

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

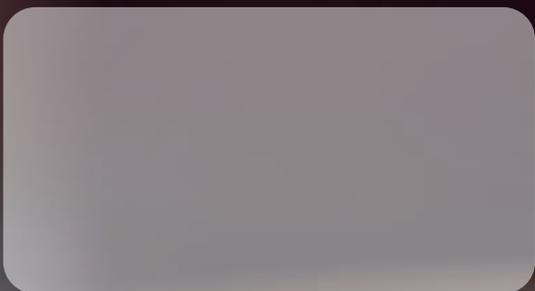
SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



OSKAR MESSNER
Innovator, Koch,
Gastgeber und Vorbild
S. 16



A new time

ALTE, NEUE WERTE



Weil ich
Qualität
will.

Riccardo Tonetti,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com



www.skv.org

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



Steht für eine neue Zeit. Eine neue Entwicklung. Für eine positive Kraft und die Fähigkeit, Leistungen anderer zu würdigen und anzuerkennen!



Johann Lerchner
Begeisterter Koch,
Unternehmer,
Bezirksobmann a. D.
& Preisträger



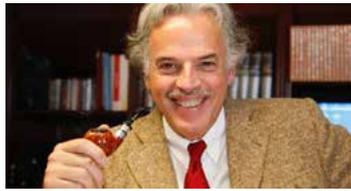
Stefan Senfter
Gasthof Waldruhe,
Sexten



Seite 08

Aufbruch.
Eine neue Zeit!

SKV-ONLINE MEETINGS



DIENSTAG 8. FEBRUAR 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Der Südtiroler Köcheverband lädt herzlich ein, zum 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, Wirtshaus, Biergarten, Festhalle, Outlet-Gastronomie und, und ...

START:

10 Min. vor Beginn der Veranstaltung in den SKV-Warteraum eintreten.

DER EINGANGSLINK:

<https://zoom.us/j/95523378048>



← Der SKV-Online Meeting Room



SKV.ORG/ONLINE-MEETINGS/

Neues Jahr 2022

Glückwünsche und Gedanken

Wir wünschen allen, dass 2022 ein besseres Jahr für uns alle wird. Dass wir wieder den Blick für das Gemeinsame, für unsere Familien, für unseren Kochberuf, für den positiven Blick und für die gemeinsame Kraft entwickeln. Die vergangene zwei Jahre haben uns alle auf eine harte Probe gestellt. Krisen sind aber auch dazu da, zusammen zu rücken, die Kräfte zu bündeln, das Blickfeld für das Gute, für das Positive, für das Wertschätzende „freizuräumen“, um auch selbst wachsen zu können. Und hier kann jeder und jede einen wichtigen Beitrag dazu leisten. In diesem Sinne wünschen wir nicht mehr Glück, sondern die Kraft für positive Gedanken.

Der Landesvorstand

Benedikt Röser
Great Taste Award



Seite 34



Seite 11
11 kreative Köche
präsentieren
ihre Heimat

TITELTHEMA

- 16 **Oskar Messner:** Innovator, Koch, Gastgeber und Vorbild
- 20 **Johann Lerchner:** Begeisterter Koch, Unternehmer, Bezirksobmann a. D. und Preisträger
- 24 **Stefan Senfter:** Gasthof Waldruhe, Sexten

AKTUELL

- 06 Die besten Kochlehrlinge des Jahres
- 07 Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres
- 08 Aufbruch. Eine neue Zeit!
- 11 11 kreative Köche präsentieren ihre Heimat

PFLANZENLUST

- 15 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 27 Jungkoch im Südtiroler Gasthaus

BEZIRKE

- 30 Innovative Ideen von Armin Mairhofer

SZENE

- 33 Rezeptidee von Franz Mulser, Gostner Schwaige
- 34 Great Taste Award



NEUJAHR 2022. HOFFNUNG UND ZUVERSICHT

Große Herausforderungen

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Köch:innen und Gastronom:innen, liebe Leser:innen,

Südtirol, Österreich, Deutschland, Italien, die Schweiz, ja Europa und die Welt werden durch Corona vor eine enorme Herausforderung gestellt. Wie bereits in Zeiten der Pest, der Pocken und der Kinderlähmung werden wir von einer Pandemie getroffen, die die Gesellschaften in den einzelnen Ländern vor ungemaine Herausforderungen stellt. So auch unser Südtirol, unsere Bevölkerung, das soziale Leben, die Wirtschaft insgesamt, den Tourismus und ganz besonders den gesamten Bereich der Sanität und des Zivilschutzes.

Es geht darum, dass wir das eigene Ich und die Südtiroler Sturheit etwas zurückstellen, Solidarität zeigen und ein Grundvertrauen gegenüber den eigenen Institutionen, der Medizin und Wissenschaft haben. Dass jeder alles kann, das ist selbst im Kochberuf nicht möglich.

In diesem Sinne bitten und ersuchen wir alle, dass jeder und jede an seiner Position, im Kleinen wie im Großen, einen Beitrag dazu leistet.

Halten wir zusammen!

Motivieren wir unsere Familien,

unsere Mitarbeitenden mitzuhelfen,

und gemeinsam einen Beitrag für unser Land, für unser Südtirol

und gegen Corona zu leisten.

Die Zeit des „Ich“ ist vorbei, jetzt geht es um das „Wir gemeinsam“!

Und hier kann jede und jeder tagtäglich und zu jeder Stunde einen ganz wichtigen Teil dazu beitragen, dass Südtirol wieder besser dasteht. Denn mit Schimpfen, Kritik, Besserwisserei und endlosem Diskutieren ist noch lange nichts passiert. Wie auch sonst in vielen anderen Bereichen des privaten, sozialen und wirtschaftlichen Lebens.

Wir wünschen allen ein gutes Jahr 2022, Gesundheit, Wohlergehen, eine innere Zufriedenheit und Gottvertrauen für eine neue Zeit.

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:

Jänner 2022

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

Fotos der Verschiedenen Äpfel:
Südtiroler Apfelkonsortium

Bild Titelseite:
Das Brillenschaf und
die Karotte

Neid und Missgunst

Sterne Koch KM Manfred Kofler spricht in einem höchst interessanten Dolomiten-Interview im Dezember von Neid und Missgunst, die unter vielen Köchen vorherrschen.

Dazu Manfred Kofler: „Schauen Sie, beinahe jeder junge Koch meint, dass er nur dann wirklich kochen kann, wenn er in einem Gourmetführer ausgezeichnet wird oder eine höhere Bewertung erhält als andere. Tatsache ist, dass es in Südtirol sehr viele gute Köche gibt – ob mit oder ohne Stern.“ Manfred Kofler greift in diesem Interview eine sensible und negative Entwicklung auf, die auch im Verband massiv spürbar ist. Und massiv in den vergangenen Jahren hereingetragen wird.

Neid, Missgunst, Misstrauen und oft auch schäbiges Verhalten bis hin zu Fakenews über den Verband, über Funktionäre, über die verschiedenen Tätigkeiten sind zum Tagesgeschäft geworden. Hier werden Vermutungen (Veruntreuung von Geldern, Bevorzugung von Personen, unkorrektes Verhalten, Neiddiskussionen, Generationskonflikte, ...) in den digitalen Raum gestellt mit dem Ziel, vieles das in 50 Jahren erreicht worden ist, kaputt zu machen. Es ist für Köchinnen und Köche fast zum Tagesgeschäft geworden, den Südtiroler Köcheverband, den eigenen Berufsverband, in ein negatives Licht zu rücken. Ohne wahrzunehmen, ohne wertschätzend zur Kenntnis zu nehmen, was hier viele Menschen im Glauben und in der Überzeugung für den eigenen Beruf in der Freizeit leisten, wie sie sich für den Kochberuf einsetzen sei es in Arbeitsgruppen rund um die Lehrlingsausbildung, Küchenmeisterausbildung, die Diätbildungen, die Auszeichnung von Lehrlingen, die Präsenz bei Projektpräsentationen u.v.m.. Selbst auf Messepräsentationen sieht man Köche, die mit einem abwertenden Gesichtsausdruck in der Meinung, dass sie etwas „Besseres“ sind, dass sie „mehr sind als ein Koch“, dass sich hier

eh nur jene von „vorgestern“ präsentieren, am Messestand des eigenen Berufsstandes vorbeimarschieren. Dabei gibt es auch jene, die über den Verband in der Bekanntheit hochgezogen wurden, wo Bühnen gebaut worden sind, wo Bühnen finanziert worden sind, wo viele applaudiert



KM & Sterne Koch
Manfred Kofler

haben, die es nun als minderwertig ansehen, wenn sie dem eigenen Berufsverband einen Besuch abstatten würden. Ja, wenn sie die Leistungen von anderen durch ihren Besuch anerkennen würden. Und aus Gründen der Missgunst, aus Neid, aus Präpotenz, aus der Überheblichkeit heraus, wird dann die Mitgliedschaft im eigenen Berufsverband gekündigt. Und die 0,15 Euro Mitgliedsbeitrag am Tag, die 55/62 Euro Mitgliedsbeitrag im Jahr, die ausschließlich zur Förderung und Weiterentwicklung des Kochberufes eingesetzt werden, werden ins „Lächerliche“ gezogen.

Hochmut kommt vor dem Fall. Und Neid und Missgunst sind Gift für die Gesamtentwicklung des Kochberufes und der Berufsgruppe. Und gerade deshalb sind die Aussagen von Sterne Koch Manfred Kofler so wertvoll.

KM Reinhard Steger
Präsident

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

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 Bruneck.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder.

FRÜHJAHR 2022

Weiterbildung zum/zur Diätetisch geschulten Koch/Köchin.

Die international zertifizierte Diplomausbildung.

Anmeldung und Infos:

LHF Kaiserhof, Meran

Tel. 0473 203 205

SKV-ONLINE MEETING

11. JÄNNER 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Von **TEAMSPIRIT, FRAUENPOWER** und **LEIDENSCHAFT**,
mit Drei-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,
Wirtshaus, Biergarten, Festhalle,
Outlet Gastronomie und

VERANSTALTUNGEN IN DEN BEZIRKEN

18. JANUAR 2022

Gaudi-Nachtrodeln

Wenn die Coronazeit es zulässt, organisiert der Bezirk
Eisacktal ein Gaudi-Nachtrodeln.

Ort: Rodelbahn Eiskanal in Meransen

Beginn: 21.30 Uhr

Unkostenbeitrag für Mitglieder 10 Euro

für Nichtmitglieder 20 Euro

Anmeldung und Information: Alfred Putzer, Tel. 335 12 88 716

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Der SKV übernimmt keine Haftung!

Der **Super-Greenpass** ist für alle

Teilnehmer:innen verpflichtend.

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

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

Die besten Kochlehrlinge des Jahres

Im Rahmen der 50. Generalversammlung wurden zum 28. Mal (seit 1994) vom SKV The Best Young Chefs durch Landeshauptmann Arno Kompatscher für ihre herausragenden Leistungen geehrt und ausgezeichnet.



(v.l.n.r.) SKV-Präsident KM Reinhard Steger, Claudia Waldner, Laurin Rainer, Landeshauptmann Arno Kompatscher, Manuela Gamper, Kilian Weithaler und SKV-Vizepräsident KM Patrick Jageregger

Dem SKV als Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche ist es immer ein besonderes Anliegen, den Termin mit dem Landeshauptmann frühzeitig zu sichern und einen ganz besonderen Rahmen zu organisieren.

Die Auswahl nimmt eine externe Expertenkommission auf der Grundlage folgendem Bewertungskriterium vor: Die Abschlussnote bei der praktischen Abschlussprüfung in Kochen. Die Daten hierzu werden von den

Direktionen der Landesberufsschulen Savoy und Emma Hellenstainer zur Verfügung gestellt.

Die Ziele der Auszeichnung aus Sicht des SKV:

- Hohe Leistungsbereitschaft, Fleiß, Ehrgeiz und Lust auf Erfolg von jungen Menschen in der Lehre öffentlich und somit sichtbar zu machen.
- Diese hinauszutragen in die Öffentlichkeit und die jungen

Menschen als Vorbilder zu präsentieren.

- Durch die Ehrung durch den Landeshauptmann der Spitzenleistung eine besondere Bedeutung zu geben.

Abschließend geht ein Dank an die Expertenkommission unter der Leitung von KM Andreas Köhne. Ein besonderer Dank geht an die Direktionen der genannten Schulen.

Die Redaktion rs

Namen	Abschlussnote in der Praxis Kochen	Lehrbetrieb
Manuela Gamper Schenna	10	Restaurant Lacknerstubb , Algund Bereits zweimal Ausbildungsbetrieb des Jahres 2019, 2014
Emil Hopfgartner Weißbach/Ahrntal	8,4	Amonti & Lunaris Steinhaus
Andreas Munter Deutschnofen	9,4	Romantik Hotel Staffler , Mauls Bereits zweimal Ausbildungsbetrieb des Jahres 2017, 2006
Jonas Klotz Ratschings	8,4	Restaurant Zur Traube Sterzing
Laurin Rainer Freienfeld	9,0	Romantik Hotel Staffler , Mauls Bereits zweimal Ausbildungsbetrieb des Jahres 2017, 2006
Claudia Waldner Völlan	9	Restaurant Mill Tscherms
Kilian Weithaler Kastelbell	9,1	Hotel Lindenhof Natus

Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres

Bei der 50. Generalversammlung wurden zum 25. Mal (seit 1996) der Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres ausgezeichnet, heuer durch Bildungslandesrat Philipp Achammer.

Ausbilder des Jahres 2021

Küchenchef **Andreas Pircher**

Diätetisch geschulter Koch und Dipl. Diätkoch

Ausbildungsbetrieb des Jahres 2021

Lifestyle Dolce Vita Resort

*******Superior Hotel Lindenhof**

Familie Nischler, Chef und Gastgeber **Joachim Nischler**

Der SKV will mit diesen Auszeichnungen jedes Jahr in besonderer Weise sichtbar machen, wie wichtig die Bereitschaft zur Ausbildung von jungen Menschen ist, und dass das ein wunderbares und oft einzigartiges Zusammenspiel von jungen Menschen, Elternhaus, Ausbilder im Betrieb, den Ausbildungszentren Emma Heltenstainer und Savoy und den Betrieben ist. Auch diese werden durch eine externe Expertenkommission unter der Leitung von KM Andreas Köhne auf den Grundlagen von vorgegebenen Kriterien ermittelt.

Die Ziele der Auszeichnung aus Sicht des SKV:

- Die große Bedeutung der Ausbildung von Lehrlingen aufzuzeigen.
- Küchenchefs für die Ausbildung von jungen Menschen zu sensibilisieren.
- Besondere Leistungen von Ausbildern und Ausbildungsbetrieben hervorzuheben.
- Ausbildung in der Öffentlichkeit sichtbar zu machen.

Grundvoraussetzung, um bewertet zu werden:

- Der Betrieb muss mindestens zwei Lehrlinge im laufenden Schuljahr ausbilden.

Die Kriterien der Auszeichnung:

- Praxisnote bei der Abschlussprüfung in Kochen
- Beteiligung von Lehrlingen an Leistungswettbewerben
- Gewichtung der Punkte
- Die berufliche Qualifizierung des Ausbilders
- Kontinuität in der Ausbildungsqualität
- Betriebsarten

Ein besonderer Dank geht an das Amt für Lehrlingswesen und an die Direktionen der genannten Ausbildungszentren für die Zusammenarbeit und die Daten.

Die Redaktion **rs**

Alle **Preisträger** der vergangenen Jahre:



v.l.n.r. SKV-Präsident KM **Reinhard Steger**, **Joachim Nischler**,
Bildungslandesrat **Philipp Achammer**,
Andreas Pircher und SKV-Vizepräsident
KM **Patrick Jageregger**





KM Reinhard Steger,
SKV-Präsident

Aufbruch. Eine neue Zeit!

IMPULSREFERAT VON KM REINHARD STEGER, SKV-PRÄSIDENT

Als Südtiroler Köcheverband, als Präsidium, als Landesvorstand mit der Geschäftsleitung und unter Einbindung vieler Mitglieder, Freunde und Partner des Südtiroler Köcheverbandes haben wir diese Zeit 2020 und 2021 genutzt, um den SKV in eine neue Zeit zu führen.

Wir haben den SKV als Berufsverband auf eine neue rechtliche Ebene gestellt. Zudem haben wir den gesamten SKV neu strukturiert. Die Arbeitsabläufe wurden digitalisiert, das Landesbüro von Meran nach Bozen verlegt, die gesamten SKV-Medien modern ausgerichtet, sowohl im Digitalen als auch im Print. Alle Sitzungen auf Landesebene werden vorwiegend online abgehalten und damit können wir viele Kosten für

Räumlichkeiten, Getränke, Fahrtkosten und das Risiko durch viele Nachfahren auf ein Minimum reduzieren. Durch viel Gespür haben wir 2019 frühzeitig die aufziehenden Gefahren erkannt und konnten unmittelbar durch eine sehr, sehr vorsichtige Finanzgebarung den Verband auf eine solide und finanzierbare Ebene stellen. Wir haben jede Möglichkeit durchleuchtet, um äußerst sparsam mit den Finanzmitteln umzugehen.

Die Digitalisierung hat uns zudem die Chance eröffnet, die gesamten Finanzabläufe des Verbandes digital auszurichten und damit transparent sowie nachvollziehbarer zu machen.

Respekt gegenüber der Gesellschaft.

Wir haben aus Solidarität, aus Respekt gegenüber der Gesellschaft, nicht um Corona-Hilfsgelder beim Land angesucht. Wir wollen damit



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

ein Zeichen der Solidarität gegenüber jenen Menschen setzen, die Hilfen wirklich nötig haben.

Eine neue Zeit, Ehrenamt und Begeisterung.

Der SKV basiert auf der Ehrenamtlichkeit. Und auch 2021 wurden Projekte wie die Weiterentwicklung der Meisterausbildung, Young Chef Unplugged Ulten, Young Chef Europa in Österreich, Messe Hotel, viele Arbeitsgruppen und Projekte, die Auszeichnungen der besten Lehrlinge, Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres, die gesamte Pressearbeit nach innen und nach außen sowie karitative Projekte u.v.m. in Freiwilligenarbeit abgewickelt. Faszinierend, was hier geleistet wird. Ein herzliches Vergelt's Gott.

Eine neue Zeit, die auch viel Gutes offenlegt.

Unsere Partner, die die Südtiroler Köchinnen und Köche bereits seit Jahrzehnten unterstützen, – Niederbacher Gastrotec, Wörndle Interservice, Hygan, Senoner Hotelbedarf, das Land Südtirol, Aromica, Rieper Mehl, Julius Meinl, Messe Bozen und Spezialbierbrauerei Forst – sind zum SKV vertrauensvoll gestanden und haben einen maßgeblichen Beitrag zur Sicherung des Berufsverbandes beigetragen. Danke für dieses hohe Vertrauen.

Eine neue Zeit. Investitionsboom, hohe Nachfrage, Arbeitsmarkt und Bruchlinien.

Der Investitionsboom, die vorzügliche Werbung der IDM, die Entwicklung am Arbeitsmarkt, der massive Rückgang der Jugendzahlen in Südtirol bringen viele Vorteile, aber auch Nachteile, ja große Schwierigkeiten mit sich. Im Sommer wurden wir wahrlich beschenkt, von vielen Gästen, die in Südtirol ihre wertvollste Zeit, den Urlaub, verbracht

haben. Am Arbeitsmarkt im Tourismus hat das zu Situationen geführt, in denen viele Gastronomen, Hoteliers, Köchinnen, Köche, Lehrlinge und Praktikanten wegen des Mangels an Mitarbeitern Situationen vorfanden, die extreme Anforderungen von den Betriebsinhabern, aber ebenso von den Köchinnen, Köchen und Mitarbeitern abverlangten. Dies führte zu Überlastungen, Aggressivität, mangelndem Verständnis, negativer Kommunikation nach innen und nach außen, harten Bruchlinien bis hin zu totalen Erschöpfungszuständen. Südtirol muss sich mit dieser Entwicklung auseinandersetzen. Auch mit dem Gedanken, ob nicht doch weniger in vielen Fällen mehr ist. Hier gilt es, ein neues Denken zuzulassen. Denn die die jungen Menschen spielen uns da nicht mehr mit.

Eine neue Zeit. Fakenews.

Auch wir haben eine traurige Entwicklung in unserer Berufsgruppe. Es kommt immer öfters vor, dass Köchinnen und Köche Fakenews in den digitalen Raum setzen, mit denen der SKV in ein negatives Licht gerückt wird. Neid, Ungunst, Missgunst, unterschwellige Behauptungen u.v.m sind teilweise zum Tagesgeschäft geworden. Und das von Personen, die primär die eigenen Interessen verfolgen, ohne sich jemals für Gesamtinteressen engagiert zu haben.

Eine neue Zeit mit Corona.

Wir möchten den politisch Verantwortlichen, der Landesregierung, der Politik, dem Zivilschutz, dem Weißen Kreuz, der Sanität unseren großen Dank aussprechen. Danke für diese herausragenden Leistungen zum Wohle Südtirols. Nicht auszudenken, wenn hier die führenden Köpfe unseres Landes die Nerven verloren hätten. Hierfür gebührt ihnen unser großer Dank und unsere große An-

erkennung. Wir rufen alle auf, ihren persönlichen Beitrag zur Eindämmung der Pandemie zu leisten. Die Impfung ist der einzige Schutz für die Gesellschaft insgesamt. Wir bitten, dass sich alle impfen lassen. Und damit einen Beitrag für unser Land und die Gesellschaft leisten

Aufbruch. Eine neue Zeit für die Südtiroler Küche und den SKV.

Es ist uns in den vergangenen Jahrzehnten eine rasante und sehr positive Entwicklung gelungen. Sei es für die traditionelle wie auch die progressive, moderne Südtiroler Küche. Diese wurde zur Marke, ein starker internationaler Brand. Der Mangel an jungen Südtiroler Menschen, die rasante Reduzierung der Schüler- und Lehrlingszahlen fordert von uns allen ein kritisch-konstruktives Voraus- und Hineindenken in die Zukunft. Wir müssen gemeinsam nachdenken, uns frühzeitig damit auseinandersetzen und Entscheidungen treffen. Denn eines ist sicher: ohne Jugend keine Zukunft. Sei es in der Küche, im Service, an der Rezeption oder in der Nachfolge in den Gastbetrieben selbst. Denn schöne und nachhaltige Gastlichkeit kann nur von Menschen mit Herz, Passion und Leidenschaft im so geliebten Südtirol bespielt werden. Das ist der Garant für Innovation, Erlebnis und die kulinarische Erneuerung. Eine neue Zeit. Nach vielen Jahren der Kontinuität ist es an der Zeit, den SKV 2022 in jüngere Hände zu legen. Und damit einen neuen Aufbruch einzuleiten und die Zukunft zu gestalten. Der SKV braucht Zukunft, braucht Sicherheit, braucht neue Frontgesichter, braucht ein neues Denken und Handeln. Sei es in Hinblick auf die 2023 anstehenden Neuwahlen als auch auf die dementsprechende Sicherheit in der Führungsspitze. In diesem Sinne wird hier 2022 eine neue Zeit im SKV anbrechen.

Partnerschaft wird fortgesetzt

Bereits seit Jahren besteht zwischen dem SKV und dem Unternehmen AROMICA eine sehr erfolgreiche Partnerschaft. Und auch in Zukunft präsentiert sich AROMICA gemeinsam mit dem SKV bei vielen Projekten.

Unmittelbar vor Jahresende konnte der Partnervertrag von SKV-Präsident Reinhard Steger, AROMICA-Geschäftsführer Rudolf Rehr und Robert Freund (Verkaufsleiter Italien) unterzeichnet werden. Sowohl Rehr als auch Freund sind gelernte Köche und deshalb dem Kochberuf und der Südtiroler Küche besonders verbunden. Somit wird diese sehr erfolgreiche Kooperation zwischen dem Haus AROMICA und dem SKV auch in den nächsten Jahren fortgeführt. Wie bereits in den zurückliegenden Jahrzehnten wird AROMICA viele SKV-Projekte wie die Messe Hotel, die Messe Tipworld, die Generalversammlung, die SKV-Medien und viele mehr mittragen und unterstützen. SKV-Präsident Reinhard Steger zeigte sich sehr erfreut darüber, dass auch diese langjährige Partnerschaft verlängert und ausgebaut werden konnte. „Mit AROMICA können wir weiterhin ein starkes Unternehmen mit einem ganz besonderen Südtirol-Bezug zu unseren Partnern



Robert Freund, SKV-Präsident
Reinhard Steger und
AROMICA-Geschäftsführer
Rudolf Rehr v.l.n.r.

zählen. Gemeinsam können wir bei den verschiedenen Veranstaltungen unsere Stärken unter Beweis stellen“, erklärte Reinhard Steger. Auch

Geschäftsführer Rudolf Rehr zeigte sich sehr erfreut: „In den vergangenen Jahren, ja Jahrzehnten haben wir mit dem SKV hervorragend zusammengearbeitet. Wir schätzen den SKV sehr für das Engagement zur Weiterentwicklung der Küche insgesamt und als wichtigen Treiber in Mitteleuropa. Und deshalb haben wir beschlossen, dass wir auch in den kommenden Jahren den SKV und damit die Südtiroler Küche, Köche und Köchinnen fördern und unterstützen.“

Die Redaktion rs



BEKANNTMACHUNG

NEUE FÜHRUNG der Burgschänke von Schloss Runkelstein in Bozen gesucht!

Die Teilnahmebedingungen und weitere Informationen sind auf folgender Webseite verfügbar:
www.runkelstein.info

Stiftung Bozner Schlösser

Kaiser-Franz-Josef-Weg 1 – I-39054 Ritten
Tel. +39 0471 976615 – fondazione.castelli@pec.roncolo.info

11 kreative Köche präsentieren ihre Heimat



Herausgeber
Mirko Mair

Herausgeber **Mirko Mair** hat in Zusammenarbeit mit seinen Kollegen und Freunden **Armin Comploj, Armin Gruber, Andreas Irsara, Arnold Nussbaumer, Markus Peintner, Othmar Raich Matthias Schenk, Daniel Werth, Daniel Wolfsgruber** und **Stephan Zippl** ein großartiges Kochbuch geschaffen: „Genussregion Südtirol“. Ganz im Sinne der

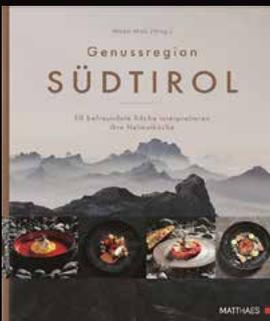
Koch- und Esskultur ist das wertvolle Koch- und Lesebuch im Matthaes Verlag erschienen. Unser Berufsstand hat mit diesem Werk einen wertvollen Beitrag zur Weiterentwicklung der Südtiroler Küche geleistet. Der Südtiroler Köcheverband SKV gratuliert ganz herzlich.

Die Texte im Buch stammen von der Südtirolerin Verena Duregger, für die Fotografie zeichnet Uwe Spörl. Es ist bei den beteiligten Köchen oder im Buchhandel erhältlich.

Der SKV



v.r.n.l. Herausgeber **Mirko Mair** mit **Armin Comploj, Daniel Wolfsgruber, Armin Gruber, Andreas Irsara, Arnold Nussbaumer, Markus Peintner, Matthias Schenk, Othmar Raich** und **Stephan Zippl**, nicht auf dem Bild **Daniel Werth**.



Das Buchcover
**Genussregion
SÜDTIROL**





Noch kein glutenfreies Angebot in Ihrem Betrieb?
Erreichen Sie neue Gäste!

STARTEN SIE **GLUTENFREI** MIT EINEM KOSTENLOSEN „**SCHÄR STARTER KIT**“ UND EINEM **E-LEARNING!**

**JETZT
PROFITIEREN!**
Die Aktion endet am
28.02.2022

Wie bekommen Sie Ihr „Schär Starter Kit“:

1. Absolvieren Sie das E-Learning unter www.foodschaervice.de
2. Schicken Sie am Ende des E-Learnings Ihre Urkunde via Mail an info@woerndle.it innerhalb 28.02.2022
3. Innerhalb März, nach Bestätigung von Wörndle Interservice, bekommen Sie Ihr „Schär Starter Kit“

...lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Unter www.schaer-foodservice.de finden Sie die passenden Rezepte!

Die **E-Learning-Plattform „FoodSchärvice“** richtet sich an alle Fachleute im Gastronomiesektor, die sich über das Thema **glutenfreie Verpflegung** informieren und es erfolgreich in ihrem Betrieb integrieren möchten.

Es hilft den Gastronomen, einer wachsenden Zielgruppe einen sicheren und hochwertigen Service zu bieten. FoodSchärvice ist unter www.foodschaervice.de erreichbar.



Partner für den
Vertrieb in der
Gastronomie

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE Interservice

Schär
GLUTEN-FREE
FOODSERVICE

THE BEST FOR YOUR GUESTS
www.schaer-foodservice.it

VORBILDER

Identifikation, Förderung und Begeisterung

35, 40, 45, 50 Jahre haben diese großen Persönlichkeiten durch ihren Mitgliedsbeitrag in den Berufsverband der Südtiroler Köchinnen und Köche, den SKV, investiert. Durch ihre Solidarität, durch den Glauben an das Gemeinsame, durch die tiefe Überzeugung, dass das Gemeinsame noch wertvoller ist als das Individuelle, das Trennende, das Abwertende, hat der SKV die finanzielle Kraft erreicht, um den Kochberuf in seiner gesamten Breite

und Vielfalt zu repräsentieren – vom kleinen Gasthof, übers kleine Restaurant, den Berggasthof, bis hin zum Hotel, zum Genussbetrieb und den Küchen in den Kindergärten und Altenpflegeheimen. Denn etwas haben alle gemeinsam:

Überall freuen sich die Menschen über ein gutes Essen. Danke für dieses Vertrauen, diese Treue und diese tiefe Überzeugung zum gemeinsamen Berufsverband.

KM Reinhard Steger
Präsident



Die anwesenden Geehrten mit 50, 45, 40 und 35 Jahren Mitgliedschaft

PR-INFO

Noch kein glutenfreies Angebot in Ihrem Betrieb? Erreichen Sie neue Gäste!

Starten Sie jetzt glutenfrei mit einem kostenlosen „Schär Starter Kit“ und einem E-Learning!

Seit 40 Jahren bietet Schär das breitest sortiment an qualitativ hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. Der hauseigene Schär Foodservice bedient durch Wörndle Interservice die Gastronomie mit passenden Produktlösungen und Konzepten.

Um Sie bei der Einführung eines glutenfreien Angebotes zu unterstützen, haben beide Unternehmen zusammen eine Aktion gestartet, die bis zum 28.02.2022 läuft und Ihnen die Möglichkeit gibt, kostenlos ein „Schär Starter Kit“ zu bekommen!

Das „Schär Starter Kit“ besteht aus: **Food Service Mix 1kg**, das universell einsetzbare Mehl, das in keiner Profi-Küche fehlen darf, **Mix It Dunkel 1kg**, das ballaststoffreiche Mehl, mit Leinsamen und Buchweizen, das Brote besonders knusprig werden lässt, **Pan Grati 400g**, das Paniermehl für eine

gelingsichere goldbraune Knusperkruste, **Tagliatelle 250g**, ein klassisches Nudelformat, perfekt mit Ragout und **Mini Baguette 150g**, zwei knusperfrische Brote zum Fertigbacken.

Das Schär Starter Kit zu bekommen ist sehr einfach:

1. Absolvieren Sie das E-Learning* unter www.foodschaervice.de
2. Schicken Sie am Ende des E-Learnings Ihre Urkunde via Mail an info@woerndle.it innerhalb 28.02.2022
3. Innerhalb März bekommen Sie von Wörndle Interservice Ihr „Schär Starter Kit“

...lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Unter www.schaer-foodservice.de finden Sie die passenden Rezepte!



* Die E-Learning-Plattform „FoodSchärvice“ richtet sich an alle Fachleute in der Gastronomie, die sich über das Thema glutenfreie Verpflegung informieren und es erfolgreich in ihr Geschäft integrieren möchten. Es hilft den Gastronomen, einer wachsenden Zielgruppe einen sicheren und hochwertigen Service zu bieten.

FoodSchärvice ist unter www.foodschaervice.de erreichbar.

Gastrofresh
REGIO
Select



Wir servieren Geschichten

Regio Select verbindet Lebensmittel mit Geschichten und Erlebnissen. So entstehen authentische Genussmomente, die Ihre Gäste ausschließlich in unserer Region vorfinden. Denn hinter jedem Produkt stehen ein Name und ein Gesicht, für das wir mit unserem Geschmacksiegel persönlich bürgen.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Apfel trifft Fichte

Der Apfel gilt nicht von ungefähr als Paradiesfrucht, hing er doch am Baum der Erkenntnis. Mit dem Apfel beginnt nach biblischer Vorstellung die Geschichte der Menschheit, der Apfel begleitet den Menschen bis heute, ist das meistgeessene Obst. Südtirol lässt sich angesichts dessen problemlos als Paradies darstellen, in dem wunderbare Früchte gedeihen, die alle zum Genießen gernhaben. Im Jahr des Südtiroler Apfels beim SKV möchte ich Ihnen einen Begleiter aufzeigen, der das Kernobst noch geschmackvoller, noch wertiger und noch landestypischer macht: die Südtiroler Bergfichte.

Südtiroler Originale

Südtiroler Apfel und Südtiroler Bergfichte passen prächtig zusammen – nicht nur durch ihre landestypische Ausstrahlung. Rotbackig und grünadelig, kugelförmig und spitzig, knackig-saftig und herb-aromatisch. Das sind im Land, wo Berge und Meer zusammentreffen, maximale Kontraste, die sich gegenseitig zu Höchstleistungen aufschaukeln. Das

lässt sich leicht in kulinarische Harmonie bringen.

Beginnen wir mit einem Getränk, passend zur kalten Jahreszeit: Glüh-Apfelmost mit Fichtensirup oder Apfel-Fichten-Punsch. Dazu wird



Fichtennadeltee

Apfelsaft mit Gewürzen wie Zimt, Nelke, Sternanis und Kardamom aufgekocht. Hinzu kommt die gleiche Menge heißer Fichtennadeltee, für den Fichtentriebe mit Wasser über Nacht angestellt und am nächsten Tag für 15-20 Minuten ausgekocht wurden. Mit Zitrone, Orange und Honig abschmecken. Nach Wunsch mit Fichtenlikör aufspritzen. Serviert wird stilecht mit einer Apfelschalenspirale und einem Fichtenzweiglein.

Fürs Frühstücksbuffet oder auch zum Verfeinern in der Patisserie eignet sich ein Apfel-Fichten-Gelee: Dazu Apfelsaft mit Fichtennadeln erwärmen, rund eine Stunde bei milder Hitze ziehen lassen, abfiltrieren. Den aromatisierten Saft mit Gelierzucker zum Gelee verarbeiten. Passt auf den Frühstückstoast ebenso wie zur Kä-

seplatte oder auch als Füllung für Gebäck.

Als kleine Knusperlei für Zwischendurch, als Zugabe zum Tee oder als i-Tüpfel für Desserts: Apfel-Fichten-Kekse. Dafür einen Buttermilch herstellen, bei dem etwa 20 % des Mehls durch geriebene Apfelmehl (getrockneter, geriebener Trester von der Apfelsaftherstellung) ersetzt werden. Statt normalem Zucker kommt Fichtennadelzucker hinein, dafür einfach ein Drittel bis 50 % Fichtennadeln vom Zweig gezupft oder geschnitten mit zwei Drittel bis 50 % Kristallzucker sehr fein mixen.

Für feine Salatdressings zu winterlichen Salaten: Apfel-Fichten-Oxymel. In eine Mi-



Fichtensirup
Savarin

schung aus einem Drittel Apfelmilch und zwei Drittel Honig gibt man einige Apfelspalten oder -schalen sowie grob gehackte Fichtennadeln. Alles gut mischen und rund eine Woche ziehen lassen. Danach absieben. Den Oxymel mit Salz und Gewürzen sowie Öl zu einer Salatsauce verquirlen.



Apfel-Fichten-Keks

Oskar
Messner



OSKAR MESSNER

Innovator, Koch, Gastgeber und Vorbild

Im neuen Slow-Food-Führer „Osterie d'Italia“ von Slow Food wird die kulinarische und kulturelle Arbeit von Oskar Messner und seiner Frau Ingrid besonders gewürdigt. Dazu der Slow Food Restaurant Führer:

„Die unablässige Arbeit des Kultur- und Kulturanimators im Villnösser Tal macht Oskar Messner zu einem vorbildlichen Gastgeber für diejenigen, die den Zustand der ‚Bergterroire‘ verbessern, auf ein neues Level heben wollen.“

Oskar Messner vom Pitzbock in Villnöss ist Küchenchef, Innovator, Kulturschaffender, Tourismustreiber in Villnöss, Zwei-Haubenkoch, Familienvater, Ehemann und Chef von Furchetta. Ein „Tausendsassa“. Oskar ist ständig bestrebt, Neues auszuprobieren, neue Erfahrungen mit „alten“ Rezepten zu kombinieren. Seine ganz große Liebe gehört den lokalen Villnösser Produkten und im Besonderen dem Villnösser Brillenschaf.

Das Pitzbock entwickelte er gemeinsam mit seiner Frau von der Dorfkneipe hin zum etwas anderen Esslokal. Pitzbock in St. Peter ist ein ungewöhnliches, sympathisches, modernes, kleines Esslokal mit Terrasse. Das Pitzbock wird seit eh und je vormittags und abends von den Villnössern besucht, um ein Glaserl oder einen Macchiato zu trinken. Inzwischen hört man neben dem Villnösser Dialekt schon mal Japanisch, Chinesisch, Russisch und Englisch sowie so. „Meine Gäste sind eben bunt wie meine Speisekarte“ sagt Oskar. Oskar Messner bietet hervorragende Küche aus Produkten, die vorwiegend

aus dem Villnösser Tal stammen. Dass man hier gut isst, das weiß inzwischen jeder und hat sich in internationalen Gourmetkreisen herumgespröchen. Und so würdigt Gault&Millau Oskar Messner mit zwei Hauben und 15/20 Punkten und Slow Food zeichnet die Leistungen mit seiner roten Schnecke aus.



Die Grundphilosophie im Pitzbock

Die lokalen Kreisläufe stärken und eine starke Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten herstellen. „Presidio Slow Food“ ist eine großartige Anerkennung von Beispielen einer nachhaltigen Landwirtschaft. Lokale, regionale Traditionen werden erhalten und schaffen Lebensmittel von unverwechselbarer Qualität, die nur erreicht wird, wenn die Bedürfnisse von Umwelt, Mensch und Tier nicht gegeneinander ausgespielt, sondern in Einklang gebracht werden. Sie schützen gute, hochwertige und saubere Produkte, die auf traditionelle Weise unter gerechten Arbeitsbedingungen hergestellt werden.

den erhalten und schaffen Lebensmittel von unverwechselbarer Qualität, die nur erreicht wird, wenn die Bedürfnisse von Umwelt, Mensch und Tier nicht gegeneinander ausgespielt, sondern in Einklang gebracht werden. Sie schützen gute, hochwertige und saubere Produkte, die auf traditionelle Weise unter gerechten Arbeitsbedingungen hergestellt werden.

Oskar in der Allianz von Köchen im Slow-Food-Förderkreis

Ein Netz von rund 400 Köchen weltweit verteidigt die Biodiversität von Lebensmitteln aus der ganzen Welt. Oskar ist einer davon. Sie unterstützen kleine Produzenten, Hüter der biologischen Vielfalt, indem sie in ihren Küchen die Produkte der „Presidi“ (Slow-Food-Förderkreise), der Arche des Geschmacks, Gemüse, Früchte, Käse und lokale Produkte verwenden. Die Köche verpflichten sich, Produkte und ihre Produzenten auf ihren Speisekarten anzuführen, um so deren Arbeit sichtbar zu machen. Die Köche der Allianz reisen, treffen sich, nehmen an verschiedenen Veranstaltungen teil und kochen gemeinsam.

um so deren Arbeit sichtbar zu machen. Die Köche der Allianz reisen, treffen sich, nehmen an verschiedenen Veranstaltungen teil und kochen gemeinsam.



Die Tischkultur im Restaurant Pitzbock



Räucherschinken vom Villnösser Brillenschaf



Oskar und
Ingrid Messner

OSKAR MESSNER
IM INTERVIEW

Was fasziniert dich täglich am Kochen?

Durch Kochen kann man Kultur erleben und vermitteln und gleichzeitig seine Kreativität ausleben.

Slow Food. Was fällt dir spontan dazu ein?

Buono, pulito e giusto. Slow Food wurde 1986 von Carlo Petrini und seinen Freunden gegründet. Damals wurde das erste McDonald's in Rom eröffnet. Der Grundgedanke war die italienische Esskultur mit ihren hervorragenden Grundprodukten zu schützen. Mittlerweile ist Slow Food eine Weltbewegung, die in über 80 Nationen aktiv arbeitet und mit einer eigenen Universität in Piemont ausgestattet ist, deren Studenten sich aus der ganzen Welt zusammenfinden.

Was fasziniert dich an der Philosophie von Slow Food?

Slow Food ist eine große Familie, der es am Herzen liegt, gute Lebensmittel sauber und fair zu produzieren und diese schließlich gekonnt auf den Teller zu bringen. Der kulturelle Aspekt spielt dabei auch eine sehr wichtige Rolle, da jede Region ihre Vorzüge hat.

Dein/euer Gastronomiekonzept in eigenen Worten zusammengefasst?

Das Hauptaugenmerk liegt auf der direkten Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten. Mir ist es wichtig, diese Produzenten und die Lebensmittel durch Geschichten in den Vordergrund zu stellen.

Wie entwickelt sich euer Konzept weiter?

Das, was wir zurzeit in unserem Betrieb praktizieren, möchten wir jetzt

in Zusammenarbeit mit der örtlichen Tourismusgenossenschaft und der Gemeinde Villnöss auf das ganze Tal ausdehnen. Das Villnössstal soll jetzt die erste Slow-Food-Travel-Region Trentino-Südtirols und Nordtirols werden. Ziel ist es, einen Tourismus des Respektes zu generieren.

Was war das schönste Kompliment eines Gastes in den vergangenen Monaten?

Es war ein US-amerikanischer Gast mit ungarischen Wurzeln. Er erzählte mir mit Tränen in den Augen, dass die Zwetschgenknödel so schmecken, wie er sie von seiner ungarischen Großmutter kannte.

Dein Lebensmotto lautet?

Geh mit offenen Augen durchs Leben und höre nicht auf zu lernen.

Glück ist für dich?

Wenn es meiner Familie gut geht!

Erfolg ist Für dich?

Wenn meine Gäste sich freuen wieder bei mir essen zu kommen.

Was waren deine Schlüsselerlebnisse rund um das Kochen in letzter Zeit?

Meine Begegnung mit dem Villnösser Brillenschaf.

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Ein Land, in dem ich unheimlich gerne lebe, meine Heimat!

Warum bist du Mitglied im SKV, dem Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Weil ich die Arbeit, die der SKV leistet, sehr schätze!

Was ich schon immer sagen wollte?

Ich möchte gerne sagen, dass wir Köche und Köchinnen auch eine sehr große und soziale Verantwortung tragen. Durch unser Einkaufsverhalten können wir einen wichtigen Beitrag in Sachen Erhalt der Tradition und Kultur und nicht zuletzt zum Klimaschutz leisten.

Pitzock: www.pitzock.com

Die Redaktion rs



Das Haxerl vom
Villnösser Brillenschaf



Johann Lerchner
in der Küche



JOHANN LERCHNER

Begeisterter Koch, Unternehmer, Bezirksobmann a. D. und Preisträger

Johann Lerchner, Jahrgang 1961, bricht zu immer neuen Höhepunkten in der Entwicklung als Koch auf. Bereits zu Beginn der 90er-Jahre als SKV-Bezirksobmann im Pustertal und Landesvorstandsmitglied sehr engagiert für den Kochberuf tätig, wurde er in Folge selbstständig und ist 2021 als Koch so erfolgreich wie noch nie. Michelin zeichnet Lerchner im neuen Führer 2022 mit dem Grünen Michelin-Stern aus. Und der Slow-Food-Führer würdigt Lerchner für die beste Interpretation der regionalen Küche. In seiner Küche finden Sie Johann, wie er seine Schlutz-

krapfen frisch zubereitet oder einige andere göttliche, traditionelle Gerichte wie die Saure Suppe, die Lammnieren, die Tirtlan, das Bries.

Dazu schreibt der Guide Michelin:

Wenn Sie traditionelle Südtiroler Küche suchen, ist dies eine der besten Adressen für Sie! Hier finden Sie Holzdekor mit einem zusätzlichen romantischen Touch, Mitarbeiter:innen in Tracht und eine Speisekarte mit den besten Produkten dieser reizvollen Region Norditaliens. Zu den Spezialitäten zählen mit

Käse gefüllte Kartoffelravioli auf Kohlblättern, geschmortes Kalbfleisch mit Topinambur-Püree und Marillenknoedel mit Vanillecreme. **Das Lerchner's** setzt seit vielen Jahren auf nachhaltige Themen. Fast 100 Prozent der Zutaten stammen aus Südtirol; Es hat einen eigenen Bauernhof, der einen Großteil seines Fleisches produziert, und verzichtet in seiner Küche auf exotische oder ethisch bedenkliche Zutaten.



Tischkultur
im Lerchner's

Was fasziniert dich täglich am Kochen?

Dass es ein kreativer Beruf ist und nicht nur eine Arbeit. Immer für eine Überraschung gut. Das besonders Schöne ist, wenn ich meine Ideen auf den Teller bringen kann.

Slow Food. Was fällt dir spontan dazu ein?

Null Kilometer, Produkte aus dem Umkreis. Slow Food bedeutet für mich auch Zeit zum Kochen und Zeit zum Essen, d.h. ich nehme mir Zeit für einen Gast zu kochen, wenn dieser sich auch Zeit nimmt, bei mir zu essen.

Wir bereiten die meisten Speisen frisch zu, z.B. unsere Schlutzkrapfen, Tirtlan, Ravioli werden erst zubereitet, sobald sie vom Gast bestellt werden. Diese Frische kombiniert mit lokalen, saisonalen Produkten bedeutet für mich Slow Food und macht unser Essen nachhaltig.

Was fasziniert dich an der Philosophie von Slow Food?

An der Philosophie von Slow Food fasziniert mich die Nachhaltigkeit, das Augenmerk auf saisonale und lokale Produkte. Slow Food ist für mich auch die Einfachheit, bzw. das Besondere in einfachen, traditionellen Speisen zu sehen, zurück zum Ursprung mit den Küchentechniken von heute, so trifft Tradition die Moderne.

Dein Küchen- und Gastronomiekonzept in Worte gefasst?

Wir versuchen täglich, traditionelle Gerichte aus der Südtiroler bzw. Pusterer Bauernküche neu zu interpretieren und zu präsentieren. Auf unserer Speisekarte findet ihr frische Tirtlan, Saure Suppe, Milzschnittensuppe und Muis mit Boxelemehl, aber auch Gerichte mit saisonalen, lokalen Produkten wie ein Rote-Beete-Risotto, Kastanien-süppchen und Kichererbsenravioli mit Blaukraut- und



Mein Krapfen

Quittenfüllung. Gekocht wird mit allem, was die Natur hergibt. Unser hofeigenes Fleisch wird im Ganzen verarbeitet, wir verwenden dabei nicht nur die Edelteile, sondern versuchen, aus allem etwas zu zaubern. Das ist für mich echte Nachhaltigkeit. Es ist uns ein Anliegen, dass sich der Gast bei uns wohlfühlt und sich von unseren Servicemitarbeitern beraten lässt. Sei es bei den Speisen oder auch bei der Auswahl von Weinen.

Wie entwickelt sich euer Konzept weiter?

Wir sind täglich auf der Suche nach neuen Ideen für unsere Küche und unser Lokal, deswegen ist es auch wichtig, sich in anderen Lokalen umzuschauen. So arbeitet der Kopf immer weiter und steht nie still. Wir möchten die Idee von Nachhaltigkeit, null Kilometern und lokalen Produkten noch mehr in unser Konzept einbauen und fühlen uns auch durch den Grünen Michelin-Stern sehr in unserer Arbeit bestärkt und motiviert, uns mit viel Freude und Liebe weiterzuentwickeln.

Was war das schönste Kompliment eines Gastes in den letzten Monaten?

..., dass er schon lange nicht mehr so gut gegessen hat.

Dein Lebensmotto lautet?

Immer nach vorne, was vergangen ist, kann nicht mehr geändert werden, deswegen schaue ich immer nach vorn!

Glück ist für dich?

Zufriedenheit

Erfolg ist Für dich?

Zufriedene Gäste

Was hat dich schon immer fasziniert?

Wie man Leuten mit einfachem Essen eine Freude machen kann.

Was waren deine Schlüsselerlebnisse rund um das Kochen in letzter Zeit?

Dass die traditionellen, einfachen Produkte und Gerichte

wieder einen so hohen Stellenwert in der modernen Küche bzw. Gastronomie haben. Zurück zur Einfachheit ist der richtige Weg!

Was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Berge, gutes Essen, guter Wein, einzigartige Natur.

Warum bist du Mitglied im SKV, dem Verband der Südtiroler Köchinnen und Köche?

Weil es wichtig ist, Teil eines Berufsverbands zu sein. Zum Erfolg aller.

Was ich schon immer sagen wollte:

Dass Kochen ein kreativer Beruf ist und er mir immer noch täglich sehr viel Spaß macht. Das ist nicht nur harte Arbeit, sondern auch hohe Genugtuung. Der Erfolg gibt mir Recht. Und es ist auch wichtig, dass wir davon leben können. Nur Freude haben, das reicht nicht aus.

Die Redaktion rs



Ahrntaler Graukäse mit roter Zwiebel und grünen Kräutern



Stefan Senfter

STEFAN SENFTER

Gasthof Waldruhe, Sexten

Kochlehrling, Profi-Snowboarder, Kulinarikkünstler und Slow-Food-Begeisterter.
Während der Kochlehre verliebte sich Stefan (Jahrgang 1982) in das Snowboarden.
Das coole Leben in der Szene, das Reisen und viele neue Freunde – das bedeutete Stefan
damals enorm viel. „Ich habe diese Zeit in vollen Zügen genossen!“



Foto: LORENZO MORENI

Gasthof
Waldruhe

Nach zwölf Jahren stand er dann aber vor der Herausforderung, seinem Leben eine neue Richtung zu geben. Er übernahm die Küche des elterlichen Gast-

hofes und wagte erneut, wie einst beim Profisport, den Sprung ins kalte Wasser. „Das Leben als Snowboarder gab ich auf und kehrte in das kleine Dorf Sexten mit 1.800 Einwohnern zurück“, schmunzelt er.

Hier im Berggasthaus Waldruhe, idyllisch oberhalb von Sexten auf rund 1.600 Metern Seehöhe gelegen, kann man heute seine kulinarischen Köstlichkeiten genießen. Und seine ganze Liebe gehört den Grundprinzipien von Slow Food.



Die Marende
in der Waldruhe



STEFAN SENFTER
IM INTERVIEW



Stefan und
Monica Senfter



Meine Eiernudel
mit Pfifferlingen

Fotos: LORENZO MORENI

**Was fasziniert dich
tätlich am Kochen?**

Dass ich komplizierte Menschen
auch mit einfachen Gerichten
zufrieden stellen kann!

**Slow Food. Was fällt dir
spontan dazu ein?**

Die Thesen von Slow Food sind in
der aktuellen Zeit wichtiger als je
zuvor.

**Was fasziniert dich an der
Philosophie von Slow Food?**

All diese Menschen, die mit
einer gemeinsamen Idee etwas
bewegen.

**Dein/euer Gastronomiekonzept
in eigenen Worten?**

Den Gästen ein paar schöne
Stunden in der Waldruhe zu
schenken und sie für einen

Moment mit „Einfachheit“
glücklich zu machen.

**Wie entwickelt sich
euer Konzept weiter?**

In dieser so besonderen und
schnelllebigen Zeit noch mehr
darauf zu achten, dass der Gast
sich wohl fühlt. Ohne Show, ohne
Theater, ohne Übertriebes.

**Was war das schönste
Kompliment eines Gastes in
den letzten Monaten?**

„QUA MI SENTO A CASA“. Ich
fühle mich hier wie zuhause.

Dein Lebensmotto lautet?

„Olm weita“.

Glück ist für dich?

Mein Sohn Gabriel und
meine Frau Monica.

Erfolg ist Für dich?

Wenn neue Ideen funktionieren!

**Was hat dich schon
immer fasziniert?**

Menschen, die an sich selbst
glauben und ihre Ideen umsetzen.

**Was waren deine
Schlüsselerlebnisse rund
um das Kochen in
letzter Zeit?**

Mitglied der Allianz der
Slow-Food-Köche und somit
Botschafter unserer gemeinsamen
Bewegung zu sein.

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

Dass wir trotz des Wohlstandes
unsere Wurzeln nicht vergessen
dürfen.

**Was ich schon immer
sagen wollte?**

Ich möchte mich einfach
bei allen bedanken,
die mir geholfen haben!

Die Redaktion rs



Mein Eieromelette

Weitere Rezepte dazu
finden Sie in der
Online-Ausgabe
der Fachzeitschrift
Südtiroler Köche Nr. 1 - 2022



Jungkoch im Südtiroler Gasthaus

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Zeitschrift Südtiroler Köche 2022 Jungköchinnen und Jungköche, die mit Passion und Begeisterung die Südtiroler Gasthausküche umsetzen. Das Rezept zum Interview finden Sie jeweils in der Online-Ausgabe der Zeitschrift „Südtiroler Köche“ bequem abrufbar über den QR-Code.

IM INTERVIEW

Foto: HANNES NIEDERKOFLE



Emmanouil Milas

Kochlehrling,
Restaurant Fink
Kleine Lauben 4
39042 Brixen
www.restaurant-fink.it

Jahrgang: 2004

Wohnort: Brixen



Lasagnette
vom Kürbis

Emmanouil, was hat dich animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Schon mein Uropa war Koch und ich stand bereits mit meiner Oma als Kind begeistert am Herd. Ich liebe Kochshows und war von diesem Beruf immer schon fasziniert.

Welche berufsbildende Schule hast du absolviert?

Ich komme jetzt in die 2. Klasse der Kochlehre an der LBS Emma Hellenstainer.

Was gefällt dir an der Schule?

Am meisten die Praxisstunden. Und dass ich mit Gleichaltrigen zusammen kochen darf; die modern ausgestatteten Schulküchen und die sehr gute und teilweise auch gesellige Stimmung an der Schule.



Fink Stube

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Als ich das Vertrauen vom Chef bekam, selbstständig die Position der Beilagen zu machen.

Welcher Mensch war bisher im Kochberuf besonders wichtig für dich, um mit Liebe und Passion zu kochen?

Mein Chef Florian Fink und auch meine Seniorchefin Antonia Fink, von denen man jede Menge lernen kann.

Welche Hobbys hast du?

Spazieren gehen, Kollegen treffen, chillen, Ski fahren.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Das Kochen an sich, der positive Stress und dass man sich auch zu Hause etwas Gutes kochen kann.

Was gefällt dir nicht so gut?

Die Reinigung, das Putzen und Aufräumen.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Ordnung, Sauberkeit und ein nettes Team.

Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Dass es ein familiengeführter Betrieb ist, die Küche, die Zubereitung der Südtiroler Gerichte, dass alles hausgemacht zubereitet wird und dass die Chefitäten selbst in der Küche sind.

Was ist dein Lieblingsgericht, beim Zubereiten in der Küche?

Lasagnette vom Kürbis.

Was ist deine Lieblingsfrucht?

Ananas

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Ein guter Koch zu werden und irgendwann einen eigenen Betrieb aufzumachen.

Die Redaktion rs

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 1 - 2022





WEEDAROMA. SCHÜLERPROJEKT

Wenn Hanf und Kuhmilch zur Delikatesse werden

Milch und Hanfsamen sind die zwei Hauptzutaten aus Südtirol, welche André Craffonara, Nicole Jones, Samuel Huber und Steven Zöschg für die Produktion von einem Hanfsamenkäse verwenden.

Im Rahmen des Maturaprojektes der Landeshotelfachschule Bruneck sollte die Produktion von zwei Käsesorten organisiert werden. So ist das Projekt Weedaroma im Schulfach Eventmanagement entstanden. In Zusammenarbeit mit der Genossenschaft „Ecopassion“ aus St. Lorenzen und der Hofkäserei „Chi Pra“ aus Abtei wurden ein Schnittkäse und ein Weichkäse produziert.

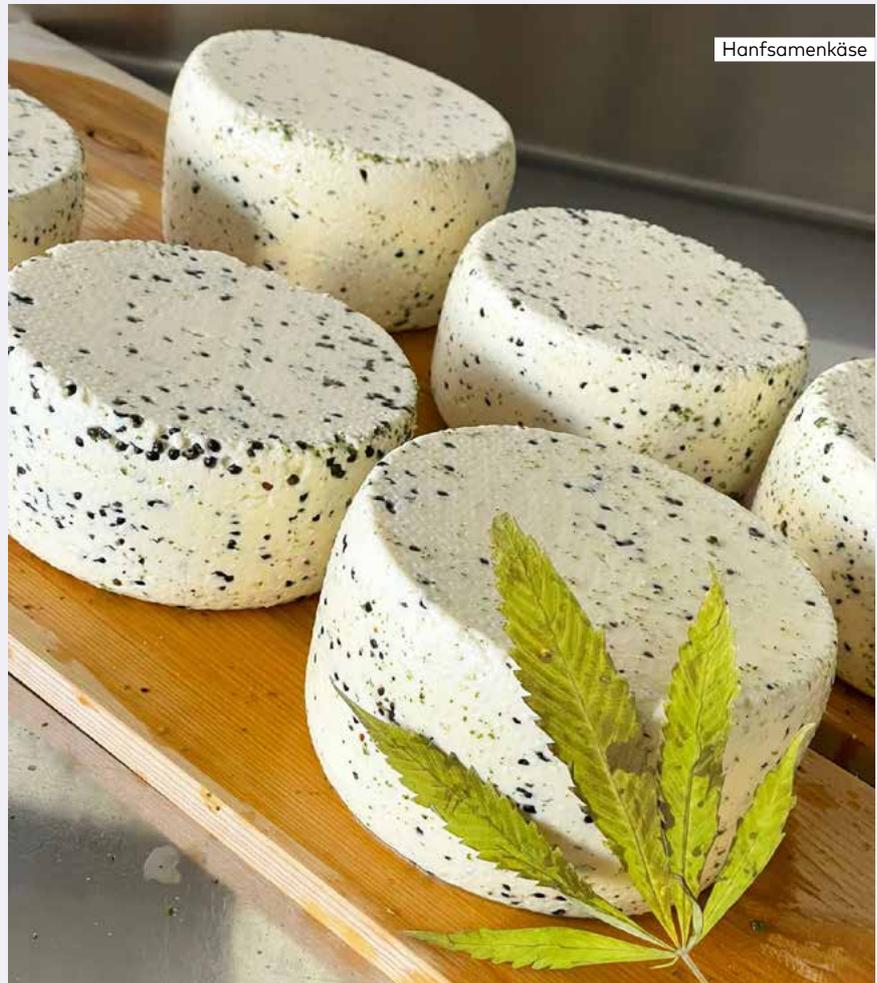
Bevor die Produktion des Käses starten konnte, musste sich die Gruppe mit den rechtlichen Bestimmungen zur Verwendung von Hanf in der Lebensmittelproduktion beschäftigen. Nach einer intensiven Auseinandersetzung mit der italienischen Verfassung, verschiedenen Lehrpersonen und Recherchen ist klar geworden, dass nur Hanfsamen für den Verbrauch erlaubt sind. Dies ist eine Herausforderung. Warum? Hanfsamen sind nährstoffreich, jedoch haben sie nur einen sehr milden Geschmack. Es sind in der Projektgruppe daher Ideen gesucht worden, wie man die Hanfsamen im bestmöglichen Weg einsetzen könnte, so ist man auf die Idee gekommen, die Samen anzurösten und keimen zu lassen.

Hanfsamen sind sehr nährstoffreich, sie liefern wichtige Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium und Calcium, Proteine, Ballaststoffe und Vitamine der B- und E-Gruppe. Hanfsamen wurden

nicht nur wegen ihres ernährungsphysiologischen Aspekts ausgewählt, sondern auch, weil die mögliche Legalisierung von Hanf eine sehr aktuelle und umstrittene Thematik ist. Milch vom Bauernhof, regionale Bio-

hanfsamen und ein junges experimentierfreudiges Team: Das ist Weedaroma.

Die Redaktion rs



Ideenwettbewerb Urgemüse

Im Rahmen der Messe Agrialp wurden die Preisträger des Urgemüsewettbewerbes ausgezeichnet. Der Wettbewerb wurde vom SBB, Mein Bauer, Messe Bozen, dem Amt für Landwirtschaft und Tourismus und dem Südtiroler Köcheverband organisiert.



Foto: MARCO-PARISI

Im Bild v.l.n.r. LR **Arnold Schuler**, SBB-Landesobmann **Leo Tiefenthaler**, **Daniel Rungger**, **Simone Gostner**, **Brigitta Kröss**, **Ramona Putzer** mit Sohn und Messepräsident **Armin Hilpold**. Verhindert und nicht im Bild **Anna Kirchler**

Die Preisträger

In der Kategorie Jungköche, Jungköchinnen, Lehrlinge, Fachschüler und Hotelfachschüler (Jahrgang 1996 und jünger)

1. **Daniel Rungger**
2. **Simone Gostner ex equo Anna Kirchler**

In der Kategorie Hobbyköche (0-99 Jahren)

1. **Brigitta Kröss**
2. **Ramona Putzer**

Eine externe Fachjury aus unabhängigen Experten wählte aus den vielen eingereichten Programmen vier Rezepte aus. Und beim Finale im Rahmen der Messe Agrialp wurden beim Schaukochen die Sieger ermittelt. Jungkoch Daniel Rungger in der Kategorie Jungköche überzeugte die Jury mit seinen Rote-Bette-Fagottini mit Ziegenfrischkäse und Schüttelbrot. Genauso wie Hobbyköchin Brigitta Kröss mit ihrer Yakon-Karotten-Suppe mit



Ravioli mit Pastinaken Füllung auf herblichem Urgemüse

Kapuzinerkressenpesto und weißen Rohnenchips. Brigitta Kröss brachte das Urgemüse aus dem eigenen Garten von ihrem Hof auf 1450m Meereshöhe mit. 2. Sieger wurden Simone Gostner ex equo mit Anna Kirchler sowie in der Kategorie Hobbyköche Ramona Putzer.



Anna Kirchler

Ein besonderer Dank für die wunderschönen Preise

- Familie Holzner, **Parkhotel Holzner**
- Familie Dorfer, **Quellenhof Passeier**
- Familie Alber, **Gloriette Guesthouse**
- Familie Kohler, **Hotel Engl und Messe Bozen**
- **Südtiroler Köcheverband**

Georg Kröss

Bezirksobmannstellvertreter
Bezirk Bozen-Überetsch

Die Rezepte
zum Nachlesen



KOCHEN MIT WILDKRÄUTERN

Innovative Ideen von Armin Mairhofer

Noch vor Weihnachten organisierte der SKV-Eisacktal ein Koch-Impulsseminar zum Thema „Kochen mit Wildkräutern“ mit dem Fachlehrer und langjährigen Sternekoch Armin Mairhofer von der Landesberufsschule Emma Hellenstainer.

Aufgrund der Covid-Hygiene-Bestimmungen konnte dieses Jahr nur eine sehr begrenzte Anzahl an Teilnehmern zum Koch-Impulsseminar aufgenommen werden.

Unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen zeigte Armin Mairhofer ein Repertoire an verschiedenen Gerichten zum Thema auf. Er ging sehr tief auf die Verwendung der Kräuter in

der Küche und deren Kombinationen mit den Lebensmitteln und Speisen ein. Er zeigte auch sehr eindrucksvoll die saisonbedingte Verwendung der Kräuter auf. Zeitgleich vermittelte der Referent wertvolle Tipps, wann Wildkräuter ihren Aromahöhepunkt erreichen. Die Teilnehmer verfolgten sehr aufmerksam das gesamte Seminar und die Ausführungen.

An beiden Seminartagen konnten alle Gerichte auch degustiert werden. Alle Teilnehmer waren sehr dankbar, dass dieses Seminar in Präsenz stattfinden konnte. Nach



Einige der Seminarteilnehmer:innen in der LBS Emma Hellenstainer



Die Lachsforelle

zwei tollen Tagen konnten alle viele Ideen mitnehmen und freuten sich bereits auf das nächste Seminar, das voraussichtlich im Frühjahr stattfinden soll. Bezirksobmann Alfred Putzer bedankte sich abschließend beim Referenten Armin Mairhofer sowie bei den Teilnehmern für diese sehr gelungene Veranstaltung in einer nicht einfachen Zeit.

Hannes Pabst

SKV-BEZIRK SCHLERN

Büffet für Ehrenmitglied Erich Sander

Im November fand in Leifers die 8. nationale Vogelschau statt. Bezirksobmann a. D. Erich Sander war für das kulinarische Angebot verantwortlich.

Erich Sander, langjähriger Obmann des Skv Bezirk Schlern und selbst passionierter und erfolgreicher Vogelzüchter, ist im Organisationsteam der Vogelschau für die kulinarische Verpflegung der Besucher und Aussteller zuständig, so auch für das diesjährige Eröffnungsbüffet. Bei diesem Anlass war es einigen Kochkollegen aus dem Bezirk Schlern eine Freude, Erich

zu unterstützen, ein ansprechendes, schmackhaftes Buffet von Cannapes und Fingerfood sowie den obligatorischen Völserkrapfen, zu präsentieren. Alle Gäste, und Ehrengäste darunter

der Vizebürgermeister von Leifers Giovanni Seppi, ließen sich die Häppchen schmecken und waren voll des Lobes. Einige von Erich Sander ausgestellte Vögel wurden auch heuer mit Auszeichnungen prämiert. Von Seiten der Köche des Bezirk Schlern war es eine gelungene Veranstaltung und sie werden auch bei der nächsten Ausstellung gerne wieder mithelfen.



Das prächtige Büffet mit Bezirksvertretern vom Bezirk Schlern

Stephan Mahlknecht



50 JAHRE SKV

Jubiläumsreise nach Rom

Früh ging's los für die knapp 50 Frauen und Männer starke Truppe mit dem Bus nach Rom. Nach einer wunderbaren Fahrt wartete unsere sympathische und hoch motivierte Reiseführerin auf uns. Es stand ein Besuch beim Restaurant Plebischito auf dem Programm. Hier wurden traditionelle römische Gerichte live im Rahmen einer Kochshow gekocht und im Anschluss degustiert.

Bei regnerischem Wetter wurde erstmals die Stadt erkundet. Viele nutzten die Gelegenheiten, sich frei zu bewegen. Am Abend besuchten wir das Restaurant Bottega 13. Hier wurde den Teilnehmern ein wahrlich hervorragendes Abendessen serviert. Michael "Muggi" Reiterer von der Sektkellerei Arunda nutzte den Anlass und bedankte sich mit einer Flasche seines prickelnden, fruchtigen Arunda Schaumweins bei den Gastgebern für die wunderbare Bewirtung.

Der zweite Tag der Rom-Reise startete mit einem Besuch im Vatikan. Unbeschreibliche Emotionen waren die Begehung des Petersdoms und die persönliche Begegnung mit Papst Franziskus. Diese werden den Teilnehmern wohl bis ans Lebensende in tiefer Erinnerung bleiben. Anschließend führte uns unsere Reiseleiterin durch das historische Rom, erzählte uns interessante Einzelheiten und führte uns zu den weltbekannten Sehenswürdigkeiten und Palästen dieser einzigartigen Stadt.

Am Nachmittag wurden wir vor dem Parlamentsgebäude „Parlamento della Repubblica Italiana“ vom Vinschger Kammerabgeordneten Albrecht Plangger herzlich begrüßt. Hierbei erzählte er uns über seine so spannende und höchst verantwortungsvolle Arbeit für Südtirol im römischen Parlament. Vielen wurde bewusst, dass vieles, das einfach klingt, im Detail sehr herausfordernd ist. Besonders in Corona-Zeiten. Ein weiteres Highlights war am Abend der Besuch und das Essen im Sternerrestaurant Sina Bernini Bristol. Es waren beeindruckende kulinarische Momente der „Cucina Italiana“. Auch hier kam dann nochmals der

Kammerabgeordnete Albrecht Plangger dazu. Er informierte über die aktuelle politische Lage und ging auf alle Fragen und Themenstellungen der Teilnehmer ausführlich ein. Ja, es ergab sich eine spannende und interessante Diskussion.

Der dritte Tag der Jubiläumsreise stand im Zeichen des modernen Roms. Unsere stimmungswaltige Reiseleiterin erzählte uns interessante Einzelheiten zur aktuellen Entwicklung im modernen Rom, aber auch zum Kolosseum und zum Forum Romanum. Vieles war den meisten Teilnehmern bisher nur aus Büchern und Zeitschriften bekannt.

Nach drei wunderschönen gemeinsamen Tagen und unter Einhaltung aller aktuellen Corona-Bestimmungen zum gegebenen Zeitpunkt neigte sich die Jubiläumsreise dem Ende zu. Schweren Herzens verabschiedeten wir uns am frühen Nachmittag von dieser wunderbaren ewigen Stadt, die alle in den Bann gezogen und auch begeistert hatte.

Ein besonderer Dank geht an die Vinschger Organisatoren, die wunderbare Reiseführerin und an Albrecht Plangger. Besonders gefreut hat die Organisatoren, dass sich alle vorbildlich im Sinne von Covid-19 verhalten haben und dass in weiterer Folge kein Infektionsfall auftauchte. Ein Kompliment an alle Mitreisenden.

SKV-Bezirksobmann Vinschgau KM **Roland Schöpf**
SKV-Bezirksobmann Vinschgau **Martin Pinggera**



Der Jonagold Apfel und
mein Schmarren am Holzherd





2022

**DAS JAHR DES
SÜDTIROLER
APFELS**

Rezeptidee von Franz Mulser, *Gostner Schwaige*

SKV-Mitglied Franz Mulser von der Gostner Schwaige im Herzen der Seiser Alm hat der Redaktion anlässlich des Jahrs des Südtiroler Apfels folgende Rezeptidee zur Verfügung gestellt.

Das Rezept von **Franz Mulser** für seinen Apfelschmarrn finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 1 - 2022**



Dazu ein Zitat von Franz Mulser:

„Es ist alles schon da! Wir müssen nur die Augen aufmachen und erkennen, welche Geschenke uns die Natur macht. Es gibt viel zu sehen, zu fühlen, zu schmecken. Hier kommt man der Südtiroler Seele schon sehr nahe.“

Die Redaktion rs

2022

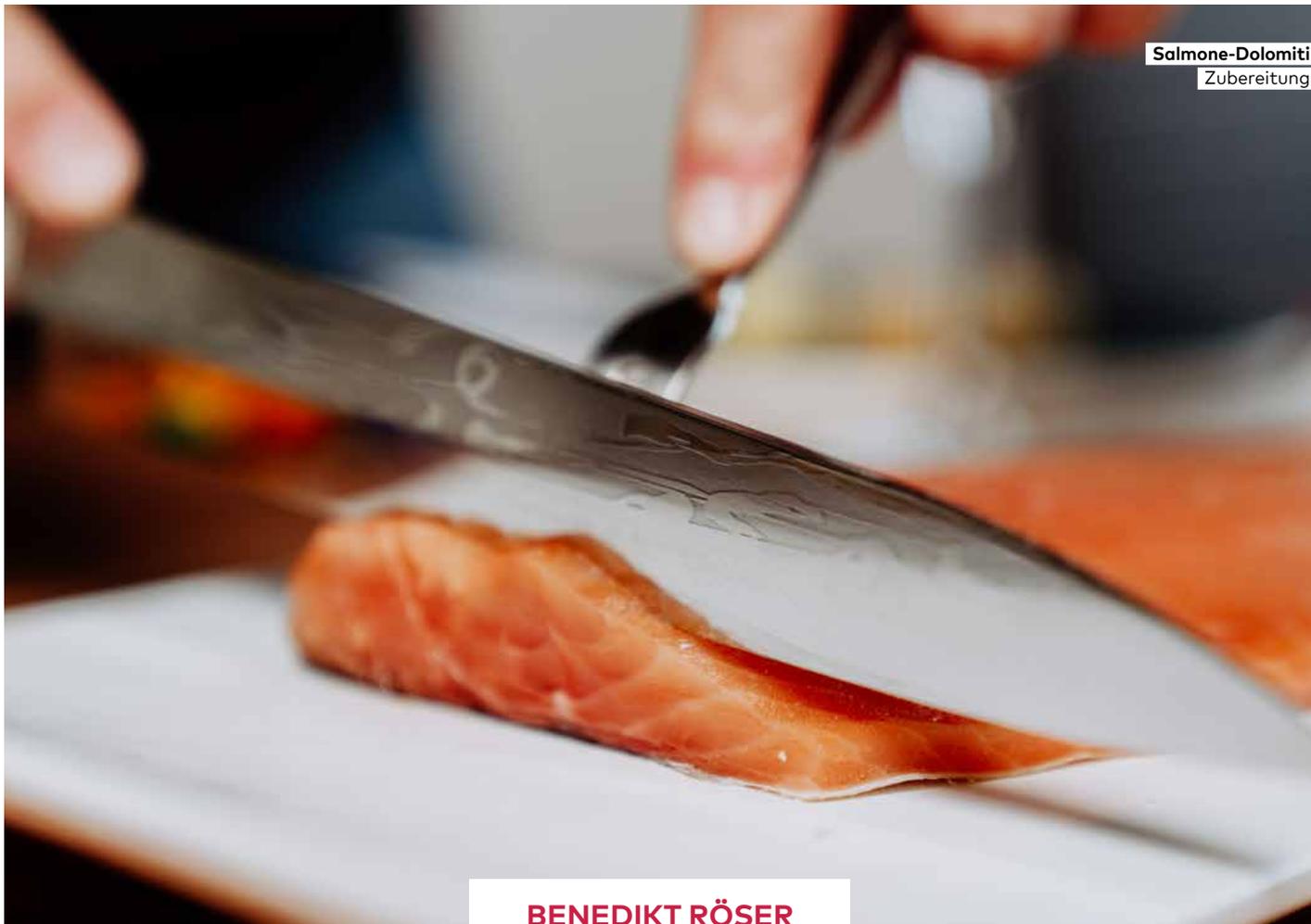
**Das Jahr des
Südtiroler Apfels!**

Die Förderpreise im Wert
von **7522 Euro**



Der Jonagold Apfel.
Südtiroler Apfelkonsortium

Franz Mulser, von der
Gostner Schwaige



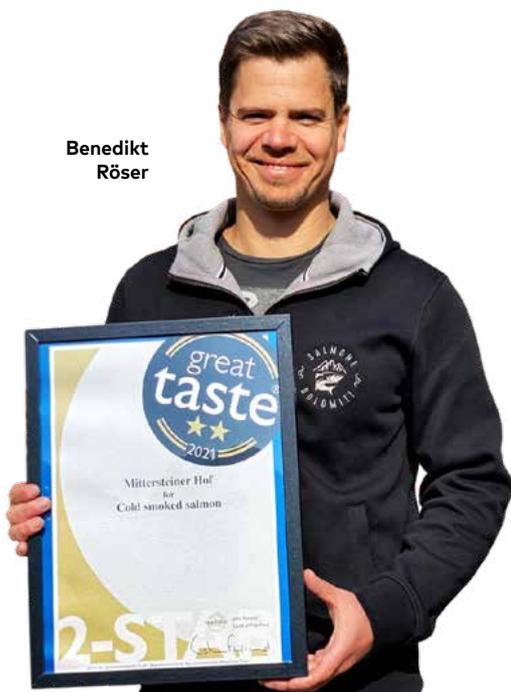
BENEDIKT RÖSER

Great Taste Award

**GOLD MIT ZWEI STERNEN FÜR DEN EINZIGARTIGEN
RÄUCHERLACHS AUS SÜDTIROL**

Gleich zwei der begehrten goldenen Sterne erhielt Salmone Dolomiti beim diesjährigen Great Taste Award in Großbritannien. Damit überzeugte das Südtiroler Gourmet-Start-up von Benedikt Röser im internationalen Vergleich mit dem Geschmack und der Qualität seines Räucherlachs.

Benedikt
Röser



Die Great Taste Awards sind die „Oscars“ der Feinkostwelt. Mit über 10.000 Einreichungen war der Bewerberandrang auch in diesem Jahr sehr groß. Die Anforderungen der Jury sind hoch, die sich aus Spitzenköchen, erfahrenen Gastronomen, Konditoren, Journalisten und vielen anderen Experten aus dem Bereich der Feinkost zusammensetzt.

Bewertet werden dabei ausschließlich der Geschmack und die Qualität des Produktes. Auch der Räucherlachs von Salmone Dolomiti durchlief das Jurygre-

mium und überzeugte mit seiner hohen Qualität sowie seiner besondere Räuchernote auf Basis der speziellen Holz Mischung.

„Festes Fleisch mit einer butterweichen Textur, die auf der Zunge zergeht. Unverfälscht, frisch und süß - mit einer gut abgestimmten Mineralität durch den Salzgehalt. Sanfter und warmer Rauch mit mildem und weichem Charakter, der ein angenehmes Glühen am Gaumen hinterlässt.“

Juryurteil **Great Taste Award 2021**

Genauso außergewöhnlich wie der Geschmack von Salmone

Dolomiti ist die Geschichte dahinter: Der schottische Premiumlachs wird fangfrisch in Südtirol auf über 1.250 Höhenmetern geräuchert und veredelt. Verwendet werden dafür nur exklusive und regionale Zutaten wie Wacholder, Bergapfelholz oder Alpenkräuter. Lange Ruhe- wie Reifezeiten und die Leidenschaft zum Handwerk des Räucherns garantieren den Qualitätsanspruch. Zudem ist die gesamte Produktionskette bis zum Versand an die Endkunden nachhaltig ausgerichtet und damit ganzheitlich mit der Ursprünglichkeit seines Herstellungsortes verbunden.

Entstanden ist die höchstgelegene Lachsräucherei Europas aus dem Lebenstraum von Benedikt Röser: „Meine Vision war es, aus meiner Leidenschaft zum Fischen ein außergewöhnliches Produkt zu machen.“ Daraus ist inner-

halb eines Jahres ein besonderes Produktsortiment entstanden, das Ursprünglichkeit, Qualität und echtes Handwerk vereint.

Die Redaktion gratuliert dem SKV-Fördermitglied Benedikt Röser herzlichst zu diesem großen inter-

nationalen Erfolg. Dieser ist auch ein großer Erfolg für Südtirol.

Die Redaktion rs



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

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

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



Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

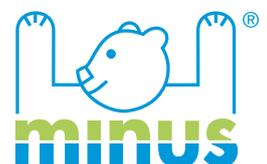
Verführerischer Blickfang und kulinarische Bereicherung: Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Morcheln, Sommertrüffel und Pilzmischungen öffnen Genießern Augen und Geschmacksknospen für die köstlichen Schätze der Natur. In verschiedenen Größen und Schnitten erhältlich, bringen die vielfältigen

Pilzsorten eine ungeahnte Geschmacksvielfalt auf den Teller. Unsere ausgesuchten Partner aus verschiedenen Herkunftsländern sorgen dafür, dass der frische und gesunde Pilz-Genuss ganzjährig möglich ist.

Denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



PROJEKT VON KM TOBIAS ZANOTTO

„Verwenden statt Verschwenden“

„Verwenden statt Verschwenden“: ein sehr wertvolles Schulprojekt an der Landesberufsschule „Emma Hellenstainer“. Ziel war die Verwertung von Produkten, die für den herkömmlichen Verkauf nicht (mehr) in Frage kommen. Fachlehrer und Küchenmeister Tobias Zanotto (zeitgleich Bezirksobmann-Stellvertreter im Eisacktal) hat das Projekt mit den Schüler:innen der 2. Klasse Kochlehrlinge initiiert und mit Projektpartner Biokistl Südtirol umgesetzt.



Die 2. Klasse Kochlehrlinge mit Projektleiter KM Tobias Zanotto

„Biokistl Südtirol verkauft südtirolweit Obst und Gemüse“, so Projektleiter Tobias Zanotto. „Nicht alle Produkte können verkauft werden, da diese nicht immer den Vorstellungen der Kunden entsprechen. Diese Lebensmittel werden teils verschenkt, an wohltätige Organisationen weitergegeben oder müssen entsorgt werden.“ Und hier kam die 2. Kochlehrlingsklasse ins Spiel. Die Schüler erhielten wöchentlich jeweils am Donnerstag Obst und Gemüse, das Biokistl Südtirol aus dem Verkauf nehmen musste. Unter der Anleitung von KM Zanotto haben die Schüler die Zielvorgabe, diese Lebensmittel durch Veredelungs- und Konservierungsmethoden zu verwerten und haltbar zu machen. Die Schüler waren und sind voll aktiv und hoch motiviert dabei. Und leisten damit einen sehr wertvollen Beitrag. Immerhin landen in Südtirol pro Kopf jährlich



27,5 kg Obst und Gemüse im Müll. „Wir wollen“, so die 2. Klasse Kochlehrlinge, „eine neue Ära einleiten, das Ende der Verschwendung.“ Kürzlich haben die Schüler gemeinsam mit KM Tobias Zanotto die Ergebnisse der Öffentlichkeit präsentiert. Die Gäste sowie die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui waren begeistert von dieser wegweisenden Initiative. „Das Projekt trifft den Zeitgeist und ist stimmig mit den ge-

lebten Werten der Hellenstainer“, so die Direktorin. Neben dem pädagogischen Schwerpunkt lagen die Hauptaugenmerke auf Bio, Nachhaltigkeit und Müllvermeidung. Auf unspektakuläre Weise haben die Schüler und KM Tobias Zanotto gezeigt, wie ihr liebevoller, wertschätzender Umgang mit nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln Menschen zugutekommt, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens geboren wurden. Die 2. Klasse Kochlehrlinge hat sich dafür entschieden, die gesammelte Geldsumme

dem Südtiroler Kinderdorf Brixen zu spenden.

Armin Mairhofer, Kochfachlehrer an der Hellenstainer, zeigte sich begeistert und fand bei der Projektvorstellung lobende Worte für KM Tobias Zanotto. „Diese Initiative ist ein gelungenes Beispiel für die wunderbare Ethik, die unseren schönen Kochberuf kennzeichnet. Die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Achtsamkeit in der Verarbeitung sind Voraussetzungen, um ein guter Koch zu werden.“

Als Ehrengäste mit dabei waren Margit Tauber (Südtiroler Kinderdorf), Alfred Putzer und Reinhard Steger (Südtiroler Köcheverband), Christiane Aspmaier (Biokistl Südtirol) sowie Eltern und Lehrpersonen.



SKV-Präsident KM Reinhard Steger, Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, Margit Tauber (Vizepräsidentin Südtiroler Kinderdorf), Christiane Aspmaier (Biokistl Südtirol), Projektleiter KM Tobias Zanotto, nicht im Bild: SKV-Bezirksobmann Eisacktal Alfred Putzer.



ANDREAS-HELLRIGL-JUBILÄUMSMEDAILLE

* Für das Foto wurden kurz die Masken abgenommen.

Hans Haas, internationaler Preisträger

Nach mehrmaligen Terminabsagen haben kürzlich hochrangige Vertreter des Landesvorstandes Spitzenkoch Hans Haas die Urkunde der Andreas-Hellrigl-Medaille persönlich übergeben.

Die Zeitschrift Südtiroler Köche hat bereits im Frühsommer 2021 über die Auszeichnung von Hans Haas berichtet. Anlässlich seines Aufenthaltes in Südtirol konnte ein Termin gefunden werden, an dem Präsident Reinhard Steger, Vizepräsident Karl Volgger und Landesvorstandsmitglied Peter Stuefer Hans Haas diese Auszeichnung als einzigem internationalen Preis-

träger überreichen konnten. Das Präsidium, der Landesvorstand und Monika Hellrigl, Tochter von Gründungspräsident Andreas Hellrigl, gratulieren sehr herzlich.

Im Namen aller bedankte sich Präsident Reinhard Steger bei Hans Haas für dessen herausragendes Engagement für die Südtiroler Köchinnen und Köche. Nicht weniger als weit über 100 Südtiroler Köche und Kö-

chinnen haben im Tantris unter der Leitung von Haas den Kochlöffel geschwungen und hierbei viel Wissen aufgenommen und nach Südtirol transferiert. Damit hat Hans Haas über Jahrzehnte einen herausragenden Wissenstransfer ermöglicht.

Die Redaktion

**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

DIE VIELFALT DER MEERE UND SEEN

Ob Süß- oder Salzwasserfische, frisch oder tiefgekühlt. Unser umfangreiches Meeresfrüchte- und Fischsortiment kann sich sehen und schmecken lassen.

In unserem Fischkatalog ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Entdecken Sie die Vielfalt, Frische und Qualität unseres Fischangebots und tauchen Sie ein in die Welt der Meeresspezialitäten.

Erfahren Sie mehr über unser Fischsortiment!



Scannen Sie den QR-Code oder fragen Sie nach einem gedruckten Katalog bei Ihrem Zonenvertreter.

Tausende Produkte, bester Service!

www.foppa.com



Limited edition

FORST, DAS BIER AUS SÜDTIROL



Mini Souvenir Box

Limitierte Auflage mit 12
verschiedenen malerischen
Südtiroler Winterlandschaften.

Erhältlich im ausgesuchten Getränkefachhandel,
in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop
sowie online unter www.forst.it.



@forstbeer

/BirraForstBier



www.forst.it