

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

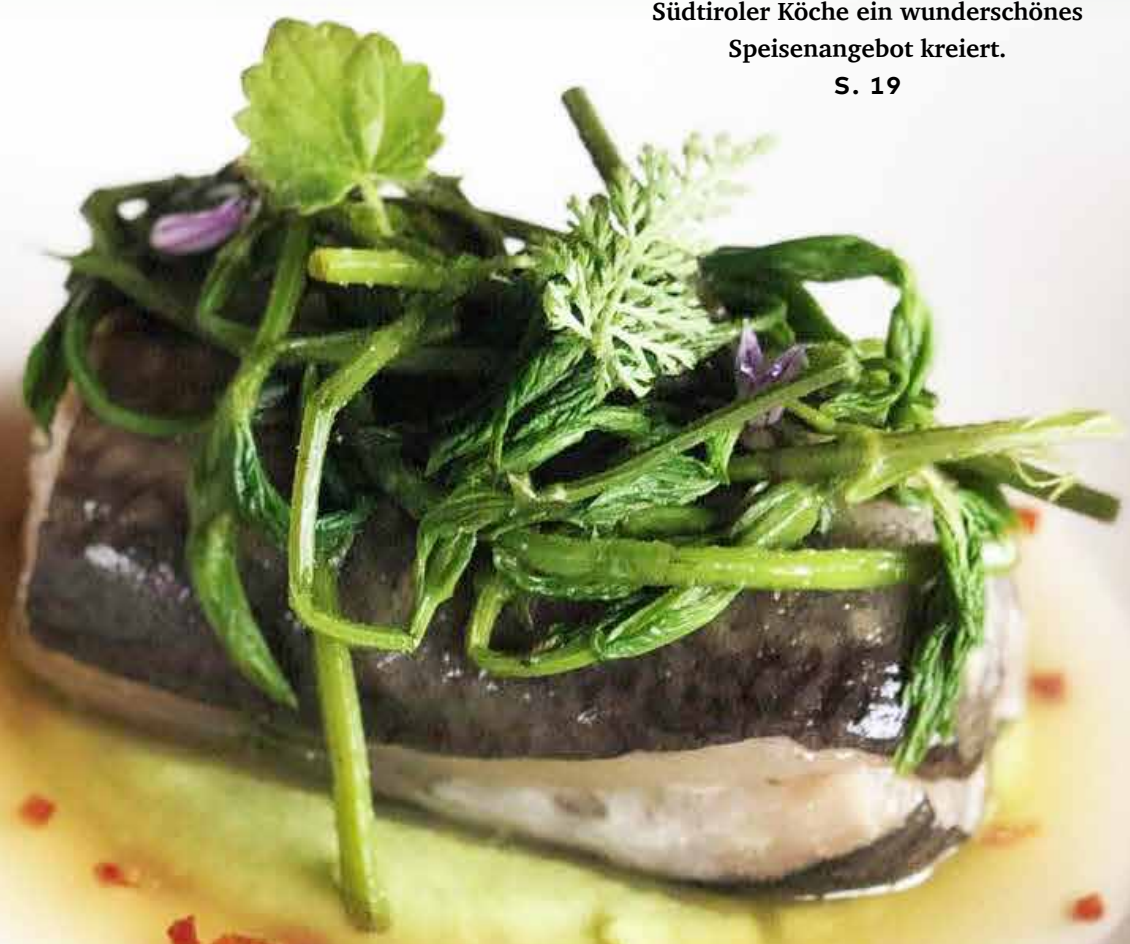
verband



MATHIAS VARESCO

hat für die Fachzeitschrift Südtiroler Köche ein wunderschönes Speisenangebot kreiert.

S. 19



Let's build on joint work

FÜR DIE VIELFALT IM KOCHBERUF

NR. 2 / 2022 // 38. JAHRGANG



Limited edition

FORST, DAS BIER AUS SÜDTIROL



Mini Souvenir Box

Limitierte Auflage mit 12
verschiedenen malerischen
Südtiroler Winterlandschaften.

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



@forstbeer

/BirraForstBier



www.forst.it

7.522

facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband

fachzeitschrift.skv.org



7.522 Euro schüttet der SKV 2022, im Jahr des Südtiroler Apfels, für kulinarische Förderpreise im Sinne der Innovation aus.



Foto: SÜDTIROLER APFELKONSORTIUM



Alle Infos dazu unter!

Ruth Innerhofer
Know How
Glutenfrei

Seite 22



Seite 10



KM Hannes Stuffer

Mathias Varesco
Hat für die Fachzeitschrift Südtiroler Köche ein wunderschönes Speisenangebot kreiert

Seite 19

SKV-ONLINE MEETINGS



DIENSTAG 8. MÄRZ 2022

von 21.45 Uhr bis 23.01 Uhr Online Meeting

Der Südtiroler Köcheverband Bezirk Burggrafenamt mit BO **Philip Hafner** lädt herzlich ein, zum Produzentenbesuch Online on Tour mit Profarms, Microgreens, das regionale Superfood.

Ulrich Kager und **Patrick Sanin** sind Microgreens - zwei findige Köpfe mit Spaß an schlaun Lösungen. Alles rund um regionale Lebensmittelproduktion mit Vertical Farming!

START:

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

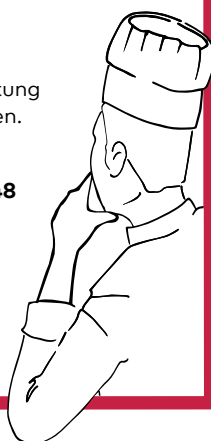
DER EINGANGSLINK:

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



← Der SKV-Online Meeting Room

SKV.ORG/ONLINE-MEETINGS/



Im Leben, und besonders auch als Koch, hat man niemals ausgelernt. Sobald man glaubt, man könne nichts mehr dazulernen, bedeutet das nur, dass man stehen geblieben ist!

KM Hannes Stuffer
SKV-Member

TITELTHEMA

- 19 **Mathias Varesco**
Winterspeisekarte für unsere Leser:innen
- 22 **Ruth Innerhofer**
Know How Glutenfrei

AKTUELL

- 06 Kulinarische Inszenierung im WOLWES BUSINESS CLUB
- 10 **Hannes Stuffer**
Erster Südtiroler KM NQR6

PFLANZENLUST

- 18 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 30 Jungkoch im Südtiroler Gasthaus
- 32 Die LBS Savoy kocht regional

SZENE

- 34 **Tina Marcelli**
Die Köchin des Jahres

EVENTS

- 36 Käsefestival Sand in Taufers
- 37 „Echt guat kochen 6.0“

NACHLESE

- 38 Großer Dank an die Emma Hellenstainer



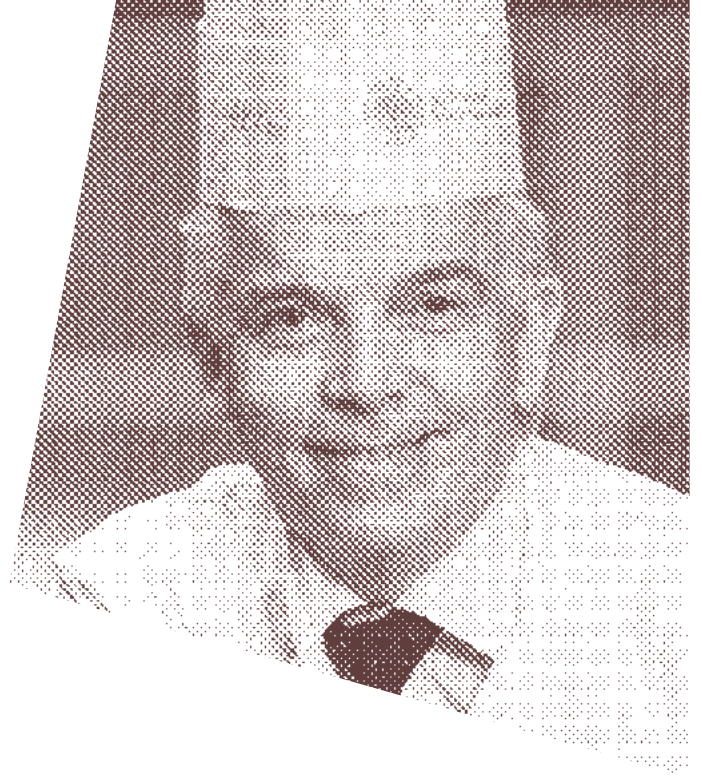
Seite 34

Tina Marcelli
Die Köchin des Jahres



Seite 06

Der Salon des Südtiroler Apfels



NACHHALTIGKEIT

Weniger ist mehr. Chancen im Küchenbetrieb

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

Nachhaltigkeit wird intensiv und widersprüchlich diskutiert. Wenn wir aber im größeren Kontext die Thematik betrachten, dann eröffnen sich viele, viele Möglichkeiten, wie wir unseren Beitrag leisten können und müssen. Denken wir allein daran, wie hoch das Verkehrsaufkommen ist und wie oft sich jeder von uns schon über Stau und höchstes Verkehrsaufkommen geärgert hat. Und ja, der Tourismus steht besonders in der Kritik und hier müssen und können wir unseren Beitrag leisten. Denn auch im Küchenbereich kann weniger sehr oft mehr sein. Betrachten wir das allein aus der Dienstleistungsqualität, der täglichen Belieferung durch die Lieferfirmen.

Wenn wir unser Bestellverhalten ändern, wenn wir die Anliefertermine von möglicherweise täglich, d.h. sechsmal die Woche, auf dreimal die Woche reduzieren, dann leistet der einzelne Koch bzw. die einzelne Köchin einen enormen Beitrag. Denken Sie hierbei im Sinne von Lieferanten an die Hälfte der gefahrenen Kilometer, die Hälfte der menschlichen Dienstleistung (bestellen, suchen, beladen, abladen und einordnen), die Hälfte an Kraftstoffverbrauch und die Hälfte an Telefonaten, Vertretersgesprächen, Anlieferterminen usw.

Im Sinne des Straßenverkehrs könnte der Koch, die Köchin jede Menge an Lieferfahrten durch die Firmen verhindern, reduzieren bzw. einschränken. Damit einher geht auch ein stark verminderter CO₂-Ausstoß. Und nicht zu vergessen: weniger Autos auf der Straße. Nicht zuletzt resultieren daraus auch direkte und wesentliche Arbeits- und damit Kostenreduzierungen im eigenen Betrieb wie auch bei den Lieferanten.

In diesem Sinne möchte ich, möchten wir 2022 immer wieder Anstöße und Ideen liefern, wie jeder und jede von uns, sei es im Betrieb wie auch im eigenen Haushalt einen kleinen, aber sehr entscheidenden Beitrag leisten kann. Denn Nachhaltigkeit beginnt zuerst bei uns selbst und bei unserem Verhalten. Und wichtig: Wir können damit im Positiven wie auch im Negativen Vorbilder sein. Für unser Team, aber auch für unsere Familie und unsere Lieben.

In diesem Sinne denken wir bitte täglich daran, dass weniger in vielen Fällen auch mehr sein kann.

Ihr KM **Reinhard Steger**
SKV-Präsident

Herausgeber:
Südtiroler Köcheverband - SKV
Messeplatz 1, 39100 Bozen
Telefon 0473 211 383
www.skv.org

**Verantwortlich im Sinne des
Pressegesetzes:** Dr. Andreas Feichter
Redaktion und ständige Mitarbeiter*in:
Barbara Obertegger (bo)
Reiner Münnich (rm)
Reinhard Steger (rs)

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org

Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala

Druck: Unionprint Meran

Auflage: 2.300 Stück

Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
erscheint 10 mal im Jahr

Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:

Verbandsbüro Bozen

Beiträge, die mit vollem Namen

gekennzeichnet sind,

geben nicht unbedingt die Meinung

der Redaktion wieder.

Erscheinungsdatum: am 15. des Monats

Redaktionsschluss: am 10. des Vormonats

Gültige Anzeigenpreisliste:

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:

Saibling | Hopfenspitz | Specksud

Fotorechte: Mathias Varesco

IHRE NEUE MITGLIEDSKARTE

Noch wertvoller. Mit persönlichem QR-Code

Auf der neuen Mitgliedskarte finden Sie jetzt Ihren eigenen persönlichen QR-Code.

Wofür steht eigentlich QR? Dieses kleine schwarz-weiße Kästchen hat es voll drauf. Die beiden Buchstaben kommen - wie könnte es anders sein - aus dem Englischen und stehen für „Quick Response“. Eine „schnelle Reaktion“, die in diesen Zeiten von uns allen nur allzu oft erwartet wird. Ein QR-Code ist der schnellste Weg, um mit einem Handy oder Tablet zu einer Webadresse zu gelangen.

Zudem ist der QR-Code der Inbegriff für Innovation und Moderne. Und der SKV hat sich zum Ziel gesetzt, die Mitglieder auf dieser unaufhaltbaren Entwicklung zu begleiten.

Der neue QR-Code auf der Mitgliedskarte steht jetzt für noch mehr Leistung von Seiten des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. Sie als Mitglied gelangen damit direkt zu Ihrem persönlichen Onlinespeicher, wo schon jetzt Informationen gesammelt sind und wir noch mehr Vorteile, Wissenswertes und Neuigkeiten für Sie bereitstellen. Das Onlineangebot, und damit die Vorteile für Mitglieder, werden in Zukunft Schritt für Schritt ausgebaut und angepasst.

Dasselbe funktioniert natürlich auch über die Webseite des SKV und zwar über den Link:

skv.org/members/login-mitglieder. Hier benötigen Sie Ihre Mitgliedsnummer, um sich über den Button „Internetzugang für Mitglieder“ anzumelden.

Für den SKV steht QR auch für „Qualität“ und „Mehrwert“ und für Vorteile. Qualität, die den



Mitgliedern zugutekommt und der Branche helfen soll, die Zukunft mit Zuversicht und Klarheit zu bewältigen.

Gehen Sie deshalb mit Ihrer persönlichen Member Card sehr behutsam um. Und sind Sie sich bewusst, dass es sich um eine persönliche und wertvolle Member Card handelt.

Und so gehts:

Die Handys der neueren Generation lesen den QR-Code, indem er abfotografiert wird. Am Display erscheint dann eine Adresse, die Sie antippen müssen. Ältere Geräte benötigen dafür meist einen eigenen QR-Code-Reader (kleines Programm, welches die Informationen des QR-Codes liest). Anschließend werden Sie zum Mitgliederbereich des SKV weitergeleitet, ohne dass Sie sich extra mit Ihrer Mitgliedsnummer authentifizieren müssen.

Reiner Münnich
SKV-Geschäftsführer

www.skv.org

Top Aktuelles für Köch:innen, Gastronomen, Unternehmer:innen, die beruflich immer auf dem aktuellsten Stand sein möchten. Sei auch Du Teil eines modernen, internationalen Networkings.

TERMINE

18. BIS 20. FEBRUAR 2022

Käsefestival in Sand in Taufers.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder. Siehe eigener Vorbericht auf Seite 36 in dieser Zeitung.

02. BIS 05. APRIL 2022

Messe Tipworld in Bruneck.

Privilegierte Vorteilskarte für SKV-Mitglieder.

19. JUNI 2022

Echt gut kochen 6.0

„The Mountain Chef unplugged 2022“ im Jahr des Südtiroler Apfels.

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

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

08. MÄRZ 2022

21.45 Uhr Online on Tour

Produzentenbesuch bei **Profarms Micorgreens** mit **Ulrich Kager** und **Patrick Sanin** zur Thematik Vertical Farming und zu Besuch im virtuellen Micorgreens Shop.

12. APRIL 2022

21.45 Uhr Online Meeting

Buchbesprechung mit **Ruth Innerhofer**. Köchin aus Leidenschaft, Gastwirtin, Buchautorin von „**Know How Glutenfrei**“ und selbst Betroffene. Zwischen á la carte, Hotelgästen, Café und... Wie organisiert man eine glutenfreie Küche und Gastronomie.

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



DER SALON DES SÜDTIROLER APFELS

Kulinarische Inszenierung *im WOLVES BUSINESS CLUB*





Das Jahr des Südtiroler Apfels. Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert. So lautet des Jahresmotto des SKV für 2022. Dahingehend wurde am SKV-Messestand auf der Messe Hotel in Bozen der Begriff „Der Salon des Südtiroler Apfels/Il salone della mela dell'Alto Adige“ geprägt.


Südtiroler Apfelimpressionen

Die Initiative wurde von Bezirksobmann KM Martin Tschafeller und Vizepräsident KM Karl Volgger übernommen und kürzlich im neuen Eisstadion des Hockey Club Pustertal an zwei Tagen mit großem Erfolg inszeniert. Kulinarisch interpretiert wurde das Thema an einem Tag von einem SKV-Team unter der Leitung von KM Egon Oberleiter und KM Bernhard Aichner. Mit großartiger Unterstützung von KM Rudi Leimegger, KM Konrad Gartner und Hermann Gatterer. Den zweiten Abend inszenierte Drei-Hauben-Köchin Tina Marcelli, Küchenchefin im Fünf-Sterne-Hotel Feuerstein Family Resort mit ihrem WOMEN-Team. Bei beiden kulinarischen Inszenierungen stand der Südtiroler Apfel im Mittelpunkt. Die küchentechnische Herausforderung lag darin, dass für 200



Fortsetzung auf Seite 9

Das Apfelmenü des SKV



**HERZLICH WILLKOMMEN
IM WOLVES BUSINESS CLUB**


MENÜ

„Das Wohnzimmer des Südtiroler Apfels“




Kartoffelterrinen | Räucherlachs | Schnittlauch |
Zupfsalate | Granny Smith Gel |
Pomme d’Dor BIO Balsam

Risotto | Gala Apfel | Rosmarin |
Rotweinschalotten | Kalbsbacke

Heumilch-Stracciatella-Schnitte |
Apfel Eis der Hiesig Eiswerkstatt



Südtiroler Köcheverband
Südtiroler Köcheverband
Wirtschafts- & Kooperations-Netzwerk-Mitglied



Kartoffelterrinen |
Räucherlachs | Zupfsalate |
Granny-Smith-Gel |
Pomme d’Dor BIO
Balsam

Die Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo

Der Beginn der Geschichte des Pastificio Felicetti in Predazzo beginnt vor mehr als hundert Jahre. Eine Geschichte die vier Generationen überdauert hat, Kriege und Krisen überwunden hat, und die Vision des „Großvaters“ Valentino erfüllt hat.

In diesem Traum von 1908 inspiriert sich der Mut, der Wunsch nur gut gemachte Dinge zu tun, die Demut immer dazuzulernen sowie sich den neuen Herausforderungen zu stellen.

Diese Ziele können nur erreicht werden, indem man von den besten Rohstoffen ausgeht und sie sorgfältig auswählt. Bio- und Vollkornhartweizengrieß, Kamut und Dinkelmehl sind bei den Produzenten, die mit Felicetti das gemeinsame Ziel der höchsten Qualität teilen, sehr gefragt. Diese werden mit reinstem Quellwasser und sauberer Luft von den Dolomiten kombiniert.

Das Unternehmen hat sich die

Verpflichtung genommen in vollem Respekt zur Umwelt zu agieren und nach biologischen Prinzipien zu arbeiten. Ein Vorbildliches Beispiel dafür ist die Monograno-Linie.

Monograno Felicetti wurde 2004 gegründet mit dem Ziel die Bedürfnisse aller Gastronomen und Liebhaber guter Küche zu verbinden, welche sich zunehmend mit Fragen der Umweltethik auseinandersetzen. Es werden vier Monograno Felicetti Linien vorgeschlagen: Matt – starke und reiche Sorte von Hartweizen aus den Feldern Apuliens, Kamut Khorasan – Vorfahre moderner Körner mit Ursprung im Mittleren Osten, Dinkel - welcher

von den Kelten, Ägyptern und Etruskern verwendet wurde und heute vom umbrischen und toskanischen Bauern angebaut wird, und zu Letzt die Il Cappelli, reich an hochwertigem Eiweiß aus Anbauten zwischen Apulien und Basilikata gewonnen.

Seit 2013 werden Monograno Felicetti in Südtirol über Wörndle Interservice vertrieben. Ein Partner, den die Teigwarenfabrik von Predazzo für die große Erfahrung die sie im Laufe der Jahre gesammelt hat, für die Professionalität die von den Kunden in der Region anerkannt wird, für die Qualität der angebotenen Produkte und für die Sorgfältigkeit ihres Verkaufsnetzes ausgewählt hat.



ITALIA
felicetti
DOLOMITI 1908

Aus der Region, für die Region.

MONOGRANO
F E L I C E T T I

Mit Pasta Felicetti und Wörndle Interservice sind Sie dem regionalen Genuss näher.

Direkter Vertriebspartner

GranChef
PREMIUM FOOD

WÖRNDLE
Interservice

Tel. +39 0471 553500 www.woerndle.it



v.l.n.r. KM Konrad Gartner, KM Egon Oberleiter, KM Reinhard Steger, KM Rudi Leimegger, Hermann Gatterer und KM Bernhard Aichner



v.r.n.l. Präsident HC-Pustertal-Präsident Erich Falkensteiner, Tina Marcelli, Sandra Kofler, Kim Marcelli, Fabian und Stefanie Jehle (verdeckt im Bild Maia Villgratner)



Kürbis-Apfel-Süppchen mit Kokos, Krevettenknödel und Fenchelblüten

Fortsetzung von Seite 7

Mitglieder im WOLVES BUSINESS CLUB zwischen den Pausen im 20-Minuten-Takt jeweils ein Gang im Club selbst wie auch in den Exklusiv-Lounges serviert werden sollte.


Für beide Inszenierungen gab es sehr viele Komplimente an die Teams, Bezirksobmann Martin Tschafeller und den SKV-Bezirk Pustertal. Hierbei zeigten sich insbesondere HC-Pustertal-Präsident Erich Falkensteiner als auch Kronplatz-Tourismus-Geschäftsführer Alfred Unterkircher hoch erfreut über diese wunderbaren kulinarischen Inszenierungen. Einen besonderen Dank richten wir als SKV an unsere Projektpartner VOG Products und das Südtiroler Apfelkonsortium. In Bildern möchten wir hier den Lesern und Leserinnen der Fachzeitschrift einige kulinarische Impressionen liefern.

rs | rm



Südtiroler Apfelimpressionen

Das Apfelménü von Tina Marcelli



**HERZLICH WILLKOMMEN
IM WOLVES BUSINESS CLUB**

MENÜ

Focaccia
mit salziger Bauernbutter und Speck

Kürbis-Kokos Suppe
mit Crevetten-Knödel und Fenchelblüten

Gebratene-Maishühnchen-Brust und
asiatische Curry-Wok-Gemüse

Bratapfel mit Christstollenparfait und
Weinschaumcreme und Granatapfel





HANNES STUFFER

Erster Südtiroler **KM NQR6**

Hannes Stuffer ist der erste Südtiroler, der den Lehrgang Diplom-Küchenmeister NQR6 (laut Nationalem Qualifikationsrahmen) am Wifi in Innsbruck unter der Federführung von Philipp Stohner absolviert hat.

Dazu hat die Redaktion folgendes Interview geführt:

KURZER STECKBRIEF

Name:

Hannes Stuffer

Berufliche Tätigkeit im Betrieb:

Küchenchef/Executive Chef

Jahrgang:

1991

Betrieb:

Hotel Hohenwart

Internetadresse:

www.hohenwart.com

» **Den größten Rückhalt, Motivation und Ansporn habe ich immer von meiner Familie bekommen. Bei jeder Entscheidung war es mir möglich, auf ihre Unterstützung zu bauen.**«

Wann hast du dich entschlossen, Koch zu werden?

Bereits als kleiner Junge habe ich meine Passion zum Kochen entdeckt. Ich liebte es, meiner Mutter beim Kochen über die Schulter zu schauen. Mein großer Traum war jedoch das Fliegen. Da ich damals aber für die Ausbildung zum Piloten noch zu jung war, entschied ich mich schlussendlich für eine Karriere als Koch.

Was waren die wichtigsten Menschen und beruflichen Stationen nach Abschluss der Lehre?

Den größten Rückhalt, Motivation und Ansporn habe ich immer von meiner Familie bekommen. Bei jeder Entscheidung war es mir möglich, auf ihre Unterstützung zu bauen. Sie ist immer hinter mir gestanden. Dadurch konnte ich viele herausfordernde Situationen meistern, in denen ich mich beruflich, aber vor allem auch persönlich, sehr stark weiterentwickelte.

Die harte Arbeit, der Fleiß und der Einsatz unter der Führung von vielen tollen Küchenchefs entfachte meine Passion und Liebe für die Spitzengastronomie. Hervorheben darf ich hier stellvertretend meine Zeit in der Trenkerstube in Dorf Tirol unter der Leitung von Gerhard Wieser.

Was fasziniert dich täglich am Kochen?

Der tägliche Ehrgeiz des gesamten Teams mit Freude und Elan die gemeinsame Höchstleistung auf den Teller zu bringen. Immer das innere Streben nach Neuem und im Kopf immer die Suche nach Verbesserungen, das ist es, was mich täglich fasziniert. Dabei ist das Kochen für mich nicht nur das stupide Verarbeiten von Lebensmitteln, sondern die Kunst, einzelne Charakteristiken eines Produktes zu erkennen, zu kombinieren und bestmöglich in Szene zu setzen. Am Ende des Tages gibt es nichts Schöneres, als einem Gast mit einem guten Essen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Wie kamst du auf die Idee, den Küchenmeister zu machen?

Bereits nach meiner Lehre war der Küchenmeister ein angepeiltes Ziel für mich, wobei ich allerdings

gestehen muss, dass ich damals weder die richtige Motivation noch die Zeit dazu gehabt hätte. Als im letzten Jahr die Zeichen auf einen erneuten Lockdown deuteten, dachte ich mir, Stillstand ist Rückstand, und habe mich kurzerhand für die Meisterausbildung entschieden.

Warum die Entscheidung, die Ausbildung am WIFI in Innsbruck zu absolvieren?

Bereits vor drei Jahren durfte ich am WIFI die Ausbildung zum F&B-Manager machen, das praxisnahe Konzept und das berufsbegleitende Format haben mich von der Ausbildungsstätte überzeugt.

NQR6. Was bedeutet das für dich?

Die Einstufung des Küchenmeisters in den Status NQR6 bedeutet mir sehr viel, denn dies ist momentan die höchste mögliche Qualifizierung, die es im Kochberuf gibt. Die Gleichstellung mit dem universitären Bachelor spricht für die hohe Qualität und das hohe Niveau der Ausbildung,



Hotel Hohenwart
in Schenna

Philipp Stohner, der Ausbildungsleiter, der uns auf diesem Weg begleitet, gefordert und gefördert hat, spielt hierbei eine große Rolle. Zusammen mit Hans Haller und Martin Randolf hat er uns geballtes Fachwissen übermittelt. Es war toll, auf



Eine Kreation von
KM Hannes Stuffer

Augenhöhe zu kommunizieren, zu fachsimpeln und zu lernen. Herr Stohner und sein Team haben uns zu Höchstleistungen gebracht. Einen großen Dank hierfür an dieser Stelle.

Warum hast du die Ausbildung in Corona-Zeiten absolviert?

Wie bereits anfangs kurz erwähnt, wollte ich die Zeit des Lockdowns nicht ungenutzt lassen. Normalerweise bin ich in der Zwischensaison auf diversen Stages, um mich weiterzubilden und meinen Horizont zu erweitern. Da dies jedoch im Frühjahr schwer bis kaum möglich war, entschloss ich mich kurzerhand für die Ausbildung zum Küchenmeister.

Was waren bezogen auf Corona und den Ausbildungsstandort Innsbruck die Herausforderungen?

Die beiden größten Herausforderungen waren sicherlich die aktive Ausgangsperre und die Landesgrenze. Zum Glück konnte ein großer Teil der theoretischen Einheiten online abgehalten werden, dadurch wurde das Problem einfach umgangen.

Was war allgemein besonders interessant für dich?

Die Ausbildung umfasst ein sehr breites Fachwissen, es geht nicht nur konkret um das Kochen und Zubereiten von Speisen, sondern um die Harmonie der verschiedenen Zutaten, deren Kalkulation und die Analyse des aktuellen Marktes.

Besonders interessant jedoch war für mich persön-

» Theorie und Praxis sollen und müssen daher immer Hand in Hand gehen. Ein Küchenmeister, der nichts von der Arbeit in der Küche versteht, ist kein Küchenmeister, genauso wenig ein Spitzenkoch, der keine Ahnung von Warenkunde, Hygiene und Kalkulation hat.«

lich der Austausch, das gemeinsame Wachsen und das gegenseitige Weiterentwickeln. Wir waren eine tolle Gruppe von angehenden Küchenmeistern, die diesen Weg zusammen bestritten und sich gegenseitig unterstützt haben. Auch wenn jeder am Ende die Prüfung für sich alleine bestritten hat, haben wir sie doch gemeinsam gemeistert.

Was bringt dir die Theorie für deinen Beruf, für deinen beruflichen Alltag?

Oftmals sind es Dinge, die logisch oder selbstverständlich erscheinen, oft sind es Dinge, die man über die Jahre wieder vergisst, trotzdem sind es Dinge, die einem im Hinterkopf bleiben. Egal, ob es nur eine Auffrischung war oder etwas Neues ist, gelernt ist gelernt. Theorie und Praxis sollen und müssen daher immer Hand in Hand gehen. Ein Küchenmeister, der nichts von der Arbeit in der Küche versteht, ist kein Küchenmeister, genauso wenig ein Spitzenkoch, der keine Ahnung von Warenkunde, Hygiene und Kalkulation hat. Theorie ergibt sich aus der Praxis und Praxis aus der Theorie, das ist das geballte Wissen, das ein Küchenmeister an sein Team weitergeben kann, und so ist er imstande, dessen Entwicklung zu fördern.

Im Leben, und besonders auch als Koch, hat man also niemals ausgelernet, sobald man glaubt, man könne nichts mehr dazulernen, bedeutet das nur, dass man stehen geblieben ist.

Was hast du für das Leben gelernt?

Ich konnte sehr, sehr viel Neues für mich lernen und entdecken. Der Erkenntnisgewinn kam dabei aber nicht nur von den entsprechenden Ausbildern, sondern vor allem auch vom regen Austausch mit den Fachkollegen.

Welche konkreten Vorteile bringt dir die Küchenmeister-Ausbildung täglich im Betrieb und in der Zusammenarbeit mit dem Team?

Ich persönlich glaube nicht, dass der Titel direkten Einfluss haben sollte und großen Einfluss haben wird auf meine tägliche Arbeit im und mit meinem Team. Jedoch bin ich davon überzeugt, dass es eine Bestätigung für mich, meine Kompetenz und mein Können als Küchenchef ist. Dies unterstreicht auch der NQR6-Status. Dieser wird einem ja auch nicht geschenkt, da steckt harte Arbeit dahinter und man muss ihn sich erst verdienen.

Was lernt ein junger engagierter Küchenchef wie Du allgemein noch, dass er sich entscheidet die Küchenmeister-Ausbildung zu machen?

Für mich bedeutet kochen täglich zu wachsen und weltoffen zu sein, die Freude am Beruf weiterzutragen und sich neue Ziele zu setzen, die Herausforderung zu lieben und sich selbst zu übertreffen. Vor allem aber das Erlernte weiterzugeben und zu sehen, wie die Lehrlinge und Jungköche wissbegierig Neues aufsaugen, aufnehmen und über sich selbst hinauswachsen.

Hast du die Ausbildung für dich persönlich oder für den Betrieb gemacht?

In erster Linie ist es eine Anerkennung für mich persönlich, dabei bin ich aber auch besonders stolz, der erste Südtiroler Koch mit diesem Titel zu sein, darüber hinaus ist es aber sicherlich auch eine tolle Ehrung für das Hotel Hohenwart. In diesem Rahmen möchte ich auch ein großes Dankeschön an die Familie Mair und mein gesamtes Team im Hohenwart aussprechen, diese haben mich während der Ausbildung stets hervorragend begleitet und unterstützt.

Wie schafft man alles – Privatleben, Familie, Betrieb, viele Mitarbeiter und intensive Ausbildung – unter einen Hut zu bringen?

Ich bin ein sehr ehrgeiziger Mensch und dieser Ehrgeiz hat mich sicherlich immer wieder vorangetrieben, auch wenn es nicht immer ganz einfach war. Ebenso bin ich der Meinung: ohne Fleiß kein Preis. Denn alles was man sich selbst hart erarbeitet hat, hat eine viel größere Wertigkeit.

Wie hat dein Küchenteam auf den Abschluss der Küchenmeister Ausbildung reagiert?

Das Team hat sich sehr für mich gefreut.

Welche Empfehlung sprichst du gegenüber jungen Köchinnen und Köchen in Bezug auf die Küchenmeister-Ausbildung aus?

Der Küchenmeister ist der höchste Ausbildungsgrad für unseren Berufsstand, dieser setzt dementsprechend eine hohe Fachkompetenz und Berufserfahrung voraus. Ich würde es allen empfehlen, die für sich persönlich eine Herausforderung und Anerkennung suchen. Der hohe Qualitätsanspruch der Ausbildung wird unterstrichen durch die Tatsache, dass von 19 Teilnehmern in diesem Kursjahr nur sieben den Kurs auch erfolgreich abgeschlossen haben.

Abschließend herzliche Gratulation zum Abschluss des KM-Titels nach NQR6Standard als erster Südtiroler.

rs | rm



VARNA-VAHRN
Tel. 0472 835701
info@denardo.it
www.denardo.it



ungerer
kühlen
klimatisieren
einrichten

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE
Mit neuestem Know-how,
fachmännisch &
zuverlässig.

Partschins | Tel. 0473 968 311 | info@ungerer.it | www.ungerer.it

AKTUALISIERUNG

Logo Südtiroler Köcheverband

Nachdem für das 50. Jubiläumsjahr das Logo neu ausgerichtet wurde, erfolgte nun mit 2022 eine leichte Aktualisierung.

Und hier wurden folgende Akzente gesetzt

- Das Logo ist **geschützt** und darf nur mit Zustimmung des SKV-Präsidiums verwendet werden.
- Es ist **schlanker** und **eleganter**.
- Die **Kernfarbe** wurde beibehalten und der Wiedererkennungswert noch weiter gesteigert.
- Das **Symbol der Haube** steht klar und eindeutig für den Kochberuf. Zugleich ist die SKV-Haube das stärkste Markenzeichen des Verbandes.
- „**since 1971** ...“ steht für die Gründung 1971, die Verankerung des Verbandes über Jahrzehnte, „since“ in Englisch geschrieben für das internationale Verständnis und die Punkte für die Vielfalt des Kochberufs in all seinen Facetten und Tätigkeitsbereichen (Gastronomie, Hotellerie, Kindergartenküchen, Schulrestaurants, Mitarbeiterrestaurants, die Küchen in Alten- und Pflegeheimen und ...)
- **Worldchefs & Koch-G5** stehen für das internationale Netzwerk, in das der SKV, aber auch alle Mitglieder eingebunden sind. Die World Association of Chefs'



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

Societies (WACS) ist ein 1928 gegründetes internationales Netzwerk von nationalen Kochverbänden, dem auch der SKV als Mitglied angehört. SKV-Mitglieder sind zeitgleich auch Mitglieder von Worldchefs und KochG5, dem europäischen Netzwerk der Kochverbände.

KM **Reinhard Steger**
SKV-Präsident



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Würziger einheimischer Speck, feinste Kartoffeln und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's so gut wie hausgemacht!

Exklusiv bei Ihrem Tiefkühlhändler!
Waldheimweg 10 · I-39030 Sexten
Tel. +39 0474 710 140
www.gustoalpin.it

Für den bequemen
Download
scannen Sie
den QR-Code.



EHRUNG LANGJÄHRIGER MITGLIEDER

Hier Ihre Erinnerungsfotos

Die Redaktion weist darauf hin, dass alle Fotos der Ehrung jener Mitglieder, die 50, 45, 40 und 35 Jahre dem Verband angehören, und die bei der Ehrung anwesend waren, bis 31. März im WEB-Ordner zu finden sind. Ebenso abgelegt sind einige Erinnerungsfotos von der Veranstaltung, die wegen der Pandemie in einem sehr begrenzten Rahmen stattfand.

Unter diesem Link können Sie
Ihr persönliches Foto herunterladen
<https://t1p.de/00gl>

rs | rm

Fotorechte: SKV / ALOIS WINKLER



Einige Ehrengäste bei
der Generalversammlung

GAULT&MILLAU

Punktebewertungen nicht mehr aktuell

Der Burda-Verlag ist der neue Herausgeber des Gault&Millau-Genussguide Südtirol 2021/2022.

Mit dem neuen Herausgeber gab es auch eine Reihe von Neuerungen. Die Punktebewertung gibt es nicht mehr.

Sie wurde ersetzt von einer farblichen Kennzeichnung. Ein rotes Symbol bedeutet offiziell:
„Herausragend in seiner Kategorie“.

**Nachfolgend finden Sie dazu die offizielle
Begründung des Verlages durch Otto Geisel**

„Das bisher verwendete Gault&Millau-Punktesystem ist ein Relikt aus den 1960er-Jahren wobei sich die beiden Gründer Henri Gault und Christian Millau an das französische 20-Punkte-Schulnotensystem anlehnten, um die Hauben-Kategorien besser zu erklären. Dies ist zum einen nach mehr als 50 Jahren heute nicht mehr notwendig und zum anderen erscheint es dem aktuellen G&M-Team auch nicht mehr als zeitgemäß ein Genuss-Thema mit Schulnoten zu vermessen.

So ist die Vergabe von einer Kochmütze/Haube an ein gutes Gasthaus eine wirkliche Anerkennung für eine gute, handwerklich grundsolide Küche, was wiederum mit den bisherigen, analogen elf von 20 möglichen Punkten

nicht wirklich so zum Ausdruck kommt und u.U. mit dieser tiefen Punktezahl sogar konterkariert wird.

Erklärtes Ziel ist es, in der 1-Hauben sowie in der Tipp-Kategorie eine größere regionale und inhaltliche Abdeckung zu erreichen, um dem überwiegenden Ausgehverhalten in der Breite der Gesellschaft sowie dem gerade entstehenden innovativen, wie auch dem traditionell gewachsenen gastronomischen Qualitätsangebot gerecht zu werden und dieses auch tatkräftig zu unterstützen.“

Otto Geisel
Gault&Millau/IDM



Der SKV hat die offizielle
Gault&Millau-Liste
für Südtirol auf der
Homepage
veröffentlicht.



Ehrung in Corona-Zeiten

Leider ist uns bei der Auflistung der SKV-Mitglieder für ihre 25-jährige Mitgliedschaft in der Dezember-Ausgabe 10-2021 ein Missgeschick passiert. Im Zuge der Übertragung der Liste wurden die Namen von A bis S nicht ordnungsgemäß von der Datei in das Layout übertragen.

Dies holen wir hiermit nach und entschuldigen uns vielmals für den Lapsus.

25 Jahre

SKV-Mitglied

Johann **Aichner**
 Martin **Aichner**
 Augustin **Auer**
 Martin **Auer**
 Siegfried **Augscheller**
 Georg **Bacher**
 Engelbert **Bachmann**
 Ivan **Baldo**
 Karl **Baumgartner**
 Monika **Beikircher**
 Erwin **Bonora**
 Monica **Braito**
 Christine **Brunner**
 Bernhard **Burger**
 Helmut **Cassar**
 Robert **Cassar**
 Andreas **Clara**
 Anna **Costabiei**
 Walter **Craffonara**
 Armin **Crazzolaro**
 Anton **Dalvai**
 Walter **Daverda**
 DeGust **Käse-Kunst**
 Norbert **Dejaco**
 Karin **Dibiasi**
 Franz **Ebenkofler**
 Gottfried **Ebner**
 Helmuth **Eisendle**
 Klaus **Fedrigotti**
 Roman **Feichter**
 Christoph **Feichter**
 Erhard **Flora**
 Dietmar **Folie**
 Michael **Freund**
 Christian **Gadner**
 Johann **Gamper**
 Hubert **Gander**
 Konrad **Gartner**
 Robert **Gasser**
 Gasthof **Turmwirt**
 Michael **Goller**
 Hubert **Gostner**
 Martin **Götsch**
 Joachim **Graf**
 Margarita **Gruber**
 Markus **Gruber**
 Johann **Markus Gruber**
 Stefan **Guerreschi**
 Helmut **Gufler**
 Gustoalpin
 Philip **Hafner**
 Roman **Heiss**

Werner **Hell**
 Heinrich **Hillebrand**
 Heinz **Hinterhuber**
 Herbert **Hintner**
 Reinhard **Hofer**
 Ferdinand **Hofer**
 Roland **Holzknecht**
 Maximilian **Horrer**
 Hotel **Markushof**
 Hotel **Monika**
 Martin **Huber**
 Hanspeter **Hummel**
 Ruth **Innerhofer Fauster**
 Christoph **Kaufmann**
 Gottfried **Kaufmann**
 Reinhold **Kerschbaumer**
 Georg **Kiem**
 Thomas **Kienzl**
 Georg **Kirchler**
 Michael **Knapp**
 Hubert **Knapp**
 Manfred **Kofler**
 Hans **Joachim Kofler**
 Martin **Köhl**
 Gerhard **Kohlgruber**
 Helmut **Köllemann**
 Robert **Kreutzer**
 Florian **Kritzinger**
 Franz **Kronbichler**
 Georg **Kröss**
 Norbert **Künig**
 Eugen **Ladstätter**
 Arnold **Lambacher**
 Karl **Lamprecht**
 Alexander **Lechner**
 Markus **Lechner**
 Paul **Lechner**
 Lukas **Leimegger**
 Oswald **Leiter**
 Manuela **Leitgeb**
 Martha **Susi Lunger**
 Arnold **Lustik**
 Mirko **Mair**
 Karl **Mair**
 Markus **Mair am Tinkhof**
 Edith **Mairl Huber**
 Günther **Marmsoler**
 Markus **Marmsoler**
 Heinrich **Mayr**
 Gerhard **Mayrhofer**
 Mathilde **Mohr**
 Sergio **Montibeller**

Manfred **Moroder**
 Adolf **Munter**
 Robert **Niederegger**
 Christof **Niederkofler**
 Alexander **Nocker**
 Albert **Notdurfter**
 Arnold **Nussbaumer**
 Johann **Oberhauser**
 Norbert **Oberhöller**
 Markus **Oberjakober**
 Karl **Oberlechner**
 Markus **Oberleiter**
 Walburga **Obexer**
 Christian **Osanna**
 Igor **Paratoni**
 Dr. Ruth **Passler**
 Manfred **Passler**
 Meinrad **Paulmichl**
 Erich **Pernthaler**
 Simon **Pertinger**
 Alois **Pfeifhofer**
 Anita **Piccolruaz**
 Günther **Piccolruaz**
 Martin **Pinggera**
 Andreas **Pircher**
 Christian **Pircher**
 Emil **Pircher**
 Claudia **Pitscheider**
 Julius **Planer**
 Christian **Ploner**
 Siegfried **Pörnbacher**
 Hermann **Prantl**
 Roland **Prieth**
 Kurt **Prugger**
 Peter (Blitz) **Raffener**
 Alessandro **Rebeschini**
 Roman **Rechenmacher**
 Ehrenfried **Reichegger**
 Carla **Rienzner**
 Raimund **Röggel**
 Paul **Roth**
 Markus **Rubatscher**
 Christian **Runggatscher**
 Hanny **Sagmeister**
 Hannes **Schanung**
 Tobias **Schmalzl**
 Josef **Schneider**
 David **Schwiebacher**
 Helmut **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**



7.522 EURO

Förderpreise für kulinarische Innovation

Im Rahmen eines kulinarischen Wettbewerbes für Köchinnen, Köche, Lehrlinge, Fachschüler, Hotelfachschüler und kreative Menschen stellt der SKV gemeinsam mit den Projektpartnern VOG Products und Südtiroler Apfelkonsortium 7.522 Euro für kulinarische Förderpreise zur Verfügung.

Aufruf

Wir rufen alle auf, die Zielgruppe zu animieren,
sich an diesem Wettbewerb zu beteiligen.

Der Landesvorstand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
rs | rm

DAS KULINARISCHE JAHRESMOTTO 2022
des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

Das Jahr des Südtiroler Apfels

Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert.



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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPFANZEN

Apfel trifft Thymian

Was hat der Südtiroler Apfel, das dem Thymian aus den Bergen und Kräutergärten schmeichelt? Saft, Süße, Säure, alpine Frische. Und womit umgarnet der Südtiroler Thymian den Apfel aus Tälern und Höhen? Mit kräftiger Aromatik, mit rauchiger Würze, mit mediterranem Charme. Die beiden passen perfekt zusammen, ergeben ein kulinarisches Dreamteam.

Gegensätze ziehen sich an

Thymian, Thyme, Timo – der Name leitet sich aus dem Griechischen ab und bedeutet Mut, Kraft. Nehmen Sie es als Aufforderung, das Kraut aus dem Mittelmeerraum beherzt in die Küche zu bringen und Ihren Gerichten besondere Power einzuhauchen. Der Begriff Thymian steht zudem in enger Beziehung zu Räucherwerk, mit ihm brachte man früher Rauchopfer dar und erzählte, dass der kleine Halbstrauch aus den Tränen der schönen Helena entstanden sei. Genau darin liegt die Stärke von Thymian, in seinem rauchig-herzhaft-herben Aroma. Die Blättchen vom Thymian setzen

so einen spannenden Kontrast zu dem mehr lieblichen Bukett des von der Sonne Südtirols veredelten Apfels.

Potpourri der Düfte

Thymian bezeichnet mehr als ein Küchenkraut. Unter der Bezeichnung laufen mehrere Pflanzenarten. Neben dem Echten, Römischen oder Garten-Thymian (*Thymus vulgaris*) mit schmalen, zusammengerollten, nadelförmigen Blättchen an aufstrebenden Zweigen ist auch der Quendel, Arznei- oder Feld-Thymian (*Thymus pule-*



Bergthymian

gioides) mit breit eiförmigen Blättchen an Kriechtrieben als Gewürz beliebt.

Im alpinen Bereich greift man gerne auch zum Langhaarigen, Gebirgs- oder Alpen-Thymian (*Thymus praecox subsp. polytichus*), der mit ledrig-derben Blättchen dichte Polster zwischen Steinen bildet und den ganzen Sommer über üppig blüht. Nicht zu vergessen den Zitronen-Thymian (*Thymus x citriodorus*), eine Natur- und Kulturhybride in vielerlei Ausprägung, entstanden aus der Kreuzung von Echtem Thymian

mit Quendel. Seine meist weiß oder auch gelb gemusterten Blättchen duften fein nach Zitrone. Passt picobello zur Apfelsüße!

Super Kombinationen

Sicher fallen Ihnen auf Anhieb zahlreiche Gelegenheiten ein, mit denen Apfel und Thymianblättchen zu geschmacklichen Glanzlichtern werden. Ganz bestimmt kommen Ihnen, liebe Köchinnen und Köche, Zubereitungen wie Apfel-Thymian-Butter, Apfeltarte mit Thymian oder Apfelchutney mit Thymian in den Sinn.

Läuft Ihnen nicht beim Gedanken an ein Risotto mit Äpfeln und Thymian schon das Wasser im Mund zusammen? Spüren Sie den Wohlgeschmack eines



Echter Thymian

Apfelsüppchens mit Thymian am Gaumen? Zieht Ihnen der herrliche Duft nach Bratäpfeln mit Thymianhonig durch die Nase? Entsteht eine Gemüsepfanne mit Apfel und Thymian vor Ihren Augen? Prickelt ein Apfel-Thymian-Cocktail auf Ihrer Zunge? Lassen Sie Südtiroler Apfel-Thymian-Genüsse miteinander durchs Menü tanzen.



Auberginenragout
mit Apfelperlen
und Thymian





Mathias Varesco

SPEZIELL FÜR UNSERE
LESER:INNEN KREIERT!

Foto: REINHARD STEGER

APFELCARPACCIO | WINTERGEMÜSE | ALTREIER GERSTE | VANILLEÖL

Winterspeisekarte

Mathias Varesco vom Kürbischhof in Altrei hat für die Fachzeitschrift Südtiroler Köche ein wunderschönes Speisenangebot kreiert. Nicht fehlen durfte hierbei im Jahr es Südtiroler Apfels der Apfel selbst. Hier die kleine Winterspeisekarte.

Blutwurst Bottoni | Altreier Gerste | Kastanie | Vanilleöl
 Caramelle | Karottenpüree | Gemüsejus | Getrockneter Knoblauch
 Bergforelle | Erbsen | Meerrettich | Tramin Chardonnay
 Saibling | Hopfenspitz | Specksud
 Hirschrücken | Carpaccio vom Apfel | Herrenagelen | Preiselbeeren
 Kalbsbries | Schwarzbrot | Kartoffel Espuma | Weiße Zwiebel



Caramelle gefüllt mit Kartottenpürrre, Gemüse Jus, getrockneter Knoblauch



**MATTHIAS VARESCO
IM INTERVIEW**

Was fasziniert dich täglich am Kochen?

Die Möglichkeit, Produkte immer wieder aufs Neue zu entdecken und zu verarbeiten. Sowie „arme“ Produkte zu verarbeiten und diesen einen Wert zu geben.

Slow Food. Was fällt dir spontan dazu ein?

RESPEKT für Produkte und Verwertung des Produktes zu 100 Prozent. Und Null-Kilometer-Produkte zu verwenden.

Was fasziniert dich an der Philosophie von Slow Food?

Die Überzeugung der Vermarktung und Unterstützung der kleinen Bauern und der kleineren Produzenten. Und die Vermittlung der Philosophie an die Gesellschaft, dass man auch ohne hohe



Blutwurst Bottoni, Altreier Gerste, Kaastanie, Vanilleöl



Restaurant
Kürbishof, Altrei

Kosten gute und vor allem nachhaltige Produkte anbauen kann. Die Null-Kilometer-Philosophie und der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln.

Dein und euer Gastronomiekonzept lautet?

Traditionell, innovativ, unverfälscht und respektvoll im Umgang mit dem, was man verarbeitet. Nachhaltigkeit spielt bei uns eine sehr große Rolle und mit der heutigen Technik und modernen Kochtechniken haben wir die Möglichkeit, fast jedes Produkt zu 100 Prozent zu verarbeiten und so unseren Gästen besondere kulinarische Erlebnisse zu vermitteln.

Winterküche und das Spiel mit den Jahreszeiten?

Wir versuchen jedes Jahr etwas Neues zu entwickeln und unseren Gästen neue kulinarische Erlebnisse zu schenken. Und hier faszinieren mich die Jahreszeiten und so auch der Winter.

Dein Lebensmotto?

Stay focused and love what you do.

Glück ist für dich?

Familie und Freunde.

Was hat dich schon immer fasziniert?

Die Möglichkeit, Gefühle und Emotionen mit einer Speise dem Gast zu übermitteln.

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

Der SKV zeigt auf und vermittelt jungen Menschen diesen wunderschönen Beruf auf Plattformen wie Messen, bei Wettbewerben und in der Öffentlichkeitsarbeit. Und deshalb ist es mir eine besondere Ehre, dies zu unterstützen.

rs | rm

Einige persönliche Rezepte von Mathias Varesco finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche **Nr. 2 - 2022**



RUTH INNERHOFER

Know-how glutenfrei

Ruth Innerhofer, passionierte Köchin mit Leidenschaft, Gastgeberin, Absolventin der Hotelfachschule Kaiserhof, mehrere Jahre im Ausland tätig, hat seit 20 Jahren selbst Zöliakie. Sie hatte es einfach satt, sich bei jedem Restaurantbesuch ausgegrenzt zu fühlen und jedem Gericht mit Skepsis zu begegnen. Und deshalb wird heute in ihrem Naturhotel und Restaurant Drumlerhof feel nature – ausgezeichnet mit einer Haube von Gault&Millau – mit großer Passion und Liebe glutenfrei gekocht.





Meine Muffins aus dem Buch
„KNOW HOW GLUTENFREI“

Südtiroler Knödel,
glutenfrei



Nun hat Ruth Innerhofer ein eigenes Kochbuch auf den Markt gebracht, das sich mit dieser Thematik befasst. Dieses Buch ist deshalb für die Küche so wertvoll, weil sich die Autorin hier ganz speziell der Thematik Teige, Brot, warme Vorspeisen wie Knödel, Schlutzkrapfen, Teigtaschen, Massen, Cremen, zartes Gebäck, süße Desserts u.v.m. widmet. Und weil das Werk so wertvoll für die gesamte Gastronomie und Hotellerie ist, hat die Redaktion folgendes Interview mit Ruth Innerhofer geführt:

Sie und die Familie führen den Drumlerhof mit einer ganz eigenen Philosophie: Was sind hier die Schwerpunkte?

Meine Familie und ich führen das Haus gemeinsam mit einer besonderen Philosophie. Nachhaltigkeit, Gemeinwohl, das respektvolle Zusammenleben von Menschen, Tier und Natur, die Wert-

schätzung für die einfachen Dinge im Leben.

Was war der entscheidende Moment, dass Sie sich mit ganzer Passion der Küche, der kulinarischen Philosophie verschrieben haben?

Ich habe die Hotelfachschule Kaiserhof besucht und damit auch eine intensive Ausbildung im Küchenbereich genossen. Und wenn die Küche ursprünglich nicht meine große Liebe war, so hat sich das bei mir einfach entwickelt. Im Jahr 2000 die Diagnose Zöliakie war der entscheidende Moment. Glutenfreie Produkte waren damals Mangelware und zudem schmeckten sie nicht. Ich selbst war mit meiner dritten

Tochter schwanger und es ging mir einfach sehr, sehr schlecht. Da beschloss ich, mich mit ganzer Passion der Küche zu widmen.

Sie werden oft als ungeduldiger Mensch wahrgenommen. Wie schafft man sich als Autorin den Freiraum, um so ein arbeitsintensives Buch zu schreiben?

Die Zeit als Freiraum ist wirklich wenig. Aber den Lockdown habe ich trotz der Krise als Chance gesehen und genützt. Das war der entscheidende Zeitraum, um dieses Buch zu schreiben und fertig zu stellen. Für mich ein ungemeiner Glücksmoment.

„Know-how glutenfrei“ ist ein wunderschönes Buch, geprägt von sehr viel Liebe zu Details. Was war der Auslöser, um ein so schönes Buch zu schreiben?

Die Idee zu einem Kochbuch trage ich schon längere Zeit mit mir herum. Immer wieder fragten mich Gäste nach Rezepten. Mir wurde das ir-

Fortsetzung auf Seite 24



UNSERE "ECCELLENZE"

Seit unserem Gründungsjahr 1923 wissen wir die **"ECCELLENZE"** unseres Landes zu schätzen. Die Bassa Parmense verkörpert den Gipfelpunkt der fachmännischen Schweine Metzgerei, weshalb Greci eine feine Auswahl exzellenter Wurstwaren, die dem handwerklichen Können dieses Gebiets entspringen, zu seinem Sortiment zählt.

Unter dieser herausragenden Produktreihe erstklassiger Schweinefleischspezialitäten sticht insbesondere der Delikatessschinken mit geschützter Herkunftsbezeichnung "Culatello di Zibello" hervor. Diese Produktreihe ist für gastronomische Fachbetriebe vorgesehen.



Folgen Sie uns auf
@GreciIndustriaAlimentare
@greci_industriaalimentare



Besuchen Sie unsere Webseite
www.greci.com
Schreiben Sie uns
info@greci.it



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

gendwann zu viel. In mir reifte der Entschluss, all meine Erfahrungen als Betroffene und als begeisterte Köchin in einem Buch zu sammeln. Und ja, es war eine wunderschöne Erfahrung. Alles was man wirklich will, schafft man auch.

Sehr bekannt sind bei Gästen auch Ihre Brotspezialitäten und die hausgemachten Kuchen für das Cafégeschäft am Nachmittag. Wann werden diese besonders anspruchsvollen Köstlichkeiten zubereitet?

Am frühen Morgen, am eigenen glutenfreien Arbeitsplatz in der Küche mit eigenen Teigmaschinen, eigenen Öfen, wo ausschließlich glutenfreie Gerichte und Produkte wie Brot zubereitet werden.

Wie kann man sich den Arbeitsplatz Küche in einem glutenfreien Restaurant vorstellen? Braucht es hierzu eine eigene Küche?

Eindeutig ja. Wir haben zwei getrennte Küchen. Und wenn wir den Service in einer Küche machen (z.B. in der Vorsaison), dann läuft alles getrennt ab. **Nur zwei Beispiele: Wir haben zwei Fritteusen. Zudem keine Pfanne für die glutenfreie Küche, die je mit Weizenmehl in Kontakt gekommen ist.** Viele Menschen fragen heute nach glutenfreien Speisen und viele Restaurants und Hotels bieten diese auch an. Sehr oft ist das aber eine „halbe“ Sache. Wenn etwas im gleichen Ofen gebacken wird, dann kann der Teig schon glutenfrei sein, das Endprodukt ist es aber nicht mehr.

Wie lange arbeitet man als Autorin an so einem anspruchsvollen Werk?

Gedanklich arbeite ich schon Jahre an diesem Buch. Wie bereits angemerkt: Der Lockdown war eine große Chance, die ich konsequent genutzt habe. Mein Dank geht hierbei auch an meinen

Mann Stefan, der mich immer wieder unterstützt und motiviert hat.

Das Buch ist sehr kreativ und dabei so angenehm anders aufgebaut, als andere Kochbücher. Was war Ihnen als Autorin wichtig?

Ein Mensch, der von Zöliakie betroffen ist, will wissen: Wie mache ich Brot, Focaccia, Pizza, Schlutzer, Knödel, Torten, Kuchen und Kekse. Das Filet, die Forelle, das Perlhuhn schafft er auch ohne mein Kochbuch. **Mein Ziel war immer, alle meine glutenfreien Rezepte identisch in der Qualität hinzubekommen.** Tortelli, Tortelloni, Kartoffeltaschen, Gnocchi. Je mehr ich gekocht und probiert habe, umso mehr Ideen habe ich bekommen. Mein Hauptbindemittel heute ist nicht das sonst so vielfach verwendete Guarkernmehl, sondern die gekochte Kartoffel.

Z.B. gibt es einen Bereich Mehlmischungen, wo von Ihnen als Autorin besondere Mehlmischungen aufgezeigt werden. Mit Zutaten wie Reismehl, Tapiokastärke, Johannisbrotkernmehl, Hirsemehl, usw. Warum mischen Sie sich selbst die Mehlmischungen?

Das gibt mir und meinem Team und ganz besonders meinen Gästen die Sicherheit. **Für Menschen mit der Diagnose Zöliakie ist diätetische Sicherheit das höchste Gut.** Die wertvollste Dienstleistung.

Und dann gibt es viele, viele Teige von Grissini, dunklem Brot über Focaccia, Schüttelbrot, Pizza bis hin zu vielen weiteren Köstlichkeiten. Warum sind Ihnen als Autorin Teige so wichtig?

Es gibt heute auch viele Diät-Kochbücher. Und wie bereits angeführt: Als Mensch mit Zöliakie, sehnt man sich geradezu nach diesen Teigen, Broten, ja Köstlichkeiten.

Süße Köstlichkeiten wie Hefeteig, Maislan, Faschingskrapfen, Mohnstrudel, Gugelhupf, Panettone und das alles glutenfrei. Wie lange arbeiten Sie bereits an diesen so anspruchsvollen Rezepturen?

Seit dem Jahr 2000 und nachdem ich drei Jahre kein Brot gegessen hatte, war ich andauernd am Probieren, am Testen, am Probekochen. Und für meine glutenfreien Maislan, Faschingskrapfen, Mohnstrudel, Panettone lieben mich heute viele Gäste.

Warmen Vorspeisen wie Nudelteig, Raviolini, Tagliatelle, Lasagne, Schlutzer, Erdepflattlan schenken Sie im Buch viel Aufmerksamkeit. Was sind hier die Überlegungen als Köchin und Autorin?

Ich gehe hier nicht primär als Köchin an diese Rezepte heran. Sondern vielmehr als Betroffene. Und deshalb habe ich hier eine vollkommen andere Sichtweise.

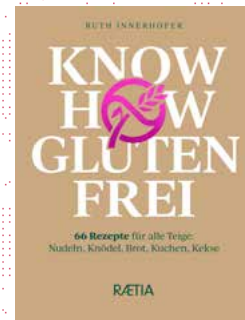
Krapfen, Tirtlan, Crostoli, Hasenöhr bis hin zu Windbeuteln. Alles Gerichte, die normalerweise Menschen mit Zöliakie nicht essen dürfen. Wo liegt hier das Geheimnis, dass ihr Buch ganz konkrete und umsetzbare Lösungen aufzeigt?

Ich habe mich die letzten 20 Jahre einfach sehr oft ausgebremsert gefühlt. Ich musste über Jahre verzichten. Nun habe ich konkrete Lösungen auch für mich selbst als Mensch.

Und wunderschöne Knödelgerichte aus Rohnen, Spinat, Speck bis hin zu Pressknödel. Was ist Ihr „Trick“, dass nun auch wunderbare Knödel als glutenfreie Gerichte gelingen?

Meine jahrelangen Erfahrungen, meine

Hinweis in eigener Sache



Zur Thematik Kochen für Menschen mit Zöliakie und der Vorstellung dieses so interessanten Kochbuches bietet der SKV am

12. April
ein SKV-Online-Meeting

in der Zeit von 21.45 bis 23 Uhr an. Hierzu sind alle Interessierten herzlich eingeladen.

Unter den Teilnehmern wird ein Buch verlost.

eigenen Mehlmischungen und meine Rezepte.

Selbst zarte Crêpes, Waffeln, Kaiserschmarrn, Biskuits und Torten werden mit viel Liebe und wunderschönen Rezepturen hier dargestellt. Gerichte, die für Menschen mit Zöliakie einen Traum darstellen. Wo liegt das Geheimnis für so raffiniert einfache und wohlschmeckende Rezepte?

In unzählbaren Versuchen, Testproben und der Erfahrung. **Im Jahre 2005 hätte ich mir selbst nie vorstellen können, dass ich diese Gerichte jemals wieder essen kann.** Ich genieße diese Glücksgefühle, diese soziale Komponente in der Gesellschaft.

Und selbst Feingebäck bieten Sie als Autorin hier an. Müssen Gäste mit Zöliakie bei Ihnen im Restaurant oder in der Hotelküche noch auf etwas verzichten?

Wenn ich vor der Ankunft der Gäste die Informationen habe, da gibt es bei mir im Drumlerhof fast nichts mehr, was Betroffenen nicht genießen können.

Fortsetzung auf Seite 27

Profarms Microgreens

Mini Gemüse & maxi Geschmack.



profarms

Die Microgreens von Profarms vereinen die Werte Regionalität, BIO und Nachhaltigkeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jedes Gericht in ein funkelnendes Erlebnis verwandelt. Die unterschiedlichen Sorten sorgen für mehr Genuss, Geschmack und Glamour in den Küchen Südtirols.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

**Und das Beste zum Schluss:
ein herzhaftes Schokosoufflé
oder Topfenknödel! So schön im
Aussehen und in der Konsistenz,
dass die Rezepturen wahrlich
aufzeigen, wie viel Erfahrung hier
vermittelt wird. Wo kann man Ihr
Buch kaufen und was kostet dieses
so wertvolle Werk?**

Das Buch habe ich im RAETIA Ver-



Foto: GERDEDER.COM

lag aufgelegt. Es umfasst 220 Seiten und kostet 24,90 Euro im Buchhandel. ISBN: 978-88-7283-794-8.

Ist das Buch in der Erstauflage noch zu haben?

Die Erstauflage ist bereits verkauft und die Zweitauflage verkauft sich sehr, sehr gut.

Wo kann man das Buch erstehen bzw. kaufen? Und in welchen Sprachen neben Deutsch wird das Buch angeboten?

Im guten Fachhandel, bei mir im Drumlerhof in Sand in Taufers und

Einige von Ruth Innerhofer persönlich ausgesuchte Rezepte finden Sie hier in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Nr. 2 - 2022



im Online-Handel. Die Erstauflage haben wir in Deutsch und Italienisch gedruckt. Die englische Auflage ist zum Zeitpunkt, zu dem Sie dieses Interview lesen, wahrscheinlich bereits auf dem Markt.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Gesundheit, viel Schaffenskraft, innere Glücksgefühle und viel Freude am Kochen. Und ja, Gäste die meine Küche lieben und schätzen.

Danke für das Interview

rs | rm

PR-INFO

Jetzt NEU bei Gastrofresh: Profarms Microgreens

Gastrofresh ist der führende Frischespezialist für Südtirols Gastronomie und Hotellerie. Das Unternehmen baut auf Regionalität und erweitert laufend seine Produktpalette mit regionalen Köstlichkeiten. Neu im Sortiment finden sich jetzt die hochwertigen Microgreens von Profarms.

Die Bio Microgreens und Kressen sind zarte jung geerntete Pflänzchen unterschiedlicher Gemüse- oder Kräutersorten. Sie werden fest verwurzelt und noch lebendig in einem Substrat aus **Südtiroler Schafwolle** oder **Bio-Hanffasern** geerntet und in einer zu **100 Prozent abbaubaren Kartontage** verpackt. Die Geschmäcker sind sehr intensiv und von Sorte zu Sorte verschieden. Fenchel Microgreens schmecken z.B. extrem nach Anis und die Senf Microgreens sehr pikant nach Senf. Wenn man ein Radieschen Microgreen im Mund hat, ist es als ob man 10 Radieschen gleichzeitig essen würde. Ihre starken Aromen reichen von pikant bis hin zu fein herb. Auch die Formen, Farben und Texturen der unterschiedlichen Microgreens sind sehr variantenreich.

Mit der Energie der Jugend packen die zwei es an: ein regio-

nal und nachhaltig produziertes, noch weitgehend unbekanntes Produkt wie Microgreens in Südtirol anzubauen und auf den Markt zu bringen. Sie bündeln dafür die Kenntnisse aus Landwirtschaft, Maschinenbau und Betriebswirtschaft und sorgen für mehr Genuss, Geschmack und Glamour in den Küchen Südtirols.

Die Bio-Microgreens wachsen und gedeihen in den selbst konzipierten und errichteten Indoor-Vertical Farm. Der Clou der innovativen Anbaumethode: Sie braucht kaum Platz, schon wertvolle



landwirtschaftliche Anbauflächen und funktioniert von Januar bis Dezember. Dabei verbrauchen sie bis zu 90 Prozent weniger Wasser im Gegensatz zur „normalen“ Landwirtschaft und können komplett auf den Einsatz von chemischen Pestiziden verzichten. Alles beginnt mit den Bio-Samen aus Italien, die auf biologisch produziertem Hanf- oder Südtiroler Schafwollsubstrat gestreut werden. Mithilfe von reinem Südtiroler Bergwasser und speziellem Licht beginnen die Samen zu gedeihen und sind schon nach wenigen Tagen bereit für ihren großen Auftritt. Das Ergebnis: ein beständiges, erstklassiges Qualitätsniveau bei optimiertem Ressourcenverbrauch.

Das sind profarms: **Ulrich Kager** und **Patrick Sanin** – mit Lust auf Neues und Spaß an schlaun Lösungen bauen sie Bio Microgreens in St. Pauls in Eppan an.

PASSION UND LEIDENSCHAFT

Das war 2021

Der SKV war 2021 in folgenden Schwerpunktbereichen im Interesse des Kochberufs für die Südtiroler Köchinnen und Köche, und ganz besonders für die Mitglieder, tätig. Zudem wurden viele weitere tagesaktuelle Thematiken und unzählige Anfragen von Mitgliedern bearbeitet.

Krisenmanagement

2021 war auch die Tätigkeit im SKV geprägt von einem andauernden Krisenmanagement.

The Mountain Chef unplugged, Schwemmalm

Planung, Organisation und Umsetzung dieses wunderschönen Jugendwettbewerbs.

Auszeichnung The Best Young Chefs

Organisation und Durchführung Auszeichnung der besten Lehrlinge.

Auszeichnung Ausbildungsbetrieb und Ausbilder des Jahres

Organisation und Durchführung Auszeichnung Ausbildungsbetrieb des Jahres.



(v. l.) **Reiner Münich** (SKV-Geschäftsführer), **Andreas Köhne** (Kommissionspräsident), **Michael Mayr** (Ausbilder des Jahres), **Lukas, Meggy** und **Heinrich Dorfer** vom Quellenhof Luxury Resort Passeier (Ausbildungsbetrieb des Jahres), **Reinhard Steger** (SKV-Präsident)



Gault & Millau

Michelin, Gault & Millau, Falstaff-Führer

Kommunikation und ganzjährige Positionierung auf www.skv.org

Internationales Networking

Andauernde Pflege und Kommunikationsaustausch Koch-G5 & WORLDCHEFS international.

Digitalisierung

Neuausrichtung der gesamten Verwaltung und Funktionärssebene auf Office 365, Teams und Zoom.

Medienarbeit für den Kochberuf

Zehn Ausgaben der Online- und Printausgabe der neuen Fachzeitschrift Südtiroler Köche.

Statutenreform

Die Verbandsstatuten wurden den aktuellen Gegebenheiten und Gesetzen sowie den zukünftigen Bedürfnissen angepasst.

2021 Internationales Jahr Obst & Gemüse der Vereinten Nationen



Ein kulinarischer Ideenwettbewerb rund um das Südtiroler Urgemüse wurde organisiert und umgesetzt.

Hier die Rezepte:



50 Jahre Südtiroler Köcheverband

Hier wurde ein begleitendes Jahresprogramm organisiert und umgesetzt.

Studienreise nach Rom

Martin Pinggera und **Roland Schöpf** (beide Bezirksobmänner im Vinschgau) haben eine wunderbare Studienreise organisiert und mit großem Erfolg umgesetzt.

Großveranstaltungen 2021

> Messe Bozen Hotel



> 50. Generalversammlung
> zweite außerordentliche Mitgliederversammlung in 50 Jahren

Mitgliederehrungen

Mitglieder die seit 50, 45, 40 und 35 Jahren Mitglied sind, wurden im Rahmen der außerordentlichen Mitgliederversammlung geehrt.



Zukunftsstrategie 2030

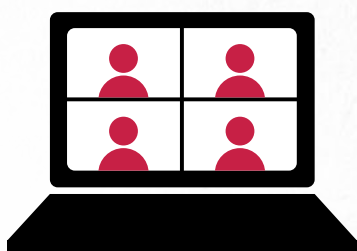
Eine Arbeitsgruppe hat diese Zukunftsstrategie erarbeitet und beschlossen. Die SKV-Zeitung hat darüber berichtet.

Neuorganisation

Das Coronajahr war der Auslöser für eine Strukturreform der SKV-Gremien.

Online-Meetings

Mit diesen Online-Veranstaltungen wurde ein vollkommen neues Format für den Wissenstransfer und den Erfahrungsaustausch geschaffen.



Projektvorbereitungen für Apple Kreativ LAB 2022

2022 schüttet der SKV zusammen mit Partner 7.522 Euro als kulinarische Förderpreise aus.

Alle Infos dazu:



Projekt easyKuchl

Neuaufgabe dieser Kooperation von Südtiroler Tageszeitung und SKV.
Projektleitung:
Tina Marcelli

Kulinarischer Salon des Südtiroler Apfels

Aufbauend auf dem Jahr des Südtiroler Apfels wurde bereits mehrmals der „Kulinarischer Salon des Südtiroler Apfels/II Salone della mela dell'Alto Adige“ erfolgreich inszeniert und umgesetzt.

Neue SKV „BRAND“ Kochjacke

Gemeinsam mit dem Partner Senoner Hotelbedarf wurde eine neue, innovative und sehr trendige SKV-Kochjacke entwickelt.



SKV-Präsident **Reinhard Steger** überreicht **Monika Hellrigl** die Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille

Andreas-Hellrigl-Gedenkmedaille

In Abstimmung mit **Monika Hellrigl**, der Tochter von Gründungspräsident **Andreas Hellrigl**, wurde diese besonders wertvolle Jubiläumsmedaille aufgelegt. Damit werden Personen ausgezeichnet, die sich um den Kochberuf besonders verdient gemacht haben.

Schulungsprogramm Krisenmanagement

Für SKV-Funktionäre wurde hierzu mit dem internationalen Top-Manager **Peter Werth** ein Schulungsprogramm initiiert.

Kulinarische Liebesgeschichten „and more“

Die SKV-Medien haben monatlich kulinarische Trendthemen aufgegriffen und kommuniziert.

DNA der Südtiroler Köchinnen und Köche

Hierzu wurde ein erstes Grundsatzdokument verfasst und veröffentlicht.

Neues SKV-Medienkonzept

Rund um die virtuelle Plattform www.skv.org wurden die weiteren Medien wie Fachzeitschrift Print und Online, Facebook, Instagram, LinkedIn und easyKuchl intelligent eingebettet und verankert.

Kommunikation Aus- und Weiterbildung

Die weiterführenden Diplombildungen im Kochberuf wie Küchenmeister, Diätetisch geschulte/-r Köchin/Koch, Diplomierte/-r Diätköchin/-koch wurden gezielt kommuniziert und vermarktet.

Fokus auf die Verbandsgeschichte

2021 wurden immer wieder Rückblicke in die Verbandsgeschichte aufgezeigt und kommuniziert.

Positive Kommunikation

Es war uns wichtig, das Positive im Kochberuf zu kommunizieren und damit den kulinarischen Geist und die kulinarische DNA zu fördern.

KM - Küchenmeister

Progressive Mitarbeit an der Aktualisierung des fachtheoretischen, des praktischen und des fachtheoretischen Teils der Diplombildung.

Duale Ausbildung Kochlehrlinge

Die Sicherung des Qualitätsmanagements der Ausbildung und die Harmonisierung der Prüfungen zwischen den Ausbildungszentren.

Veranstaltungen für Mitglieder

Dezentral in den Tälern und Bezirken wurden Programme organisiert und angeboten.

SKV-Logo

Aktualisierung dem Trend der Zeit entsprechend.

Interventionen bei Politik und Gewerkschaft

Für Hilfsprogramme für Lehrlinge, Köchinnen, Köche und Gastronomen wurde eine eigene große Online Veranstaltung mit den großen Gewerkschaften und Landesrätin **Deeg** organisiert und angeboten.



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



Daniel Sader

Jungkoch
Hotel Restaurant
Zum Turm
Kastelruth
www.zumturm.com
Jahrgang: 2000
Wohnort: Kastelruth

Bandnudeln mit Almkäse,
karamellisierten
Birnen und Pfeffer



Fotos: HELLMUTH RIER

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

Die Freude am kreativen, selbstständigen Arbeiten. Man kann immer neue Ideen einbringen und neue Gerichte kochen. Oder alte Gerichte neu interpretieren, dadurch wird der Kochberuf nie langweilig.

Welche berufsbildende Schule hast du absolviert?

Die Emma Hellenstainer in Brixen.

Was gefällt dir an der Schule?

An der Schule gefällt mir, dass man viel Praxisunterricht hat.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Wir bestellen zwei- bis dreimal im Jahr ein ganzes Rind bei einem Bauer aus unserem Dorf. Wenn wir die großen Fleischteile zerle-

gen, ist das immer sehr spannend und schön.

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

Unser Chefkoch, Silvano Lotto, hat mir schon viel beigebracht. Und er wird mir auch noch einiges beibringen.

Welche Hobbys hast du in der Freizeit?

In meiner Freizeit beschäftige ich mich sehr viel mit meinem Auto, gehe auch gerne fischen oder ich unternehme was mit Freunden.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Wenn ich etwas koche, es dann koste und es schmeckt richtig gut, bringt dies Glücksgefühle in mir auf.

Was gefällt dir nicht so gut?

Die Arbeitszeiten sind manchmal etwas anstrengend.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Für mich ist Ordnung am Arbeitsplatz sehr wichtig

und die Möglichkeit, auch eigene Ideen und Kreationen umzusetzen.

Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Dass ich sehr viel Platz zum Arbeiten habe und dass ich mit regionalen hochwertigen Rohstoffen auch neue Sachen kreieren darf.

Was ist dein Lieblingsgericht beim Zubereiten in der Küche?

Bandnudeln mit Almkäse, karamellisierten Birnen und Pfeffer. Weil wir für dieses Gericht alle Zutaten aus unserem Dorf von verschiedenen Bauern kaufen.

Was ist deine Lieblingsfrucht?

Mango

rs | rm



Die Tischkultur
Hotel Restaurant
Zum Turm

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 2 - 2022





„easyKuchl“

KOOPERATIONSPROJEKT SÜDTIROLER TAGESZEITUNG UND SKV

Frisch, gesund, einfach und schnell gekocht – das ist „easyKuchl“. Bereits vor mehreren Jahren hat Die Neue Südtiroler Tageszeitung in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV das Projekt ins Leben gerufen und damit versucht, etwas Abwechslung in die Küchen der Südtirolerinnen und Südtiroler zu bringen und gleichzeitig jungen Köchinnen und Köchen eine Plattform zu bieten.

Oft ist einfach und schnell gekocht, was schwierig aussieht – und genau deswegen sollen die „easyKuchl“-Rezepte zeigen, wie einfach und schnell neue Gerichte gelingen können. Und dafür braucht es nur ein bisschen Spaß am Kochen und hungrige Gäste, die sich über Neues aus der Küche freuen.

Am wichtigsten aber ist, dass es schmeckt – und die Rückmeldungen unserer Leserinnen und Leser

bestätigen, dass die Rezepte, die seit Jahresbeginn von einem neuen WOMEN-Team mit engagierten, ehrgeizigen und motivierten Frauen rund um Team-Chefin Tina Marcelli gekocht werden, diese Kriterien erfüllen.

Egal ob Brennnesselknödel, Müsli-Pfirsich-Muffins oder ein Schoko-Olivenöl-Kuchen – Abwechslung findet man bei „easyKuchl“ genauso wie Spaß in der Küche und am

Kochen. Für uns ist „easyKuchl“ ein absolutes Prestigeprojekt und ein Gewinn für unsere Leserinnen und Leser. Da kann man nur hoffen, dass es auch 2022 so weitergeht.

Artur Oberhofer

Chefredakteur
Die Neue Südtiroler Tageszeitung

Lisi Lang

Projektleiterin „easyKuchl“



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





Regionale Köstlichkeiten werden serviert

IDM-WORKSHOP

Die LBS Savoy kocht regional

Regionalität und Gastronomie sind eine wertschöpfende Verbindung für unser Land.

Die IDM, vertreten durch Herrn Zandanel und Herrn Unterfrauer, hat einen Workshop zur Regionalität unserer Südtiroler Qualitätsprodukte an der LBS Savoy veranstaltet.

Die Schüler:innen der Berufsfachschulen Kochen und Service mit ihren Fachlehrerpersonen Stefan Ladurner, Konrad Thaler, Christa Pernter und Rosmarie Gander konnten erfahren, welche Erzeugnisse unser Land hervorbringt und unter welchem Qualitätszeichen diese vermarktet werden. Die Produktpalette umfasste neben Käse, Honig usw. eine Vielzahl an Südtiroler Köstlichkeiten. Besonders hervorgehoben wurde, dass es wichtig ist, dass diese Produkte auch in unserer Gastronomie Verwendung finden, um auch den Aspekt der Nachhaltigkeit ein-

zubringen. Neben theoretischen Inputs durften die Schüler in Verkostungen selbst erfahren, wie diese Nahrungsmittel schmecken, welchen Genuss sie hervorrufen und welche Vorzüge sie aufweisen. Für angehende Köche ist diese Erfahrung besonders wichtig, um diese Produkte in die Speisekarten unserer Betriebe aufzunehmen. Qualifizierte Servicekräfte verfügen über Wissen, das sie ihren Kunden weitergeben, um diese Erzeugnisse beschreiben zu können. Die Vorträge fanden viel Anklang bei den Schülern, da sie sich selbst auf eine Genussreise begeben konnten.

Unsere Schüler:innen kochten und servierten schließlich ausgewählten Gästen aus Politik und Wirtschaft ein Menü mit regionalen Produkten, welches zugleich den Kriterien der Nachhaltigkeit entspricht. Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sind ein Muss bei der Kreation der Speisen. Mit erlesenen Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten wurden die Gäste durch die Genusswelt Südtirols geführt.

Quelle:
LBS Savoy



Fotos: LBS SAVOY



falstaff

FALSTAFF RESTAURANTFÜHRER SÜDTIROL 2021/22

Online-Portal mit 540 Restaurants



Die Preisträger mit
Dr. Othmar Kiem

Kürzlich wurde der neue Falstaff-Restaurantführer für Südtirol vorgestellt. Dieser Online-Guide präsentiert 540 besuchenswerte Adressen in Südtirol – von feinen Restaurants über Gasthäuser und Gourmethütten bis zu Buschenschänken und Pizzerien. Othmar Kiem und Simon Staffler von der Italien-Redaktion des Magazins konnten gemeinsam mit vielen Gästen die Besten der jeweiligen Kategorien auszeichnen.

Die ausgezeichneten Betriebe im Falstaff Restaurantführer Südtirol 2021/22 sind:

- **Bestes Restaurant:** St. Hubertus, St. Kassian
- **Bestes Gasthaus:** Gasthof Jäger, Sirmian
- **Beste Gourmethütte:** Sofie Hütte, St. Ulrich/Gröden
- **Bester Buschenschank:** Alter Fausthof, Völs
- **Beste Pizzeria:** Il Corso, Bozen
- **Best Newcomer (Best Young Chef):** Mathias Bachmann, Apostelstube im Hotel Elephant, Brixen
- **Beste Weinkarte:** Stüa de Michil, Corvara
- **Beste Sommelière:** Kathrin Oberhofer, Pillhof, Frangart
- **Bester Service:** St. Hubertus, St. Kassian
- **Bester Gastgeber:** Sepp Waldner, Oberwirt, Marling
- **Bestes Ambiente:** Castel Fine Dining, Dorf Tirol
- **Nachhaltigkeit und Innovation:** b.local, Bruneck
- **Lebenswerk:** Franz Lageder, Grödnerhof, St. Ulrich/Gröden

Zeitgleich wurden auch die Sortensieger im Falstaff Weinguide 2021/2022 ausgezeichnet.

Quelle: **Dr. Othmar Kiem Falstaff Verlag**
rs | rm



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Küchenchefin **Tina Marcelli**
bei der Preisverleihung

TINA MARCELLI

Quelle: COOK AWARDS

Die Köchin des Jahres

Die Koordinatorin der „easyKuchl“, die Küchenchefin im Drei-Hauben-Restaurant Artifex im Feuerstein Family Resort in Pflersch Tina Marcelli, wurde von der italienischen Tageszeitung „Corriere della Sera“ kürzlich bei den „Cook Awards 2021“ als „Chef Novità dell'anno 2021“ gekürt.

Die regionale Küche von TM - Tina Marcelli, die eine rein weibliche Küchenbrigade leitet, ist ein perfekter Ausdruck des Landes Südtirols. „In ihren Gerichten spürt man die lokale Lebensart, wo auch kuli-

narische Einflüsse aus dem Süden gekonnt einfließen“, so geschrieben und dargestellt vom Moderator der Verleihung und des „Corriere della Sera“. Die Redaktion gratuliert sehr herzlich und freut sich sehr, dass die

Koordinatorin der „easyKuchl“ und leidenschaftliche Köchin Tina Marcelli diese nationale Auszeichnung in Mailand entgegennehmen durfte.

rs | rm



jaminjar.it
menz-gasser.it



DAS GLÜCK EINES PERFEKTEN FRÜHSTÜCKS.

80 Jahre Tradition, Kenntnis der Rohstoffe, aktive Forschung und Entwicklung. Unsere Qualität liegt in der Einfachheit. Das zeichnet uns aus, dafür werden wir belohnt.

Großartiges Ergebnis für die Südtiroler Küche

Das „St. Hubertus“ mit Küchenchef Norbert Niederkofler bleibt weiterhin Südtirols einziges Drei-Sterne-Restaurant. Und in der neustens Ausgabe des bedeutendsten Gastroführers tauchen zwei Namen aus Südtirol erstmals auf.

Das Genussland Südtirol hat mit ca. 513.000 Einwohnern eine herausragende Küche und Gastronomie mit einem sehr hohen Stellenwert. Dies

spiegelt sich wunderbar in der Guide Michelin 2022 wider. Wo die Südtiroler Küche, Köchinnen und Köche ein hervorragendes Ergebnis auf inter-

nationalen Spitzenniveau erzielt. 26 Michelin Sterne und 4 x den grünen Stern. Das Präsidium und der Landesvorstand gratulieren sehr herzlich.

Die Sterneköche in Südtirol



Drei MICHELIN Sterne

Norbert Niederkofler
St. Hubertus. Hotel Rosa Alpina

Theodor Falser
Johannesstube, Welschnofen

Johann Lerchner
Lerchner's in Runggen, St. Lorenzen



Zwei MICHELIN Sterne

KM Gerhard Wieser
Castel Fine Dining, Hotel Castel

Reimund Brunner
Anna Stuben, St. Ulrich

Maria Theresia Lutz
Gasthof zum Hirschen, Jenesien

Peter Girtler
Einhorn. Hotel Stafler, Mauls

Mario Porcelli
Alpenroyal Gourmet, Wolkenstein

Norbert Niederkofler
St. Hubertus, Rosa Alpina
(wurde der grüne Stern bereits 2021 bestätigt)

KM Heinrich Schneider
Terra. Hotel Auener Hof

Anna Matscher
Zum Löwen, Tiesens

KM Manfred Kofler
Culinaria im Farmerkreuz, Dorf Tirol

KM Egon Heiss
Prezioso, Meran

Michelin Sommelier Award 2022.
Sommelière des Jahres



Ein MICHELIN Stern

Herbert Hintner
Zur Rose, Eppan

Claudio Melis
In Viaggio, Bozen

Mathias Bachmann
Apostelstube, Brixen

Kevin Trafoier
Kuppelrain, Kastelbell

Gregor Eschgfäller
Astra, Steinegg

Martin Obermarzoner
Jasmin, Klausen

Chris Oberhammer
Tilia, Toblach

Karl Baumgartner
Schöneck, Pfalzen

Andrea Fenoglio
Sissi, Meran

Neu 2022 und erstmals in der Guide Michelin

Stephan Zippl
Restaurant 1908 Parkhotel Holzner, Oberbozen

Alessandro Bellingeri
Osteria Acquarol, Eppan

Zudem mit dem grünen Stern für eine besonders nachhaltige Küche/ Gastronomie gewürdigt wurden:



Heinrich Schneider
Terra. Hotel Auener Hof

Stephan Zippl
Restaurant 1908 Parkhotel Holzner, Oberbozen



Sonya Egger Trafoier
Restaurant Kupplrain, Kastelbell



Sonya Egger Trafoier,
Sommelière des Jahres 2022

Käsefestival Sand in Taufers

18. - 20. MÄRZ 2022
10 - 19 UHR

Das Käsefestival findet wieder statt und die SKV-Mitglieder sind herzlich eingeladen (siehe untenstehende Eintrittsschein zum Heraustrennen). Das Käsefestival ist vieles: ein Käse- und Feinschmecker-Markt, eine Fachmesse, ein Treffen von Gleichgesinnten und ein Szenetreff der Küche und Gastronomie. Und es ist zweifelsohne ein Branchenhighlight. Aber all das beschreibt es noch nicht ausreichend. Es ist nämlich vielmehr ein Lebensgefühl.

Am dritten Wochenende im März öffnet sich in Sand in Taufers wieder der Käsehimmel. Drei Tage lang wird Käse in allen Variationen verkostet, genossen und verkauft. Die Liebe zum Käse und die garantiert kulinarischen Leckerbissen machen das Festival zu einem Pflichttermin für Köchinnen und Köche, für Gastronomen und Genießer. An die 100 Aussteller aus halb Europa machen die Veranstaltung immer wieder zu einem ganz besonderen Erlebnis: Neben den Südtiroler Lokalmatadoren sind die genossenschaftlich organisierten Käsereien ebenso mit von der Partie wie die vielfältigen Alm- und Hofkäsereien. Doch das Käsefestival ist längst über Südtirol hinausgewachsen, und zahlreiche italienische und internationale Käseproduzenten haben ihre Teilnahme bereits zugesagt. Doch die Veranstalter des Käsefestivals haben noch mehr zu bieten: So erfreut sich die Show Cook Arena beim Besucherpublikum stets großer Beliebtheit. An den Töpfen stehen junge Talente ebenso wie etablierte Spitzenköche



SKV-Mitglieder erhalten freien Eintritt zum Festival an allen drei Festivaltagen sowie eine Preisreduzierung zu einer geführten Verkostung.

und Sterneköche des Landes. Ebenso fixer Bestandteil der Veranstaltung sind die Genusslaboratorien. An allen drei Veranstaltungstagen wird gemeinsam mit Slow Food ein hochwertiges und abwechslungsreiches Verkostungsprogramm angeboten, das seinesgleichen sucht. Hochkarätige Referenten aus ganz Europa teilen in den knapp einstündigen Führungen ihr Wissen mit den Besuchern. Und auch die kleinen Gäste kommen beim Festival auf ihre Kosten. Sie können selbst Hand anlegen und vom Frischkäse, über die Mozzarella bis hin zum Graukäse und zur Schokolade unter der fachlichen Anleitung der Produzenten alles selber herstellen. Für die Kindergärten und Schulen wird am ersten Veranstaltungstag ein individuell angepasstes und didaktisch hochwertiges Programm angeboten, zu dem sich interessierte Gruppen und Klassen anmelden können.

mp | rs / rm

Fotorechte: REINHARD STEGER

14° KÄSE
FESTIVAL
DEL FORMAGGIO
SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES



FREIE EINTRITTSKARTE

(Abschnitt abtrennen und an der Kasse vorzeigen)



18.-20.03.2022
10.00-19.00

PREISREDUZIERUNG



FÜR DEN EINTRITT ZU EINER
GEFÜHRTEN VERKOSTUNG DES

**LABORATORIO
DEL GUSTO**

Mit diesem Gutschein erhalten SKV-Mitglieder den Eintritt zum Laboratorio um nur 10 € (statt 15 €). Anmeldung erforderlich.

Überreicht durch den



INFO
0474 678 076





René Pircher,
der Sieger von
The mountain Chef
unplugged 2021

„Echt guat kochen 6.0“

„THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2022“ IM JAHR DES SÜDTIROLER APFELS

Fünf Holzherde, fünf Jungköche und fünf Taschen voll mit Lebensmitteln aus dem Ultental und aus Südtirol. Mehr braucht es nicht für diese ungewöhnliche Kochchallenge.

Holzherde statt Konvektomaten, Handwerkskunst pur und grenzenlose Kreativität, dies sind die Zutaten für eine Herausforderung der besonderen Art. Unter dem Motto „Echt guat kochen – the Mountain Chef unplugged 2022“ gepaart mit dem Jahresmotto des SKV „Das Jahr des Südtiroler Apfels“ veranstaltet das Ski- und Wandergebiet Schwemmalm bereits zum sechsten Mal gemeinsam mit dem Südtiroler Köcheverband diesen einzigartigen Wettbewerb für Südtiroler Jungköche.

Stelle dich der Herausforderung und werde zum „Mountain Chef unplugged 2022“

Am 19. Juni 2022 werden die Almwiesen des Ski- und Wandergebietes Schwemmalm zur Bühne für diesen besonderen Kochwettbewerb. Inmitten der Almwiesen, vor den neugierigen Augen der Besucher und den kritischen Blicken der Juroren, beweisen die teilnehmenden Jungköche ihr Können. Die Fachjury unter der Leitung

von KM Andreas Köhne wählt dann unter den Finalisten den „Mountain Chef unplugged 2022“.

Wer kann sich daran beteiligen?

Jungköche und Lehrlinge Jahrgang 2001 und jünger können sich an diesem einzigartigen Kochwettbewerb beteiligen.

Worum geht es?

Die Kandidaten senden ein kreatives, regionales Gericht rund um den Südtiroler Apfel mit dazugehörigem Rezept ein. Eine Kommission ermittelt die Finalisten. Diese kochen dann auf der Schwemmalm auf Holzherden ohne elektronische Hilfsmittel ein Gericht aus einem Warenkorb und präsentieren es der Fachjury. Der Sieger wird zum „Mountain Chef unplugged 2022“ gekürt.

Fragen zum Wettbewerb sowie Anmeldung:

Philip Hafner, Tel. 335 73 50 913
oder philip.hafner79@gmail.com

Weitere Infos in der März Ausgabe der Fachzeitschrift „Südtiroler Köche“.

rs | rm



Bergweg 36
I-39057 St. Michael
Eppan - Südtirol



Hotel Tschindlhof
in Eppan **sucht** für die kommende
Sommersaison einen

kreativen Koch
für unsere Hausgäste.
Sonntag Ruhetag.

Wir sind ein kleiner
Familienbetrieb und freuen uns
auf Ihre Bewerbung unter
Tel. 0471 662 225
oder info@tschindlhof.com



Fotos: SKV / ALOIS WINKLER

Offizieller Tortenanschnitt durch Vizepräsidentin KM **Margareth Lanz**. Im Hintergrund v.l.n.r. Die Mitglieder im Landesvorstand: **Markus Tratter, Gottfried Maschler, Philip Hafner, Martin Pinggera, KM Tobias Zanotto, Vizepräsident KM Patrick Jageregger, KM Martin Tschafeller, Vizepräsident KM Karl Volgger, KM Michael Gasser, KM Roland Schöpf und Alfred Putzer.**

DIE SKV GEBURTSTAGSTORTE

Großer Dank an die Emma Hellenstainer

50 Jahre. Start in eine neue Zeitepoche. Am Ende des Jubiläumsjahres danken wir herzlich der LBS Emma Hellenstainer, den Praxislehrkräften für Konditorei und ganz besonders der Direktorin Dr. Brigitte Gasser Da Rui für die ganz besonders kreative Interpretation der Geburtstagstorte als Kernsymbol für 50 Jahre Südtiroler Köcheverband 1971/2021.

Diese Torte möchte ich persönlich folgendermaßen interpretieren.

- **50** steht für die lange Zeitepoche, in welcher der SKV den Kochberuf in Südtirol offiziell repräsentiert.
- **Die Weltkugel**, steht für die weltweite Vernetzung des SKV mit Worldchef International, der Koch-G5 und für die vielen Südtiroler Köchinnen und Köche, die in der ganzen Welt tätig sind.
- **50 Schokoladesteine**. Die köstlichen, süßen Steine aus edelster Schokolade stehen für 50 Jahre. In jedem dieser Jahre wurden kleine bis herausragende Leistungen für die Weiterentwicklung der Südtiroler Küche von vielen, vielen Südtiroler:innen erbracht.
- **Fünf Ebenen der Torte** stehen für die fünf Jahrzehnte.
- **und das Blattgold** für die herausragenden regionalen, nationalen und internationalen Erfolge bei



großen Wettbewerben, bei denen auf Weltniveau die Südtiroler Kochkunst vertreten wurde (wie z.B. der zweimalige Gewinn der Berufsweltmeisterschaften durch Hannes Pignater und Thomas Tutzer).

Alleinkoch mit viel Liebe für eine abwechslungsreiche Küche für unser kleines familiär geführtes Hotel gesucht.

Da unser langjähriger Koch in den wohlverdienten Ruhestand durfte, sind wir auf der Suche. Du hast Spaß bei deiner Arbeit und Freude am kreieren eigener Gerichte. Dann bist du bei uns genau richtig.



Salgart
HOTEL ***

Wir freuen uns auf deinen Anruf | Tel. 335 60 71 509
Hotel Salgart, Meran

Den offiziellen Tortenanschnitt führte SKV-Vizepräsidentin KM Margareth Lanz aus, assistiert von KM Tobias Zanotto von der Emma Hellenstainer und begleitet von Mitgliedern des Landesvorstandes.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident



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



Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



n-project.com | mendinidesign

Niederbacher Project geht jetzt drei Schritte weiter.

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

www.niederbacher.it

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT