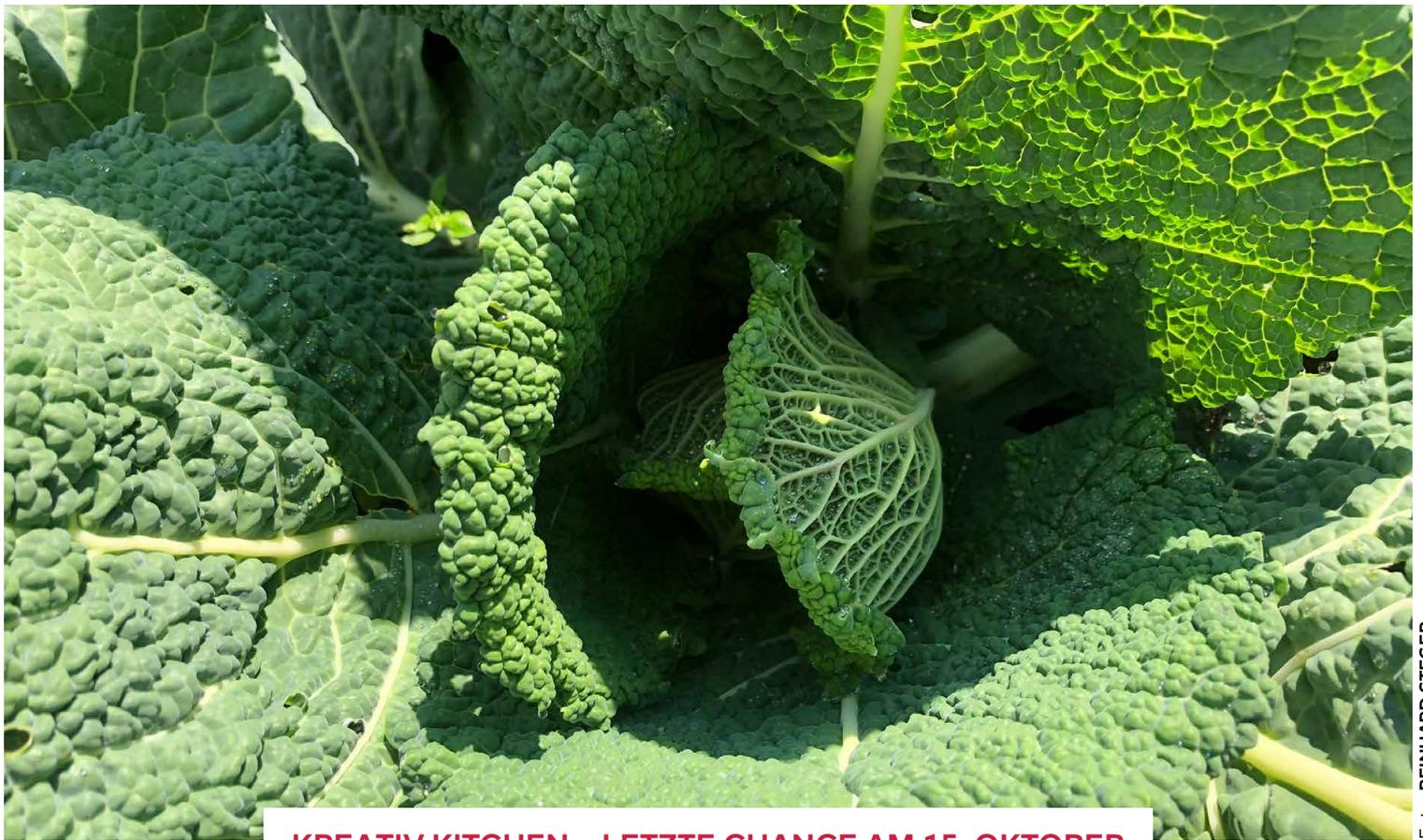


Foto: REINHARD STEGER

**KREATIV KITCHEN – LETZTE CHANCE AM 15. OKTOBER**

# *Kulinarischer Ideenwettbewerb.* **Urgemüse**

Der 15. Oktober ist der letzte Abgabetermin für die Teilnahme am Rezept-Kreativwettbewerb zum Thema Urgemüse. Es winken wunderbare Preise:

- **Restaurantbesuche für zwei Personen bei**
  - Vier-Haubenkoch **Stephan Zippl**, Parkhotel Holzner & Restaurant 1908
  - Drei-Haubenkoch **Michael Mayr**, Quellenhof Luxury Resort & Restaurant 1897
  - Kreativkoch **Martin Ebner**, Restaurant, Lusthaus & Guesthouse Gloriette
- **Wunderschöne Buchpreise**
- **Jahresabos für das Südtiroler BIO-Kistl**

Diese Motivationsfaktoren sollten auch die letzten Unentschlossenen überzeugen, sich noch am Wettbewerb zu beteiligen. **Eine Rezeptidee reicht schon aus, um dabei zu sein.**

**Hier die Infos für Spätentschlossene:**



Wir freuen uns gemeinsam mit dem Land Südtirol, der Messe Bozen, dem Südtiroler Bauernbund und Mein Bauer über eine rege Teilnahme.

Die Redaktion **rs**



Foto: KLAUS PETERLIN



Bezirksobmann **Martin Tschaffeller**, Senator **Meinhard Durnwalder**, EU-Parlamentarier **Herbert Dorfmann**, Direktor Saatbaugenossenschaft **Hanspeter Felder** und **Florian Egarter** v.l.n.r.

## VON TRADITION & MODERNE

# Von Epfl zi Erdepfel

Die „Epfl“ und die „Erdepfel“ sind wohl die bekanntesten Grundprodukte aus der traditionellen Tiroler und Südtiroler Küche. Die Ursachen und Hintergründe sind vielfältig. Sie liegen aber auch in der relativ einfachen Lagerfähigkeit dieser Lebensmittel über längere Zeiträume im Winter bis hin zu teilweise sehr rauem Klima in höheren Lagen. Und daher sind Epfl und Erdepfel sei es in der traditionellen wie auch in der modernen Küche tägliche Hauptnahrungsmittel.

Weil Erdepfel und Epfl vieles gemeinsam haben und sich diese Ausgabe mit dem Thema Südtiroler Epfl befasst, hat die Redaktion ein Interview mit dem „Herrn der Puschtra Epfl

bzw. Erdepfel“, Hanspeter Felder, dem Direktor der Pustertaler Saatbaugenossenschaft, geführt.

über die Saatbaugenossenschaft aufgebaut und organisiert.

### Seit wann werden Erdepfel in Tirol angebaut?

Es gibt unterschiedliche historische Hinweise. In Dokumenten findet man erstmals 1836 den Nachweis über den Kartoffelanbau in Tirol. Die ursprüngliche Herkunft der Kartoffel liegt in Südamerika, in den Andengebieten. Weltweit berühmt ist hier Peru, bekannt als „das Frankreich Südamerikas“.

### Seit wann baut die Pustertaler Saatbaugenossenschaft Kartoffeln an?

Seit über 70 Jahren. Die Genossenschaft wurde 1946 gegründet, unmittelbar nach dem Krieg. Der Kartoffelanbau wurde ab Ende der 1940er-Jahre

### Wie viele Sorten Erdepfel werden heute angebaut?

Da die Felder unserer Mitglieder, unserer Bauern auf einer Höhe von bis zu 1.300 Metern liegen, können wir bis zu 25 verschiedene Kartoffelsorten von hoher Qualität anbieten. Diese werden dann für die Kunden sehr praktisch drei Kochtypen zugeordnet: „mehlig“, „vorwiegend festkochend“ und „festkochend“.

### Köchinnen, Köche und Gastronomen lieben heute die Sortenvielfalt. Kann hier die Saatbaugenossenschaft die richtigen Lösungen für die Gegenwart und Zukunft anbieten?

Ob rund, länglich, weiß, strohgelb, rot, violett oder auch blau: Wir können die



Pustertaler Kartoffel.  
Die weißen Trüffel  
des Pustertals

gesamte Vielfalt sei es in der Form, in den Farben, wie auch bei den Namen unter der Marke Pusterer Bergkartoffeln mit Desirée, Majestic, Sieglinde, Ditta, Agria und vielen mehr anbieten.

### **Bio: ein Thema für die Saatbaugenossenschaft?**

Ja, selbstverständlich. Der Kunde ist König und der Kunde entscheidet. Und wir liefern die richtigen Antworten. Wir sind seit 2002 von Bioland Biozertifiziert. Und wenn die Kunden Bio-Kartoffeln wünschen, dann bieten wir hier mit den Sorten Ditta und Agria auch Biokartoffeln von ausgesuchten Bauern an.

### **Pustertaler Bergkartoffeln: Nach wie vor als Wurzelgemüse mit Erde ummantelt im Kartoffelsack und in der Tüte. Oder gibt es hier auch neue Entwicklungen?**

Als Pustertaler Saatbaugenossenschaft mussten wir auch Antworten auf die Herausforderungen finden wie Familien, in denen beide Elternteile berufstätig sind, wenig Mitarbeiter in den Küchen, Zeitnot und vieles mehr. Und ja, wie bieten auch verarbeitete Kartoffelprodukte an.

### **Wie kann man sich das konkret vorstellen?**

Seit kurzer Zeit führen wir auch einen Original Pusterer Kartoffelsalat, Kartoffeln im Scheibenschnitt, geschält und vorgekocht, Kartoffeln im Würfelschnitt, geschält und vorgekocht und Kartoffeln ganz, geschält und gekocht. Als Gartechnik verwenden wir hier die Sous-vide-Technik in Kombination mit



Schockkühlung. Zudem bieten wir im näheren Umfeld als Versuch auch geschälte Kartoffeln an.

### **Warum verarbeitet Pustertaler Erdepfl Produkte?**

Wir haben einfach gespürt, dass der Markt innovative Lösungen von uns erwartet. Wenn Mitarbeiter am Markt sehr schwierig zu finden sind, dann entsteht beim Unternehmen das Bedürfnis, arbeitsintensive und auch schmutzige Arbeitsabläufe wie das Waschen, Schälen und Schneiden teilweise auszulagern. Deshalb haben wir uns intensiv damit auseinandergesetzt, wie wir Lösungen für neue Herausforderungen finden können. Unsere Produkte sind Basis-Produkte, das heißt der Koch, die Köchin kann diese ganz individuell weiterverarbeiten, abschmecken, verfeinern und veredeln.

### **Also moderne Lösungen für eine besondere Zeit nach Corona?**

Eindeutig ja. Allein dahingehend, dass wenn rohe ungewaschene Kartoffeln zum Beispiel auf eine Schutzhütte transportiert werden müssen, dann müssen diese auch dort gewaschen,

geschält und die Schalen wieder als organischer Müll vom Berg heruntergebracht werden. Unsere Erdepfl-Lösungen sind nicht zuletzt auch sehr nachhaltig, ressourcensparend bei Wasser, menschlicher Arbeit usw. Und ja, wir machen das hoch modern mit modernen Maschinen. Selbst die Schälvorgänge. Und dadurch können wir unter Berücksichtigung der Gesamtkosten, wenn auch als Produkt teurer, den Betrieben kostengünstigere Lösungen unter Beibehaltung der gesamten Individualität anbieten.

### **Wie sieht die Zukunft am Erdepflmarkt aus?**

Insgesamt sehr spannend, herausfordernd und anspruchsvoll im Sinne der Qualität. Mit den Pustertaler Bergkartoffeln haben wir ein starkes Branding und unser Ziel ist es, stets transparent und sehr vertrauenswürdig zu arbeiten und dabei unsere Stärken Regionalität, Qualität und garantierten Terroir-Bezug zu garantieren. Wir freuen uns weiterhin sehr, mit so faszinierenden Produkten Erdepfl-Geschichten der Gegenwart und Zukunft zu schreiben.

Die Redaktion rs

**Original Pusterer Kartoffel- und Rohnensalat**  
**frisch und servierfertig**

Pustertaler Saatbaugenossenschaft Landw. Ges.  
Bruneck - G. Marconistr. 7  
Tel. 0474/555 116 - Fax 0474/555 338  
info@saatbau.it - www.saatbau.it

Qualität  
Kontrolliert

SÜDTIROL  
Pustertaler Saatbau  
Cooperativa di Brunico



# Leckere Vorteile!

Members genießen besondere Preisvorteile.



[www.skv.org/members](http://www.skv.org/members)



**FALKENSTEINER**  
Hotels & Residences

Urlaub & Freizeit.  
Große Preisvorteile  
in 40 Hotels in 6  
Ländern.

[falkensteiner.com](http://falkensteiner.com)



**BRIXSANA**  
private clinic

Prozentuelle  
Vorteile bei allen  
medizinischen  
Behandlungen

[brixsana.it](http://brixsana.it)



**Auto Brenner**  
Bozen - Brisen - Bruneck  
**MotorUnion**  
Meran

Große Preisvorteile  
Südtirolweit

[vw.autobrenner.it](http://vw.autobrenner.it)



70 Verleihpunkte  
& 40 Skiresorts  
mit vielen  
Preisvorteilen

[rentandgo.it](http://rentandgo.it)



**FieraMesse**  
BolzanoBozen

Auf  
Gastronomiemessen  
freier Zutritt

[fierabolzano.it](http://fierabolzano.it)



## WORLD CHEFS

Mitglied/Member im internationalen Netzwerk der Kochverbände



## EUROPE CHEFS

Mitglied/Member im europäischen Netzwerk der Kochverbände Koch G5



**WICHTIGE TERMINANKÜNDIGUNG!  
20. NOVEMBER 2021**



# 49. und 50. Mitgliederversammlung an einem Tag

Aufruf zur Anwesenheit. Am 20. November wird der SKV in eine neue Zeit geführt!

## 49. Mitgliederversammlung: Außerordentliche Mitgliederversammlung, Mitgliedern vorbehalten

Die 49. Mitgliederversammlung wird als außerordentliche Mitgliederversammlung in Anwesenheit von Notarin Federica Isotti Longi organisiert. Hier entscheidet die Mitgliederversammlung, also das einzelne Mitglied,

über die neuen Statuten und damit über die Zukunft des eigenen Berufsverbandes SKV. Nachdem der SKV nach wie vor auf den Gründungsstatuten basiert, war es notwendig, diese im laufenden Jahr durch die interne Ar-

beitsgruppe zu überarbeiten, vom Landesvorstand auf der Septembersitzung zu sichten, prüfen und auf den Weg bringen zu lassen und am 20. November von der Mitgliederversammlung beschließend zu lassen.

## 50. Mitgliederversammlung: Jubiläumsversammlung für Mitglieder & Ehrengäste

Die 50. Jubiläumsversammlung mit Ehrengästen wird dann um 10 Uhr nach einer Kaffeepause den SKV in eine neue Zeit führen. Wir rufen alle Mitglieder auf, diesem Festakt beizuwohnen und die Zukunft des eigenen Berufsverbandes persönlich und aktiv mitzugestalten.

In Vertretung für das Präsidium & den Landesvorstand

**Reinhard Steger**  
Präsident

**Reiner Münich**  
Geschäftsführer

Die Redaktion rs



*Graukas-Tris*  
AUTOCHTHONE VORSPEISE

Bsackerau 1, 39040 Vahrn  
www.degust.com  
info@degust.com  
Tel +39 0472 849873

# Neuer Präsident beim deutschen Kochverband

Der Berliner Koch und bisherige VKD-Vizepräsident Daniel Schade wurde zum neuen Präsidenten des deutschen Kochverbandes gewählt.

Daniel Schade ist der neue Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V. (VKD). Die VKD-Mitglieder haben den Berliner mit deutlicher Mehrheit gewählt. Das verkündete der Verband während seiner Mitgliederversammlung (MV) in Frankfurt am Main. **Unterstützt wird der neue Präsident von vier Vizepräsidenten.** Thorben Grünau, Marketa Schellenberg (die erste Vizepräsidentin ins VKD-Präsidium), Joachim Elflein und Christian Elflein. „Ich freue mich darauf, mit einem komplett neuen Team die Geschicke des Verbands

gemeinsam mit dem Vorstand und der Geschäftsstelle lenken zu können“, sagte Daniel Schade.

## Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert

Das Präsidium des Südtiroler Köcheverbandes - SKV wünscht dem neuen VKD-Präsidenten Daniel Schade mit seiner Vizepräsidentin und seinen Vizepräsidenten alles Gute und freut sich auf eine gute Zusammenarbeit auf internationaler Ebene. „Die Wahl von Daniel Schade garantiert die Kontinuität in der Weiterentwicklung des Kochberufes und des Bündnisses der Koch G5, dem Zusammenschluss der deutschsprachigen Kochverbände“, so Reiner Münnich, Geschäftsführer und Auslandsdelegierter des Südtiroler Köcheverbandes.

Die Redaktion **vkdr/m**



Das neue VKD-Präsidium (v.l.n.r.): **Christian Türnich, Marketa Schellenberg, Daniel Schade, Thorben Grünau** und **Joachim Elflein.**

## 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

niederbacher.com | merandesign

18. - 21. 10. 2021 / Stand Nr. B11/18



2021 onreandseven



# Greif zum einzigartigen G.

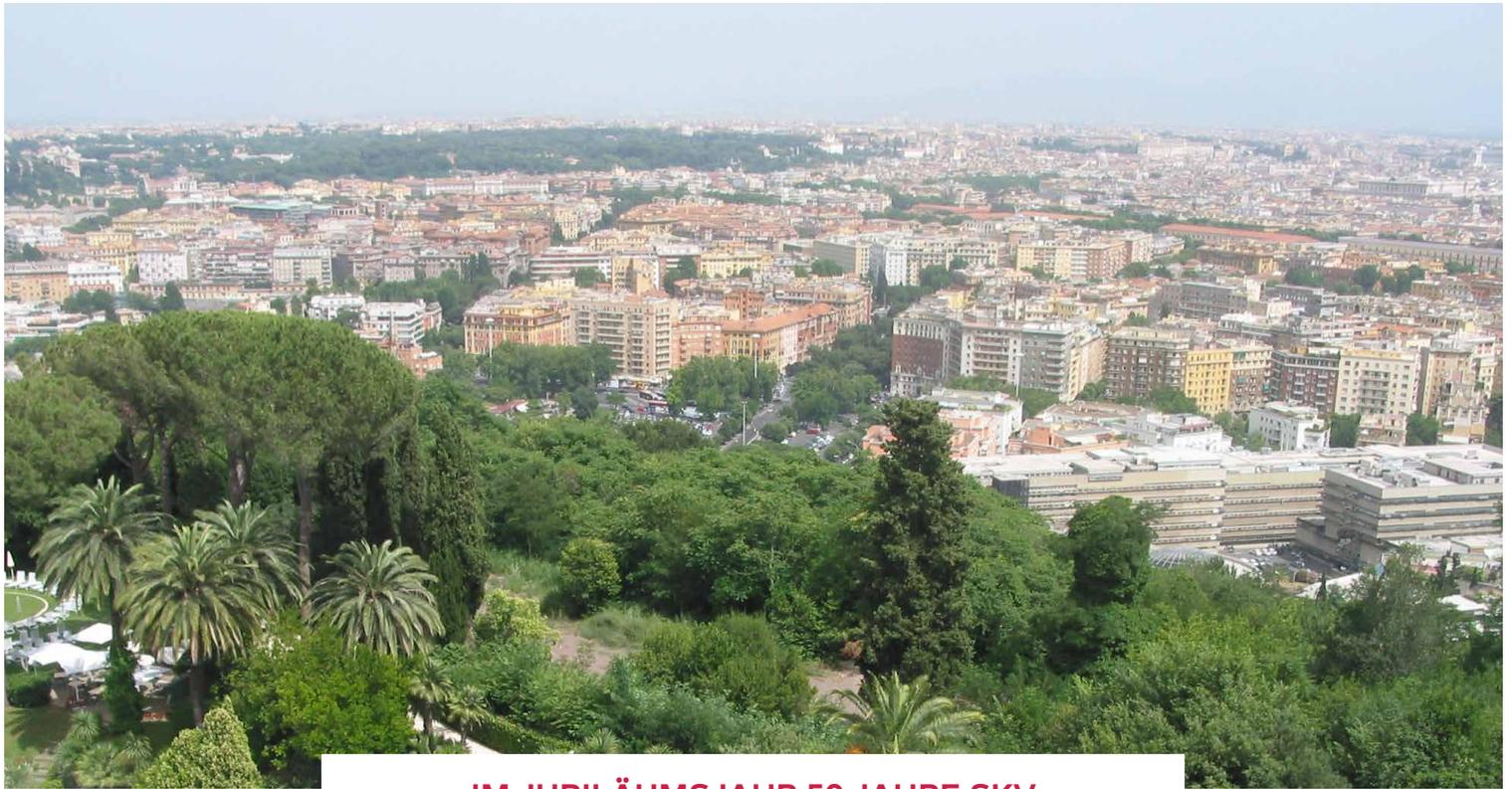
Herzhaft und hausgemacht - die **Räucher-Spezialitäten** von Gottfried Siebenförcher. Geräuchert nach altem Familienrezept, vollmundig im Geschmack: Da greift man gerne nochmals zu! G wie Gaumenfreude - G wie Gottfried. Höchste Qualität aus der Meraner Familienmetzgerei. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter [www.g-1930.it](http://www.g-1930.it)



Fleisch & Wurst  
**G. Siebenförcher**  
Carri & salumi

Aus Tradition gut



IM JUBILÄUMSJAHR 50 JAHRE SKV

# Dreitägiger Herbstausflug nach Rom

Der SKV organisiert zum 50-jährigen Jubiläum unter der Leitung des SKV-Bezirks Vinschgau eine dreitägige Fahrt in die ewige Stadt, nach Rom, und zwar vom 16. bis 18. November.

Der Herbstausflug nach Rom und die Besichtigung aller Sehenswürdigkeiten werden von einer Vinschger Reiseführerin begleitet. Sie wird dem Aufenthalt mit spannenden Erzählungen und Erklärungen die besondere Würze verleihen.

Am ersten Tag der Reise nach dem Check-in im 4-Sterne-Hotel Exe Internationale Palace steht die Besichtigung mehrerer Sehenswürdigkeiten auf dem Programm, darunter die spanische Treppe, das Pantheon und vieles mehr. Am Abend wartet ein gemütliches Menü im Restaurant Ad Hoc. Am zweiten Tag, nach einem ausgiebigen Frühstück, geht die Reise weiter zum Petersdom, wo eine **Papstaudienz** eingeplant ist. Anschließend werden für uns typisch römische Gerichte live gekocht, die wir dann verkosten können. Nach der kulinarischen Verköstigung wartet der Südtiroler Kammerabgeordnete Albrecht Plangger mit einer exklusiven **Führung im römischen Parlament** auf uns. Am Abend ist ein gemeinsames Essen im Sterne-Restaurant Sina Bernini Bristol

vorbereitet. Am dritten Tag besichtigen wir das weltbekannte Kolosseum. Anschließend steht noch ein Zeitraum

frei zur Verfügung, um die Heilige Stadt zu erkunden. Gegen 14 Uhr geht's wieder ab nach Hause.

**Termin:** 16. bis 18. November

**Abfahrt:** Um Mitternacht in Reschen Richtung Bozen

**Kosten:** **340 Euro** für Mitglieder  
**400 Euro** für andere Teilnehmer  
Im Preis inbegriffen sind die Fahrt, zwei Übernachtungen mit Frühstück im 4-Sterne-Hotel eine Betriebsbesichtigung mit einer Verkostung, ein Mittagessen, zwei Abendessen, die Führungen und Eintritte zu den Sehenswürdigkeiten und natürlich auch die Parlamentsführung sowie die Papstaudienz.

**Anmeldeschluss:** Montag, 8. November mit Einzahlung auf das Konto:  
**IBAN: IT 73 G 08244 58920 000400402184**  
der Raiffeisenkasse Schlanders. Sollte die Veranstaltung wegen Corona nicht stattfinden können, wird das Geld zurückerstattet.

**Weitere Infos und Anmeldungen:**  
bei Martin Pinggera unter 347 71 85 303  
und Dietmar Folie unter 347 84 11 966 (abends)

Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr durch COVID-19

**Um an diesem Ausflug teilnehmen zu können, ist der Green Pass verpflichtend. Jeder trägt für sich selbst die Verantwortung, die Organisatoren sind von jeder Haftung ausgeschlossen.** Wenn die konkrete Möglichkeit besteht, auf Personen zu treffen oder diese zu kreuzen, ohne den zwischenmenschlichen Abstand von einem Meter einhalten zu können oder wenn der Abstand von mindestens einem Meter nicht stabil eingehalten werden kann, dann ist es für jeden verpflichtend, einen Schutz der Atemwege (Mund- und Nasenschutz), wie laut Anlage A des Landesgesetzes Nr. 4/2020 vorgesehen, zu tragen.

Bezirksobmann Vinschgau **Martin Pinggera**

# WIR ERWARTEN EUCH AUF DER HOTELMESSE IN BOZEN

18.10.–21.10.2021 am Stand D23/32





# AROMICA®

## Red One



## EINE WÜRZIGE REISE UM DIE WELT

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