

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**SIEGFRIED ZELGER**

Vertrauen, Erfahrung  
und Finesse

S. 18



# Trust is the future

GENERALVERSAMMLUNG 2021



*Edition*  
**2021**



## *Weihnachtsbier*

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier in der hochwertigen, limitierten Sammlerflasche aus Glas, präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

In diesem Jahr stellt das edle Dekor die Heilige Familie und die Geburt des Jesuskindes in den Mittelpunkt.

Inhalt 2 l  
in der praktischen Geschenkpackung

*Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern,  
in den FORST-Braugaststätten und im FORST Shop erhältlich.*

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

# 20+742

facebook.com/Suedtiroler.Kocheverband



Seite 12

Heinz Winkler  
30 Jahre Residenz



Siegfried Zelger  
Vertrauen, Erfahrung  
und Finesse



Seite 26  
World's Best Restaurant  
St. Hubertus  
von 116 auf 54

www.skv.org



## Beeindruckende Zahlen des Vertrauens

**20 Mitglieder**  
sind seit dem Jahr 1971  
Mitglied im SKV

**742 Mitglieder**  
sind seit mindestens 15 Jahren  
Mitglied im SKV

## SKV-ONLINE MEETINGS

# Mit der Kochwelt verbunden



SKV.ORG/ONLINE-MEETINGS/

Vertrauen ist Zukunft.

Im Leben, in der Küche, im Betrieb  
und am Arbeitsplatz, in Beziehungen, in  
der Politik und im Verband!

Reinhard Steger

### TITELTHEMA

- 18 Siegfried Zelger  
Vertrauen, Erfahrung  
und Finesse
- 22 Meeting of the South  
Tyrolean Cooks

### AKTUELL

- 07 Mehrwert für alle  
Weniger verschwenden
- 12 Heinz Winkler  
30 Jahre Residenz

### PFLANZENLUST

- 17 Kochen mit Bäumen, Sträuchern  
und wilden Wiesenpflanzen

### YOUNG CHEFS

- 24 Erasmusprojekt EU-Kochausbildung  
Erkenntnisse aus EU-Studie

### SZENE

- 26 World's Best Restaurant  
St. Hubertus von 116 auf 54

### EVENTS

- 28 Ahrntaler Graukäsetage

### BEZIRKE

- 34 Kochkurs im Vinschgau  
mit Roland Hanny

Kochkurs im  
Vinschgau  
mit Roland Hanny

Seite 34



Seite 33

Lehrgang für  
Gemeinschaftsverpflegung – GV



# Trust is the future

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Köchinnen,  
Köche und Gastronomen, geschätzte SKV-Partner,

die Welt musste sich in den vergangenen zwei Jahren neu erfinden und diese Krise hat sich in der einen oder anderen Form auf jede Institution, auf jeden Betrieb, auf jeden einzelnen Menschen und auch auf den SKV massiv ausgewirkt. In dieser Zeit haben wir im Präsidium gesehen, dass unsere SKV-Statuten von 1971 mit einer leichten Aktualisierung von 1988 – die rechtliche Basis des Verbandes – den Verband ungemein behäbig gemacht haben. Ja, dass die derzeitigen Statuten ganz einfach nicht mehr der Zeit entsprechen.

Es war dann das Kernziel im Präsidium, 2021 – und damit die Krise und besonders die Zeit im Lockdown – zu nutzen, um den Verband hochmodern aufzustellen. Es wurden die Digitalisierung, die Neupositionierung und die Verlegung des Verbandsitzes umgesetzt und intensiv über Monate an den neuen Statuten gearbeitet. Nun sind die Rahmenbedingungen vom Präsidium und Landesvorstand gesetzt, die Vorgespräche mit der beauftragten Notarin geführt und das neue Statutenpaket mit dem Wirtschaftsberater und den zuständigen Ämtern besprochen.

Als Präsident, als Präsidium und als Landesvorstand haben wir uns bei der Anpassung der Statuten folgende primäre Ziele gesetzt:

- Die Rahmenbedingungen auf die aktuellen und absehbaren, zukünftigen Bedürfnisse auszurichten.
- Die Transparenz den Mitgliedern gegenüber zu optimieren und diese an die gesetzlichen Bestimmungen anzupassen.
- Den Verband als Berufsgruppe auf der Grundlage der aktuellen Gesetze erfolgreich in die Zukunft zu führen und damit die Zukunft als Standesvertretung zu sichern.
- Die Rechtssicherheit zu garantieren und die Statuten auf die aktuelle Gesetzgebung anzupassen.
- Die Sicherheit im Versicherungsschutz durch klare Rahmenbedingungen entscheidend zu optimieren.
- Die Beschränkung der Haftung der Mitglieder auf das Verbandskapital
- Die Erhaltung der juristischen Persönlichkeit des Südtiroler Köcheverbandes - SKV.

Damit wird die Zukunft des SKV gesichert, der SKV auf eine neue rechtliche Ebene gestellt und wir alle schaffen damit die Voraussetzung, dass der Verband wahrscheinlich die nächsten 50 Jahre erfolgreich bestehen kann.

In diesem Sinne bitten wir alle Mitglieder um Ihr/Euer Vertrauen.

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**KM Karl Volgger**  
Vizepräsident

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**KM Patrick Jageregger**  
Vizepräsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer

**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 Apfelnatorium**

**Bild Titelseite:**

Das Filetstück. Die Kirschtomate.

Grüner Spargel und Bauchspeck

FOTO: **Annelies Kompatscher**

SÜDTIROL

# Koch-DNA

Es gehört in der Zwischenzeit zur „DNA“ junger Südtiroler Köchinnen und Köche, nach ihrer Lehrzeit einige Jahre in namhaften Betrieben in Südtirol und vor allem im Ausland Erfahrungen zu sammeln, Innovationen aufzusaugen und sich kreative Schaffenskraft anzutrainieren.

v.r.n.l. Heinz Winkler und sein  
internationales Küchenteam  
mit den Südtirolern  
Martin Obermarzoner  
und Matthäus Falk



Diese tief verankerte Koch-DNA ist für die progressive Südtiroler Küche ungemein wichtig. Ganz besonders in Zeiten, in denen wir eigentlich jede Hand, jeden jungen Menschen, jede junge Köchin und jungen Koch im eigenen Land brauchen würden.

Die progressive Südtiroler Küche, also die moderne und sich andauernd aktiv weiterentwickelnde Küche ist für unser Südtirol der ungemein wichtige und positive Gegenspieler zur traditionellen Südtiroler Küche. Gerade in diesen Zeiten dürfen wir nicht „erblinden“ im eigenen Wohlgefallen. Nein, vielmehr müssen wir alles tun dafür, dass unsere jungen Menschen nach dem Abschluss der Lehre in die eigene berufliche Zukunft, aber ganz besonders in die Entwicklung der progressiven Südtiroler Küche investieren.

Angst (dass viele nicht mehr zurückkommen) ist hier der falsche Lebensberater. Wer einmal in der Ferne war, wer sich dort durchgesetzt und im internationalen Wettbewerb behauptet und diese Koch-DNA verinnerlicht hat, bringt jede Menge an Eindrü-

cken, Impressionen, geistiges Wissen und Können mit nach Südtirol zurück. Sei es in der einen oder anderen Form. Und gerade diese „Typen“ entwickeln dann ein ganz besonders wertvolles Feeling für die Bedeutung der traditionellen und authentischen Südtiroler & Tiroler Küche. Und das mit einer ganz besonderen Sensibilität für die Lebensmittel des eigenen Terroirs, vom eigenen Grund und Boden. Sei es aus wilder Natur, sei es von kleinen Bauern und Produzenten, sei es für Raritäten.

Gerade deshalb müssen wir weiterhin die Offenheit mitbringen, Innovationen zuzulassen, die Kreativität zu fördern und die Kraft für den Blick über den eigenen Teller hinaus andauernd, zukunftsorientiert und wohlwollend zu unterstützen. Das sind die idealen Voraussetzungen, um diese so ungemein wertvolle und über Jahrzehnte aufgebaute Südtiroler Koch-DNA erquickend voranzutreiben.

KM **Reinhard Steger**  
Präsident

[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>

### 16. BIS 18. NOVEMBER 2021

Zum Jubiläumsjahr 50 Jahre SKV  
**DREITÄGIGER HERBSTAUSFLUG NACH ROM!**  
Infos siehe Zeitung Oktober auf [www.skv.org](http://www.skv.org)

### 20. NOVEMBER 2021

**Außerordentliche Mitgliederversammlung**  
7.00 Uhr Erste Einberufung  
8.15 Uhr Zweite Einberufung  
Beschlussfassung neue Statuten  
50 Jahre SKV und Mitgliederehrungen

### 20. NOVEMBER 2021

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

### 24. UND 25. NOVEMBER

**Kochkurs zum Thema „Kochen mit Wildkräutern“**  
mit Referent und Kochfachlehrer  
der Landesberufsschule Emma Hellenstainer  
KM **Armin Mairhofer**.

### 27. NOVEMBER 2021

**Kochkurs „MEDITERRAN MEETS SÜDTIROL“**  
im Vinschgau, mit **Stefan Hanny**.  
Siehe eigene Ausschreibung  
in dieser Zeitschrift Seite 34


### FRÜHJAHR 2022

**Weiterbildung zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin**  
Die international zertifizierte Diplomusbildung.  
Siehe eigene Ausschreibung  
in dieser Zeitschrift Seite 31  
**Anmeldung & Infos:**  
LHF Kaiserhof, Meran  
Tel. 0473 203 205

## SKV-ONLINE MEETING

### 11. NOVEMBER 2021

Um 21.45 Uhr mit  
**Drei-Hauben Köchin Tina Marcelli**  
Family-Resort Feuerstein, Pflersch.  
Kochen – meine Leidenschaft, mein Team,  
meine Familie, das Feuerstein Family Resort,  
Peter Mader und mein Artifex,  
26 it's my team.

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



# 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)





MEHRWERT FÜR ALLE

# Weniger verschwenden

Das Land Südtirol will über eine Informations- und Sensibilisierungskampagne auf die Lebensmittelverschwendung hinweisen. Landesrätin Waltraud Deeg hat kürzlich die Initiative vorgestellt.

Weniger verschwenden - so das Motto der Informations- und Sensibilisierungskampagne des Landes gegen die Lebensmittelverschwendung.

## Einige Zahlen & Fakten

- 27,5 kg Lebensmittel entsorgt jede/r Südtiroler:in pro Jahr
- 0,5 kg pro Person die Woche, an Lebensmittel in der Mülltonne
- Bei 34 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel handelt es sich um Obst und Gemüse

## Jedes Lebensmittel, das ab September produziert wird, landet statistisch gesehen in der Mülltonne

- 18 Prozent davon gehen bei der Verarbeitung verloren
- 14 Prozent davon gehen in der Außer-Hausverpflegung verloren

Um die Lebensmittelverschwendung in Südtirol künftig stärker einzudämmen, startet das Land Südtirol eine Informations- und Sensibilisierungskampagne. „Jedes Lebensmittel, das ab September produziert wird, landet statistisch gesehen in der Mülltonne. Das gilt es zu ändern, und wir wollen lokal und mit kleinen Schritten damit beginnen“,



Fotos: LPA/GRETA STUEFFER



Fotos: LPA/GRETA STUEFER

unterstrich Soziallandesrätin Waltraud Deeg: „Damit führen wir den Weg fort, den wir 2018 mit einem eigenen Landesgesetz begonnen haben.“ Die Landesrätin hat gemeinsam mit Christian Bacci von den Bröseljägern des Vereins Volontarius, Luca Merlino von der Landestafel/Banco Alimentare Trentino Südtirol sowie Amtsdirektorin Petra Frei in der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft in Haslach die Initiative vorgestellt.

Schuldirektorin Gudrun Ladurner und Schulleiterin und Köchin Martina Gögele zeigten sich einleitend davon überzeugt, dass die Thematik ideal in dieses Umfeld passe, weil Nachhaltigkeit in vielerlei Dimensionen und auch der Umgang mit Lebensmitteln in der Schule tagtäglich gelebt werde. Martina



Gögele zeigte dazu einige praktische Beispiele für eine ganzheitliche Verwendung der Lebensmittel auf. Die vollständige Lebensmittelverwertung ist ein wichtiger Teil der sozialen Nachhaltigkeit“, ist Landesrätin Deeg überzeugt.

Weniger Lebensmittel zu entsorgen ist ein ungemein wichtiger Prozess. Diesen Prozess wolle man weiter unterstützen. „Jeden Tag kann hier jede und jeder von uns seinen Beitrag dazu leisten. Wir ändern dadurch unser Konsumverhalten, aber gleichzeitig schaffen wir damit einen nachhaltigen Mehrwert für unsere Umwelt, für uns selbst und für kommende Generationen“. Weitere wichtige Info dazu, unter [www.skv.org](http://www.skv.org)



**Martina Gögele,**  
Schulleiterin und Lehrkraft  
für Kochen

Quelle: **Resort für Familie, Senioren,  
Soziales und Wohnbau**



# Das französische Know-how in der Milchproduktion

Elle & Vire Professionnel® ist die berühmte Marke, die von Köchen und Konditoren auf internationaler Ebene für die hohe Qualität und den authentischen Geschmack ihrer Milchprodukte geschätzt wird. Seit der Gründung im Jahr 1945 ist Elle & Vire® mit seiner Herkunftsregion, der Normandie, eng verbunden. Dank seines einzigartigen Know-hows in der Milchproduktion hat das Unternehmen eine breite Produktpalette von **Sahne, Butter, Käse und Desserts** ausgezeichneter Qualität entwickelt. Ein Beispiel dafür ist die **Sahne Excellence**, die als Königin unter den Sahnesorten gilt und von den besten Köchen und Konditoren in Frankreich und in der ganzen Welt ausgewählt wird.

Aufgrund seiner langen Erfahrung in der Milchproduktion hat Elle & Vire® sein einzigartiges Know-how perfektio-

niert und ist in der Lage, durch ein innovatives UHT-Verfahren UHT-Sahne anzubieten, die die gleichen Eigenschaften und Merkmale von frischer Sahne besitzt. Neben ihrem authentischen und unverwechselbarem Geschmack nach frischer Milch, der den Geschmack der anderen Zutaten verstärkt, bietet die **Sahne Excellence** dank der hohen Qualität ihrer Proteine eine sehr gute Leistung in Bezug auf Anwendung und Ertrag: ein **Aufschlagvolumen von 2,7L** und eine **Stabilität von bis zu 24 Stunden bei einer Temperatur von 4°C**.

Sie ist leicht zu verarbeiten, gerinnt nicht bei der Zugabe von sauren Zutaten und hat eine schöne glatte und cremige Textur. Sie ist ideal für alle Koch- und Konditoreianwendungen



und bietet das ganze Jahr über eine konstante Qualität. Das Sortiment von Elle & Vire Professionnel® umfasst **mehrere Sahneprodukte für verschiedene Koch- und Konditoreianwendungen, eine komplette Auswahl an Butter mit verschiedenen Eigenschaften und in unterschiedlichen Formaten sowie eine Reihe von Cream Cheese, die sich in ihrem Geschmack, ihrem Fettgehalt und ihrer Struktur unterscheiden und in jedem süßen oder herzhaften Koch- oder Konditoreirezept optimal verwendbar sind.**

Im Horeca-Sektor werden die Produkte von **Elle & Vire Professionnel®** von **Wörndle Interservice-Gran Chef Premium Food** vertrieben.

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



*Geschmack...  
...ist das, was dem  
Leben Sinn gibt.*

Mit ihrem frischen und cremigen Geschmack, der die anderen Aromen verstärkt, steht die Sahne Excellence im Dienste von Köchen und Konditoren, und hilft ihnen dabei, Emotionen zu erzeugen, die die Geschmacksknospen zum Singen bringen.

Pierre GAGNAIRE  
Multi-Sterne-Koch  
Testimonial Elle & Vire Professionnel®

LANGUSTINE IM UNTERHOLZ  
VON *Pierre Gagnaire*

Vertrieb für die Gastronomie durch:  
**WÖRNDLE** *Inter SERVICE* **GranChef**  
PREMIUM FOOD

*Taste of Real*



AUS UNSEREM LAND  
MIT LIEBE GEMACHT

Lukas Schwarz  
Sous Chef



Echte Leidenschaft trifft regionale Qualität. [qualitaetsuedtirol.com](http://qualitaetsuedtirol.com)

## GREEN PASS

# Beschluss des Landesvorstands

Der Landesvorstand hat in der Oktobersitzung den Beschluss gefasst, dass für alle SKV-Veranstaltungen in Präsenz der Green Pass die Zugangsvoraussetzung ist. Wir ersuchen dies zur Kenntnis zu nehmen.

Die rechtlichen Rahmenbedingungen lassen hier keinen Spielraum zu.



Wir bitten, dass auch keine Diskussionen rund um Zugangsberechtigungen geführt werden. Hierzu ist in der breiten Öffentlichkeit bereits alles gesagt.

Das Präsidium und der Landesvorstand

## Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit!



# 50% Steuerbonus

für Anlagen mit  
den Merkmalen  
Industrie 4.0\*

Wir beraten Sie gerne zu den Möglichkeiten von **Industrie 4.0** im Bereich Küche, Spüle, Wäscherei, Kühlung und Klimatechnik.



Unser neues Küchenleitsystem bietet Ihnen neben dem Vorteil der Steuerersparnis auch ganz neue Perspektiven hinsichtlich Kontrolle und Service Ihrer Anlage.

\* Neuinvestitionen ab 16. November 2020 bis zum 31. Dezember 2022 bei Lieferung und Inbetriebnahme innerhalb 30.06.2022. Für das Jahr 2023 gilt der 40% Steuerbonus.

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

**NIEDERBACHER**  
GASTROTEC

*Wir leben Zukunft*

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

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



Ein besonderes Event: **30 Jahre Residenz Heinz Winkler.**  
 Gefei­ert wurde mit zwei Jubiläumsveranstaltungen am 12. und 19. September 2021 und jede Menge Sterneköche.  
**„Wie schnell die Zeit vergeht, merkt man manchmal erst, wenn es erneut was zu feiern gibt.“**

**HEINZ WINKLER**

# 30 Jahre *Residenz*

1991 hat Heinz Winkler in Aschau – nach seiner Verabschiedung als Küchenchef im Tantris in München – seine heute weltbekannte Residenz Heinz Winkler eröffnet. Kürzlich hat er mit weltbekannten Köchen deren 30-jähriges Bestehen gefeiert. Hierbei wurde auch Winklers Biografie präsentiert.

Heinz Winkler, geboren am 17. Juli 1949, wuchs als jüngstes von elf Kindern in Afers bei Brixen am Bergbauernhof auf. Im Alter von drei Jahren verlor er durch einen Blitzschlag seine Mutter. Mit 14

begann er die Kochlehre in Bozen, die von großer Härte und viel, viel Arbeit geprägt war. Anschließend war er sieben Jahre in Deutschland, Frankreich, Italien und in der Schweiz tätig. 1973 wurde

v.r.n.l. Heinz Winkler und sein internationales Küchenteam mit den Südtirolern Martin Obermarzoner und Matthäus Falk

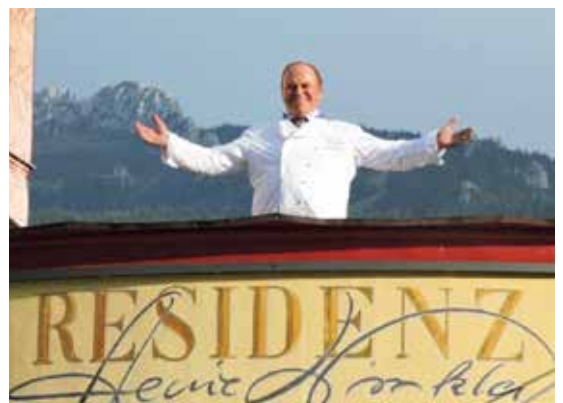




Foto: ANDREAS ZINNER

er zeitgleich Küchenchef im Kulm in St. Moritz und im Schlosshotel in Pontresina. In weiterer Folge ging er für ein Jahr zu Paul Bocuse nach Frankreich. 1978 trat Winkler die Nachfolge von Eckart Witzigmann als Küchenchef im Tantris in München an, wo er bis 1991 mit größtem Erfolg tätig war. Michelin kürte ihn 1979 zum „Koch des Jahres“ – er verteidigte im Tantris den zweiten Michelin-Stern. 1981 erhielt er im Tantris die drei Michelin-Sterne als

*Fortsetzung auf Seite 14*

Foto: ANDREAS ZINNER



Toro Thunfisch  
mit Ponzu  
und Gurke.  
Peter Knogl

Südtiroler Apfel.  
Hommage an  
Heinz Winkler.  
Cornelia Poletto



Foto: ANDREAS ZINNER





Im Bild v.l.n.r.  
**Hans Peter Wodarz,**  
**Eckart Witzigmann, und**  
**Heinz Winkler**

Fortsetzung von Seite 13

zweites Restaurant nach Witzigmanns Aubergine. In dieser Zeit entwickelte Winkler seine **Cuisine Vitale**, mit der er weltberühmt wurde. Sein weltbekannter Leitspruch: „Essen soll beflügeln und nicht belasten.“

Seit 1991 Inhaber und Küchenchef der Residenz **Heinz Winkler** in Aschau im Chiemgau. Auch hier wurde er mit drei Michelin-Sternen geadelt. Von 1994 bis 1995 und von 2001 bis 2008. Er wurde in Deutschland am zweithäufigsten mit drei Sternen (20 Jahre) bedacht. Heinz Winkler steht nun seit 57 Jahren mit großer Begeisterung am Herd. Anlässlich der 30 Jahre Residenz standen folgende große internationale Persönlichkeiten zusammen mit Heinz Winkler in der Küche: Eckart Witzigmann, Sven Elverfeld, Peter Knogl, Stefan Mörth, Silvio



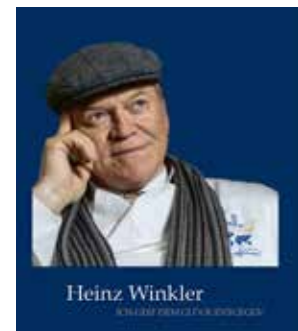
Nickol, Cornelia Poletto, Alfons Schuhbeck, die Südtiroler Martin Obermarzoner und Matthäus Falk, Hans Peter Wodarz, Jacobn Boerma, Mario Gamba, Daniel Gottschlich, Marc Haberlin, Dieter Koschina, Léa Linster und Harald Wohlfahrt.

Die Redaktion rs



Foto: ANDREAS ZINNER

Die Residenz  
 Tischkultur



Das Titelbild der  
 Winkler-Biografie

Exklusiv für unsere Leser veröffentlicht die Redaktion eines der zwei exklusiven Geburtstagsmenüs in der **Online-Ausgabe** der Fachzeitschrift.





**HEINZ WINKLER**

# Die Auszeichnungen

<b>1978</b>	Ein Michelin-Stern
<b>1979</b>	Zwei Michelin-Sterne
<b>1979</b>	Koch des Jahres von Michelin
<b>1981</b>	Drei Michelin-Sterne
<b>1981</b>	Jüngster Drei-Sterne-Koch
<b>1982</b>	Erster Preis im <i>Ullstein Gourmet-Journal</i>
<b>1984</b>	Goldmedaille für <i>Europa a Tavola</i> in Italien
<b>1988</b>	Ehrenmitglied im Club Chef der Chefs
<b>1992</b>	<i>Internationale Ehrentrophäe der Trophée Gourmet</i>
<b>1994–2008</b>	<i>Commissaire General</i> von Euro-Toques
<b>1995</b>	Kulturpreis der Europäischen Wirtschaft Restaurateur des Jahres von Gault&Millau
<b>1997</b>	Koch des Jahres, Der Feinschmecker Grand Prix del Arte, <i>L'Académie Internationale de la Gastronomie</i>
<b>1998</b>	<i>L'Art de Vivre-Preis</i> für „Große Kochkunst und Gastlichkeit“
<b>2001</b>	<i>Das Bundesverdienstkreuz am Bande als erster Koch in Deutschland</i>
<b>2002</b>	<i>Koch des Jahres. Die Bunte</i>
<b>2004</b>	<i>Koch des Jahres. Die Bunte</i>
<b>2005</b>	Nr. 1 in Gustav Volkenborns <i>Restaurant-Rangliste</i>
<b>2006</b>	<i>Hotelier des Jahres</i>
<b>2007–2009</b>	Patron des Restaurants <i>Jeroboam</i> im Ritz Carlton Moskau
<b>2009</b>	2. Platz Rangliste <i>Der Feinschmecker</i>
<b>2009</b>	Ehrenbürger von Aschau
<b>2011</b>	<i>Ehrenpreis Eckart Witzigmann</i>
<b>2014</b>	50-Jahr-Jubiläum Heinz Winkler am Herd
<b>2018</b>	Ehrenpreis für Werterhalt und Weitergabe
<b>2021</b>	30 Jahre <i>Residenz Heinz Winkler</i>

Quelle: Wikipedia

**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

## PARTNER, WERTE UND ZUSAMMENHALT

# Ein großes Danke

Die Coronazeit hat uns alle gemeinsam enorm gefordert und die Herausforderungen sind noch nicht vorbei. Umso bedeutender ist es, die langjährige Zusammenarbeit und die Unterstützung der Partner des SKV hervorzuheben und in den Mittelpunkt zu rücken.

Selbst in so herausfordernden Zeiten wie 2020 und 2021 sind unsere Partner zum SKV gestanden und haben diesen im Rahmen ihrer Möglichkeiten unterstützt. Das ist keine Selbstverständlichkeit und muss hier höchst lobend und positiv hervorgehoben werden. Diese Partnerschaften sind geprägt von hohen Werten, einem tiefen Zusammenhalt, langjähriger Zusammenarbeit und Unterstützung über Jahrzehnte.

Daher ist es uns ein Herzensanliegen, unseren Partnern und Sponsoren gerade in dieser Zeit ein großes Dankeschön für diese so wertvolle, nachhaltige und prägende Zusammenarbeit auf höchstem Niveau in guten und ganz besonders auch in weniger guten Zeiten auszusprechen. Wir sind überzeugt, dass wir damit gerade in dieser Zeit eine Vorbildfunktion übernehmen.

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**KM Karl Volgger**  
Vizepräsident

**KM Patrick Jageregger**  
Vizepräsident

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer



Südtiroler Köcheverband

WACS. World Chefs Network & Member

## Danke unseren Partnern!

Premiumpartner



\*\*\* Sterne Partner



\*\* Sterne Partner



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



Foto: MIRKO MAIR, SICHLBURG



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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

### Glockenblumen – so blau, so fein

Rapunzel, Rapunzel – nein, lass nicht dein Haar hinunter, sondern zeige deine Wurzeln! Denn unter der Erde, jetzt im Herbst verstecken die hübschen Blumen ihre wahren



Schätze. Die werdende Mutter aus Grimms Märchen wird nach diesem uralten Wurzelgemüse begehrt haben, denn es belastet den Blutzuckerspiegel nicht und ist damit wahre Schonkost, nicht nur für Schwangere.

### Blaue Glocken, weiße Wurzeln

Besondere Wertschätzung genießt die Rapunzel-Glockenblume (*Campanula rapunculus*), allein ihr Name ist schon Programm: Wurzeln mit einem milden nussigen Geschmack, verwendbar roh geraspelt für Salate und gedünstet



oder gebraten für Gemüse. Diese Art wurde wegen ihrer schmackhaften Rübenwurzeln tatsächlich in früheren Zeiten im Garten und auf dem Feld kultiviert, in der Schweiz, in England und Frankreich bis ins letzte Jahrhundert. In Italien kennt man sie bis heute als Spezialität unter den Namen Raperonzolo oder Raonzolo.

### Geschmackvolle Blattrosetten

Rapunzel leitet sich von „rapunculus = kleine Wurzel“ her. Die Verbindung von den sog. Echten, also Glockenblumen-Rapunzeln zum Feld-, Vogel- oder Nüsslisalat kommt wohl daher, dass man die jungen Blattrosetten einst ebenso im Spätwinter und zeitigen Frühjahr gestochen und in die Küche gebracht hat. Im Geschmack sind die Glockenblumenblätter dem Feldsalat gar nicht so unähnlich.

### Blaues für die Garnitur

Von Rapunzel-Glockenblumen bekommt man bei ausgewählten Händlern Saatgut. Ab und an trifft man sie auch in freier Natur an. Besonders praktisch ist, dass alle Glockenblumen verwendbar sind, man ist also nicht auf besondere Artenkenntnis angewiesen – nur mit ähnlichen Blumen wie Blauglöckchen oder gar Fingerhut darf man sie keines-

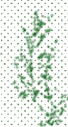
falls verwechseln. Selbst die Glockenblümchen, die getopft für Balkonkästen, Beete oder als Zimmerpflanzen angeboten werden, können genutzt werden – vorausgesetzt, sie wurden in Bio-Qualität gezogen (also nicht gespritzt oder behandelt).

### Rund ums Jahr glockig-fein

Vom Herbst bis ins Frühjahr, solange die Pflanzen ihre Ruhezeit haben, holt man die Wurzeln aus der Erde, vorausgesetzt, man weiß wo und der Boden ist nicht gefroren. Sobald die Blätter austreiben,



lässt sich feine Salatbeigabe ernten, später auch Stängel, die wie Spargel gedünstet werden. Die Blüten der Glockenblumen aber sind dann ein wahrer Sommerhit! Mit ihrer wundervollen Farbe setzen sie magisch leuchtende Glanzpunkte auf den Teller, dienen als ausgefallenes Dekor. Wer die Mühe nicht scheut, füllt die Glocken mit Sahne, Creme oder Mousse und reicht sie als Fingerfood.



SIEGFRIED ZELGER

# Vertrauen, Erfahrung und Finesse

Langjährige Erfahrung ist heute oft in der Kommunikation negativ besetzt.

Selbst in der eigenen Berufsgruppe der Köchinnen und Köche. Und gerade deshalb hat sich die Redaktion auf

Spurensuche begeben und ist in Meran/Algund fündig geworden:

Siegfried Zelger, 1964 geboren, ist seit 29 Jahren Küchenchef im selben Betrieb, 40 Jahre SKV-Mitglied, begeisterter Koch mit viel positiver Dynamik.

Erfahrung, Ausdauer und Finesse: Das trifft auf Siegfried Zelger zu. Vieles, ja sehr vieles kann man sich im Leben kaufen. Nicht kaufen kann man sich die Erfahrung, die Begeisterung, die intrinsische Motivation und die Freude am Kochen. Das be-

weist Siegfried Zelger, der seit 1992 im Fünf-Sterne Hotel Giardino Algund die Küche als Küchenchef mit ruhiger, sehr zielstrebigem und kreativer Hand führt. In all den Jahren hat er die vielen Veränderungen im Beruf, in der Küche, im Betrieb, im Trendbewusstsein



Fünf-Sterne Hotel Giardino



Foto: SEBASTIAN KUEN

Siegfried Zelger







Das Giardino Küchenteam mit Siegfried Zelger

der Gäste und auch die immer größeren Anforderungen und Herausforderungen erfolgreich und mit viel Freude, Passion, Professionalität und größter Loyalität dem Unternehmen gegenüber gemeistert.

Als Küchenchef, als Vorbild führt er sein Team jeden Tag zu top Leistungen und begeistert hierbei die Gäste, die Familie, sein Team und die Mitarbeiter im Betrieb. Er verbindet die leichte mediterrane Kochkunst des Südens, mit überlieferten traditionellen Zutaten und Gerichten. Eine seiner großen Stärken ist es, aus zunächst einfach anmutenden Zutaten, Großes und besonders Kreatives zu kreieren. Eine wei-

tere Stärke von Siegfried Zelger ist es, das Küchenteam und im Besonderen auch die Kochlehrlinge mit ruhiger, zielstrebender und sehr motivierender Hand zu führen, zu begleiten und zu herausragenden Leistungen zu führen. Selbst in schwierigsten Zeiten vermittelt er mit seiner Persönlichkeit Sicherheit, höchste Loyalität, vorbildliches Verantwortungsbewusstsein und eine ganz besondere Ruhe.

Ergänzend dazu das Statement eines ehemaligen Mitarbeiters: „Nach all den Jahren wird mir immer wieder bewusst, was ich in den Jahren im ‚Jagdhof‘ an Erfahrung, Reichtum, an Einstellung, an Professionalität und Hilfsbereitschaft mitgenommen hab. Es war die beste, wirklich die beste Schule, die ich erhalten habe und daher vieles im Leben erleben und genießen konnte. Die Zeit hat mich geprägt. Vielen Dank.“

Für die Fachzeitschrift Südtiroler Köche haben Siegfried Zelger, Chef Patisseuse Maren Grüner und das Team einige kulinarische Kreationen zur Verfügung gestellt.

Die Redaktion **rs**



Das Rehfilet und die blaue Trüffelkartoffel



Gebrannte Tortelloni  
und der Sommer

# Aufbruch. Eine neue Zeit!



## GENERALVERSAMMLUNG MIT FRAGEZEICHEN

# Meeting of the South Tyrolean Cooks

Liebe Mitglieder, liebe Köchinnen und Köche, bezüglich der anstehenden 2. außerordentlichen Mitgliederversammlung und 50. Generalversammlungen gibt es zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses aufgrund von Corona eine neue, kritische Entwicklung. Diese hat uns dazu gezwungen, eine Entscheidung zu treffen.

Das Risiko gerade für unsere Berufsgruppe zum Starttermin in die Wintersaison ist einfach zu groß. Wir bedauern sehr, dass wir aufgrund der Covidbestimmungen und der aktuellen Entwicklungen keine Präsenzveranstaltungen für alle Mitglieder abhalten dürfen. Wir bitten um das Verständnis und Vertrauen hierfür.

Wir sind jedenfalls bemüht, gerade im Jubiläumsjahr vieles richtig zu machen und für den SKV und seine Mitglieder sehr gute Voraussetzungen für die Zukunft zu schaffen. Und die Zukunft des Verbandes wird in der zweiten außerordentlichen Mitgliederversammlung seit 50zig Jahren geschaffen, wo unter Aufsicht von Notarin Dr. Isotti die neuen Statuten beschlossen werden. Wir bitten und ersuchen um das Grundvertrauen in unsere Entschei-

dungsprozesse in der Corona Zeit. An diesem Tag wird die rechtliche Grundlage für den Berufsverband für die nächsten, vielleicht 50 Jahre beschlossen.

Wir bedanken uns an dieser Stelle bereits jetzt bei all jenen Mitgliedern, die im Hintergrund ungemein wichtige große und kleine Arbeiten ausgeführt haben. Damit wir in dieser herausfordernden Zeit die Rahmenbedingungen schaffen, daß der SKV als Verband eine erfolgreiche Zukunft haben kann.

Wir freuen uns daher bereits heute auf November 2022. Hier werden wir wiederum für alle einen besonderen Festakt für den Kochberuf in Südtirol anbieten.

In großem Grundvertrauen

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**KM Patrick Jageregger**  
Vizepräsident

**KM Karl Volgger**  
Vizepräsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

## Unsere Partner & Sponsoren

Premiumpartner



\*\*\*Sterne Partner



\*\*Sterne Partner



Projektpartner



# Aufbruch. Eine neue Zeit!

## 2. außerordentliche Mitgliederversammlung

Samstag,  
20. November 2021

### TAGESORDNUNG

1. Begrüßung durch den Präsidenten
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Ernennung der Stimmzähler
4. Vorstellung der neuen Statuten und der rechtlichen Grundlagen der Südtiroler Köcheverbandes – SKV
5. Beschlussfassung zu den Statuten zwecks Erhaltung der juristischen Persönlichkeit des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
6. Ehrung langjähriger Mitglieder
7. Stimmzählung und Mitteilung des Resultates
8. Schlusswort des Präsidenten

## 50. Generalversammlung

„ANNUAL MEETING OF THE  
SOUTH TYROLEAN COOKS“

am Samstag,  
**20. November 2021**

### TAGESORDNUNG

Begrüßung durch den Präsidenten und Eröffnung

Impulsreferat von SKV-Präsident Reinhard Steger:  
*Aufbruch. Eine neue Zeit*



**Ein Blick in die Spitzengastronomie:**  
Matthias Hahn, der Exekutive Chef vom Tantris  
16 Jahre die rechte Hand von Starkoch Alain Ducasse.  
Tantris. Kultstätte der Kochkunst und Epizentrum  
deutscher Spitzengastronomie.



**Auszeichnung der besten Kochlehrlinge Südtirols 2021**  
durch Landeshauptmann Arno Kompatscher



**Auszeichnung des Ausbilders und Ausbildungsbetriebes**  
2021 durch Bildungslandesrat Philipp Achammer

Kassabericht von Verbandskassier Otto Theiner

Allfälliges und Diskussion



**Moderatorin: Christine Lasta**  
Wohnort Bruneck, spielt Musik am Klavier und auf der Gitarre.  
Mit großer Passion Schauspielerin, Radiosprecherin und Moderatorin  
sowie künstlerische Leiterin des Stadttheaters Bruneck.

**WIR BEDAUERN, DASS WIR AUF GRUND DER COVIDBESTIMMUNGEN KEINE PRÄSENZVERANSTALTUNG FÜR ALLE MITGLIEDER ABHALTEN DÜRFEIN.**

Die 2. außerordentliche Mitgliederversammlung und die 50. Generalversammlung werden aufgezeichnet und können nach der notwendigen Bearbeitungszeit auf der Homepage des SKV angesehen werden. Zudem wäre das Risiko gerade für unsere Berufsgruppe zum Starttermin in die Wintersaison einfach viel zu groß. Wir freuen uns bereits heute auf die 51. Generalversammlung 2022, die wir wiederum als besonderen Festakt für den Kochberuf organisieren werden.

*Wir danken für Ihr Verständnis.*





ERASMUSPROJEKT EU-KOCHAUSBILDUNG

# Erkenntnisse aus EU-Studie

Im Rahmen eines EU-Projekts ist die Kochoausbildung in Europa analysiert worden. Das Thema Kochoausbildung beschäftigt die Gastgewerbebranche in vielen europäischen Ländern. Wie unterschiedlich Berufspraxis und Theorieunterricht sein können, zeigt sich oft schon in einer einzigen Region oder innerhalb einer Stadt. Wie groß die Unterschiede – und Gemeinsamkeiten – innerhalb Europas tatsächlich sind, das wollten die Koch-G5-Länder genauer wissen und starteten 2021 ein Projekt im Rahmen des EU-Programms Erasmus+.



Ausbildungswege, Erfahrungen und Erwartungen von jungen Köchinnen und Köchen: Diese Themen standen im Fokus einer Masterstudie mit dem Titel „Evaluierung der Ausbildung von Köch\*innen“. Autorin ist MA Elisabeth Gruber aus Österreich. Sie hat diese Masterstudie mit Schwerpunkt „Nachhaltigkeitsmanagement in Gesundheit und Ernährung“ betreut und hierbei die EU-Kochausbildung in den Mittelpunkt gestellt. Die Forschungsfrage, die bearbeitet wurde, lautete: Wie bewerten Köch\*innen die Qualität ihrer Ausbildung und welche konkreten Änderungen zur Verbesserung ihrer beruflichen Bildung geben sie an?

### Erkenntnisse aus der Studie

„Im Allgemeinen wird die Ausbildung als zufriedenstellend bewertet, obwohl es länderspezifische Unterschiede gibt“, fasst die Autorin ihre Ergebnisse zusammen. „Die Bereitschaft der Jungköch\*innen zur Weiterentwicklung



und zum Karriereaufstieg ist hoch. In den Kompetenzbereichen der Kalkulation, der Ernährungswissenschaft, der Diätetik, der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel und Wild sowie der Modernität und Kreativität in der Speisen- und Menügestaltung gibt es Aufholpotenziale.“

Sämtliche Ergebnisse können in den Koch-G5-Ländern, und damit auch in Südtirol, zur Anpassung der Lehrstoffverteilungspläne und für weitere Studien verwendet werden.

Dazu Koch-G5-Präsident Mike P. Pansi: „Uns verbindet die Leidenschaft für das Kochen und vor dem Hintergrund eines europaweiten Fachkräftemangels zugleich die Sorge um den Kochberuf. Die Ergebnisse der wissenschaftlichen Evaluierung helfen uns dabei, voneinander zu lernen und die Ausbildung in unseren Ländern jeweils gut aufzustellen.“

### Über Erasmus+

Erasmus+ ist ein Programm zur Förderung von allgemeiner und beruflicher Bildung, Jugend und Sport der Europäischen Union. In Erasmus+ werden die bisherigen EU-Programme für lebenslanges Lernen, Jugend und Sport sowie die europäischen Kooperationsprogramme im Hochschulbereich zusammengefasst. Das auf sieben Jahre ausgelegte Programm hat mitgeholfen, Kompetenzen und Beschäftigungsfähigkeit zu optimieren und die Modernisierung der allgemeinen und beruflichen Bildung sowie der Kinder- und Jugendhilfe voranzubringen. Das Folgeprogramm Erasmus+ 2021–2027 ist mit 1. Januar 2021 gestartet.

### Wer ist Koch G5? Das EU-Network

Diese Kochverbände bilden die Koch G5: Südtiroler Köcheverband SKV, Verband der Köche Deutschlands, Verband der Köche Österreichs, Schweizer Kochverband, und Vatel Club Luxemburg. Gemeinsam werden 35.000 Profiköchinnen und -köche erreicht.

Koch G5. **Reiner Münnich**  
SKV-Auslandsdelegierter

## ERASMUSPROJEKT

# Kochausbildung in der EU

Die Studie enthält zum einen wissenschaftliche Hintergründe, angefangen von der Entwicklung des dualen Systems über die einzelnen Bildungssysteme der Projektländer und die länderspezifischen Ausbildungswege bis hin zu den unterschiedlichen Kompetenzbereichen, und zum anderen die Ergebnisse einer Befragung in Europa.

Mehr als 160 Köchinnen und Köche im Alter von 16 bis 25 Jahren haben an der Online-Befragung in den Koch-G5-Ländern teilgenommen. Unter dem Blickwinkel der Zufriedenheit, der Fachkompetenzen und der beruflichen Situation hat die Verfasserin insgesamt fünf Hypothesen aufgestellt und dazu Erhebungen durchgeführt:

**Hypothese I:** Die allgemeine Zufriedenheit mit der Ausbildung

**Hypothese II:** Die fachliche Kompetenz „Kalkulation durchführen“

**Hypothese III:** Der ernährungswissenschaftliche Aspekt beim Zusammenstellen und Planen von Speisenfolgen

**Hypothese IV:** Die fachlichen Anforderungen zur Lebensmittelverarbeitung und Speisenausgabe

**Hypothese V:** Die Jungköch\*innen streben nach einem beruflichen Aufstieg

### Die Studie zum Download

[skv.org/members/login-mitglieder/](https://skv.org/members/login-mitglieder/)

Norbert  
Niederkofler



WORLD'S BEST RESTAURANT

# St. Hubertus von 116 auf 54

The World Best Organisation veröffentlicht im Online Führer immer wieder die besten Restaurants der Welt. Diese Bewertung hatte für Südtirol lange Zeit keine Bedeutung, da wir hier in der Geschichte eigentlich keine Rolle gespielt haben.

Seit 2-3 Jahren hat sich das gewandelt und auch Südtirol und die Südtiroler Kochszene schaut mit großer Aufmerksamkeit auf diese Entwicklung.

Und 2021 führt René Redzepi – 3 Sterne Michelin – mit dem Restaurant NOMA in Kopenhagen in Dänemark die Weltrangliste an. René Redzepi ist Däne mit albanischen Wurzeln, Mitinhaber und Küchenchef im NOMA.

Bereits 2010, 2011, 2012 und 2014 wurde das NOMA als das beste Restaurant der Welt ausgezeichnet. Und nun ist das Restaurant mit René Redzepi nach einer Schließungsphase wieder auf den Thron der Weltspitze zurück gekehrt.

In diesem großen internationalen Konzert spielt auch Norbert Niederkofler und damit Südtirol mit dem St. Hubertus. Norbert Niederkofler hat hier einen Riesensprung gemacht. Von 116 auf nun 54. Herzliche Gratulation. Alle Infos unter [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)

Die Redaktion rs



## AHRNTAL VALLE AURINA

AHRNTALER GRAUKÄSETAGE

# Erlebnismenü & Vergleichsverkostung

Zu den originalen Südtiroler Spezialitäten gehört neben Speck, Wein und Schüttelbrot ohne Frage ein würziger Almkäse: der Ahrntaler Graukäse, eine beinahe „urzeitliche“ Käserarität und von Slow Food erhoben zu einem Presidio. Das Ausgangsprodukt bildet dabei abgerahmte Milch von Kühen, die ausschließlich auf Ahrntaler Wiesen weiden. Nach der Gerinnung wird die Milch erwärmt, sodass ein Käsebruch entsteht. Der so

gewonnene Graukäse reift dann einige Wochen lang und nimmt dadurch sein unverwechselbares Aroma an. Der graugrüne Naturschimmel sorgt für die Entfaltung des Aromas mit zarten Bitternoten und gibt dem Graukäse auch seinen Namen. Die Graukäsetage 2021 wurden vom Tourismusverein Ahrntal, Slow Food Südtirol, dem 14. Käsefestival, dem Südtiroler Köcheverband und Despar Martin Pircher mitgetragen.

Getröftele Kartoffel-Graukäseterrine  
mit Himbeeressigel – **Manuel Hofer**, Stochas



Spinat-Basilikum-Knödel gefüllt mit Graukäse auf Rahmspinat.  
Röstzwiebeln und Wildkräuter – **Tina Marcelli**, Feuerstein





„Moulas Schmorrn“ mit Eis – **Tobias Gartner**, Gallhaus

Dieser exquisite Ahrntaler Graukäse war dann auch das Kernprodukt, für das Graukäse-Erlebnismenü.

#### Das Menü und die Protagonisten:

- Getrüffelte Kartoffel-Graukäseterrine mit Himbeeressigel  
**Manuel Hofer**, Stochas
- Saibling. Graukäse. Pustertaler Kartoffel  
**Georg Treyen**, Hochzirm
- Spinat-Basilikum-Knödel gefüllt mit Graukäse auf Rahmspinat. Röstzwiebeln und Wildkräuter  
**Tina Marcelli**, Feuerstein
- In Lagrein geschmorte Kalbsbacke. Graukäse-Kartoffelpraline und Petersilie  
**Daniel Wolfsgruber und Armin Comploj**, Schwarzenstein
- „Moulas Schmorrn“ mit Eis  
**Tobias Gartner**, Gallhaus

Zeitgleich fand auch eine Graukäse-Vergleichsverkostung statt. Hierbei wurden insgesamt 15 Ahrntaler Graukäse anonym von einer unabhängigen Expertenjury bestehend aus Andrea Bovo, Hans Berger, Walter Moar, Gaby Bachmann, Verena Stolzlechner und koordiniert von Reinhard Steger sowie im Anschluss vom Publikum verkostet und bewertet.

#### Die Gewinner „Bester Ahrntaler Graukäse 2021“

##### Die Jury Wertung

1. Rudolf Steger, Lercher Wousn, St. Johann
2. Martha Hofer, Hirner, St. Johann
3. Rudolf Ludwig, Adleralm, Kasern

##### Die Publikumswertung

1. Rudolf Steger, Lercher Wousn, St. Johann
2. Maria und Franz Fischer, Außermarche, St. Peter
3. Franz Gartner, Bärentalalm, St. Jakob

Die Redaktion rs





NEUSTART FEBRUAR 2022

## International zertifizierte Ausbildung „Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin“

Nach einer coronabedingten Zwangspause startet dieser international zertifizierte Ausbildungslehrgang in neuer, überarbeiteter Form durch. 1996 erstmals angeboten, wurde die Ausbildung laufend angepasst und innoviert. So auch in den vergangenen 15 Monaten. Die Digitalisierung wurde als Chance erkannt, um den Lehrgang noch besser an den Arbeitsmarkt und die Ansprüche einer modernen, berufsbegleitenden Ausbildung anzupassen. Der Onlineunterricht/der Fernunterricht ist nun ein fixer Bestandteil

dieser hochmodernen Ausbildung. Somit ist die Ausbildung an die Bedürfnisse von Menschen im Arbeitsprozess angepasst worden.

### Ein neues Bildungskonzept

Das Zeitmanagement im Bildungsprozess baut nun darauf auf, das Teilnehmer viel mehr von zu Hause aus und in Eigenarbeit lernen. Und somit Lerneinheiten von der Schule an den eigenen PC, Laptop, Tablet, usw. verlegt werden.

### Ausbildungsort:

LHF Kaiserhof, Meran

### Lehrgangsdauer:

Von Februar bis Ende Mai 2022

### Zwei Abende pro Woche:

Fernunterricht,  
Onlineunterricht

### Freitag und Samstag:

Ganztägiger Präsenzunterricht  
am Kaiserhof

### Die Referenten sind:

- Oberärztin **Dr. Verena Morandell**
- Dipl. Diätassistentin **Dr. Maria Niederbacher**
- Ernährungstherapeutin **Verena Breitenberger**
- Ernährungswissenschaftlerin **Dr. Yvonne Daurü**
- Küchenmeister & DGK **Andreas Köhne**
- Küchenmeister & DGK **Sigmar Pazeller**

Koordiniert wird der Lehrgang von **Andreas Köhne**.

Der Berufstitel ist ein Vorzugstitel bei der Ausschreibung von Stellen im Öffentlichen Dienst und die Ausbildung ist auch sehr begehrt in der freien Wirtschaft.

Alle Informationen zum Lehrgang finden Interessierte auf der **Homepage der LHF Kaiserhof**.



ELENA PIRRONE  
RADRENNFAHRERIN



# Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten





## AUSBILDUNGSANGEBOTE GV

# Lehrgang für Gemeinschaftsverpflegung – GV

## ZIELGRUPPE: Hilfspersonal im Küchenbereich

Der Lehrgang richtet sich an Menschen ohne Berufsausbildung. Den Teilnehmern werden folgende Inhalte vermittelt: Anbau der Rohprodukte, Nachhaltigkeit, Qualitätskriterien, Beschaffungsmöglichkeiten, fachgerechter Lagerung, Zubereitung nach modernsten Kochtechniken und Angebotsformen in der Gemeinschaftsverpflegung,

einfache Ansätze der Kostenkalkulationen, hygienische Anforderungen und Sonderernährungsformen. Der Lehrgang ist sehr praxisorientiert. Er wurde in Zusammenarbeit mit der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) konzipiert. Koordiniert wird der Lehrgang von KM Andreas Köhne als DGE-Auditor.

### Ausbildungsort:

LHF Kaiserhof, Meran

### Zeit:

13. Jänner – 22.12. 2022

### Vier Module mit 96 Praxis- und 88 Theoriestunden:

1. Ernährungsphysiologische Grundlagen und Diätetik - 46 St.
2. Warenkunde und Speiseplangestaltung - 46 St.
3. Qualitätssicherung, Hygiene und Mikrobiologie - 48 St.
4. Organisation und Kalkulation in der Gemeinschaftsverpflegung - 44 St.

Alle Informationen zum Lehrgang finden Interessierte auf der **Homepage der LHF Kaiserhof**



„MEDITERRAN MEETS SÜDTIROL“

# Kochkurs im Vinschgau mit Roland Hanny

Der SKV-Bezirk Vinschgau organisiert am Samstag, den 27. November 2021 einen spannenden Kochkurs mit Küchenchef Roland Hanny vom Vier-Sterne Sporthotel Vetzan in Schlanders. Der Bezirk Vinschgau, mit Dietmar Folie und dem Bezirksausschuss, freut sich auf eine zahlreiche Teilnahme.

Für Roland ist Kochen mehr als ein Beruf. Motivation, Kreativität und Durchhaltevermögen sind Grundkompetenzen. Geschmack, Textur und die Kombination verschiedener Lebensmittel kreativ auf den Teller zu bringen, ist für den Referenten wichtig. Ziel des Kochkurses ist es, einen Einblick in die regional-mediterrane Küche zu vermitteln, raffinierte Garmethoden anzuwenden, ohne auf die traditionellen Südtiroler Produkte zu verzichten. Hierbei werden regionale und mediterrane Produkte in Kombination modern interpretiert.

Die Produkte werden gepickelt, fermentiert und anschließend in Gerichte eingebaut und verkostet.

#### Seminarort:

Hotel zum Mohren in Reschen,  
von 9 Uhr bis 16 Uhr

#### Unkostenbeitrag für Mitglieder:

90 Euro (einschließlich Verkostung)

#### Für Nichtmitglieder:

110 Euro

#### Teilnehmeranzahl:

wegen Covid-19 begrenzt

#### Anmeldung bei:

Dietmar Folie (347 84 11 966)



Küchenchef  
Roland Hanny

## Kochen mit Wildkräutern

Der **Bezirk Eisacktal** organisiert in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule Emma Hellenstainer einen Kochkurs zum Thema „**Kochen mit Wildkräutern.**“ Referent und Kochfachlehrer der Landesberufsschule Emma Hellenstainer **KM Armin Mairhofer** zeigt verschiedene Gerichte der neuzeitlichen Küche.

**Termin:** 24. und 25. November 2021

**Ort:** Hotelfachschule Emma Hellenstainer in Brixen

**Beginn:** 18 Uhr bis 22 Uhr

Unkostenbeitrag für Mitglieder 120 Euro

Nichtmitglieder 160 Euro

#### Anmeldung und Informationen:

Bezirksobmann Alfred Putzer Tel. 335 1288716

**Anmeldeschluss:** 21. November 2021

**Teilnahme nur mit Green Pass**



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPI GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com

# VORTEIL!

## Das Salz in der Suppe!

Jedes Mitglied macht den Verband zu etwas Besonderem.  
Werden Sie jetzt SKV-Mitglied.



[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)



Prozentuelle  
Vorteile bei allen  
medizinischen  
Behandlungen

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



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

Große Preisvorteile  
Südtirolweit

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



70 Verleihpunkte  
und 40 Skiresorts  
mit vielen  
Preisvorteilen

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



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



A woman in a light-colored tutu is shown from the back, balancing a tall, precarious stack of ornate teacups and saucers on her right hand. The stack consists of several sets of teacups and saucers, each with a different color and pattern, including gold, red, and blue. The woman's silhouette is dark against the white background.

**SENONER**

**Glas | Besteck | Porzellan | Küchenzubehör | Buffet | Rent**

Gewerbegebiet 31 | 39053 Kardaun/Bozen Nord | T +39 0471 97 42 43

[www.senoner.net](http://www.senoner.net)