

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**ANDREAS HELLRIGL †**  
Der Pionier der  
Südtiroler  
Gastronomie  
S. 24



# Silvester

END OF THE YEAR 2021

Kulinarische Visitenkarte  
der Villa Mozart



NR. 10 / 2021 // 37. JAHRGANG



*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, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.



facebook.com/Suedtiroler.Kocheverband

**50.45.40.  
35.30.25.  
20.15.10.  
5 & 1**

Wenn Köchinnen und Köche so viele Jahre Mitglied im SKV bleiben und sind, eröffnet dies dem Kochberuf in Südtirol die Möglichkeit, einem einzelnen Berufsbild eine breite Sichtbarkeit, Präsenz und Bedeutung in der Südtiroler Gesellschaft zu geben. Jeder Koch, jede Köchin, jeder Gastronom und Gastgeber kann hier mit dem Mitgliedsbeitrag einen wichtigen Beitrag dazu einbringen und leisten.



Andrea Irsara

Seite 20

Michelin Stern für Tamara Rigo



Seite 10

Rafael Gander



Seite 26

**SKV-ONLINE MEETINGS**

**Mit der Kochwelt verbunden**

**11. JÄNNER 2022**

21.45 Uhr Online Meeting

Von **TEAMSPIRIT, FRAUENPOWER & LEIDENSCHAFT**, mit 3 Haubenköchin **Tina Marcelli**, Family Resort Feuerstein My Team - My Family



SKV.ORG/ONLINE-MEETINGS/

Gottvertrauen. Ein hoher Wert!

Gottvertrauen brauchen wir bei allem, was nicht planbar ist im Leben.

Margot Käßmann

**TITELTHEMA**

- 21 **Gourmethotel Gran Ander** Gourmet Restaurant Stüa dla Lâ by Andrea & Irsara
- 27 **Alpin & Relax Hotel Das Gerstl** by Küchenchef Rafael Gander

**AKTUELL**

- 07 Exzellenter Ausbildungsbetrieb des Jahres
- 10 Michelin Stern für Tamara Rigo
- 11 Ein Gedicht als Geschenk
- 12 Ehrung in Corona Zeiten

**PFLANZENLUST**

- 19 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

**SZENE**

- 32 Das neue Tantris Maison Culinaire

**YOUNG CHEFS**

- 35 Internationales kulinarisches Fest der Jugend

**BEZIRKE**

- 37 Neue Küche Gasthof Steinegger
- 38 Falkensteiner Kronplatz Adults Only Aktivhotel

Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

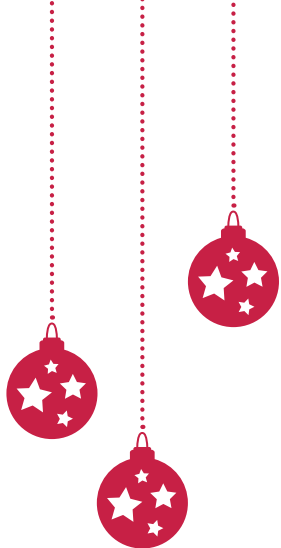


Seite 32

Das neue Tantris Maison Culinaire



Seite 36



WERTSCHÄTZUNG, IDENTIFIKATION & VERTRAUEN

# Frohe Weihnachten

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Köchinnen,  
Köche und Gastronomen, liebe Leser:innen,

wir leben in einer Zeit des Wandels, der enormen Entwicklung, der Veränderung. Diese Entwicklung wurde und wird von Corona noch ganz entscheidend forciert. Und wir müssen zur Kenntnis nehmen, dass das winzig kleine Südtirol auf diese globale Entwicklung nur einen sehr begrenzten Einfluss hat. Umso mehr zeigt sich, dass überlieferte Werte wie Wertschätzung, Identifikation und Gottvertrauen uns allen einfach auch Halt und Sicherheit vermitteln.

Und wenn vieles von gestern heute auch unmodern und scheinbar als nicht mehr zeitgemäß vermittelt wird, so bin ich tief davon überzeugt, dass diese scheinbar nicht mehr aktuellen Werte gerade in dieser Zeit hochmodern sind und bleiben. Und gerade deshalb und weil Corona viele Feierlichkeiten in Frage stellt und unmöglich macht, möchten wir in dieser Ausgabe ganz besonders für unsere langjährigen Mitgliedern ein Zeichen der Wertschätzung zum Ausdruck bringen. Der Südtiroler Köcheverband hat ungemein viele Mitglieder die über Jahrzehnte Mitglied im SKV sind und den lebenden Beweis für die höchste Identifikation mit dem eigenen Berufsverband repräsentieren. Allein 20 sind seit der Gründung 1971 Mitglied im SKV. Und um diesen langjährigen Mitgliedern unsere Wertschätzung zum Ausdruck zu bringen, schenken wir diesen zu Weihnachten eine eigene Plattform hier in der Fachzeitschrift der Südtiroler Köchinnen und Köche. 50, 45, 40, 30, 25, 20, 15 Jahre Mitgliedschaft sind der höchste Beweis für die Identifikation mit dem eigenen Berufsverband. Zeitgleich ist dies auch ein Maßstab für höchstes Vertrauen in den Südtiroler Köcheverband.

In diesem Sinne ist es uns eine große Freude und ein hoher Anspruch, dass wir für diese Menschen, diese Mitglieder, unsere Wertschätzung und unsere Anerkennung für diese herausragende Identifikation mit dem Berufsverband zum Ausdruck bringen und auch sichtbar machen.

In diesem Sinne wünsche ich allen frohe Weihnachten, einige ruhige Stunden im Advent und ein hohes Gottvertrauen in die Zukunft.

**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 Anzeigenpreislste:**

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:**

Kulinarische Visitenkarte

der Villa Mozart aus dem Buch

Andreas Höllrigl

Gebratenes Kaninchen |  
Wilde Wiese



Foto: SILVIO NICKOL

## AUFBRUCH!

# 2022. Eine neue Zeit

Sehr geehrte Mitglieder, mit der 2. außerordentlichen Mitgliederversammlung seit 50 Jahren haben wir unter der Aufsicht von Notarin Dr. Federica Isotti sowie der externen und vorbereitenden Begleitung durch den Wirtschaftsexperten Dr. Gottfried Maas und das Landesamt für Außenbeziehungen und Ehrenamt den Südtiroler Köcheverband SKV erfolgreich in eine neue Zeitepoche geführt.

Die rechtlichen Grundlagen des Statutes von 1971 mit den leichten Anpassungen von 1988 entsprachen nicht mehr den rechtlichen Voraussetzungen 50 Jahre später. Daher war dieser so entscheidende und äußerst intensive Vorbereitungsprozess und in Folge der Beschluss der neuen Statuten in der 2. außerordentlichen Mitgliederversammlung vom 20. November ein unabdingbarer Weg. Dieser Weg wurde dann noch durch die Entwicklung von Covid-19 in den letzten Tagen vor der definitiven Genehmigung stark in Frage gestellt. Jetzt ist der Südtiroler Köcheverband SKV für die Zukunft gerüstet und kann mit 1. Jänner 2022 unter vollkommen neuen rechtlichen Rahmenbedingungen tätig sein.

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

1. Die Rechtssicherheit für den SKV zu garantieren und die Statuten auf die aktuelle Gesetzgebung anzupassen.
2. Die Transparenz den Mitgliedern gegenüber zu optimieren und diese an die gesetzlichen Bestimmungen anzupassen.
3. Die Sicherheit im Versicherungsschutz durch klare Rahmenbedingungen entscheidend zu optimieren.
4. Die Beschränkung der Haftung für den Präsidenten als Privatperson aufzuheben.
5. Den Verband als Berufsgruppe auf der Grundlage der aktuellen Gesetze erfolgreich in die Zukunft zu führen und damit die Zukunft als Standesvertretung zu sichern.
6. Die Rahmenbedingungen auf die aktuellen und absehbaren, zukünftigen Bedürfnisse auszurichten.

Nun ist der SKV rechtlich hochmodern aufgestellt und die Zeichen sind auf Zukunft gestellt.

Danke für das Vertrauen. Das wohl schönste persönliche Weihnachtsgeschenk 2021.

**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>

### 18. BIS 20. FEBRUAR 2022

Käsefestival in Sand in Taufers.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder

### 02. BIS 05. APRIL 2022

Messe Tipworld in Pustertal Bruneck.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder

### FRÜHJAHR 2022

Weiterbildung zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin

Die international zertifizierte Diplomausbildung.

Siehe eigene Ausschreibung  
in dieser Zeitschrift Seite 31

Anmeldung & Infos:

LHF Kaiserhof, Meran

Tel. 0473 203 205

## SKV-ONLINE MEETING

### 14. DEZEMBER 2021

21.45 Uhr Online Meeting

„Küchenmonitor, -software & 3 Hauben Küche“.

Von Cloud, Dashboard, á la carte,  
Menüs und weniger Stress & Hektik.

Mit **Sascha Giacomuzzi** Software-Experte,  
Musikproduzent und 3 Haubenkoch

**Matthias Kirchler** Lunaris 1964

### 11. JÄNNER 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Von **TEAMSPIRIT, FRAUENPOWER & LEIDENSCHAFT**,

mit 3 Haubenköchin **Tina Marcelli**,

Family Resort Feuerstein

My Team - My Family

### 08. FEBRUAR 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Mit dem Südtiroler Gastro-Topunternehmer **Roland**

**Zadra**. Vom Landschloss Fasanerie bei Saarbrücken.


CEO der Zadra Gruppe mit über 300 Mitarbeitern

in Spitzenhotellerie, -gastronomie,

in Wirtshaus, Biergarten, Festhalle,

Outlet Gastronomie und .....

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

 [facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband](https://facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband)



Evelin Frank  
Chefköchin

AUS UNSEREM LAND -  
MIT LIEBE GEMACHT -



## EXZELLENTER AUSBILDUNGSBETRIEB DES JAHRES

# Roland Zadra mit Zadra-Gruppe ausgezeichnet

Große Freude für den Südtiroler Roland Zadra in Zweibrücken in Deutschland. Die deutsche Hoteldirektorenvereinigung (HDV) hat die hervorragende Arbeit der Zadra-Gruppe rund um CEO und Inhaber Roland Zadra als erstklassiger Ausbildungsbetrieb weit über die Grenzen der Region hinaus durch diese große Auszeichnung besonders gewürdigt und hervorgehoben.

Die Zadra-Gruppe (zwei große Hotels und diverse Gastronomie-Betriebe) hat im Erst-Audit im Zuge der HDV-Zertifizierung „Exzellente Ausbildung in der Hotellerie“ 100 Prozent der Punkte erreicht. Das Gütesiegel wird nach einem anspruchsvollen Zertifizierungsprozess vergeben, bei dem eine unabhängige Prüfungsorganisa-

tion (DEKRA Assurance Services) als Auditor fungiert. Die DEKRA-Auditoren hoben sehr lobend hervor, dass die Hotels der Zadra-Gruppe über eine innovative Nachwuchsförderung verfügen, die von der Eigentümerfamilie Zadra engagiert geleitet wird. „Die Zadra-Gruppe zählt zu den exzellenten Ausbildungsbetrieben in Deutschland, in denen junge Leute begeistert arbeiten.“ Zur Zadra-Gruppe gehören das Romantik Hotel Land-schloss Fasanerie, das Hotel Restaurant Rosengarten, Valentins Wirtshaus & Biergarten, die Festhalle Zweibrücken sowie die ZETT-Outlet-Gastronomien in Zweibrücken. Das gewachsene Familienunternehmen unter der Leitung von Roland und Franziska Zadra beschäftigt in der Spitze rund 300 Mitarbeiter, darunter aktuell 16 Auszubildende. Das Präsidium und der Landesvorstand des SKV gratulieren sehr herzlich.

Die Redaktion rs



Foto: HDV. DEUTSCHLAND

Roland Zadra mit seinen Hotelmitarbeiter:innen

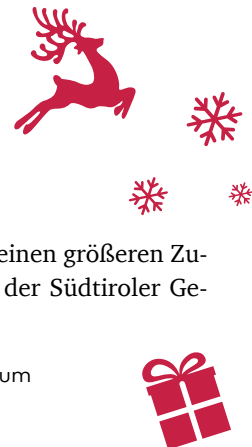
## Frohe Weihnachten

Das Präsidium, der Landesvorstand, die Geschäftsleitung und die Bezirksorganisationen wünschen allen Mitgliedern, allen Köchinnen, Köchen, Lehrlingen, Jungköchen, Küchenchefs, Führungskräften und

Gastgebern eine „Frohe Weihnacht“. In einem Jahr wo wir alle Tiefen und Höhen erlebt haben und wo wir nach wie vor mit vielen Unsicherheiten konfrontiert sind, sprechen wir die Hoffnung für mehr

Sicherheit und einen größeren Zusammenhalt in der Südtiroler Gesellschaft aus.

Das SKV-Präsidium



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



DAS PERFEKTE GESCHENK  
IL REGALO PERFETTO

# *christmas foodbox*

BY FOPPA TASTE SUPPORTER

Elegante Weihnachtsboxen bis ins kleinste Detail geplant: eine perfekte Kombination aus Qualität und Raffinesse für ein magisches Weihnachtsfest.

Eleganti box natalizi studiati nei minimi dettagli: il connubio perfetto tra qualità e ricercatezza, per rendere magico il vostro Natale.





Kalbfleisch aus der Region

# Augezogen, gezüchtet, gefüttert von uns

Im Herzen der Rotaliana-Ebene des Etschtales, in Roverè della Luna, wurde die Geschichte der Familie Ferrari geboren, die, geleitet von einer Leidenschaft für Qualität, seit 1970 Kälber aufzieht und dessen Fleisch produziert.

Respekt für Tiere und Umwelt, kombiniert mit Kontroll- und Managementsystemen, garantieren ein gesundes, sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt, die den Anforderungen der Verbraucher von zartem Fleisch entspricht. Ferrari züchtet nur ausgewählte Tiere aus Ställen aus Trentino-Südtirol. Die Ställe entsprechen den aktuellen europäischen Vorschriften, die die besten Umwelt- und Gesundheitsbedingungen für das Tier ermöglichen.

Die Entscheidung des Unternehmens, die Kälber in großen, belüfteten, hellen Boxen und bei einer angemessenen Temperatur frei bewegen zu lassen, ermöglicht ein gesundes und natürliches Wach-



tum der Kälber, die mit gentechnikfreier Milch und Futter gefüttert werden. Die ständigen tierärztlichen Kontrollen sind ein Garant für die Sicherheit des Produktes. Am Ende des Produktionszyklus werden die Kälber mit dem CE-Zeichen in den Schlachthof gebracht. Jede Phase wird von den ASL-Tierärzten kontrolliert und dem HACCP-Kontrollsystem unterzogen.

Die Philosophie der Vermarktung geht dem aktuellen Trend "Nose to Tail" nach: Filiera Ferrari verkauft in einer einzigen Lösung alle Fleischteile des hinteren Viertels (zum Beispiel: Steakhüfte, Filet, lange Seite, Haxe) und auch die anderen Teile, einschließlich der Innereien, die in der Küche mit

verschiedenen regionalen und immer wieder unterschiedlichen Rezepten zubereitet werden können. Die verschiedenen Fleischteile sind verfügbar beim exklusiven Vertriebspartner für

Gastronomie in Südtirol Wörndle Interservice - Gran Chef. Dank seines Vertriebsnetzes garantiert Wörndle Interservice das Kalbfleisch von Filiera Ferrari jede Woche frisch.

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



**AUFGEZOGEN**

**GEZÜCHTET**

**GEFÜTTERT**

**VON UNS**

Kalbfleisch aus der Region



Vertriebspartner für die Gastronomie





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



## HERZLICHE GRATULATION

# Michelin-Stern für Tamara Rigo

Das Präsidium und der Landesvorstand gratulieren SKV-Mitglied Chef-Pâtissière Tamara Rigo sehr herzlich zum Michelin-Stern mit der Gucci Osteria da Massimo Bottura in Beverly Hills, USA. Mit Küchenchef Mattia Agazzi wird italienische Küche in Kombination mit der kalifornischen Atmosphäre zelebriert.

Chef-Pâtissière **Tamara Rigo** bereichert das kulinarische Angebot mit köstlichen Desserts, darunter eines, das von den berühmten Sonnenuntergängen am nahe gelegenen Venice Beach inspiriert wurde. **Tamara Rigo** hat mit ihren besonders skurrilen Desserts für sehr viel internationale Aufmerksamkeit gesorgt und entscheidenden Anteil an der Auszeichnung

durch Michelin gehabt. Wobei sie eine besonders interessante und avantgardistische Dessertlinie bespielt. Herzliche Gratulation von Präsidium und Landesvorstand an Tamara, Vater Angelo, die Mutter und die gesamte Familie.

Die Redaktion rs



Gucci Osteria da Massimo Bottura  
Beverly Hills, USA  
v.l.n.r. Ein Teammitglied,  
Mattia Agazzi, Tamara Rigo

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](http://www.ungerer.it)

50 JAHRE SKV

# Ein Gedicht als Geschenk

1971, lange Zeit ist es schon her,  
trafen sich junge motivierte Köche und wollten mehr.  
Um auch in der Öffentlichkeit besser präsent zu sein,  
gründeten sie den Südtiroler Köcheverband – SKV.

Vorausschauend zielstrebig und mit Andreas Hellrigls Vision  
traten die jungen Männer in Aktion!  
Besuchten Wettbewerbe, Feste und Veranstaltungen auf alle Fälle  
und organisierten die immer gut ausgebuchten Köche-Bälle!

Der SKV bekam Anerkennung im ganzen Land  
und wurde bald in ganz Europa bekannt.  
Er schaute stets nach vorne bis über den Tellerrand  
und wurde Mitglied der „WACS-Worldchefs“, dem Köche-Weltverband.

Dem Köcheverband galt der Jugend seine Aufmerksamkeit  
und machte sie für Europa- und WorldSkills-Meisterschaften bereit.  
Man hat, und das ist ungemein wichtig, immer alles gewollt  
und Auszeichnungen, 5. Platz, Bronze, Silber und zweimal Gold geholt.

Im Verband vermittelte man das Gefühl vom Wir,  
und gemeinsam stehen sie helfend hinter dir!  
Bei den Vorteilen der Firmen und ihren Vergünstigungen  
sowie bei verschiedensten Fragen und Bewerbungen.

Die Technik holt uns alle ein:  
Jetzt gibt es schon Meetings „via online“.  
Man passte sich an und lernte schnell daraus  
und holt bekannte Küchenmeister und Stars in jedes Haus.

Nach 50 Jahren und keinem Halt  
hat man die zweitausend Mitglieder (Members) schon bald erreicht.  
Wo und wie auch immer man sich bekennt,  
ein Koch bleibt immer in seinem Element!

Dabei wünschen wir dem Präsidium einen vorausschauenden Weitblick,  
im Verhandeln mit dem Land, den Sponsoren und Gönnern viel Geschick!  
Sowie kreativen Erfolg und kulinarischen Genuss  
allen Mitgliedern sowie in den Bezirken dem Ausschuss!

Das sind einige Gedanken  
zum 50. Jubiläum für den SKV. Und man hört sich 50 Jahre später, 2071.

**Georg Kröss**, Diätetisch geschulter  
Koch & Dipl. Diätkoch  
Bezirksobmann-Stellvertreter  
Bozen & Umfeld





Die Ehrung langjähriger SKV-Mitglieder im MEC Meeting & Eventcenter Messe Bozen

## 50 JAHRE SKV

# Ehrung in Corona-Zeiten

## *Danke für das Vertrauen*

Sehr geehrte langjährige Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes,

Vertrauen ist das Fundament auf das langjährige Beziehungen aufbauen, auf dem langjährige Partnerschaften beruhen. Nur auf der Grundlage von hohem Vertrauen können eine Beziehung, eine Ehe, eine Partnerschaft, ein Berufsverband und ein Betrieb über Jahrzehnte, ja über ein halbes Jahrhundert leben und überleben. Wie in einer Partnerschaft gibt es auch in einem Berufsverband Höhen und Tiefen, Stärken und Schwächen. **Am Ende sind aber der Zusammenhalt und das Vertrauen entscheidend, dass ein Berufsverband so lange bestehen und mit hoher Vitalität den Kochberuf in Südtirol prägen kann.**

Zum Vertrauen und zum Zusammenhalt gehören zuallererst jedoch Mitglieder, ja Menschen, die jährlich einen Beitrag einbringen und leisten, damit Initiativen und Projekte für den Kochberuf überhaupt finanziert und vorangebracht werden können. **Dahin-**

**gehend möchte ich Ihnen allen – unabhängig ob Sie 50, 45, 40, 35, 30, 25, 20, 15 Jahre oder auch ein Jahr dem Verband angehören, meinen und unseren großen Respekt als Präsidium und als Landesvorstand zum Ausdruck bringen.** Wir bedanken uns sehr, dass Sie dem SKV alljährlich Ihr Vertrauen schenken und durch Ihren Mitgliedsbeitrag dem Südtiroler Köcheverband die Berechtigung schenken, sich als „Verband“ zu bezeichnen. Und wenn wir heute 2021 bzw. 2022 noch 20 Mitglieder mit 50-jähriger Mitgliedschaft im SKV haben, dann darf uns das alle besonders freuen und mit Stolz erfüllen.

Sie als Mitglied, als Mitglieder des SKV sind es, die als wertvoller Baustein Teil dieses heute internationalen Networks von *World Chefs, Europe Chefs & Koch-G5* sind. Ihnen gehört der Südtiroler Köcheverband, Sie sind das entscheidende Puzzlestück, das

diesen „Ihren SKV“ zusammenhält und denen der Verband auch gehört. **Wir als Verantwortungsträger und ich als Präsident wissen dieses Vertrauen sehr zu schätzen.** Ja, es ist eine ganz besondere Ehre und eine hohe Verantwortung, dass wir den Südtiroler Köcheverband SKV in Ihrem Namen vertreten und repräsentieren dürfen. Wir wünschen Ihnen allen weiterhin eine gute Gesundheit, Wohlergehen, Gottvertrauen und eine besondere Liebe zur Südtiroler Küche und zum Südtiroler Köcheverband, Ihrem Berufsverband, Ihrem internationalen Netzwerk, Ihrer Standesvertretung als Köchinnen und Köche.

In Vertretung für das Präsidium, den Landesvorstand, die Finanzkommission, den Landeskassier und die Bezirksausschüsse

**KM Reinhard Steger**  
Präsident

## 50 Jahre SKV-Mitglied

Walter **Aichhoner**  
Luis **Blasbichler**  
Heinz **Fischer**  
Dr. Leo **Lampacher**  
Franz **Josef Mairhofer**  
Hermann **Mayr**  
Hans **Palfrader**  
Karl **Radmüller**  
Max **Rauch**  
Hubert **Rechenmacher**  
Robert **Reichegger**  
Erich **Sander**  
Richard **Schwienbacher**  
Johann **Siessl**  
Franz **Simeoni**  
Paul **Tappeiner**  
Hermann **Untergasser**  
Georg **Verdorfer**  
Martin **Von Dellemann**  
Meinhard **Walder**

## 45 Jahre SKV-Mitglied

Paul **Engl**  
Hans **Peter Gasteiger**  
Heinrich **Gasteiger**  
Konrad **Gramm**  
Karl **Kofler**  
Jakob **Marmsoler**  
Gottfried **Maschler**  
Karl **Nestl**  
Matthias **Raich**  
Josef **Siessl**  
Oskar **Steger**  
Gerhard **Tauber**

Otto **Theiner**  
Paul **Tröbinger**  
Karl **Unterhofer**  
Josef **Unterholzner**  
Alfred **Wieland**

## 40 Jahre SKV-Mitglied

Albert **Aichholzer**  
Erich **Amort**  
Helmut **Bachmann**  
Christoph **Baumgartner**  
Hotel & Spa **Das Majestic**  
Günther **Haller**  
Klaus **Kofler**  
Bernhard **Kostner**  
Bernhard **Kühbacher**  
Rudolf **Leimegger**  
Martin **Lercher**  
Johann **Lerchner**  
Sebastian **Mader**  
Alois **Vigil Mair**  
Hannes **Malferttheiner**  
Peter **Mantinger**  
Josef **Noggler**  
Josef **Nussbaumer**  
Franz **Ploner**  
Alfred **Putzer**  
Kurt **Raffener**  
Manfred **Rainer**  
Armin **Stricker**  
Franz **Taferner**  
Norbert **Tappeiner**  
Wilfried **Telfser**

Ferdinand **Überbacher**  
Heinrich **Ungerer**  
Josef **Villscheider**  
Albin **Widmann**  
Hubert **Wörndle**

## 35 Jahre SKV-Mitglied

Harald **Aberham**  
Gottfried **Berti**  
Martin **Brunner**  
Josef **Costa**  
Karlheinz **Falk**  
Johann **Holzknicht**  
Thomas **Larcher**  
Leopold **Markart**  
Egon **Matzneller**  
Robert **Plank**  
Dr. Erik **Platzer**  
Michael **Prader**  
Waltraud **Scherlin**  
Eberhard **Schwemberger**  
Wilhelm **Told**  
Markus **Tschurtschenthaler**  
Helmuth **Wegleiter**  
Dr. Anton **Widmair**  
Siegfried **Zelger**



Grüßworte  
von Landeshauptmann  
**Arno Kompatscher**

## 30 Jahre

SKV-Mitglied

Silvester **Agreiter**  
Dieter **Ambach**  
Karl **Heinz Ambach**  
Günther **Angerer**  
Markus **Auer**  
Josef **Azzi**  
Burkhard **Bacher**  
Oswald **Bertagnolli**  
Albert **Brunner**  
Andreas **Bürgstaller**  
Reinhard **Dalvai**  
Martin **Ebner**  
Manfred **Fischer**  
Manfred **Gamper**  
Oskar **Geier**  
Andreas **Götsch**  
Anton **Gufler**  
Anton **Hackhofer**  
Florian **Harder**  
Hermann **Hellweger**  
Markus **Hofer**  
Hubert **Hofer**  
Herbert **Huber**  
Markus **Kerschbaumer**  
Andreas **Köhne**  
Peter **Paul Komar**  
Hubert **Kompatscher**  
Hansjörg **Ladurner**  
Georg **Lochmann**  
Walter **Lösch**  
Stefan **Mair**  
Manfred **Mair**  
Walter **Marmsoler**  
Walter **Mayrhofer**  
Roman **Obwegs**  
Richard **Pernter**  
Richard **Pfeifer**  
Rudolf **Pichler**  
Karl Josef **Pirpamer**  
Christian **Pixner**  
Georg **Plankensteiner**  
Roswitha **Platzgummer**  
Hubert **Ploner**  
Karl **Rabensteiner**  
Christian **Rainer**  
Dorothea **Reiterer**  
Josef **Schuster**  
Florian **Schweigkofler**  
ESSKULTUR **Schwingshackl Erich**  
Werner **Seidner**  
Günther **Seyr**  
Sport & Kurhotel **Bad Moos**  
Bruno **Steiner**  
Elisabeth **Steinkasserer**  
Erich **Steinmayr**  
Margareth **Theiner**  
Wilhelm **Unterkalmsteiner**  
Rinaldo **Verginer**  
Max **Vötter**  
Franz **Wallnöfer**  
Waltraud **Wegmann**  
Luis **Widmann**

Siegfried **Wiedemann**

Gerhard **Wieser**

Giancarlo **Zanol**

## 25 Jahre

SKV-Mitglied

Helmuth **Siller**  
Florian **Spögler**  
Franz-Joseph **Steckholzer**  
Franz **Steger**  
Markus **Steger**  
Siegfried **Steger**  
Michael **Josef Steiner**  
Karolina **Steinkasserer**  
Albert **Stofner**  
Werner **Strobl**  
Marlene **Stuppner**  
Wolfgang **Taferner**  
Helmut **Tapfer**  
Maria **Luise Taschler**  
Dr. Friedrich **Tasser**  
Werner **Tomasini**  
Jörg **Trafoier**  
Markus **Tratter**  
Wilfried **Trockner**  
Martin **Troi**  
Martin **Tschafeller**  
Alfred **Tschurtschenthaler**  
Michael **Tschurtschenthaler**  
Oswald **Tschurtschenthaler**  
Ferdinand **Unterkalmsteiner**  
Stefan **Unterkircher**  
Günter **Franz Veith**  
Ulrich **Videsott**  
Karl **Weger**  
Jürgen **Widmann**  
Rudi **Widmann**  
Hildegard **Wieser**  
Peter **Windisch**  
Heinrich **Zangerle**  
Manfred **Ziernheld**

## 20 Jahre

SKV-Mitglied

Hans **Agethle**  
Walter **Agreiter**  
Franz **Josef Agstner**  
Bernhard **Aichner**  
Klaus **Alber**  
Wilhelm **Alber**  
Christian **Auer**  
Peter **Alois Aufderklamm**  
Herbert **Bachmann**  
Stefan **Barbieri**  
Herbert **Baumgartner**  
Thomas **Baumgartner**  
Frieda **Bierbauer**  
Petra **Brunner Markart**  
Karin **Budroni**  
Carla **Clara**  
Helmuth **Corradini**  
Karin **Crazzolara**  
Martin **Dalsass**  
Hermann **Dapoz**  
Sonja **Donat**  
Florian **Egarter**  
Fritz **Rudi Egarter**  
Manfred **Egger**  
Matthias **Egger**  
Raimund **Eppacher**  
Erich **Falkensteiner**  
Christian **Federspiel**  
Hubert **Fischnaller**  
Roman **Folie**  
Alois **Forer**  
Marianna **Forer**  
Robert **Freund**  
Karl **Frisch**  
Horst **Gamper**  
Lukas **Gamper**  
Roland **Gander**  
Ernst **Gasser**  
Gasthof **Zum Hirschen**  
Christoph **Geiser**  
Silvia **Gögele**  
Anneliese **Gorfer**  
Helmut **Graus**  
Robert **Gruber**  
Bernhard **Gufler**  
Hanspeter **Gufler**  
Franz **Gunsch**  
Lukas **Hafner**  
Paul **Hainz**  
Günter **Haller**  
Josef **Haselrieder**  
Thomas **Haselwanter**  
Egon **Heiss**  
Martin **Hilber**



## 20 Jahre SKV-Mitglied

Christian Hofer  
Thomas Hofer  
Bernhard Holzer  
Toni Holzer  
Bruno Hopfgartner  
Brigitte Hörwarter  
Hotel Dolomiten  
Hotel Gissbach  
Hotel Meranerhof  
Hotel Rainer GmbH  
Manfred Irsara  
Oskar Irsara  
Inge Kaiser  
Walter Kanetscheider  
Walter Karner  
Marianne Kiener  
Karl Kirchler  
Gerd Kolhaupt  
Andreas Kritzingner  
Antonino La Marchina  
Elisabeth Ladurner  
Alois Leitner  
Stephan Mahlknecht  
Adolf Maria Mair  
Herbert Mair  
Julia Mair  
Paul Mair  
Richard Mair  
Roland Mair  
Siegfried Mair  
Florian Mairhofer  
Florian Major  
Georg Markart  
Helene Markart Pircher  
Klaus Marmsoler  
Thomas Mayr  
Elisabeth Menghin  
Georg Mittelberger  
Peter Morandell  
Greti Mutschlechner  
Josef Mutschlechner  
Richard Mutschlechner  
Georg Nagler  
Norbert Niederkofler  
Sebastian Niederkofler  
Nikolaus Niedermair  
Karl Niederwolfgruber  
Lorenz Nogger  
Waltraud Oberhauser  
Franz Oberhofer  
Gerhard Oberhofer  
Luis Oberhofer  
Maria Oberhofer  
Veronika Oberhollenzer Pichler  
Egon Oberleiter  
Erich Oberpertinger  
Helmuth Obrist  
Hannes Pabst  
Albert Pattis  
Pension Panorama  
Rudi Pescosta  
Christine Pfeifer  
Nikolaus Pföstl  
Andreas Pichler  
Elisabeth Pichler  
Markus Pichler

Florian Pörnbacher  
Gerlinde Pörnbacher  
Stephan Pramstrahler  
Anton Pranter  
Anton Preindl  
Dieter Prinoth  
Manfred Profanter  
Manfred Reichegger  
Hermann Hugo Reinstadler  
Reipertingerhof GmbH  
Michael Muggi Reiterer  
Gottfried Resch  
Restaurant Romissa  
Angelo Rigo  
Elmar Sapelza  
Markus Schenk  
Matthias Schenk  
Roland Schenk  
Hannes Schmider  
Walter Schölzhorn  
Luise Schöpfl  
Gertrud Schrötter  
Martin Schweigl  
Alexander Seibold  
Berta Sieder  
Kathrin Spechtenhauser  
Angelika Stafler  
Wolfgang Stauder  
Oskar Steck  
Markus Josef Steger  
Robert Steiner  
Reinhold Steinkasserer  
Jürgen Steinmann  
Helmuth Stocker  
Johann Tauber  
Christof Telser  
Daniel Theiner  
Walter Thöni  
Markus Thurner  
Anton Totmoser  
Siegfried Tschurtschenthaler  
Markus Verdroß

Prämierung des  
Ausbildungsbetriebes  
und des Ausbilders durch  
Bildungslandesrat  
Philipp Achammer

Reinhard Volgger  
Evi Weinreich  
Urban Weiss  
Heinrich Weiss  
Margareth Wieser  
Mirko Wieser  
Walter Wiesthaler  
Paul Willeit  
Alois Winkler  
Manfred Winkler  
Miriam Winkler  
Karl Wolfsgruber  
Stefan Zanotto  
Raimund Zemmer  
Walter Zemmer

## 15 Jahre SKV-Mitglied

Hubertus Alpenhotel  
Stephan Alpögger  
Helmut Amort  
Elisabeth Amort-Ellmenreich  
Benjamin Amplatz  
Monika Aufderklamm  
Peter Aufderklamm  
Mathias Bachmann  
Andreas Bachmann  
OHG Bäckerei Gatterer  
Baita La Marmotta  
Stefanie Baumgartner  
Amaten Berggasthof  
Bernhard Bergmeister  
Marc Bernhart  
David Brandlechner  
Nikolaus Braun  
Elisabeth Brigl  
Luis Brunner  
Simon Canins  
Walter Comploi  
Alois Comploi  
Simon Peter Complojer  
Georg Costabiei  
Angelo Costamolig  
Maria Crazzolara



Foto: AUS DEM ARCHIV 2018

Monika **Damian**  
Lukas **Dapra**  
Marcus **Decarli**  
Norbert **Delazer**  
Christiane **Dipoli**  
Peter **Ennemoser**  
Theodor **Falser**  
Stefan **Fieg**  
Konrad **Fischnaller**  
Robert **Frenner**  
Walli **Gaiser**  
Karl **Hans Gamper**  
Simon **Gamper**  
Michael **Gasser**  
Hartmann **Gatterer**  
Lukas **Gerstl**  
Patrick **Gögele**  
Annelies **Göllner Zöggeler**  
Andreas **Götsch**  
Vincenzo **Grippa**  
Armin **Gruber**  
Johannes **Gruber**  
Erich **Gruber**  
Ulf Rudolf **Gutgsell**  
Valentin **Haas**  
Alex **Hackhofer**  
Pepi **Haidacher**  
Mirko **Haller**  
Armin **Haller**  
Monika **Handgruber**  
Gerlinde **Heinisch**  
Harald **Hilber**  
Josef **Alois Hofer**  
Josef **Hofer**  
Paul **Hofer**  
Daniel **Holzeisen**  
Josef **Holzer**  
Thomas **Hölzl**  
Hotel **Alpen Tesitin**  
Hotel **Gran Risa**  
Hotel **Kronblick**  
Hotel **Marmolada**  
Hotel **Moosmair**  
Hotel **Panorama**  
Hotel **Rudolf**  
Hotel **Weisses Lamm**  
Hotel **Zum Engel**  
Christian **Huber**  
Christoph **Huber**  
Reinhold **Huber**  
Andreas **Irsara**  
Michaela **Irsara**  
Verena **Jaider**  
Eduard **Jesacher**  
Alexandra **Kanetscheider**  
Martin **Kaser**  
Katrín **Kaserer**  
Andrea **Kaserer Steck**  
André **Kassin**  
Wolfgang **Kerschbaumer**  
Roland **Kestel**  
Martin **Kiem**  
Markus **Klößker**  
Anna **Kofler**  
Klaus **Kofler**  
Marion **Köllemann**

Michael **Köllemann**  
Thomas **Kostner**  
Anton **Kronbichler**  
Josef **Kröss**  
Enes **Kurtovic**  
Adelfia **Ladstätter**  
Markus **Ladurner**  
Ulrich **Ladurner**  
Georg **Laimer**  
Josef **Laimer**  
Christian **Lechthaler**  
Leithof **KG**  
Günther **Lercher**  
Gerhard **Lercher**  
Brigitte **Linger**  
Philip **Lochmann**  
Lunger **OHG**  
Peter **Lüthi**  
Werner **Mahlknecht**  
Mathilde **Mair**  
Andreas **Mair**  
Martina **Mair**  
Anton **Mair unter der Eggen**  
Martin **Mairhofer**  
Engelbert **Maneschg**  
Alexander **Mayr**  
Christine **Mayr**  
Siegfried **Mayr**  
Silvia **Mayr**  
Markus **Mayr**  
Oskar **Messner**  
Thomas **Messner**  
Theresia **Meßner**  
Leander **Morandell**  
Ernst **Muhr**  
Norbert **Munter**  
Johann **Niederbacher**  
Simon **Nikolussi**  
Reinhold **Notdurfter**  
Herbert **Oberhammer**  
Roland **Oberhofer**  
Joachim **Oberlechner**  
Margareth **Obermair**  
Andrea **Oberparleiter**  
Carlo **Obwegs**  
Marco **Pasotti**  
Sigmar **Pazeller**  
Maria **Pension**  
Benjamin **Perkmann**  
Matthias **Pescolderung**  
Willibald **Piccolruaz**  
Stefan **Pichler**  
Richard **Pichler**  
Florian **Piffer**  
Marlene **Piok Fischnaller**  
Martin **Pircher**  
Gerhard **Pircher**  
Christian **Pircher Verdorfer**  
Walter **Pisching**  
Maurizio **Pitscheider**  
Manfred **Pixner**  
Walter **Plaickner**  
Günther **Profanter**  
Heinz **Prousch**  
Roman **Prugger**  
Georg **Putz**

Arthur **Rainer**  
Manfred **Rainer**  
Helmut **Ramoser**  
Knut **Ratschiller**  
Marlies **Reden**  
Gerhard **Reichhalter**  
Florian **Reider**  
Klaus **Reinstadler**  
Restaurant **Rosmarin**  
Helmuth **Rubner**  
Anna **Rosa Rufinatscha**  
Hermann **Sagmeister**  
Patrick **Santer**  
Willy **Schmid**  
Heinrich **Schneider**  
Roland **Schöpf**  
Elmar **Schöpf**  
Adolf **Selm**  
Paul **Seppi**  
Marit **Sigbritsdotter**  
Maria **Luisa Sinner**  
Peter **Staffler**  
Gregor **Stampfl**  
Emma **Steiner**  
Friedrich **Steiner**  
Martin **Steinkasserer**  
Armin **Stelzer**  
Hanspeter **Stelzer**  
Alexander **Stolz**  
Hubert **Taferner**  
Karlheinz **Theiner**  
Richard **Thöni**  
Rudolf **Thöni**  
Andreas **Thurner**  
Evi **Tratter**  
Peter **Trepnau**  
Barbara **Tribus**  
Klaus **Tschigg**  
Paul **Überbacher**  
Alois **Unterfrauner**  
Helmuth **Unterhofer**  
Thomas **Unterpertinger**  
Patrick **Unterrainer**  
Paul **Valentin**  
Barbara **Vent**  
Florian **Volgger**  
Alberto **Voltolini**  
Thomas **Walcher**  
Martin **Waldthaler**  
Beate **Wallnöfer**  
Christoph **Walzl**  
Hape **Waser**  
Manfred **Weiss**  
Simon **Weissteiner**  
Ernst **Weissteiner**  
Gabriel **Wierer**  
Meinhard **Wolfsgruber**  
Andreas **Wunderer**  
Matthias **Zanol**  
Walter **Zelger**  
Reinhard **Zimmerhofer**  
Birgit **Zöschg**





Jungköchinnen **Brigitte Wieser** und **Hannah Quinz** (r.) vor der Auszeichnung Best Young Chefs 2018



Landeskassier **Otto Theiner** im Gespräch mit Landrätin **Dr. Waltraud Deeg** und Direktorin der Landeshotelfachschule Bruneck **Dr. Maria Magdalena Kranebitter** (v.l.)



**Helmuth Tapfer** (l.) und WACS- Juror **KM Andreas Köhne** (WACS - Weltbund der Kochverbände)



Bezirksobmann Burggrafenamt und Teamchef für Wettbewerbe **Philip Hafner** bei der Begrüßung der Gäste



Zwei-Sternekoch **Hubert Hintner** (Bildmitte) mit SKV-Partner **Roland Tschimben** und **Martin Stelzer** der Firma Wörndle Interservice



**Hannah Quinz** (r.) und **Brigitte Wieser** (Bildmitte)

Fotos: AUS DEM ARCHIV 2018

## COVID-19

# In Corona-Zeiten ist vieles anders

### *Wir ersuchen um Verständnis*

Wir als Präsidium sahen uns gezwungen, eine Entscheidung zu treffen. Dahingehend bitten wir um Verständnis, wenn wir unter diesen Voraussetzungen (Winterbeginn, sehr eingeschränkte Sitzplatzverfügbarkeit, Green Pass und Anmeldepflicht) nur eine reduzierte Gruppe an Mitgliedern einladen durften. Wir

mussten eine Entscheidung treffen: wer und wen. Wohl wissend, dass das immer ungerecht ist. Wir haben uns für die nach Mitgliedsjahren „ältesten“ Mitglieder entschieden, die wir zur Verleihung eingeladen haben. Allen anderen zu ehrenden Mitgliedern werden die Urkunden über die Bezirksobmänner und deren Stellver-

treter an den jeweiligen Heimatorten überreicht. Die Entwicklung in den vergangenen Wochen hat uns in unserer Entscheidung bestätigt. Wir konnten kurz vor der Wintersaison, kurz vor der gefährlichsten Zeit kein Risiko eingehen. Ganz besonders nicht bei einem systemrelevanten Beruf wie dem der Köchin und des Kochs.



**11er Röst-Dreiecke**  
mit sous-vide gegartem Kalbstafelspitz, Eierschwammerl, Rosmarinjuice, Prinzessbohnen und in Alpenbutter geschmolzenen Cherrytomaten.



# Goldgelbe Röst-Schmankerl für die Winterzeit

**Knusprige Kartoffel-Schmankerl und goldgelbe Rösti – die beliebte Alpenküche duftet nach herzhafter Kartoffel und schmeckt nach traditioneller Raffinesse. Die 11er Kartoffelspezialitäten aus der Alpenregion sind ideal für die kalte Jahreszeit – ob als Beilage zu traditionellen Wirtshausgerichten, feinen Gourmet-Menüs oder auf rustikalen Skihütten.**

## Das Beste aus der Kartoffel

Das Österreichische Familienunternehmen 11er ist der Spezialist, wenn es sich um das Beste aus der Kartoffel dreht. Mit jahrzehntelanger Expertise und nach hausgemachten Rezepturen werden bei 11er feinste Kartoffelspezialitäten in bester Qualität für die Gastronomie hergestellt.

Die Sorten- und Formenvielfalt ist überwältigend: von knusprigen Pommes Frites über feine Krokette bis hin zu vielfältigen Rösti-Variationen.

## Trendprodukt Kartoffel

Die Kartoffel ist ein wahrer Alleskönner, vielseitig einsetzbar und wird durch den veganen Ernährungstrend neu entdeckt. Immer stärker etablieren sich dadurch die größtenteils veganen und vegetarischen 11er Kartoffelspezialitäten von der klassischen Beilage zum Hauptdarsteller auf den Tellern. Mit kreativen Ideen und frischen Zutaten lassen sich köstliche Gerichte für jeden Geschmack zaubern. Aber auch für klassische herzhaft Gerichte für die Winterzeit bietet das 11er Produktportfolio eine außergewöhnliche Vielfalt.

Reduktion und den Ausgleich von CO<sub>2</sub> Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



**11er Rösti wie hausgemacht**  
Röst-Kässpätzle-Burger mit Balsamico-Senf-Mayo, Salatherzen, Apfelmus, Preiselbeeren & Röstzwiebeln.



**11er Mini Röstinchen**  
leicht vorgebacken  
mit Rindsragout an Bockbier-Balsamico und Sauerampfer.

**„Ein großartiges Gastro-Sortiment an 11er Kartoffel- und Rösti-Spezialitäten aus den Alpen.“**

## 100 % klimaneutral

Seit jeher ist 11er darauf bedacht, so naturgerecht, wie möglich zu produzieren. Als wahrer Pionier in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind bereits seit 2015 alle 11er Kartoffelspezialitäten zu 100 % klimaneutral – vom Acker bis in die Regale des Handels. Dies gelingt durch die 11er Klimaschutzinitiative und die ununterbrochenen Anstrengungen zur Vermeidung,

- ➔ Qualität aus Österreich
- ➔ Beste Zutaten aus der Alpenregion
- ➔ 100 % klimaneutral
- ➔ Familienunternehmen in 3. Generation
- ➔ Starker und verlässlicher Partner der Gastronomie

Entdecken Sie die 11er Genusswelt in den hochwertigen 11er Food Magazinen und unter [www.11er.at](http://www.11er.at).

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



# Pflanzenlust

## KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

### Berufen zu Feinem

„Gänseblümchen!“, höre ich oft als spontanen Ausruf, wenn ich nach dem Namen der heute hier vorgestellten Pflanze frage. Eine gewisse Ähnlichkeit besteht ja wirklich. Die gänsefederweißen Blümchen stehen

Kanadisches  
Berufkraut  
*Conyza*  
*canadensis*



allerdings auf hohen, reich verzweigten Stielen und ducken sich nicht im Rasen, um den hungrigen Gänseschnäbeln oder dem Mäher zu entgehen. Gemeint ist das Einjährige Berufkraut, auch Feinstrahl (*Erigeron annuus*) genannt.

### Unberufen wuchstark

In Südtirol wächst das Einjährige Berufkraut (italienisch: *Cespica annua*) sehr häufig, oft direkt vor der Gasthaus-, Hütten- oder Küchentür sowie im Garten. Es wurde im 18. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet, ursprünglich stammt es aus Nordamerika. Zunächst war es als Zierpflanze

Einjähriges Berufkraut  
*Erigeron annuus*



geschätzt, schließlich bekam es mehr und mehr den Ruf eines unbeliebten Unkrauts, heute gilt es teilweise gar als invasiver Neophyt. Das Kraut wird ein Gewinner des Klimawandels, es siedelt inzwischen in immer höheren Lagen und dringt vermehrt auch in Almwiesen ein. Jede Pflanze kann pro Saison mehrere Zehntausend Samen hervorbringen.

### Ursprünglich ausländisch

Es ist also nicht heimisch, das Berufkraut. Aber können Sie sich eine Küche ohne Erdäpfel, Tomaten oder Basilikum vorstellen? Alles fremdländische Pflanzen, die wir heute ganz selbstverständlich als voll integriert ansehen. Auch die Kartoffeln haben sich erst ab 1700 verbreitet, wie das Berufkraut. Zudem kann das Berufkraut gut helfen, wenn es um den Anspruch einer ausgeprägten regionalen Küche geht, für die sämtliche Zutaten aus unmittelbarem Umkreis kommen sollen.

### Kommt wie gerufen

Das wohl meistgebrauchte Gewürz unserer Küchen, der Pfeffer, würde bei einer strikten Auslegung der regionalen Küche nicht zur Verfügung stehen. Immerhin kommt er daher, wo der Pfeffer wächst, also vorwiegend aus dem Fernen Osten. Was fein, dass der Feinstrahl dafür schon hier ist. Denn – und jetzt kommt's – es schmeckt kräftig

würzig-scharf und ist damit zum Pfefferersatz berufen.

### Strahlt Würze aus

Beim Szechuanpfeffer (Chinesischer Pfeffer, Anispfeffer) oder bei der Parakresse (Prickelknöpfchen, Husarenknöpfe, Sechuan-Buttons, Jambu) reizen charakteristische Inhaltsstoffe Gaumen und Zunge, so dass ein pfeffriger, betäubender Geschmackseindruck entsteht – ähnlich verhält es sich beim Einjährigen Berufkraut. Ein spezielles Gemisch aus ätherischen Ölen sorgt in den Knospen und Blütenköpfchen, verhaltener auch in den Blättern für die Würzkraft. Erstaunlich – aber



Tomate mit  
Berufkraut

wahr. Da macht das Berufkraut den Koch und die Köchin zum berufenen Meister!

### Noch mehr Berufung

Sieht nicht ganz so hübsch aus, lässt sich aber ebenso verwenden: das Kanadische Berufkraut (*Conyza canadensis*), auch Katzenschweif oder Dürrwurz genannt. Am besten schmecken die winzigen, noch knospigen oder gerade eben aufgeblühten Köpfchen sowie junge Blätter.





Andrea Irsara



Lamm | Sellerieknolle | Rote Zwiebel | Fermentierte Pflaume | Pastinaken

**GOURMETHOTEL GRAN ANDER**

# Gourmet-Restaurant Stüa dla Lâ by Andrea Irsara

Andrea Irsara. Eine Frohnatur, ein ungemein positiv denkender Mensch, ein Familienmensch und zeitgleich ein „Unruhegeist“. Stets auf der Suche nach Innovation, Kreativität, Geschmack und ladinischer Kultur. In seinem Gourmet-Restau-



Cappelletti | Spanferkel | Ochsenschwanz-Heureduktion

Das Silvestermenü 2021  
in der **Stüa dla Lâ**

Tacos mit Entenbrustscheiben | Leicht geräucherte Wildkräuter, im Haus angepflanzt | Rote-Bete-Emulsion  
\*\*\*\*\*

Pochiertes Ei | Almkäsefonduta | Puschtra Kartoffel und weißer Alba Trüffel  
\*\*\*\*\*

Cappelletti | Spanferkel | Ochsenschwanz-Heureduktion  
\*\*\*\*\*

Plin | Topfen | Kräuter | Almbutter und Flechten  
\*\*\*\*\*

Lamm | Sellerieknolle | Rote Zwiebel | Fermentierte Pflaume | Pastinaken  
\*\*\*\*\*

Kastanien-Petersilieneis | Schokolade | Bourbonvanille | Sellerie

**Gourmet-Restaurant Stüa dla Lâ**  
**Gourmethotel Gran Ander**  
Alta Badia-Dolomiten  
[www.granander.it](http://www.granander.it)

rant **Stüa dla Lâ** lebt er seine Leidenschaft, seine Passion und Begeisterung zum Kochen wahrlich mit ungemeiner Leichtigkeit aus. Wunderbar und besonders stilvoll im Leben und im Service begleitet von seiner Frau Evelyn.



Die Stube im Gourmet Restaurant Stüa dla Lâ im Gourmethotel Gran Ander

Gastrofresh  
**REGIO**  
Select

### Unsere Heimat, das Beste aus Südtirol

Regio Select bietet Ihnen alle Zutaten für ein unverfälschtes Geschmackserlebnis: Unter diesem neuen Gütesiegel vermarktet Gastrofresh geschmackvolle Qualitätsprodukte von einheimischen Bäuerinnen und Bauern. Jeden Tag geben wir unser Bestes, um den Gaumen Ihrer Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen.

**Gastrofresh**  
frisch, regional, erste Wahl



Andrea Irsara

## LEBENS LAUF Kurz & prägnant

- Jahrgang 1974
- Bereits als Kleinkind gemeinsam mit Oma und Vater Herman mit Leidenschaft gekocht
- Einige berufliche Stationen
- \*Restaurant Schöneck, Pfalzen
- \*\*Restaurant Arnolfo bei Siena
- \*Restaurant Stüa de Michil, Hotel La Perla, Corvara

### Die Philosophie von Andrea Irsara

„Eine ständige Suche nach Authentizität und geschmacklicher Harmonie“. Hierbei werden Spe-

zialitäten der traditionellen ladinischen und italienischen sowie der Küche Tirols und überlieferte Rezepte auf **innovative und zugleich einfache, authentische** und unverfälschte Art überarbeitet und neu interpretiert.

Seine Küche ist sehr an die Natur gebunden, die tiefen Wurzeln seiner Tradition lässt er in seiner Art und Weise hochleben. Geprägt von einer besonderen Liebe zu den heimischen Produkten.

Bei Andrea und Evelyn Irsara kommen die ladinische Kultur und die Natur der Dolomiten mit großer Hingabe und **Leidenschaft auf den Tisch**. Andrea behauptet, er sei einer der glücklichsten Menschen auf dieser Welt. Denn er kann seine Leidenschaft, das Kochen, als tägliche Arbeit ausüben.



Evelyn & Andrea Irsara

## PR-INFO

# Regio Select – das neue Qualitätssiegel von Gastrofresh

Der Frischelieferant Gastrofresh hat ein neues Gütesiegel kreiert: **Regio Select** bietet eine reichhaltige Auswahl an erlesenen Produkten von regionalen Bauernhöfen und Produzenten. Eine transparente Nahrungsmittelkette, kurze Transportwege und der behutsame Umgang mit den Ressourcen der Natur zeichnen **Regio Select** aus.



Unter Regio Select findet man unter anderem vorzügliche Molkereiprodukte.

mitteln werben. Unter **Regio Select** findet man vorzügliche Fleisch- und Molkereiprodukte sowie zahlreiche saisonale Obst- und Gemüsesorten, die allesamt aus der heimischen Landwirtschaft stammen:

fruchtiges Weingelee und Konfitüren von Alpe Pragas, saftiges Hühnerfleisch vom Öbersthof in Garn oder die herzhafteste Käsevariation von der Hofkäserei Eggemoa – um nur einige zu nennen.

Gastrofresh wählt die Produkte, die unter Regio Select firmieren, nach strengen Kriterien aus. In engem Kontakt mit den Erzeugern und weiterverarbeitenden Betrieben entsteht so eine

persönliche Beziehung auf Augenhöhe, die die lokale Wertschöpfungskette ermöglicht und garantiert. Ressourcenschonend und transparent produziert, qualitativ hochwertig und schonend verarbeitet profitieren sowohl Landals auch Gastwirt von den geschmackvollen Produkten. Mit **Regio Select** verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem authentischen und unvergleichlichem Geschmackserlebnis aus erster Hand.

Weitere Informationen zum Genuss mit dem guten Gewissen und spannende Geschichten rund um **Regio Select** finden Sie auf der Webseite [www.gastrofresh.it/regioselect](http://www.gastrofresh.it/regioselect)



SILVESTERMENÜ 1988

*Restaurant Palio,*  
**Manhattan/New York**

BY STERNEKOCH & SKV-GRÜNDUNGSPRÄSIDENT  
ANDREAS HELLRIGL †

\$150.00 per person  
Plus Sales Tax

The charge for dinner includes  
gratuities, music, hats & noisemakers.

All beverages are additional.

Suggested arrival between  
9:00 and 10:00 pm

Black Tie

CENA DI SAN SILVESTRO  
New Year's Eve Dinner

CARCIOFI AI FRUTTI DI MARE  
Steamed artichoke filled with assorted shellfish

LA ZUPPA DI SAN SILVESTRO  
Lentil soup "San Silvestro"

RAVIOLONE DI FUNGHI E TARTUFI D'ALBA  
Raviolo of truffles and wild mushrooms

SAN PIETRO AL VAPORE CON CIPOLLE ROSSE  
FONDENTI IN AGRODOLCE  
Steamed filet of St. Peter's fish with braised  
red onions in sweet and sour sauce

FAGIANELLA FARCITA CON CASTAGNE, SALSICCIA E VERZA  
Roast baby pheasant, chestnut and sausage stuffing,  
with savoy cabbage

BABA ALL'AURUM CON GELATO AL MANDARINETTO  
Baba Savarin with Aurum Liquor and mandarin ice cream

PASTICCINI  
CAFFE





Original Logo vom Restaurant Palio, Manhattan New York

Andreas Hellrigl war ein internationaler Spitzenkoch. Der Pionier der Südtiroler Gastronomie. Er war der Erste, der die Südtiroler Küche weit über die Grenzen hinaus bekannt ge-

macht hat und die heimische mit der mediterranen Küche zusammenführte. Sein Talent als Koch war geprägt von außergewöhnlichem Unternehmertum. Er war seiner Zeit voraus.

Er hat die Globalisierung in der Welt der Küche vorausgesagt und die Küche der Zukunft im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne gesehen.

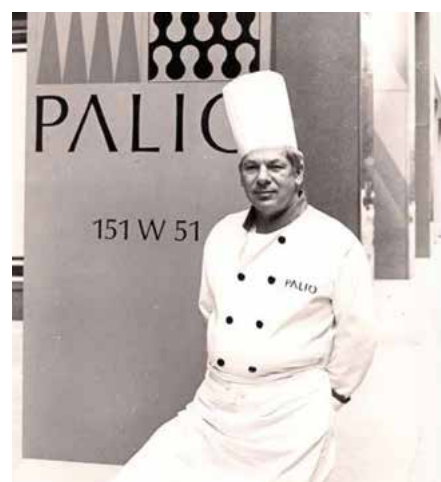
### Sterne Koch Andreas Hellrigl

(\* 1932 - † 1993)

- 1986-1993** Restaurant Palio, Manhattan/New York. Ausgezeichnet mit den höchsten Ehrungen
- 1988** Koch des Jahres in den USA
- 1987** Kulinarisches Aushängeschild Italiens, Weltwirtschaftsgipfel der G7 in Venedig
- 1985** Leitung Staatsbankett der EG-Regierungschefs in Mailand
- 1979** Eröffnung des Luxushotels Villa Mozart in Meran
- 1983-1993** Gastronomische Führung Kurhaus Meran mit großen internationalen Banketten, Konzerten und Events
- 1971** Gründungspräsident des Südtiroler Köcheverbandes
- 1970** Präsentation des ersten Kochbuchs „Südtiroler Küche“, auch in italienischer Fassung
- 1969** Vizepräsident des Hoteliers- und Gastwirteverbandes HGTV
- 1969** Leitung des österreichischen Staatsbankettes für Königin Elisabeth II. von England und Herzog Philip von Edinburgh
- 1968** Geburt von Tochter Monika Hellrigl
- 1967** Eröffnung seines zweiten Restaurants, dem Restaurant Andrea, wo er sich zum großen internationalen Koch entwickelte
- 1965** Der erste Michelin-Stern für Meran (der zweite für Südtirol)
- 1959** Nach Auslandsaufenthalten in der Schweiz, Deutschland Italien eröffnet er sein erstes Restaurant, die Rotisserie Andrea in Meran

### Die Philosophie

Andreas Hellrigl war eine Ausnahmerecheinung. Er vereinte gehobene internationale Gastronomie mit individueller, eleganter Architektur. Mit der Villa Mozart erfüllte er sich einen Traum höchster Gastfreundschaft. Das Restaurant wurde ein exklusiver Treffpunkt für große Gäste, die hohe Kultur des Essens und Trinkens. Und im Restaurant Palio erfüllte sich der „amerikanische Traum“ vom Südtiroler Bergbauernbub, der zum Koch des Jahres der USA wurde.



Andreas Hellrigl am Beginn seiner amerikanischen Karriere am Eingang des Restaurant Palio

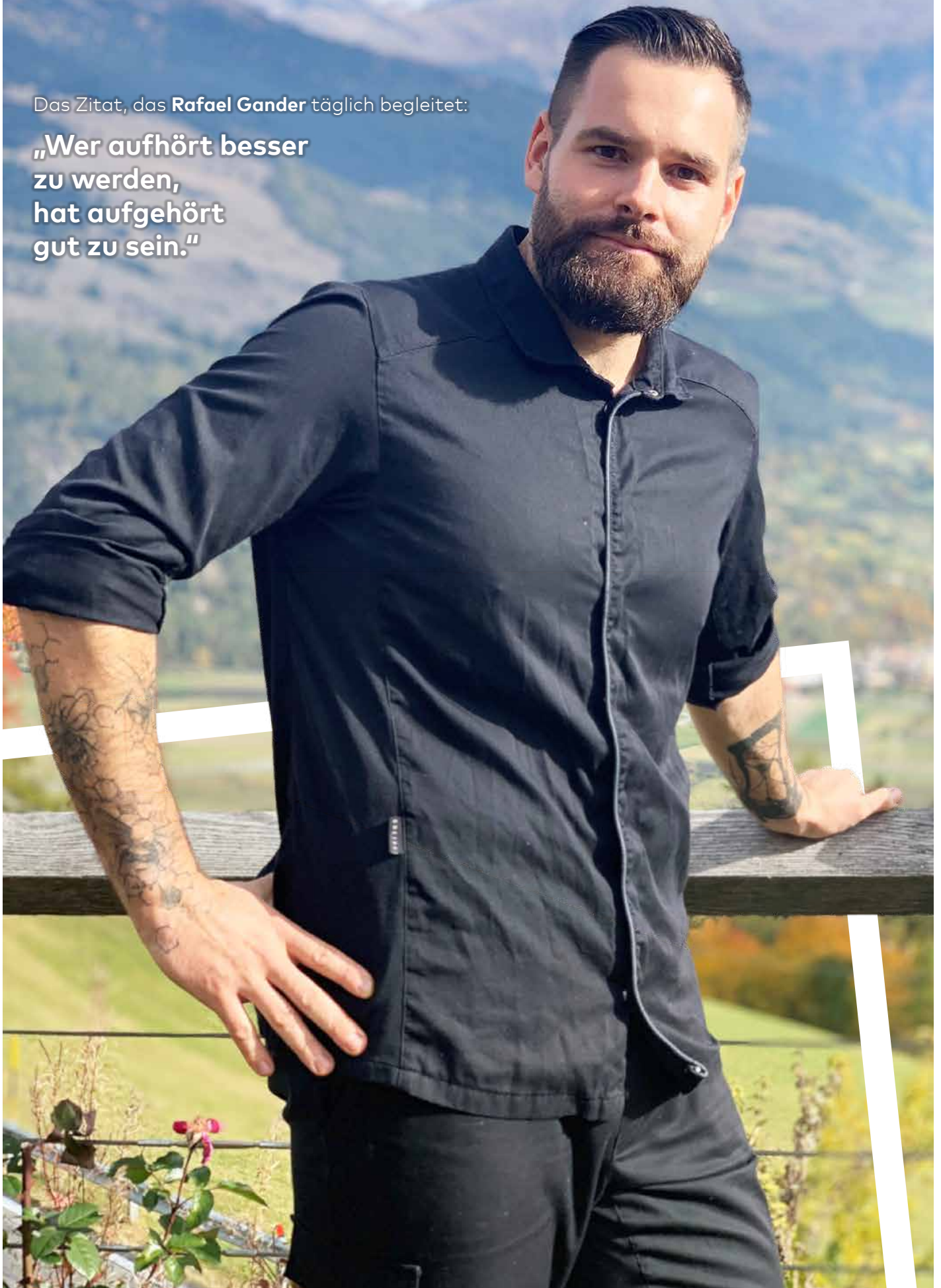
Unterschrift von Andreas Hellrigl



Foto: AUS DEM BUCH ANDREAS HÖLLRIGL

Das Zitat, das **Rafael Gander** täglich begleitet:

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



# Alpin & Relax Hotel Das Gerstl by Küchenchef Rafael Gander

Die Küche im Alpin & Relax Hotel Das Gerstl basiert auf dem R30-Siegel und beinhaltet die „Dahoam Garantie“ die besagt, dass alle Produkte, die mit diesem Siegel versehen sind, aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern stammen.



Die größte Herausforderung zu Beginn der eigenen R30-Kulinarik war die mangelnde Vielfalt der Produkte und zugleich die der Produzenten. Heute können wir mit Freude und Stolz sagen, dass wir mit einer großen Anzahl von Lebensmitteln und Produzenten arbeiten können, die aus unserer Umgebung kommen. Wir bekennen uns zu Regionalität, Saisonalität und möchten durch unsere bewusste Auswahl der Produzenten die Landwirtschaft im Tal unterstützen.

## Das Silvestermenü 2021 im Das Gerstl SILVESTER GALA DINNER DAS GERSTL

### Der Aperitif

Griass Enk | Zwetschge | Feta



### Die Kalte Vorspeise

Currywurst vom hauseigenen Wagyu



### Das Süppchen

Topinambur | Kastanie | Wachtel



### Die Warme Vorspeise

Risottino | Trüffel | Eigelb | Madeira



### Das Zwischengericht

Nudelraviolo | Zander | Tomate



### Das Sorbet

Veneziano



### Das Hauptgericht

Rehrücken | Rote Beete | Schokolade



### Das Dessert

Karamell | Bratapfel | Mandel



Hausgemacht | Pralinen | Weihnachtsgebäck

ALPIN & RELAX HOTEL DAS GERSTL

Schlinig/ Mals

www.dasgerstl.com

## Küchenchef Rafael Gander

### LEBENS LAUF

#### Kurz & prägnant

- Jahrgang 1991
- Die Passion für den Kochberuf entdeckte ich schon als Kind und mir war schon immer klar, dass es für mich dieser Weg werden würde.
- Ausbildung zum Koch und schöne berufliche Wanderjahre in unterschiedlichen Betrieben, wo ich mein Wissen ständig erweitern konnte.
- 2016 Küchenchef im Alpin & Relax Hotel Das Gerstl, Burgeis. **Die Chance meines Lebens als junger Mensch:** Ich bekam die Chance und zugleich das Vertrauen von meinem Arbeitgeber Lukas Gerstl als Küchenchef in einem jungen Team arbeiten zu können. Und diese nahm ich mit voller Begeisterung an.

### Die Philosophie von Rafael Gander

Im Laufe der Zeit konnte ich in enger Zusammenarbeit und Unterstützung mit Lukas Gerstl und dem Team unsere R30-Philosophie weiterentwickeln und so unseren Gerichten eine eigene Handschrift verleihen. Meine Motivation für mich und mein Team ist es, uns ständig weiterzuentwickeln, zu verbessern, zu experimentieren und uns neue Techniken und Arbeitsweisen anzueignen.



Rafael Gander, Lukas Gerstl und das Küchenteam

Ein weiteres Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 10





Foto: PHILIPP SEYRR

**SILVESTERMENÜ 2021**

# Bauern- & Gasthof Kircherhof by KM Wolfgang Schmidl

Die Küche im Kircherhof basiert auf den Traditionen, die die Vorfahren vorgelebt haben. Gleichzeitig ist das Kircherhof-Team ständig auf der Suche nach neuen Inspirationen.

Daraus ergibt sich ein spannender Austausch zwischen Althergebrachtem und neuen Ideen, der sich in der Speisekarte wiederfindet. Verwendet werden Produkte aus den eigenen Gärten und Feldern sowie von ausgewählten Bauernhöfen, Produzenten und Winzern. Jene, die Wolfgang und

die Familie kennen, und wo man sicher ist, dass sie ihre Arbeit mit derselben Leidenschaft betreiben wie sie selbst. So wird die hohe Qualität der Zutaten garantiert und die Nachvollziehbarkeit der Herkunft der Produkte gelebt. Beste Voraussetzungen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



Das Küchenteam (v.l.n.r.):  
**Ivan Bacher,**  
**KM Wolfgang Schmidl,**  
**Jessica Lazzeri und**  
**Simon Burger**

Foto: PRIVAT

Der letzte Gruß  
des Jahres



Foto: PRIVAT

## LEBENS LAUF Kurz & prägnant

### KM Wolfgang Schmidl

Jahrgang 1989

<b>seit 2020</b>	Küchenchef bei Bauernhof und Gasthof Kircherhof
<b>2019</b>	Diplomierter Küchenmeister mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden
<b>2018-2019</b>	Sous Chef im Bauernhof und Gasthof Kircherhof by Ulrike Heiss
<b>2018</b>	Junior Sous Chef, Restaurant Sonnenberg Zürich
<b>2011-2017</b>	Sous Chef im Naturhotel Forsthofgut***** in Leogang
<b>2008-2011</b>	Chef de Partie in Rainers Wirtshaus
<b>2007</b>	Jungkoch im Hotel Antonius**** in Kaprun
<b>2008</b>	Europameisterschaft (EuroSkills) Gewinner Goldmedaille Koch
<b>2007</b>	Bundeslehrlingswettbewerb Goldmedaille
<b>2004-2007</b>	Lehre im Hotel Antonius Kaprun, Berufsschule mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen

### Das Silvestermenü 2021 im Kircherhof

#### Der letzte Gruß des Jahres

##### Die Alpengarnele

Süßkartoffel von unseren Feldern / Hausgemachte  
Mayonnaise  
Bisque

##### Schaumsuppe aus hofeigenem Topinambur

Bio-Äpfel Kanzi / Knuspriges Kalbsbries  
Kerbel

##### Handgemachte Tortelli

Gans vom Kasserolhof in Teis  
Bio-Blaukraut vom Acker / Sellerie

##### Das Alpenrind – rosa gebraten

Zweierlei von der Bio-Pastinake vom Acker  
Hausgemachte Erdäpfelfocaccia

##### Hausgemachtes Feigensorbet

Süppchen aus Sekt Pas Dosé Haderburg

##### Peters Bio-Marille

Weißer Schokolade von der Valrhona /  
Bio-Marillen vom Hof

##### Bauernhof und Gasthof Kircherhof

Albeins/Brixen  
www.kircherhof.it

### Die Philosophie von Wolfgang Schmidl im Kircherhof

Zusammen mit Familie Noflatscher leben wir Landwirtschaft. Die Grundlage unserer Arbeit am Kircherhof in Albeins bildet unser Bauernhof, der uns durch jede Jahreszeit hindurch mit hofeigenen Produkten versorgt. Unsere Küche, die ursprünglich und zugleich zeitgemäß ist, entspringt der Südtiroler und speziell der Eisacktaler Tradition. Auf unserer Speisekarte stehen saisonale Produkte aus kleinen Kreisläufen. So garantieren wir die Frische unserer Zutaten und die Nachvollziehbarkeit ihrer Herkunft. Einheimische Tiere ganzheitlich zu verwerten, ist uns ein Herzensanliegen. Von Kopf bis Fuß. Vom Muskelfleisch bis zu den Innereien.



Kircherhof  
Innenraum

Foto: FLORIAN ANDERGASSEN

Ein weiteres Rezept  
dazu finden Sie in der  
Online-Ausgabe  
der Fachzeitschrift  
Südtiroler Köche **Nr. 10**

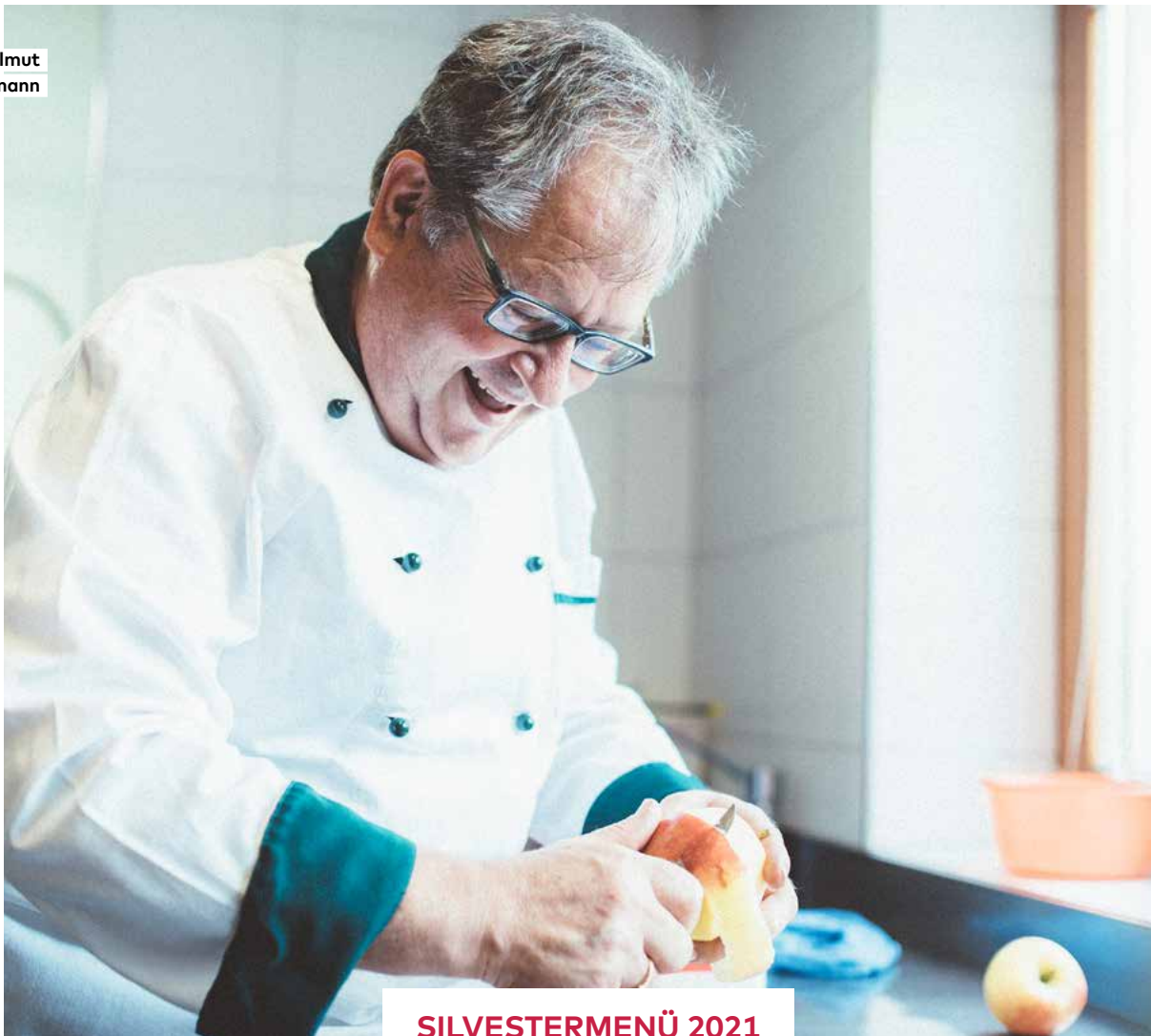


Original Pusterer  
Kartoffel- und Rohnensalat  
frisch und servierfertig

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



Helmut  
Köllemann



SILVESTERMENÜ 2021

## *Berghotel Alpenjuwel alpine relax* \*\*\* **by Küchenchef & Hotelier Helmut Köllemann**

Die Küche im Alpenjuwel wird von Küchenchef und Unternehmer Helmut Köllemann mit viel Passion und Liebe bespielt. Für Helmut Köllemann ist es tagtäglich eine große Freude, die Gäste zu verwöhnen und mit schmackhaften Gerichten in die Welt der Aromen, Düfte und Lebensmittel zu verführen.



Tischkultur



Kaninchenrückenfilet/Kürbis/  
Apfel-Rosmarinpüree/Lagreinjus



Berghotel  
Alpenjuwel

### Küchenchef Helmut Köllemann

#### LEBENS LAUF

##### Kurz & prägnant

- Jahrgang 1959
- **seit** vielen Jahren Gastgeber und Küchenchef im Alpenjuwel
- **1980:** eine besondere Leidenschaft für das Kochen, die immer größer wird
- **Melag:** Ein Ort der Ruhe, wo man vieles können muss
- **Kochen:** Eine Lebensaufgabe, eine Lebensfreude

#### Die Philosophie von Helmut Köllemann im Alpenjuwel

Zusammen mit der eigenen Familie am entferntesten Punkt von Südtirol ausgehend von Bozen nach Westen, das Ferienhotel Alpenjuwel als Betrieb zu führen und damit der Familie einen Arbeits- und Wirtschaftsraum zu schenken und den Feriengästen eine wunderschöne Zeit. Und wo diese spüren, dass die Familie dies mit ganzer Leidenschaft umsetzt. Kochen ist für Helmut Köllemann ein großes Stück Lebensqualität und tägliche Lebensfreude.

### Das Silvestermenü 2021 im Alpenjuwel

Sizilianische Tomate/Miesmuscheln  
Seeteufel-Backe

\*\*\*\*

Rindstatar/frittiertes Eigelb  
Burratacreme/Brotchip

\*\*\*\*

Sauerkraut-Suppe/Südtiroler Graukäse  
Gewürzblätterteig-Kissen

\*\*\*\*

Risotto Vialone Nano/Erdnüsse/  
schwarzer Trüffel

\*\*\*\*

Marinierte Gurke/  
Gin-Tonic-Sorbet/rosa Pfeffer

\*\*\*\*

Kaninchenrückenfilet/Kürbis/  
Apfel-Rosmarinpüree/Lagreinjus

\*\*\*\*

Gebackene Nougatpraline/  
Holunder-Sekt-Espuma/Waldfrüchte/weiße Schokolade

#### Berghotel Alpenjuwel alpine relax

Melag – Langtaufers  
www.alpenjuwel.it

Ein weiteres Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 10**



## 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



1971-2021 - DAS TANTRIS IST ZURÜCK

Fotos: KRUEGERMIKE.COM

## Das neue Tantris *Maison Culinaire*

Deutschlands wegweisende kulinarische Institution wieder geöffnet, neuerdings täglich. Nach 10 Monaten Bauzeit wurde aus dem Restaurant Tantris, das Tantris Maison Culinaire.

Drei Tantris Konzepte und einem Dach. Das Menü-Restaurant Tantris, das Restaurant Tantris DNA und die Bar Tantris. Tantris Maison Culinaire ist eine Genussmanufaktur für alle Sinne. Und das sieben Tage die Woche. Mit dem Tantris Maison Culinaire besinnen wir uns auf unsere Wurzeln. Auf Hummerrot und Trüffelschwarz, Genuss

und Gefühl. Auf unsere Architektur, die Jahreszeiten, die Herkunft von Lebensmitteln und die Menschen, die mit uns arbeiten. Auf Saucen, die Zeit brauchen. Auf Aromen, deren Intensität sich nur über offenem Feuer entfaltet, so Exekutive Chef Matthias Hahn.

### Tantris Maison Culinaire...

... ist ein kulinarisches Zuhause. Ein Haus, das als großes Restaurant gebaut wurde, um als Ganzes funktionieren zu können: als Manufaktur, in der mehrere gastronomische Orte unter einem Dach zusammenwirken. Mit zwei Restaurants, zwei Küchen, einer Bäckerei und Pâtisserie und einer Bar im Mittelpunkt, wurde nun die ursprünglich geplante Einheit geschaffen. Auch der



Matthias Hahn,  
Exekutive Chef

Holzkohlegrill, in den ersten Tantris-Jahren im Gastraum des Restaurants platziert, ist wieder da: als Rôtisserie. Der ganzheitliche Ansatz basiert auf einem umfassenden Verständnis von Qualität. Küche, Service und Wein sind im Tantris Maison Culinaire ebenso wichtig wie der sorgfältige Umgang



Tantris Bar



mit respektvoll produzierten Lebensmitteln.

### TANTRIS DNA. á la carte

Im neuen À-la-carte-Restaurant Tantris DNA liegt der Schwerpunkt auf der französischen Kochkunst. Küchenchefin Virginie Protat kocht Gerichte der Haute Cuisine und interpretiert Klassiker aus fünf Jahrhunderten Tantris. Eine zeitlose, auf die besten Produkte der Saison fokussierte Küche. Serviert auf historischem, restauriertem Tafelsilber aus der Gründungszeit des Tantris im neu gestalteten Gartensalon.

### Menu Restaurant Tantris

Das Menu Restaurant Tantris ist eine Reise in die Welt der modernen Haute Cuisine. Mittags in vier oder sechs, abends in sechs oder acht Gängen. Der Geschmack des Produktes steht für Chef de Cuisine Benjamin Chmura im Mittelpunkt. Sorgfältig ausgewählte Lebensmittel, Saucen, Produkte und deren Herkunft und Zubereitung stehen für ein Handwerk, das geprägt ist von einem tiefen Verständnis für Qualität.

### Bar Tantris

Die Bar Tantris ist eine eigene Destination im Tantris Maison Culinaire. Mit klassischen Cocktails, offenen Weinen und Champagner aus dem Tantris-Keller und einer eigenen Speisekarte. Für einen Apéritif, einen Schlummertrunk oder einen genussvollen Abend. Dort, wo schon immer eine Bar war, ist der ursprüngliche Mittelpunkt des Tantris neu entstanden. Intim und geheimnisvoll, inspiriert von der visionären Gestaltung der 70er-Jahre. Die Bar Tantris ist täglich für alle geöffnet. Die Bar Tantris steht Gästen der Restaurants Tantris und Tantris DNA genauso offen wie externen Gästen. Walk-ins sind jederzeit willkommen. Reservierungen online [www.tantris.de](http://www.tantris.de) oder Tel. +49 89 36 19 59-0.

Quelle: **Tantris, München**  
[tantris.de](http://tantris.de)



### UNSER MEER

Seit unserem Gründungsjahr 1923 wählen wir die besten Fischarten von besonders angesehener Herkunft aus und verarbeiten Sie unter strengsten Bedingungen mit einem hohen Grad an manueller Sorgfalt. So entsteht unser Sortiment an küchenfertigen Fischspezialitäten, das von unserem ausgezeichneten Service und sicheren Zubereitungskosten abgerundet wird.

**UNSER MEER** richtet sich an dynamische Profis des Gaststättengewerbes, die stets an Neuerungen interessiert sind.



Folgen Sie uns auf  
[@GreciIndustriaAlimentare](https://www.facebook.com/GreciIndustriaAlimentare)  
[@greci\\_industriaalimentare](https://www.instagram.com/greci_industriaalimentare)



Besuchen Sie unsere Webseite  
[www.greci.com](http://www.greci.com)  
Schreiben Sie uns  
[info@greci.it](mailto:info@greci.it)



Kontaktieren  
Sie unseren Gebietsleiter  
VR VI Trentino und Südtirol  
+39 348 8726501



YOUNG CHEFS UNPLUGGED 2021/22

# Internationales kulinarisches Fest der *Jugend*

Die **Landesberufsschule Savoy** präsentiert Südtirol beim internationalen kulinarischen Fest der Jugend in Dornbirn/Österreich. Die 2. Klasse der Fachschule für Kochen mit Kochfachlehrer **KM Roland Schöpf** hat in Dornbirn/Vorarlberg Südtirol repräsentiert. Hierbei hatten die Fachschüler die Möglichkeiten viele ganz unterschiedliche Workshops zu besuchen.

Bereits bei der Ankunft auf der Messe Dornbirn wurde die Südtiroler Delegation von der LBS Savoy von SKV Auslandsdelegierten Reiner Münnich herzlich willkommen geheißen. In Folge fand eine hoch

**Christoph Lindpointner**  
live on stage zum  
Thema - Alles aus der  
ganzen Kakaobohne



**Kim Marcelli**  
und Haubenköchin  
**Tina Marcelli (r.)**



interessante Führung statt, wo den Fachschülern aufgezeigt wurde, wo die verschiedenen Workshops stattfinden. Nach dem Frühstück bei einem sehr guten Kaffee ging es zum ersten Workshop, der das Thema „Foodwaste“ behandelte. Dort zeigte ein Schweizer Koch als Referent auf, wie man aus Gemüse, das sonst entsorgt würde, eine Gemüsepaste für die Herstellung einer



Die Teilnehmer: innen beim Workshop zum Thema Sensorik

Bouillon herstellt. Dabei zerkleinerten die Schüler das Gemüse mit Hilfe eines „Veganen Fleischwolf“. In weiterer Folge wurde die Gemüsemasse mit hochwertigem Salz im Verhältnis 70 Prozent Gemüse und 30 Prozent Salz vermengt. Durch den hohen Salzgehalt ist die Gemüsepaste bei optimaler Lagerung bis zu zwei Jahren haltbar. Die Paste wurde in etikettierte Gläser gefüllt und auch die Südtiroler Delegation konnte eine Produktprobe mitnehmen. In weiterer Folge ging es direkt in die Gemüseschnitzerei. Dort wurde den Fachschülern mit verschiedenen Utensilien das Gemüseschnitzen auf der Grundlage von Kohlrabi, Rüben, Radieschen, Karotten und Äpfeln vorgeführt und vermittelt. Dann ging es weiter zum Messerschleifen für Profis. Aufgezeigt wurde hier eine vollkommen neue Technik des Messerschleifens, mit hervorragendem Ergebnis. Nach dem gemeinsamen Mittagessen (und großem Abstand in Corona Zeiten), folgte der Workshop zum Thema Sensorik. In diesem Workshop zeigte uns der Experte der Firma „Bresc“ aus der Schweiz, welche Auswirkung unsere fünf Sinne während des Essens auf uns als Menschen haben. Die Geschmacksknospen der Fachschüler wur-

den hierbei auf eine besondere Probe gestellt. Sauer, süß, salzig, bitter und umami in einer Blindverkostung zu testen und zu analysieren, war besonders interessant. Beim abschließenden Workshop ging es um verschiedene Kresse Sorten, die besprochen, analysierte und verkostet wurden. Als High Light und als Abschluss Event folgte noch ein hoch interessantes



Die Schüler der Landesberufsschule Savoy in Meran beim Messerschleifen



Workshop zum Thema Foodwaste

Showkochen mit dem Koch aus dem Kleinwalsertal Herrn Jürgen Denk vom Wirtshaus Hoheneck, der die regionale Küche Österreichs präsentierte. Als besonderer Krönung am Abend,

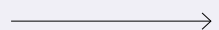
gab es köstliches Essen von den Food Trucks. In Folge übernachteten die Schüler im Hotel Schiffele in Dornbirn. Am nächsten Morgen begann der 2. Meeting Tag mit einer Kochshow, der

DEGUST  
Affineur

*Süße  
Weihnachten*

SCHOKOBLU &  
PERA MARTINSECCA

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





Gemüseschnitzerei

Schweizer "Sterneszwillinge" Fabio Toffolon und Dominik Sato. Sie lieferten eine hoch interessante „Kochbattle“. Der abschließende Workshop eines Kochs aus Frankreich vermittelte den Teilnehmern die Welt der Meeresfische.

Besonders beeindruckend war die Qualität der Produkte und die Verkostung der frischen Austern. Nach besonders lehrreichen zwei Tagen bestiegen alle, voller Emotionen die Fahrzeuge und fuhren voller Impressionen nach Südtirol, Österreich, Deutschland, Schweiz und Luxemburg zurück. Die Südtiroler waren begeistert. Es war lehrreich, interessant und ein besonderes Erlebnis.

Herzlichen Dank an den SKV, Fachlehrer Roland Schöpf, den Auslandsdelegierten Reiner Münnich, die Organisatoren der Koch-G5 und die LBS Savoy.

Die Redaktion

**Kim Marcelli,**  
Moderator  
**Christian Schmit,**  
Haubenköchin  
**Tina Marcelli**



## Die Resümees einiger Südtiroler Teilnehmer

### Philipp Holzner

Es hat mir sehr gut gefallen und ich konnte auch sehr viel Neues und interessantes lernen und mitnehmen. Besonders interessant fand ich die Workshops.



### Giacomo Weger

Ich habe mich bei der Veranstaltung Young Chefs unplugged sehr wohl gefühlt. Es war auch interessant bei den Workshops mit verschiedenen Ethnien an verschiedenen Aufgaben und Lebensmitteln zu arbeiten.



### Bastian Rechenmacher

Ich fand das Event sehr spannend und lehrreich. Ich würde zu jeder Zeit nochmal die Veranstaltung Young Chefs unplugged besuchen, weil ich den Länderaustausch der G5 sehr cool fand.



### Elias Toffalori

Für mich war der Ausflug eine einzigartige Erfahrung, man hat durch die Workshops viele interessante Sachen gelernt, und ich kann nur sagen, wenn man Koch werden will, geht auf diese Veranstaltung. Einfach Spitze!

### Gabriel Pircher

Für mich persönlich war das eine Erfahrung fürs Leben, denn wenn man einmal in seinem Leben die Chance zu so etwas hat, dann sollte man sie auch nutzen. Ich habe an diesen zwei Tagen sehr viel Neues und Nützliches für meine Zukunft gelernt.





**Michael Eisenstecken**  
(3. v.l.) mit Vertretern des  
Bezirksausschuss

## BESICHTIGUNG

# Neue Küche Gasthof Steinegger

Kürzlich hat der SKV-Bezirk Bozen die neue Küche von Niederbacher Gastrotec im Gasthof Steinegger in Eppan besichtigt. Juniorchef und Koch Michael Eisenstecken führte voller Enthusiasmus durch den Betrieb und die neue Küche.

Die rund 25 Teilnehmer waren von der Ausstattung sehr beeindruckt und begeistert. Einige Teilnehmer brachten die Erkenntnisse auf den Punkt: Dieser Küche fehlt es an nichts und es wurden sehr schöne Arbeitsplätze geschaffen. Es ist spürbar, dass der Chef selbst in der Küche steht.

Wenn Michael nicht in der Küche steht, geht er seiner zweiten großen Leidenschaft nach. Der Produktion von Wein, Sekt und Essig. Dazu verwendet er die Früchte aus seiner unmittelbaren Umgebung. Sein Hauptaugenmerk gilt aktuell dem Apfel-Balsam-Essig.

„Hier in unserer Acetaia Steinegger hat der Essig Zeit und Raum. Wir produzieren verschiedene Essige ganz langsam und sehr sanft aus eigenen Grundprodukten. Wir führen im Angebot weiße und rote Weinessige, Apfelessig und aromatisierte Essige. Als Rarität führen wir seit 2016 den traditionell hergestellten Apfel-Balsam-Essig. Erstmals angesetzt im Jahr 2011 ist nun der älteste Balsamico mittlerweile im elften Jahr der Reifung. Wir arbeiten nach der traditionellen Methode, wie sie in Modena ihren Ursprung hat. Hierfür verwenden wir unseren Apfelsaft aus verschiedenen Sorten von Eppan Berg auf 600 Meter Meereshöhe. Dieser wird um zwei Drittel reduziert und dann in verschiedenen Holzfässern zur Essiggärung gebracht und zur Langzeitreifung eingelagert. Bei den Holzsorten für die Veredelung verwenden wir Eiche, Akazie, Kirsche, Kastanie, Esche, Birne, Wacholder, Maulbeere und Zirbe. Dies um den Produkten einen alpinen Charakter zu geben. Jedes Jahr werden die eingelagerten Essige umgefüllt und aufgefüllt. Die Verdunstung in den Holz-

fässern beträgt zwischen 20 und 25 Prozent pro Jahr. Wir haben nur eine kleine Jahresproduktion. Der große Aufwand entschädigt durch ein erstklassiges Produkt. Dieser Apfel-Balsam ist sehr dickflüssig, süß-sauer, cremig und reich an Aromen. Am besten passt er zu verschiedenen reifen Käsesorten wie Parmesan, auf frischen Erdbeeren oder Himbeeren, auf ein schönes rosa gebratenes Steak oder ein paar Tropfen auf ein gutes Vanilleeis oder Sahneis. Für Salat empfehlen wir die bewährten Essigsorten oder den jungen Apfel-balsamico.“

Danke für die sehr interessante und lehrreiche Führung.

### Markus Tratter

Bezirksobmann. Bozen, Ritten,  
Überetsch & Umfeld



In unserer „Acetaia“  
(Essigwerkstatt) Steinegger



Einige der Teilnehmer bei der Besichtigung der Produktionsküche

Foto: REINHARD STEGER

## HOTELFÜHRUNG

# Falkensteiner Kronplatz Adults Only Aktivhotel

Kürzlich hat Bezirksobmann KM Martin Tschafeller im Pustertal im Rahmen einer SKV-on-Tour-Veranstaltung die Besichtigung des neuen 5-Sterne Falkensteiner Kronplatz Adults Only Aktivhotels organisiert. Das Angebot nahmen über 35 Teilnehmer sehr, sehr gerne an.

Nach einer offiziellen Begrüßung durch Bezirksobmann Martin Tschafeller verstand es Direktor Armin Profanter auch zu später Nachtstunde wunderbar, die vielen Teilnehmer sehr positiv aufzunehmen und durch das wunderschöne neue Hotel zu führen. Dieses neue Hotel der Falkensteiner Group wurde von Designstar Matteo Thun als spezielles Aktiv-Hotel eng verbunden mit dem Kronplatz geplant. Das Hotel hat 97 lichtdurchflutete Zimmer und Suiten. Zudem einen großen

Spa- & Wellness-Bereich, Fitnessräume und eine Kletterwand der Extraklasse. Die vier Baukörper des Hotels bespielen die vier Jahreszeiten in Südtirol. Das kulinarische Konzept stellt eine interessante Kombination von regionalen und globalen Einflüssen ferner Länder dar. Wechselnde Gastköch:innen sorgen gemeinsam mit dem Küchenteam für reichlich Inspiration und viel Abwechslung. Zum Abschluss konnten alle Teilnehmer an der sehr großzügig gestalteten



Hoteleingang Falkensteiner Kronplatz Reischach

Bar beim gemeinsamen Fachsimpeln einen Umtrunk einnehmen und kleine Köstlichkeiten genießen. Der SKV und der Bezirk Pustertal bedanken sich bei Direktor Armin Profanter und dem Kooperationspartner der Falkensteiner Group für die sehr gute und kompetente Führung. Schön, dass dieses Angebot sehr gerne angenommen wurde.

Für den Bezirk SKV-Pustertal  
Bezirksobmann **Martin Tschafeller**

**FROHE WEIHNACHTEN**  
und alles Gute für das Jahr 2022.

**KOCH**

kochbz.it



Südtiroler Köcheverband

WACS. World Chefs Network & Member



Wir wünschen zu den Weihnachtstagen  
Besinnlichkeit und Wohlbehagen  
und möge das kommende Jahr neue  
Hoffnung, neues Licht, neue Gedanken  
und neue Wege zum Ziel bringen.



**„Jede schwierige Situation,  
die du jetzt meisterst,  
bleibt dir in der Zukunft erspart.“**

*Dalai Lama*



**KM Reinhard Steger**  
Präsident

**KM Karl Volgger**  
Vizepräsident

**KM Margareth Lanz**  
Vizepräsidentin

**KM Patrick Jageregger**  
Vizepräsident

**Reiner Münnich**  
Geschäftsführer

ELENA PIRRONE  
RADRENNFAHRERIN



# Genusszeit Daheim

mit den Südtiroler Qualitätsprodukten