

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



MANUEL HOFER
aus Steinhaus hat sich
kurz vor der Corona Pandemie
mit dem Stochas Food & Drink
selbstständig gemacht

S. 24

Courage and Leadership

MENSCHEN DIE BEWEGEN

VON NATUR AUS SPORTLICH.

100% FORST. 0,0% ALCOOL.

Peter Fill
Ski-Champion



Mit seiner belebenden Frische, seinem vollen und ausgewogenen Geschmack, ist das neue FORST 0,0% das perfekte alkoholfreie Bier für einen besonderen sowie sportlichen Lifestyle, ohne auf genussvolle Momente zu verzichten.

Entdecken Sie das neue FORST 0,0%

 /BirraForstBier  @forstbeer www.forst.it



20

Zwanzig neue Küchenmeister hat das Land Südtirol 2022. Im Jahr des Südtiroler Apfels. Ja, eigentlich 21, da mit Hannes Stuffer noch ein weiterer Küchenmeister 2022 dazu gekommen ist. Der SKV gratuliert herzlichst und spricht allen einen großen Dank aus, die sich hier als Referenten, als Direktoren, als Helfer und Unterstützer eingebracht haben.

Danke!!!



Seite 24

Manuel Hofer im Stochas „Dou wescht ginudt“

Der Hirschenwirt und **Maria Theresia Lutz**



Seite 12



Seite 31

Jessica Lazzeri

SKV-ONLINE MEETINGS

Worldchefs

Online Meetings international für SKV-Mitglieder

Der SKV ist Mitglied von **WORLDCHIEFS - World Association of Chefs' Societies** (ehemals WACS-Weltbund der Kochverbände).

SKV-Members sind Teil dieser internationalen Community und haben privilegierten Zugang über die SKV-Homepage zu:

- // Worldchefs – Webinare
- // Worldchefs – Seminare
- // Worldchefs – Weiterbildungsprogramme
- // Worldchefs – Academy
- // Worldchefs – Podcaste
- // Worldchefs – Webcaste

Follow us



WORLDCHIEFS
Online Meeting



WORLDCHIEFSMEETING

Die Äpfel im Topf, die Schmetterlinge im Kopf und wir sehen rosarot.

Wir waren und wir sind total verliebt in das **KOCHEN**. Wir sind glücklich, wir sind übergücklich. Wir könnten die Welt umarmen, vor Glück!

Der Südtiroler Köcheverband - SKV

TITELTHEMA

Menschen die bewegen

- 12 Der Hirschenwirt und Maria Theresia Lutz
- 20 20 neue Küchenmeister in Südtirol
- 24 Manuel Hofer im Stochas „Dou wescht ginudt“
- 28 **CHEFSEUROPE-KochG5. Europäische Delegation in Südtirol**

AKTUELL

- 07 NEWS-Werbeaktion Neumitglieder
- 09 SKV-Osteraktion 2022

PFLANZENLUST

- 11 Kochen mit Bäumen, Sträuchern und wilden Wiesenpflanzen

YOUNG CHEFS

- 31 Jungköchin im Südtiroler Gasthaus
- 32 Was bewegt junge Menschen

BEZIRKE

- 34 Besichtigung des Weinguts Moser
- 35 Die Kunst des Fermentierens
- 36 Artenvielfalt & Biodiversität am Arche-Hof

SZENE

- 38 **Senoner Hotelbedarf** Der neue Produktkatalog ist da



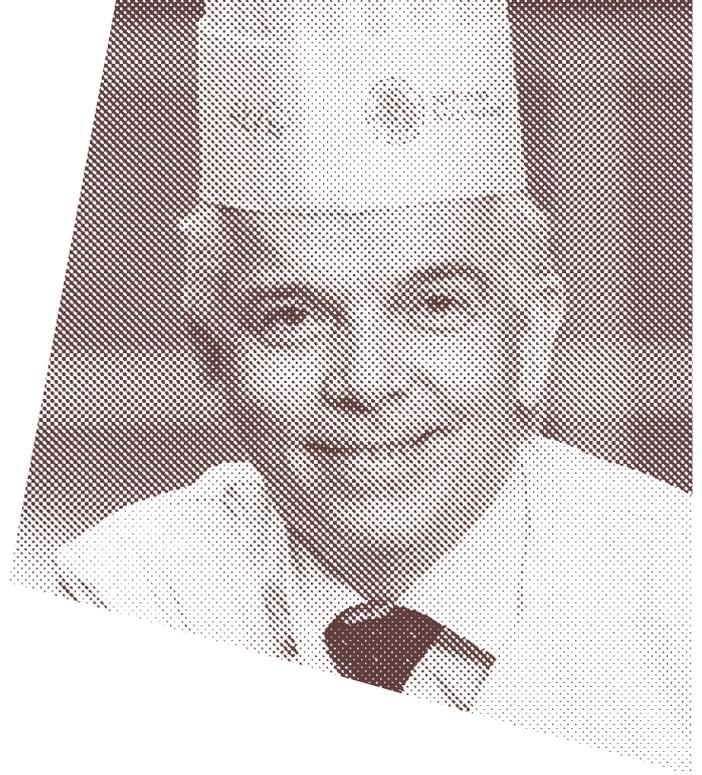
Seite 36

Artenvielfalt & Biodiversität am Arche-Hof



Seite 35

Die Kunst des Fermentierens



VERÄNDERUNG

Chancen & Zukunft

Liebe Mitglieder, liebe Freunde der Kochkunst, liebe Leser:innen,

in Zeiten von Corona ist es nicht immer einfach, mutig zu sein. Und trotzdem, gerade Krisenzeiten bieten viele Chancen, eröffnen neue Möglichkeiten und Krisen geben uns die Kraft, Dinge neu zu denken. Und in einer anderen Form umzusetzen.

Wir als SKV sind daher dankbar für konstruktive Ideen, Anregungen und Vorschläge. Und wir sind dankbar, wenn Menschen, Mitglieder proaktiv tätig werden. Ideen entwickeln, planen, Köchinnen und Köche dafür gewinnen und die Idee mutig vorantreiben. Der Kochberuf entwickelt dann seine volle Kraft, seine Visionen, wenn Mitglieder mutig sind. Das haben die vergangenen Jahrzehnte gezeigt und das wird auch in Zukunft so sein.

Veränderungen eröffnen und bieten neue Chancen und sind zeitgleich Garant für eine erfolgreiche Zukunft. Sei es für den einzelnen Menschen, für Familien, Betriebe, Verbände und die Gesellschaft.

Ich rufe alle auf, mutig zu sein. Helft mit, einen neuen Aufbruch auszulösen, nach vorne zu blicken, Visionen zu vermitteln und Veränderung als Zukunftschance zu sehen. Und als erfolgreiche Zukunft umzusetzen. Dazu brauchen wir mutige Menschen, mutige Köchinnen und Köche, mutige Verbandsvertreter und Menschen, die mit Zuversicht und Wohlwollen in die Zukunft blicken.

In diesem Sinne danke für das Vertrauen, danke für die Unterstützung, danke für den positiven Blick nach vorne und bitte lassen wir Veränderungen zu. Sehen wir gemeinsam die Chancen, die Veränderungen auslösen.

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: um den 5. des Monats

Redaktionsschluss: am 1. des Vormonats

Annahmenschluss Werbung: 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:

Rote Beete, der Saibling und lustvolles Essen

Foto: rotwild

EVERYDAY
FOR FUTURE

NACHHALTIGKEIT

Helft uns mutig zu sein!

Aufruf an die Südtiroler Köchinnen, Köche,
Gastronomen und Freunde des SKV

Nachhaltigkeit: ein Wort, das polarisiert. Es begeistert, es fasziniert, es zeigt neue Wege auf und vieles mehr. Für viele Menschen ist es aber auch eine Sackgasse, ein Frust, ein Wort, mit dem man wenig anfangen kann. Das Schöne ist aber, dass jeder und jede einen kleinen und auch größeren Beitrag dazu leisten kann, der für Sie, für dich, für mich nicht zuletzt auch einen finanziellen Vorteil bringt. Wenn wir fünf Kilometer mit dem eigenen Auto weniger fahren, wenn wir eine Zigarette weniger rauchen, wenn wir weniger Wasser verbrauchen, wenn wir ein Kleidungsstück weniger kaufen und damit irgendwann eines weniger entsorgen und wenn wir bewusst mit der Klarsichtfolie umgehen, selbst dann können wir schnell 50 Prozent an Ressourcen einsparen.

Weniger ist mehr

In vielen Fällen ist weniger mehr. Auch und ganz speziell im Küchenbereich. Ob es das Wasser, die Klarsichtfolie, das Reinigungsmittel, das Alupapier, der Stromverbrauch bei Licht und Geräten, die Verarbeitung der Lebensmittel u.v.m. ist, überall besteht die Möglichkeit, durch einen bewussten Umgang eine sinnvolle, eine nachhaltige Einsparung zu erreichen. Und

das hat nichts mit krampfhaftem Sparen zu tun. Nein, das ist sinnvolles Wirtschaften im Sinne des Ganzen und im Sinne jeder einzelnen Familie und Person.

Was ich nicht ausbebe, brauch ich nicht verdienen!

Sei es privat, wie im Betrieb: In Zeiten wo wir alle mit höheren Kosten konfrontiert sind, müssen wir mutig sein und uns auf alte und vielleicht auch nicht mehr bekannte Grundsätze wie sinnvolles Sparen berufen. Nachhaltigkeit richtig und nach vorn gerichtet gedacht, ist ein vorzüglicher Ansatz. In diesem Sinne helft bitte proaktiv alle mit, mutig zu sein. Denn jeder Mensch an der jeweiligen Position kann einen ungemein wertvollen und proaktiven Beitrag für sich selbst, für unsere Familien, für uns Südtiroler, für unser Südtirol leisten. Besinnen wir uns auf unsere Kreativität, auf unseren Innovationsgeist und auf unsere Kraft, Krisensituationen proaktiv anzugehen und damit umzugehen. In diesem Sinne leisten wir alle gemeinsam einen Beitrag. Und so wird aus vielen kleinen Beiträgen am Ende etwas großes Gemeinsames.

KM Reinhard Steger
SKV-Präsident

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

11. MAI 2022

Artenvielfalt & Biodiversität
am Arche-Hof Felderer Hof.
Siehe eigener Bericht auf Seite 36.

19. JUNI 2022

„Echt guat kochen 6.0“
„The Mountain Chef unplugged 2022“
im Jahr des Südtiroler Apfels.

22. JUNI 2022

Kräuterwanderung mit Kräuterexperte
Hartmann Plank aus Spinges.

17. BIS 20. OKTOBER 2022

Messe Hotel Bozen.
Die Zukunft der Gastlichkeit ist grün!

17. BIS 19. NOVEMBER 2022

Messe Interpoma.
Preisvergabe KULINARIK KREATIV Förderpreis 2022.

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative und moderne
Köch:innen, Gastronomen und Unternehmer:innen.
Networking international mit Worldchefs,
Europechefs & KOCHG5.

BEZIRK VINSCHGAU ON TOUR SAMSTAG, 25. JUNI 2022

„Fahrradspaghettata“ zum Gardasee
Nach ca. 8 Stunden „radeln“, werden wir gemeinsam
eine wohlverdiente Spaghettata am Gardasee genießen.
Die Rückfahrt wird mit Kleinbussen (Taxi) organisiert.

Start: 04.00 Uhr

Wo: Reschen

Rückfahrt: ca. 18.00 Uhr

Kosten für Rücktransport: ca. 50 Euro
je nach Teilnehmerzahl

Für die Verpflegung ist jeder selbst verantwortlich.

Anmeldung: Tel. 347 71 85 303

Anmeldeschluss: 15. Juni 2022

N.b.: Für Verletzungen oder Sachschäden
wird keine Haftung übernommen.
Bei schlechtem Wetter wird die Tour abgesagt.

SKV-ONLINE MEETING

25. MAI 2022

21.45 Uhr Online Buchbesprechung

Mit **Mirko Mair, Andreas Peintner, Andrea Irsara**
und weiteren Autoren von Genussregion Südtirol.
Dem neuen Südtiroler Kochbuch. Ein virtueller Live Stream
in vier Küchen, vier von 11 Autoren/Chefs, vielen Gästen in
spannenden 91 Minuten am Abend.

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

Lenis
SELECTION

WEIL ICH MEINE GÄSTE
BEGEISTERN WILL.

Christian Gruber
Laurin Bar & Grifoncino, Bozen



Setzen auch Sie auf regionale Qualität und puren Geschmack. Unsere Produktlösungen für Ihr Restaurant und Ihre Küche entstehen aus Äpfeln der Region Trentino-Südtirol. 100 % schmackhafter Genuss ohne Zusätze.
www.lenisselection.it

Erhältlich über unseren Vertriebspartner



NEWS-WERBEAKTION NEUMITGLIEDER

Leni's Apfel Trekking Bergjause

Verliebt in Leni, verliebt in den Südtiroler Apfel, verliebt in den Südtiroler Köcheverband. Leni, das lachende Mädchen, hat uns zwischen Holunderblüten, Bienen und Schmetterlingen auf die Idee gebracht, Neumitglieder mit „Leni's Apfel Trekking Bergjause“, als Geschenk zu überraschen. Und dazu gibt es einen bequemen Trekking-Bergrucksack fürs Bike, den Berg, die Wildnis und ...

Das einzigartige Angebotspaket

- // „Leni's Apfel Trekking Bergjause“ (der Trekking-Rucksack + der Inhalt)
- // Die Mitgliedschaft 2023
- // Die Vorteilskarte „Premium Golden Card“
- // Teil eines weltweiten, kulinarischen Netzwerkes „WORLDCHIEF - Weltbund der Kochverbände“ werden

68 EURO



HINWEIS FÜR MITGLIEDER!

Wir ersuchen um Unterstützung. Es ist die erste Werbeaktion für Neumitglieder seit 2018. Denn alles dazwischen ist bedingt durch die aktuelle Situation ins Wasser gefallen. Wir ersuchen die bestehenden Mitglieder, dass man die Aktion positiv im Sinne der Gemeinschaft unterstützt und proaktiv mitträgt!

Foto: REINHARD STEGER

7 // SKV AKTUELL



Aus den Zutaten unserer Heimat...

Topfen aus der Sextner Käserei, schmackhafter Spinat und die Leidenschaft unserer Köche - so sehen die Zutaten für ein einmaliges Geschmacks-Erlebnis aus. Traditionelle Rezepturen und regionale Produkte sind die Basis für unsere Teigwaren. Denn nur so schmeckt's **so gut wie hausgemacht!**

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



Weil ich
Qualität
will.

Omar Visintin,
Südtiroler Snowboarder,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com





SKV-OSTERAKTION 2022

Südtiroler Apfel-Osterhasen-Nest



Foto: REINHARD STEGER

Südtiroler Apfel Osterhasen Nest

Es war ein voller Erfolg. Über Nacht geboren, von VOG Products und dem Südtiroler Apfelkonsortium unterstützt und von Walter Volgger graphisch und inhaltlich auf den Weg gebracht. Tausende von Zugriffen auf Facebook, Instagram und weitere Medien.

Die Nest-Aktion des Südtiroler Köcheverbandes – SKV wurde zu einem ungemeinen Sympathieträger für das SKV-Jahresmotto:

2022. Das Jahr des Südtiroler Apfels. Vielfältig, lustvoll und kreativ interpretiert.

Das Projekt, das ganz im Sinne der Initiative bis Ostersonntag um 12 Uhr gelaufen ist, hat zehn glückliche GewinnerInnen hervorgebracht.

rs | rm



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

Projektpartner:



Schiefer

SIE UND WIR

Auf einer Wellenlänge

Qualität ist uns genauso wichtig wie Südtirols Top-Gastronomie. Schließlich können nur aus besten Zutaten beste Gerichte werden. Lassen Sie sich inspirieren!

Wir beraten Sie gern!

Hofladen:
Haselstauder Weg 4,
St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231

www.fischzucht.it



ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo-Fr 8 - 12.30, 14 - 18.30 h
Sa 8 - 12 h



Müsli vom Haferspezialisten – aus Tradition lecker!

Das kennt eigentlich jeder: Nichts ist so wichtig für die eigene Tagesform wie ein gelungener Start in den Tag. Egal ob für körperliche Arbeit an der Luft oder Büroarbeit am Schreibtisch - Essen muss langanhaltende Energie bringen und sollte den Darm nicht durch schwere Kost belasten.

Hierfür eignet sich die berühmte „Erfindung“ von Dr. Bircher-Benner ganz besonders: das Müsli. Dabei bewies er viel Geschmack, denn er wählte nussig-aromatischen Hafer als Grundlage. **Bei der Firma Peter Kölln in Elmshorn bei Hamburg wird seit rund 200 Jahren Hafer verarbeitet.** Mit dieser Erfahrung wurde das Unternehmen die Nummer 1 im deutschen Cerealienmarkt. Die bekannten Köllnflocken-Variationen reichen von blütenart über kernig bis zu leicht löslichen Instant Flocken. Eines haben sie alle gemeinsam – sie alle sind Vollkornflocken, denn ihre Basis ist immer das ganze Haferkorn einschließlich

Keim und Randschichten. Auch die Kölln Müslis, die seit über 40 Jahren vom Haferspezialisten angeboten werden, basieren auf Köllnflocken. Dadurch weisen sie immer einen nennenswerten Gehalt an Vollkorn-Hafer auf.

Erfinder des Schoko Müslis

Sein erstes Müsli brachte das norddeutsche Unternehmen Mitte der 1970er Jahre auf den Markt. Ende der 1970er Jahre sorgte Kölln Müsli Schoko für neue Vielfalt im Regal. Hintergrund für diese Idee war die Vorliebe vieler Verbraucher, ihre allmorgendlichen Köllnflocken mit Ka-

kao und Milch zu verzehren. Auf Basis von Blütenzarten Köllnflocken und Echten Kölln Kernigen wurde dies fürs Müsli übersetzt. Schoko Müsli fand schnell viele Liebhaber – doch Kölln Müsli Schoko ist das Original! Sein erstes Knusper Müsli produzierte das Unternehmen Mitte der 1990er Jahre – heutzutage umfasst das Sortiment eine Vielzahl klassischer und Knusper Müslis.

Vertrieben werden Kölln Müslis in Südtirol vom exklusiven Vertriebspartner für den Gastronomiebereich von der Firma Wörndle Interservice.

www.granchefpremiumfood.it

10 // PR-INFO

DAS BESTE AUS HAFER

200 JAHRE
PETER KÖLLN

Exklusiver Vertrieb für die Gastronomie

GranChef PREMIUM FOOD
WÖRNDLE
Inter SERVICE

www.granchefpremiumfood.it

Kölln VORRATSPACK
Zartes Bircher FRÜCHTIGES HAFER-MÜSLI
Kölln VORRATSPACK
Das Original Schoko HAFER-MÜSLI

Kölln

IN DER FAMILIE ZUHAUSE – SEIT 1820.

koelln.com

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



Pflanzenlust

KOCHEN MIT BÄUMEN, STRÄUCHERN UND WILDEN WIESENPLANZEN

Apfel trifft Wildkräuter

Die rauschende Apfelblüte ist vorbei, nach der Bestäubung durch fleißige Bienen beginnen die Fruchtknoten zu schwellen. Klitzekleinen Äpfelchen sitzen an den Zweigen und üben sich im Wachsen. Doch bis sie endlich zu schönen Äpfeln herangereift sind, dauert es noch. Aber dank raffinierter Technik gibt es auch im Wonnemonat Mai Äpfel aus heimischer Produktion – und die lassen sich perfekt mit dem Besten kombinieren, was es jetzt zu ernten gibt: Wildkräuter!

Aus dem Vollen schöpfen

Löwenzahn, Brennnessel, Taubnessel, Giersch, Gundermann, Sauerampfer, Spitzwegerich, Schafgarbe und Co. – nie sind sie so zart wie in diesen Tagen, von jungen Fichtentrieben und duftenden Holunderblüten ganz zu schweigen. Alle lassen sich mit Äpfeln in verschiedenen Gerichten vereinen. Süßliche Äpfel wie Gala, Ambrosia oder der gelbe Yello nehmen den Wildkräutern die herben Spitzen, säuerliche Äp-

fel wie Jazz, Winesap oder der grüne Granny Smith frischen die Aromatik der Wildkräuter optimal auf.

Apfelige Kräuter-Getränke

Immer wieder gut: ein gehaltvoller Apfel-Wildkräuter-



Smoothie mit Apfel und Wildkräutern

Smoothie, der nicht nur einen verführerischen Starter ergibt, sondern sich auch als Basis für ein Salatdressing einsetzen lässt. Und auch immer ein Hit: ein erfrischender Apfel-Kräuter-Dudler. Einen Bund Wildkräuter mit Zitronenscheiben in Apfelsaft ziehen lassen, dann mit Mineralwasser aufspritzen.

Apfel feine Kräutergerichte

Süppchen gefällig? Ein pikanter Apfel-Kräuter-Cappuccino entsteht aus einer Gemüsebrühe mit Zwiebel, Apfel und Sahne, dazu Spitzwegerich oder anderen Kräutern und

wird schaumig aufgemixt. Wird im Glas mit kross gebratenen Speckscheiben serviert. Salat gewünscht? Giersch mit Apfelspalten und Sauerampfer-Dressing oder Kohlrabi-Apfel-Salat mit Schafgarbenblättchen, fein geschnitten oder frittiert. Hauptgericht begehrt? Giersch-Gnocchi auf Apfelkraut zu Räucherlachs, Gemüse-Curry mit Äpfeln und Brennnesselspinat oder Schweinernes mit Apfel-Kartoffel-Auflauf und Kräuterdip.

Wild gekräuterte Apfel Desserts

Wenn dezentes Fruchtspiel auf markantes Kräuterbukett stößt, kann es nur gut werden. Warum nicht mal einen



Apfelrührkuchen mit Gundermann

Apfelstrudel oder Apfelkuchen mit Wildkräutern paaren? Oder Apfelknödel mit Holunderblütenschaum servieren? Schokomuffins mit Apfelcreme und Fichtensprossen? Und wie wäre es mit Apfelsorbet, dazu schokolierete Gundermannblättchen? Himmlisch, wie sich Paradiesfrucht und Grün vom Garten Eden ergänzen.

Giersch-Gnocchi auf Apfelkraut zu Räucherlachs und Meerrettich



DIE WEIBERWIRTSCHAFT

Der Hirschenwirt und Maria Theresia Lutz

Vorausgeschickt von der Redaktion: Wir schicken voraus, dass der Hirschenwirt in Jenesian sich ganz gezielt nach außen als „Weiberwirtschaft“ positioniert. Daher verwendet auch die Redaktion der Fachzeitschrift diesen Begriff. Als Redaktion heben wir hervor, dass wir damit keineswegs die Wertigkeit der Frau in unserem Medium schmälern möchten.

Der Hirschenwirt in Jenesian mit Familie Oberkofler und Küchenchefin Maria Theresia Lutz (Jahrgang 1982) wurde kürzlich von Michelin Italien mit dem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet. Der Grüne Stern wurde von Michelin ins Leben gerufen, um Restaurants, Köchinnen und Köche

auszuzeichnen, die sich durch ihr Engagement für nachhaltige Gastronomie besonders hervorheben. Sei es in der Arbeitsweise, der Philosophie und der Saisonalität. Die Redaktion hat folgendes Interview mit Familie Oberkofler und Maria Theresia Lutz geführt.

Wer verkörpert die „Weiberwirtschaft“ im Hirschenwirt und welche sind ihre Aufgaben?

Familie Oberkofler: Maria Luise Oberkofler ist die Seniorchefin und das pulsierende Herz des Hirschen. Die Chefinnen sind Petra und Maria Oberkofler. Petras Schwerpunkt ist das lebendige Gasthaus und Marias das Marketing. Gabriela Oberkofler ist die Künstlerin der Familie, sie versorgt den Hirschenwirt mit Kunst (ihrer eigenen & derer ihrer Künstlerfreunde). Maria Theresia Lutz ist Küchenchefin, Brigitte ist für die Patisserie zuständig. Das Serviceteam besteht aus Angelika, Geli, Julia,

Martina, Silvia & Sabrina. Charlotte arbeitet im Büro, Barbara als Kosmetikerin und Masseurin im Spa. Für den Zimmerservice sind Sonia, Christine, Maria und Jovanka zuständig.

Wie schafft man es, so viele „Weiber/Frauen“ mit einer Philosophie zu vereinen? Wie kann man die Hirschenwirt Philosophie beschreiben?

Die Herzlichkeit vereint uns. Den Hirschen zeichnen

Fortsetzung auf Seite 15

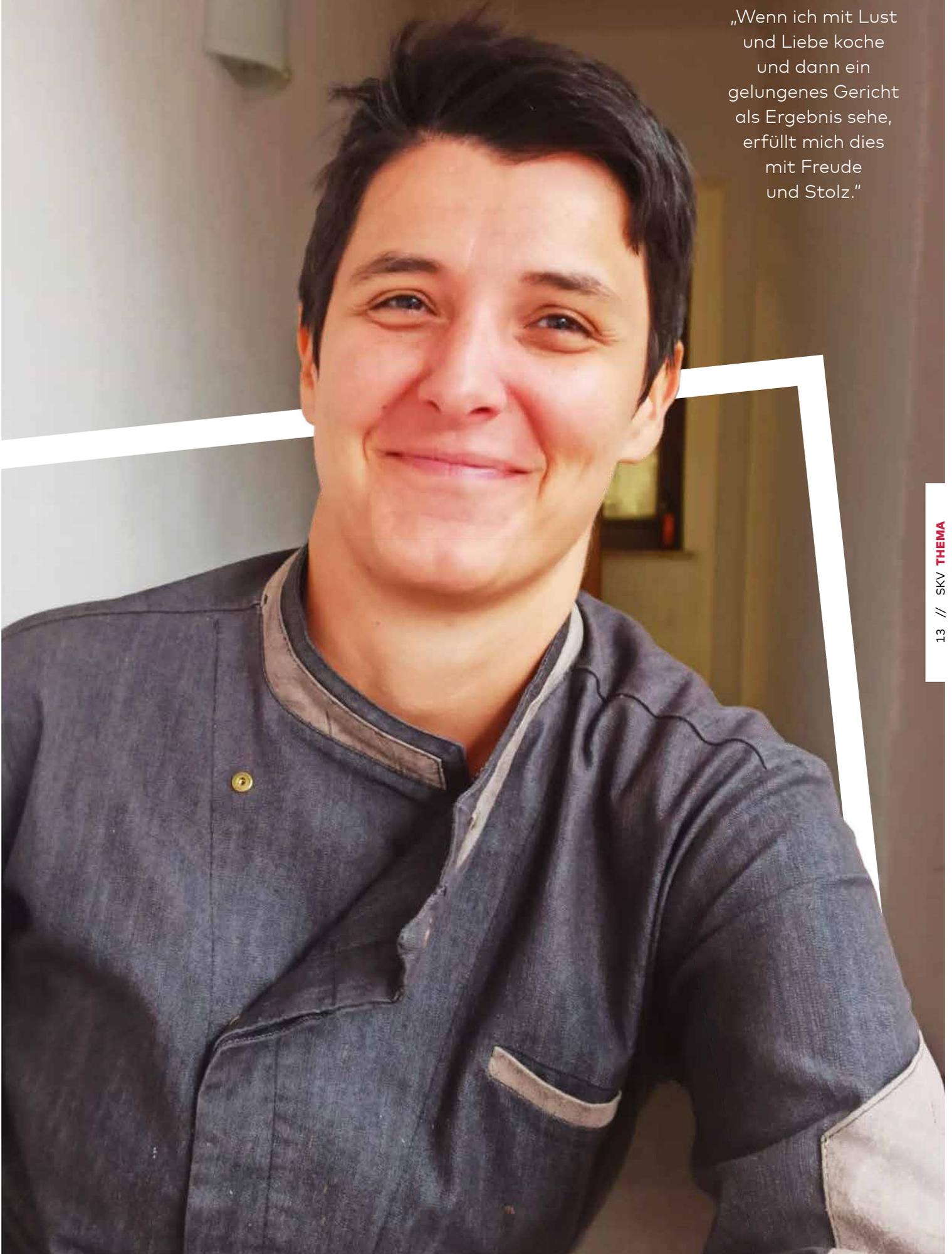


Die Oberkoflers: **Gabriela** (Künstlerin), **Maria Luise** (Seniorchefin), **Petra & Maria** (Chefinnen).

Küchenchefin
Maria Theresia Lutz

”

„Wenn ich mit Lust
und Liebe koche
und dann ein
gelungenes Gericht
als Ergebnis sehe,
erfüllt mich dies
mit Freude
und Stolz.“





Nudelteigtaschen mit Kürbisfüllung.
Samen, Kerne & Blüten

Herzlichkeit, Humor, Flexibilität und der Mut aus, sich immer wieder selbst zu hinterfragen. Und jeden Gast so zu nehmen, wie er ist!

„Weiberwirtschaft“: Warum hat man sich als Familie für diesen so prägenden Begriff entschlossen?

Dieser Begriff wurde von außen an den Hirschen herangetragen, da sich die Männer der Familie in der Gaststube immer ziemlich rar gemacht haben. Seit vier Generationen findet man diese im haus-eigenen Reitstall und in der Landwirtschaft. In der Gaststube und Gastwirtschaft waren also nur die Frauen der Familie.

Es ist bekannt, dass die „Weiber“ im Hirschenwirt für die Gäste „das Herz am rechten Fleck“ haben. Und hierbei immer noch die Zeit für ein Augenzwinkern finden und ein offenes Ohr für die kleinen und großen Sorgen der Gäste haben. Sind das Werte einer gelebten Südtiroler Gasthauskultur, die im Hirschenwirt gestern, heute und in Zukunft wichtig sind?

Absolut, das ist auch ein wichtiges Kriterium für die Gruppe „Südtiroler Gasthaus“, der der Hirschenwirt angehört. Und es mischen sich seit jeher Einheimische, also „Locals“ und Gäste zu einer sympathischen Mischung – im Hirschenwirt erlebt man wirklich das echte Südtirol.

Mag man im Hirschenwirt in Jenesien keine Männer?

Aber hallo! Rainer (Hirschen's Best Man) und Vakkas, Demir und Diyari aus der Küche sind die besten Beispiele, dass dem nicht so ist.

Sind die „Weiber“ im Hirschenwirt allgegenwärtig? Hat man hier als Mann überhaupt eine Chance?

Ja, die große Chance, Teil eines wunderbar weiblichen Teams zu sein!

”

„Den Hirschen zeichnen Herzlichkeit, Humor, Flexibilität und der Mut aus, sich immer wieder selbst zu hinterfragen.“

Gehört es im Hirschenwirt zu Tradition, dass auch die Küche von „Weibern“ geführt wird?

Nein, es gab auch schon Chefköche. Der letzte Chef brachte die jetzige Küchenchefin Maria Theresia Lutz mit.

Was ist der Köchin mit dem obersten Kochlöffel in der Küche im Hirschenwirt besonders wichtig?

Dass alle wirklich Lust haben zu arbeiten und nicht nur das Nötigste tun.

Der Jahrgang von Maria Theresia Lutz?

1982

Maria Theresia, ihr Lebensmotto?

Maria Theresia Lutz: Hab Freude an der Arbeit, denn sie ist das halbe Leben!

Welche Ausbildungsweg hast du im Kochberuf durchlaufen?

Nach der Mittelschule habe ich den Grundlehrgang Gastgewerbe besucht, danach das Biennium in Bozen und dann bin ich in die 2. Klasse für Kochlehrlinge eingestiegen. Und

Fortsetzung auf Seite 16



Der Hirschenwirt,
Jenesien

nach der Lehre habe ich mich durch Kurse und Praktika immer wieder weitergebildet. Das mache ich auch heute noch sehr gern.

Was war der Schlüsselmoment in deiner Ausbildung?

Wann kam der entscheidende Moment, Köchin zu werden?

Nach der Mittelschule hatte ich einen Sommerjob in einer Pension und dort durfte ich auch in der Küche mithelfen. Das war der Moment, in dem ich mich entschied, Köchin zu werden. Eigentlich sollte ich ab Herbst den Grundlehrgang Handel und Verwaltung besuchen, doch das habe ich dann bleiben lassen.



Fohlenfilet. Rosenkohl, Pastinaken-Püree & Zirbelkieferaroma

Seit wann führst du, den obersten „Kochlöffel“ im Hirschenwirt?

Ich bin seit 2010 Chefköchin im Hirschen.

Wann bist du glücklich beim Kochen?

Wenn ich nicht zu sehr gestresst bin und mich ganz auf das Kochen konzentrieren kann.

Was bedeutet es für dich, Freude und Emotionen beim Kochen zu erleben?

Kochen hängt wirklich sehr von Emotionen ab! Wenn ich mal (das ist sehr selten) keinen guten Tag habe, schmecken meine Gerichte auch nicht so gut. Aber wenn ich mit Lust und Liebe koche und dann ein gelungenes Gericht als Ergebnis sehe, erfüllt mich dies mit Freude und Stolz.

Wie besteht man als Frau im Kochberuf?

Was fasziniert eine gut ausgebildete junge Frau wie dich am Kochen?

Beim Kochen lernt man nie aus! Und der Beruf ist unglaublich vielseitig: Als Köchin hat man die Möglichkeit, mehrere Berufskategorien zu vereinen. Man lernt auch als Bäckerin, Metzgerin, Konditorin usw. zu arbeiten.

Welchen Anspruch stellst du an ein besonders Gericht?

Ich versuche immer den besten Geschmack eines Gerichtes

Fortsetzung auf Seite 19



Worker Shop

Hochwertige Kleidung für Beruf & Sport

Schlanders - Hauptstr. 33
www.workershop.com



...die Adresse für
Koch- und Servicekleidung

NEU - Onlineshop auf
shop.workershop.com

-10% für Mitglieder des SKV
einfach Gutscheincode **Bonus10%** eingeben



Hausgemachte Bandnudeln.
Artischocken. Zucchini. Marmorierter
Bergsaibling. Blüten



Gastrofresh
REGIO
Select

BIO Hühner aus Südtirol

Der große Stall am Obersthof in Garn auf einer Meereshöhe von 1.170 m ist ein kleines Hühnerparadies: lichtdurchflutet, viel Stroh, jede Menge Platz zum Scharren und viel Auslauf im Freien auf den grünen Wiesen. Das Wohlbefinden der Tiere ist dem Bauer Josef Kerschbaumer sehr wichtig. Das Ergebnis ist bestes BIO Hühner-Fleisch aus Südtirol.

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

herauszustellen, am liebsten durch den Einsatz von frischen Kräutern.

Der Grüne Stern von Michelin für den Hirschenwirt, eine ganz besondere Auszeichnung und Honorierung für deine Küche. Was hat sich in deinem Leben geändert?

Ich fühle mich bestätigt. Schön, wenn unsere Arbeit Anerkennung findet! Der Grüne Stern für nachhaltiges Kochen & Wirtschaften ist ein Zeichen, dass wir auf dem richtigen Weg sind und diesen so weiterführen sollen.

Was gibst du jungen Menschen mit, wenn diese bei dir die Kochlehre oder ein Praktikum absolvieren?

Sie sollten auf jeden Fall Freude am Beruf haben, denn ansonsten wird es im oft doch sehr fordernden Gastgewerbe etwas schwierig.

Maria Theresia, was fällt dir beim Begriff Südtirol ein?

Südtirol bedeutet für mich eine sehr vielseitige Kulinarik. Der Südtiroler hat sich die besten Gerichte aus der mediterranen, deutschen, österreichischen und französischen Küche herausgesucht und so einen einzigartigen Mix aus Tradition und Gourmetküche kreiert.

Was fällt dir beim Begriff Südtiroler Köcheverband spontan ein?

Spontan fällt mir die SKV-Trend- und Fachzeitschrift ein, die mich immer sehr informativ über das aktuelle Geschehen im Gastgewerbe auf dem Laufenden hält.

rs | rm



DOLCEFREDDO

**DAS CREMIGE
EXPRESS-SPEISEEIS
VON GRECI**

Unser handwerklich hergestelltes Eis wird frisch aufgeschlagen.

Seine durch die Verwendung hervorragender Rohstoffe bedingte natürliche Cremigkeit wird durch die Expresszubereitung ohne Lagerung im Gefrierschrank noch verstärkt: Zum Servieren wird es direkt aus dem Chargenfroster entnommen.

Unser Eis enthält weder Palmöl noch pflanzliche Fette. Dolcefreddo richtet sich an Fachleute aus der Gastronomie.



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

20 NEUE KÜCHENMEISTER IN SÜDTIROL

Lehrgang auf höchstem Niveau. Garant für Erfolg

Die Südtiroler Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsküche hat neue Küchenmeister gewonnen.

Nachdem der Lehrgang zum Küchenmeister aktualisiert und den neuen Bedürfnissen angepasst worden war, startete dieser im Auftrag des Amtes für Lehrlingswesen und Meisterausbildung im Herbst 2021 am Ausbildungszentrum Emma Hellenstainer in Brixen. **Erstmals**

federführend koordiniert von Patrick Jageregger als Koordinator der Meisterausbildung und federführend begleitet vom nominierten SKV-Experten, Sternekoch und KM Egon Heiss. Dem internationalen Standard entsprechend wurde der Lehrgang sehr straff geführt. Dies

erforderte von den Lehrgangsteilnehmern eine sehr, sehr hohe Leistungsbereitschaft, höchste Kontinuität in der Konzentration und Anwesenheit. Als Referenten konnten die Besten der Besten aus der Wirtschaft sowie aus der Schulfeld gewonnen werden.

Hier angeführt

Aichner Bernhard, KM und Fachlehrer

Allneider Simion, Konditormeister und Fachlehrer

Amrain Peter, Restaurant- und Barmeister, Fachlehrer, Beauftragter für Arbeitssicherheit

Bachmann Helmut, Küchenmeister und Buchautor

Baroni Mattia, Küchenchef und Gourmetkoch

Baumgartner Hansi, Käse-Affineur und langjähriger Sternekoch

Baur Reinhard, Restaurant- und Barmeister, Fachlehrer

Cassar Robert, KM und Fachlehrer

D'Ambrosio Luca, Lebensmitteltechniker im Labor für Lebensmittelanalysen und Produktsicherheit

Delmonego Thomas, Bäckermeister und Fachlehrer

Faller Dominik, Lehrkraft für Deutsch

Federspieler René, Ökologe und Lehrkraft

Geisel Otto, Koch, Unternehmensberater, Hotelier, Gastro-Experte, Organisator "Eckart-Witzigmann-Preis" sowie Leiter des Expertenrats Gault&Millau Deutschland

Gilmozzi Alessandro, Sternekoch (1*)

Hahn Matthias, Executive Chef, Tantris Maison Culinaire (2*) und Tantris DNA (1*)

Hecher Martin, Bäckermeister und Fachlehrer

Heiss Egon, KM und Sternekoch (1*)

Hintner Herbert, Sternekoch (1*)

Hofer Alexander, CEO der Firma H44.Team (Fachplanung im Bereich Food Service / Küchenplanung)

Jageregger Patrick, KM, Diätetisch geschulter Koch DGK und Fachlehrer

Kerschbaumer Reinhold, KM und Fachlehrer

Kostner Thomas, KM und Küchenchef

Laera Nicola, Sternekoch (1*)

Leitner Martin, KM und Fachlehrer

Mair Margit, KM, Diätetisch geschulte Köchin DGK und Fachlehrerin

Mairhofer Armin, langjähriger Sternekoch und Fachlehrer

Mertens Thomas, KM und Unternehmensberater für IT-Lösungen, digitale Lebensmittelproduktion, Planungskonzepte, Geschäftsführer S.A.M – Strategy Consultants

Oberkalmsteiner Helmut, Chef Pâtissier

Schmidt Klaus, Abteilungsleiter Unternehmensberatung HGV

Staffler Simon, Fleischermeister und Fachlehrer

Torggler Carmen, Ernährungswissenschaftlerin und Lehrkraft

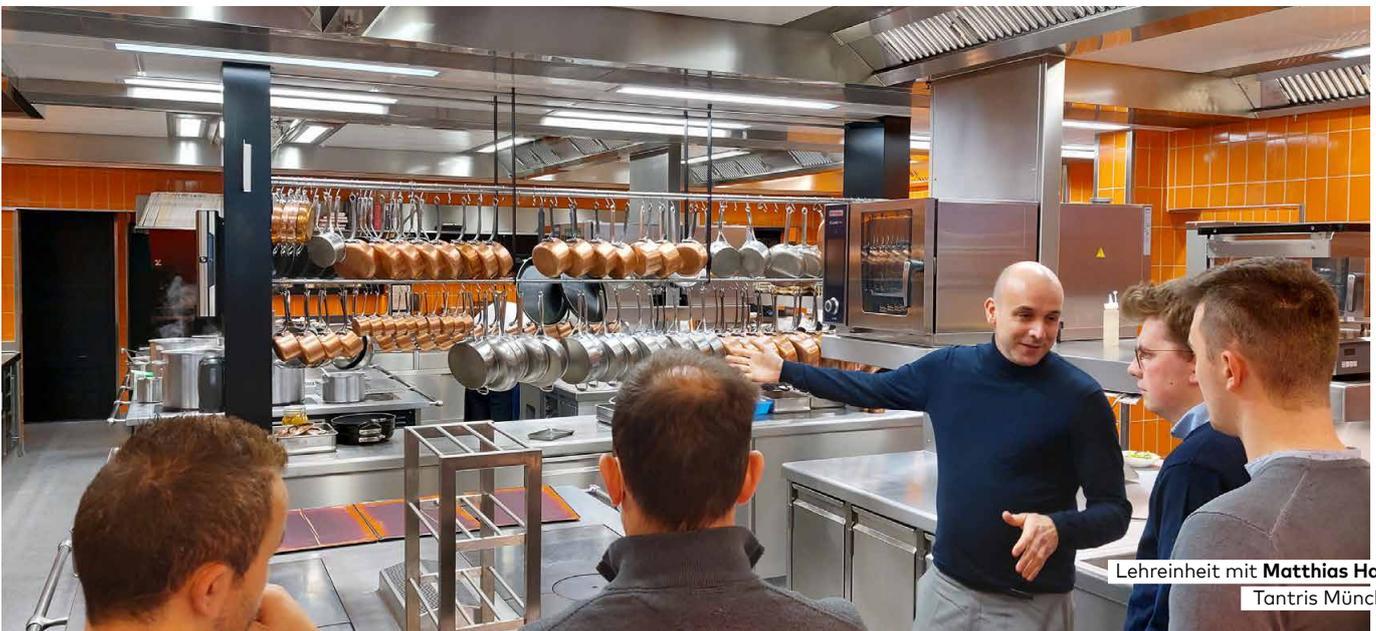
Zanotto Tobias, KM und Fachlehrer

Zössmayr Joachim, EDV Experte, Lehrkraft und Systemadministrator

Lehreinheit mit
Otto Geisel



Praktische Lehreinheit
der KM-Ausbildung



Lehreinheit mit **Matthias Hahn**,
Tantris München

Beeten Vielfalt



”

Der Diplom-Lehrgang „Küchenmeister:in“ richtet sich an Köchinnen und Köche, die in der Gastronomie an die Spitze kommen wollen. Der Meistertitel steht nicht nur für höchstes fachliches Know-how, sondern auch für betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Führungskompetenzen.

Dr. Cäcilia Baumgartner
Abteilungsleiterin
Amt für Meisterprüfungen



Kulinarische Kreation
aus dem KM-Programm



Green & vital



Kulinarische Komposition „Avocado“

Fortsetzung von Seite 20

Nach Abschluss des Intensiv-Lehrganges haben die Teilnehmer:innen die praktische und fachtheoretische Prüfung vor einer hochrangigen Expertenkommission abgelegt. Der Kommission gehörten folgende Persönlichkeiten an:

Die Mitglieder-Kommission

- KM Jageregger Patrick
- KM und Sternekoch Heiss Egon
- KM Nardelli Michele

Experten-Kommissionsmitglieder
(Erweiterung der
Praxiskommission)

- Schneider Heinrich, 2 Michelin-Sterne
- Zippl Stephan, 1 Michelin-Stern
- Bachmann Mathias, 1 Michelin-Stern

Beratungskommission

- Dr. Gasser Da Rui Brigitte
- KM Bachmann Helmut
- Mair Wolfgang
- Mumelter Hartwig
- KM Auer Markus



Für mich ist es eine Ehre und Freude zugleich, junge und sehr strebsame Köch:innen im Rahmen der Küchenmeisterausbildung begleiten zu dürfen. Ganz besonders, wenn man bedenkt, wie Globalisierung, Klimawandel, Vegetarismus und viele andere Themen unser Berufsbild und die damit zusammenhängende Verantwortung verändern. Küchenmeister von heute sind nicht nur ausgezeichnete Köchinnen und Köche, sondern Führungskräfte, Manager, Unternehmer und Pädagogen. Ich möchte hier einen Teil dazu beitragen, da ich mich als Küchenmeister & Küchenchef täglich mit Mitarbeitern, sehr anspruchsvollen Gästen und mit der Betriebswirtschaftlichkeit beschäftige und damit weiß, welchen Herausforderungen Küchenchefs /-meister sich täglich stellen müssen. In diesem Sinne ist es eines unserer gemeinsamen Ziele, ehrgeizige Menschen, ja Köchinnen, Köche und gastgewerbliche Unternehmer für diese höchste Ausbildung im Kochberuf zu gewinnen und top zu qualifizieren.

Egon Heiss

KM und Sternekoch

Alle vier Teile der Küchenmeisterprüfung abgeschlossen haben nun aus den Lehrgängen 2020, 2021 und 2022 folgende Südtiroler Küchenmeister:

Name	Prüfungsdatum	Nr. der Meisterrolle
KM Cernanova Anna	10.03.2022	90291
KM Christandl Manuel	26.11.2020	90274
KM Federspiel Christian	26.11.2020	90275
KM Fuchsbrugger Florian	18.03.2021	90286
KM Gatterer Christoph	25.01.2020	90272
KM Goegele Martina	10.03.2022	90292
KM Heinze Olaf	19.01.2021	90285
KM Holzer Markus	26.10.2021	90290
KM Imelmann Mattia	15.03.2021	90287
KM Koenigsrainer Manfred	26.11.2020	90276
KM Lutz Maria Theresia	10.03.2022	90293
KM Marmsoler Alexander	10.03.2022	90052
KM Netschada Jaqueline	15.03.2021	90288
KM Niederbrunner Hubert	10.03.2022	90295
KM Pichler Elisabeth	15.03.2021	90289
KM Steckholzer Franz Joseph	26.11.2020	90277
KM Steinkeller Martin	26.11.2020	90278
KM Unterholzner Andreas	26.11.2020	90279
KM Unterpertinger Sylvia	26.11.2020	90280
KM Waldboth Hildegard	09.03.2022	90294

Der Südtiroler Köcheverband SKV gratuliert herzlichst und freut sich, wenn die Absolventen als Multiplikatoren der Küchenmeisterausbildung tätig werden. Als SKV sind wir tief davon überzeugt, dass wir ein sehr hohes Qualitätsniveau bei den Prüfungen benötigen. Dies ist der

beste Garant, dass die höchste Schulausbildung im Küchenbereich auch in Zukunft höchst begehrt ist.

Südtiroler Köcheverband - SKV
rs | rm

Menschen die bewegen

MANUEL HOFER, STOCHAS

„Dou wescht ginudlt“

SKV-Mitglied **Manuel Hofer** aus Steinhaus hat sich kurz vor der Corona-Pandemie mit dem **Stochas Food & Drinks** selbstständig gemacht. Manuel, geboren 1986 und aufgewachsen im Hotel Sonnleiten in Steinhaus, hat nach Abschluss der Mittelschule den Beschluss gefasst, das Kochen zu lernen.



Das Stochas Food & Drink



Schokoladentarte,
Buttermilch, Waldfrüchte

Foto: ROTWILD

Nachdem er damals noch das gastgewerbliche Biennium (heute die 1. und 2. Klasse Hotelfachschule) in Sand in Taufers absolviert hatte, stieg er in die 3. Klasse Kochen an der Emma Hellenstainer in Brixen ein. Den Lehrabschluss absolvierter

er mit Auszeichnung. Sein beruflicher Werdegang führte ihn vom Sporthotel Linderhof (heute LUNARIS) in Steinhaus, über das Sporthotel Obereggen, das Vier Jahreszeiten Hamburg, den Seehofkeller in Kaltern, Taubers Vitalhotel in Kiens, bis zum Catering by

Willy Winkler mit Stationen in der Schweiz, in Österreich, in Deutschland und weit darüber hinaus mit Veranstaltungen mit mehr als 3.000 Gästen. Weitere Stationen waren das Chlölsterli in Gstaad mit Sternekoch Martin Dalsass, das 5-Sterne-Luxushotel Principe Leopoldo in Lugano, das Sporthotel Panorama in Corvara und dann der Einstieg in den Familienbetrieb im Hotel Sonnleiten im Steinhaus. In weiterer Folge die Eröffnung sowie Geschäftsführung der Kristall Alm am Klausberg, 2018 der

Fortsetzung auf Seite 26

Ausflugstipp

KAFFEE-SCHAURÖSTEREI . COFFEESEUM . KAFFEELADEN . SCHULUNGSZENTRUM
Völs am Schlern - T +39 0471 725 651 - www.caroma.info

CAROMA
— mmmh Caffè —



”

Das kulinarische Motto von Manuel Hofer: „Ba ins gibt's Power, gute Laune und frisches Essen den ganzen Tag und die holbe Nacht“

Rote Beete, Saibling
und Gezupftes



Weißer Spargel, Beef,
Hollandaise und Grünes



Fotos: WISTHALER



Nudelraum – dou
wescht ginudlt



Tortelloni Pasta,
Brotchips, Erdbeeren
und Kresse

Foto: ROTWILD

Fortsetzung von Seite 24

Neubau und 2019 die Eröffnung des Stochas Food & Drinks in Steinhaus. Heute leitet Manuel Hofer als Küchenchef und Geschäftsführer die Betriebe Sonnleiten und Stochas.

Im Stochas hat Manuel Hofer eine junge, freche, weltoffene und sehr dynamische Gastronomie ent-

wickelt. Von der hauseigenen Pasta aus der Nudelwerkstatt, dem Knödel, den frechen Burgern, den thailändischen Reisnudeln bis hin zu den dynamischen Energie-Kicks wird hier ohne Berührungsängste viel, viel Neues kreiert und umgesetzt. Von „Chicken & Beer zu exotischem Sushi und geilen Burgern“. Nachmittags wird auf der größten öffentlichen Rooftop-Terrasse des Ahrntals nur noch „gechillt“. Und am Abend stehen Longdrinks, der Wok-Monkeys-Foodtruck, geniale „Köschtalan“, die internationale Küche im Mix mit typischen Ahrntaler Gerichten, im Mittelpunkt. Und sehr oft im kulinarischen Zentrum: der Ahrntaler Graukäse.

Das kulinarische Motto von Manuel Hofer: „Ba ins gibt's Power, gute Laune und frisches Essen den ganzen Tag und die holbe Nocht“

Und wer das Besondere sehr liebt, kann bei Manuel Hofer im Stochas auch heiraten.

Für die SKV-Trend- und Fachzeitschrift hat Manuel Hofer einige schöne Gerichte kreiert.



v.l.n.r.

LBS-Savoy-Direktorin **Beatrix Kerschbaumer Sigmund**, SKV-Auslandsdelegierter **Reiner Münnich**, Vatel-Club Luxemburg **Jessica Sidon**, VKD-Geschäftsführerin **Felizitas Laun**, SKV-Präsident **Reinhard Steger**, Kochfachlehrer KM **Robert Cassar**, Vatel-Luxemburg-Präsident A.D. **Armand Steinmetz**, Erasmus-Expertin **Prof. Karin Lindner**, European Chefs Union - Koch G5 und VKÖ Präsident **Mike Pansi**

KOCHAUSBILDUNG QUO VADIS

European Chefs Union - KochG5. Europäische Delegation in Südtirol

Die europäischen Kochverbände der deutschsprachigen Länder von Österreich, Deutschland, Luxemburg, der Schweiz und Südtirol, genannt „European Chefs Union - KochG5“, durchleuchten im Rahmen eines Erasmus-Projektes die Stärken und Schwächen in der dualen Ausbildung zum/r Koch/Köchin in den fünf Ländern.

Hierbei geht es um die Kernfragen, wie die duale Ausbildung grenzüberschreitend noch besser abgestimmt werden kann und wie individuelle und länderspezifische Stärken und Erfahrungen im Rahmen eines Wissenstransfers optimal genutzt und umgesetzt werden können.

Im Rahmen dieses Erasmus-Projektes wurde vom Südtiroler Köcheverband - SKV, federführend von Reiner Münnich, dem SKV-Auslandsdelegierten, ein ganz besonderes Programm aufgebaut und organisiert.

Und in weiterer Folge wurde die Delegation in Südtirol durch gastwerbliche Schulen, Ausbildungsstätten, ausgezeichnete Ausbildungsbetriebe und zu ausgezeichneten Ausbildern sowie zu Südtiroler Produzenten geführt. Einige der Stationen, die hier besucht wurden:

- Zwei-Sterne-Michelin-Koch **Peter Girtler**, Romantikhôtel Stafler in Mauls
- Der Erbhof Nagelehof von **Andreas Stafler** in Mauls
- Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen

- Das Haus des Südtiroler Apfels in Terlan
- Landesberufsschule Savoy in Meran
- **Christian Pircher Verdorfer**, Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus

Das gesamte Erasmus-Projekt in fünf Ländern wird wissenschaftlich begleitet von Prof. Mag. Karin Lindner, der Erasmus-Expertin der Pädagogischen Hochschule in Oberösterreich.

Im Vorfeld des direkten Erfahrungsaustausches vor Ort in den jeweili-

Menschen die bewegen

Der neue Weinberg in Passeier.
Christian Pircher Verdorfer,
 Apfelhotel Torgglerhof



v.l.n.r.

In der Zwei-Sterne-Küche.
 SKV-Präsident KM **Reinhard Steger**,
 SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich**,
 VKD-Geschäftsführerin **Felizitas Laun**,
 European Chefs Union - Koch G5 und
 VKÖ Präsident **Mike P. Pansi**, Erasmus-
 Expertin **Prof. Karin Lindner**,
 Zwei-Sterne-Koch **Peter Girtler**,
 Vatel-Club Luxemburg **Jessica Sidon**,
 Vatel-Luxemburg-Präsident A.D.
Armand Steinmetz



v.l.n.r.

Felizitas Laun, **Mike P. Pansi**,
Patrick Jagregger, **Karin Lindner**,
Armand Steinmetz,
Jessica Sidon
 und **Reiner Münnich**



Mit **Andreas Stafler**
 am Nagelehof in Mauls
 (dritter v.l.)

Die Erasmus-Delegation
 mit den Vertretungen
 aus Südtirol, CH, D, A
 und Luxemburg mit der
 Direktion an der LBS Emma
 Hellenstainer, Direktorin
Brigitte Gasser Da Rui
 (untere Reihe dritte v.r.),
 Vizedirektorin **Elisabeth Stürz**
 (Mitte obere Reihe)
 und Bildungsexperte
Patrick Jagregger
 (unten Reihe l.)

gen Ländern wurden in Südtirol, Österreich, Deutschland, der Schweiz und Luxemburg Kochlehrlinge der dualen Ausbildung im Rahmen einer Umfrage kontaktiert und in diesen Qualitätsentwicklungsprozess proaktiv mittels einer schriftlichen Umfrage mit eingebunden. Und dabei wurde und wird grenzüberschreitend im internationalen Vergleich ermittelt, wo die Stärken und Schwächen liegen und wie sich die Ausbildung in den jeweiligen



Fortsetzung auf Seite 30



Südtiroler Apfelkonsortium (v.l.): Vatel-Club Luxemburg **Jessica Sidon**, Koch-G5 und VKÖ Präsident **Mike P. Pansi**, VOG-Products-Obmann **Johannes Runggaldier**, VOG-Obmann **Georg Kössler**, SKV-Präsident KM **Reinhard Steger**, Erasmus-Expertin **Prof. Karin Lindner**, SKV-Auslandsdelegierter & GF **Reiner Münnich**, Vatel-Luxemburg-Präsident A.D. **Armand Steinmetz**



In der Küche der LBS Savoy in Meran bei der Führung mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer Sigmund**

Fortsetzung von Seite 29

Ländern unterscheidet. Von zentraler Bedeutung sind hier die Rückmeldungen der Kochlehrlinge selbst. Mit dem Fokus, wie diese die Ausbildung jeweils selbst wahrnehmen, sehen, bewerten und wie sie ihre berufliche Zukunft einschätzen.

Reinhard Steger in der Eigenschaft als Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV hob besonders den Wissenstransfer und die länderübergreifende Netzwerkarbeit für die Weiterentwicklung des Kochberufs hervor. Denn es sei entscheidend, dass wir immer wieder junge Menschen für den Kochberuf begeistern und auf der Grundlage von wissenschaftlichen Studien, die Ausbildungsqualität laufend Updates unterwerfen und auf hohem Level weiterentwickeln. Ganz besonders

entscheidend seien diese Erkenntnisse gerade in Zeiten von Corona. Wo es wahrlich um die Zukunft im Kochberuf gehe.

Mike P. Pansi, Präsident der European Chefs Union - KochG5 und Präsident des Verbandes der Köche Österreichs – VKÖ stellt fest: „Als European Chefs Union - KochG5 ist es unser Anspruch, die Kräfte zu bündeln, um im internationalen Wettbewerb und in der strategischen Entwicklung des Kochberufs

gegenüber den internationalen Mitstreitern die richtigen Antworten zu finden. Wir sehen heute vor allem, dass wir gegenüber der enormen Entwicklung im asiatischen Raum, die richtigen langfristigen Antworten finden müssen.“

Reiner Münnich als SKV-Auslandsdelegierter bedankt sich für das enorme Engagement der Landesberufsschulen, wo sich jeweils die Direktorinnen, Direktorinnen-Stellvertreter und die Fachbereichsleiter und viele Lehrlinge, Schüler und Lehrkräfte hoch engagiert eingebracht haben. Ein herausragender Dank geht auch an Zwei-Sterne-Koch Peter Girtler und Familie Stafler als zweimaligem Ausbilder und Ausbildungsbetrieb des Jahres, an die Inhaber des Nagelehofs und Christian Pircher Verdorfer sowie Familie Pichler vom Apfelhotel Torgglerhof.

Südtiroler Köcheverband - SKV
rm



Koch- und Servierlehrlinge mit Lehrkräften und der Erasmus-Delegation.

Jungköchin im Südtiroler Gasthaus

In Kooperation mit der Gruppe Südtiroler Gasthaus präsentiert die Fachzeitschrift 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 Fachzeitschrift Südtiroler Köche bequem abrufbar über den QR-Code.

IM INTERVIEW



Jessica Lazzeri

Jahrgang: 1999

Wohnort: Brixen

Kircherhof, Albeins,
Margarethenplatz 3,
www.kircherhof.it

Benefizabend
Kircherhof



Jessica, was hat dich dazu animiert, den Kochberuf zu ergreifen?

Erst wollte ich Konditorin werden und die Lehre beginnen. Als ich keine Lehrstelle fand, habe ich beschlossen, es mit dem Kochen zu versuchen und die Fachschule Emma Hellenstainer besucht. Ich habe sofort gemerkt, dass ich das als Beruf machen will.

Was war dein bisher schönstes Erlebnis in der Küche?

Das schönste Erlebnis war in meiner Lehrzeit. Nach fünf Monaten Lehre wurde mir der Gardemanger-Posten überlassen. Gleich am Samstag war das Restaurant komplett ausgebucht. Ich bin nicht mehr hinterhergekommen. Die Gäste mussten teilweise lange warten. Am Ende kam meine Chefin zu mir und meinte, ein Gast wolle mich sehen. Ich bin rausgegangen und ein Herr hat zu mir gesagt, dass meine Chefin ihm meine Situation erklärt hätte. Er hat mich daher kennenlernen wollen, um mir zu sagen, dass ich stolz auf mich sein kann und ich so weitermachen soll. Anschlie-

ßend hat mich auch noch mein Chefkoch gelobt.

Welcher Mensch war bisher im Kochberuf besonders wichtig für dich?

Momentan ist mein Chefkoch Wolfgang Schmidl besonders wichtig. Er lässt mich sehr viel ausprobieren.

Was gefällt dir am Kochberuf?

Die Kreativität und die Abwechslung. Man macht nie das Gleiche und man kann viel ausprobieren. Ich lerne immer etwas Neues dazu.

Was ist dir am Arbeitsplatz besonders wichtig?

Dass ich mich ausleben kann, dass meine Ideen berücksichtigt werden, dass ich viel ausprobieren darf und dass ich viel Neues lerne. Gute Teamarbeit und ein sauberer Arbeitsplatz.

Was liebst du an deinem Arbeitsplatz/Betrieb?

Ich habe mich mit der Klimaer-

wärmung auseinandergesetzt. Regional, saisonal, biologisch anzubauen und einzukaufen ist für mich ein Schritt in die richtige Richtung, besonders beim Gemüse und Fleisch. Deshalb ist der Kircherhof genau der richtige Betrieb für mich. Ich liebe das Konzept meines Betriebes. Wir arbeiten fast ausschließlich mit dem selbst angebauten Gemüse vom Hof. Das Fleisch ist regional und das ganze Tier wird verwertet, nicht nur die edelsten Teile. Mir gefällt es, mit dem zu arbeiten, was uns die Natur gibt.

Was ist dein Ziel für die weitere Zukunft?

Momentan ist es mein Ziel, so viel wie möglich zu lernen und auszuprobieren, so dass ich vielleicht irgendwann ein eigenes kleines Restaurant aufmachen kann.

Das Rezept dazu finden Sie in der Online-Ausgabe der Fachzeitschrift Südtiroler Köche Nr. 5 - 2022



Was bewegt junge Menschen

■ Ich habe kürzlich meine Lehre abgeschlossen und bin ungemein glücklich. Ich bin im Besitz eines Berufes, einer Zertifizierung, die mir niemand mehr nehmen kann. Deshalb möchte ich meine Freude auch mit den Lesern der Fachzeitschrift Südtiroler Köche teilen. Die Teilnahme am Kochwettbewerb The Mountain Chef unplugged 2021 war für mich eine ungemein interessante, sehr wertvolle und lehrreiche Erfahrung. Nicht zuletzt und ganz besonders auch im Hinblick auf meine Lehrabschlussprüfung. Ich kann die Teilnahme am The Mountain Chef unplugged nur jeder Jungköchin und jedem Jungkoch empfehlen. Die Teilnahme an einem Wettbewerb ist eine Lebenserfahrung, die für mich ungemein wertvoll war. Ich selbst finde es sehr schade, dass zurzeit so ein Mangel an qualifizierten Mitarbeitern herrscht, da dieser Beruf so viele schöne und kreative Seiten hat. Er bringt kreatives, innovatives Arbeiten, viele neue Freundschaften, einen guten Verdienst und jeden Tag schöne, kreative Erfahrungen mit sich. Ich wünsche den Teilnehmern am The Mountain Chef unplugged 2022 viel Freude und Spaß am Wettbewerb.



Gregor Holzner

Sieger **The Mountain Chef unplugged 2021**



■ Aktuell stehe ich kurz vor meinem Matura-Abschluss an der Landeshotelfachschule Bruneck. Ich denke oft nach, wie es danach weitergehen soll. Und wie es sein wird, wenn ich nicht mehr zur Schule gehe. Welche Entscheidung ich treffe, ist noch offen. Umso mehr wünsche ich den heurigen Kandidaten von The Mountain Chef unplugged 2022 viel Glück, viel Freude, eine super Motivation und dass sie wunderschöne Gerichte zum Thema Südtiroler Apfel kreieren. Kochen ohne Strom, hoch oben in den Bergen in Ulten ist ein einzigartiges Erlebnis. Mir wird es immer sehr positiv in Erinnerung bleiben.

Nicole Jones

Teilnehmerin **The Mountain Chef unplugged 2021**

■ Mich fasziniert nicht nur ein Gericht. Ich möchte auch wissen, woher die Zutaten dafür kommen. Wo hat das Tier gelebt und wie ist es geschlachtet worden? Woher kommt das Gemüse, wer hat dieses geerntet. Ja, ich möchte einfach noch viel mehr über die Lebensmittel selbst wissen. Das sind die Dinge, die mich faszinieren, die mich Tag für Tag in der Küche beeindrucken. Ich freue mich immer wieder und tagtäglich, tolle Gerichte aus Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft und von tollen Produzenten zubereiten zu dürfen. Ganz besonders, wenn sich dahinter auch Geschichten und besonderer Erinnerungen „verstecken“. Den Teilnehmern bei The Mountain Chef unplugged 2022 auf der Schwemmalm wünsche ich ganz viel Spaß und dass sie den Wettbewerb genießen. Mal ganz ohne Strom, hoch oben in den Bergen in freier Wildnis Gas zu geben und ein tolles Gericht zu zaubern. Das ist schon etwas ganz Besonders!



Maia Villgrattner

Teilnehmerin **The Mountain Chef unplugged 2021**



Direktor **Georg Weitlahner** (erster von rechts) und Küchendirektor **Markus Mair am Tinkhof** (dritter von rechts) mit den Teilnehmern

SKV ON TOUR

By Falkensteiner Family Resort. Premium Collection

Den Tag der Frau nutzten die Pustertaler Köchinnen und Köche für eine Betriebsbesichtigung. Im „Falkensteiner Family Resort Lido“ in Ehrenburg gab es ausreichend Gelegenheiten, um zu staunen, zu schauen und sich inspirieren zu lassen.

Das „Family Resort Lido“ bietet nach der im November 2021 abgeschlossenen Umbauphase ein völlig neues Konzept. Küchenmeister Martin Tschafeller, Bezirksobmann des Pustertals, lud die Köchinnen und Köche dazu ein, sich das Ganze mal genauer anzuschauen. Im einführenden Teil erzählte Hoteldirektor Georg Weitlahner von der Ausarbeitung des Konzepts, der Planungs- und der Umbauphase. Direktor Weitlahner hob bei der Begrüßung hervor, dass hier die Corona-Pandemie auch eine Chance war. Der Umbau konnte ohne große Schwierigkeiten pünktlich zum Abschluss gebracht werden. Der Betrieb hat nun 125 Zimmereinheiten und richtet sich gezielt an Familien mit Kindern. Anschließend führte er die vielen Teilnehmer spät in der Nacht hoch hinaus auf das Erlebnisdach des Falkensteiner Resort Lido. Dort befindet sich nämlich Sommer

wie Winter die hauseigene Skipiste, die Trampolinhalle, das Fußballfeld, die Riesen-Erlebnisrutsche und vieles mehr in freier Natur. Die Teilnehmer waren von der Umsetzung der Idee sehr beeindruckt.

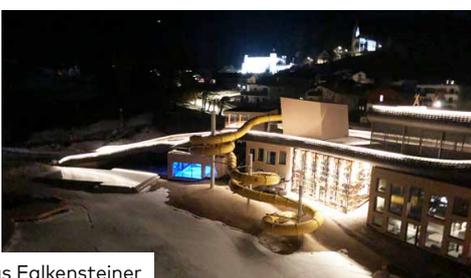
Für den gesamten Food-Bereich ist KM Markus Mair am Tinkhof verantwortlich, der das Food-Konzept kreiert, plant und durch das Küchenteam umsetzen lässt. Gemeinsam mit Mirko Predenz, der für die Firma Niederbacher die Showküche und den gesamten Gastro-Bereich geplant hat, erklärte er den Besuchern das kulinarische Konzept des Hotels. Hierbei ist das „12-Höfe-Konzept“, die Grundlage des gesamten Food-Bereiches. Laut Markus Mair am Tinkhof bemüht man sich, möglichst viele Südtiroler Produkte zu verwenden und hier besonders Produzenten aus der Umgebung und aus Italien erfolgreich einzubinden. Fleisch von Wippland, Forellen der Fischzucht Schiefer, Mehle der Meraner Mühle, Pilze von Kirnig oder die Apfelsäfte von Kohl: Mit diesen und anderen Unternehmen setzt Mair am Tinkhof seine Philosophie von lokaler Küche um.

Zu Mittag werden kleine Tapas und kleine Speisen den Gästen angeboten. In der offenen Showküchen-

Gastronomie nach dem Vorbild von Slow Food Italy kann sich jeder Gast selbst bedienen. Am Abend liegt der Schwerpunkt auf den warmen Zwischengerichten und einem gänzlich offenen Küchenkonzept. Köche und Köchinnen bereiten vor den Augen der Gäste frische Pasta, Risotti und italienische Vorspeisen zu. In der Küche arbeiten ca. 25 Mitarbeiter. Hierbei ein Großteil in der offenen Frontküche, der andere Teil in der Produktionsküche.

Am Ende der Führung waren die Teilnehmer sehr beeindruckt vom neuartigen Hotelkonzept sowie vom offenen Food-Konzept. Ein großes Dankeschön gilt an dieser Stelle dem CEO und Hausherrn Erich Falkensteiner, der den Besuch innerhalb kürzester Zeit ermöglicht hat. Danke für das wundervolle kleine Abschluss-Büffet, das schöne Aperio-Angebot und ein besonderes Danke geht an Direktor Georg Weitlahner, Küchenmeister Markus Mair am Tinkhof, Gastronomieplaner Mirko Predenz für die Zeit zu später Nachtstunde.

KM **Karl Volgger**
rs | rm



Das Falkensteiner Family Resort Lido bei Nacht



Kellermeister
Gerhard Sanin
und einige der
begeisterten
Teilnehmer

BEZIRK BOZEN

Besichtigung des Weinguts Moser

Kürzlich fand auf Initiative des SKV-Bezirks Bozen die Besichtigung des Weinguts Moser in Unterplanitzing (Kaltern) statt. Mehrere Kollegen ließen sich von Kellermeister Gerhard Sanin durch den Keller führen und bewunderten seine Passion und die moderne Technik.

Im Weingut Moser wird ein hervorragender Wein produziert und seit 2020 auch das Mendelbier gebraut.

Weingut

Der neu errichtete Weinkeller des Weinguts Moser wurde nach neuesten technischen Standards ausgestattet. Er ermöglicht ein hochprofessionelles Arbeiten mit höchstem Hygiene- und Sauberkeitsniveau. Das ist entscheidend für die richtige Vergärung und lässt den Wein sich genauso entfalten, wie es Kellermeister Gerhard Sanin will. Größte Sorgfalt mit moderner Kellertechnik und der richtigen Expertise sind die besten Voraussetzungen für ausgezeichnete Weine. „Das ist unser Ort der Magie“, so Gerhard Sanin. „Unsere Rebflächen sind auf die Weinbaugebiete um den Kalterer und die Montiggler Seen verteilt. Die roten Sorten gedeihen perfekt im mediterranen Klima rund um

den Kalterer See, während unsere weißen Sorten die mineralischen Kalkböden bei den Montiggler Seen lieben. Seit 2018 veredeln wir eine kleine Selektion der Trauben in dem neu errichteten Weingut Moser.“ Mit Kellermeister Gerhard Sanin, der zuvor in international renommierten Kellereien wie „Erste & Neue“ oder „Tenuta Ornellaia“ fantastische Weine kreiert hat, ist ein absoluter Profi ins Boot geholt worden. Das Resultat? Unglaublich gute Spitzenweine, die nun bereit sind, mit Genießern auf eine traumhafte Reise der Sinne zu gehen.

Bier

Verrückte Ideen muss man haben. Der Keller des Weinguts Moser, wo die Jungweine zu edlen Weinen heranwachsen, wurde 2020 um eine kleine Bierbrauerei erweitert. Nicht nur die ungewöhnliche und in Italien einmalige Kombination aus

Weinkellerei und Bierbrauerei überrascht, sondern auch die vielseitigen Talente des Kellermeisters Gerhard, der neben dem Wein auch das Bier (und Sekt – aber psssst!) kreiert. Das Bier wird mit besten Zutaten und zum Teil mit eigenem Hopfen aus Kaltern produziert. Naturtrüb und unfiltriert fließt es frisch gezapft aus dem Tank und behält so seinen vollen und unverwechselbaren Geschmack. Im Sortiment finden die Bierinteressierten ein Helles, ein Weißbier und ein sich saisonal änderndes Spezialbier.

Ehrliches Bier & edler Wein – denn so soll's sein

Herzlichen Dank der Familie Moser, Gerhard Sanin für den lehrreichen und interessanten Nachmittag und dem Bezirk für die Organisation.

Norbert Oberhöller

SKV-Bezirksobmannstellvertreter
Bozen-Überetsch-Ritten-Gröden

Die Kunst des *Fermentierens*

SEMINAR VON JAKOB ZELLER AN DER LBS SAVOY

Was steckt hinter dem Küchentrend Fermentation? Welche Techniken gibt es, um Lebensmittel haltbar zu machen? Wie schmecken fermentiertes Kimchi, Stachelbeeren oder Kombucha und wie setzt man fermentierte Lebensmittel in der modernen Küche ein?

Jakob Zeller, von *Gault&Millau* 2021 als *Newcomer of the Year* berufen und Betreiber des Restaurants Klösterle in Lech am Arlberg, wird diesen Fragen in seinem Kurs an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy auf den Grund gehen. Jakob Zeller, der drei Jahre gemeinsam mit seiner Frau Ethel Hoon als Sous-Chefs in Magnus Nielssons' legendärem schwedischem *Fäviken Magasinet* gearbeitet hat, wo er auch seine Affinität zum Fermentieren entwickelte, will mit seiner Küche zu den elementaren Bestandteilen eines Mahls zurückkehren. Und das besteht im Teilen von Zeit, Geselligkeit und Essen. Ihre Zutaten beziehen Jakob und seine Frau in ihrem Restaurant Klösterle von ausgesuchten Produzenten aus der unmittelbaren Nachbarschaft oder sie sammeln Vogelbeeren oder Fichtensprossen selbst und machen sie, nach alter Tradition, für den Winter haltbar, genauso wie es von jungen Köchen heutzutage fast schon erwartet wird. Vor allem dann, wenn sie durch die skandinavische Schule gingen.

KURSZIEL

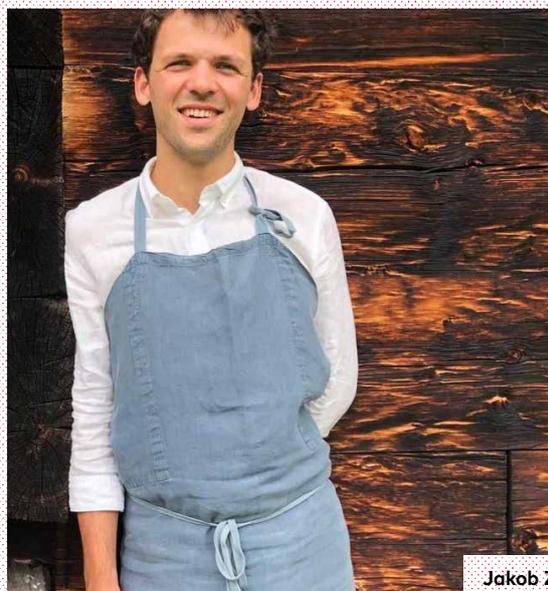
Sie bekommen einen Überblick über die unterschiedlichen Fermentationsprozesse und lernen primäre bzw. sekundäre Fermentationsprozesse kennen.

PROGRAMM

Was ist Fermentation? Fermentationsarten im Detail mit Verkostung, Umsetzung von einigen Fermentationstechniken, Zubereitung einiger Gerichte mit fermentierten Lebensmitteln

ZIELGRUPPE

Köch:innen der Restaurant- und Hotelküche



Jakob Zeller

REFERENT

Jakob Zeller, Geschäftsführer und Küchenchef Restaurant Klösterle in Lech

ORT/DATUM

MERAN, LBS Savoy
Mittwoch, **15. Juni 2022**,
14.00 bis 18.00 Uhr
oder Donnerstag, **16. Juni 2022**,
9.00 bis 13.00 Uhr

GEBÜHR

40 Euro plus 20 Euro
für Wareneinsatz

DAUER

4 Stunden

ANMELDUNG

weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it



Kursinformationen
finden Sie hier



Foto: KARL VOLGGER



Artenvielfalt & Biodiversität am Arche-Hof

WO

Felderhof, Uttenheim

WANN

11. Mai 2022

ZEIT

16.00- 18.00 Uhr

REFERENTIN

Sabine Schrott,
Verein Arche
Südtirol - Artenvielfaltshöfe

ANMELDUNG

Innerhalb 9. Mai 2022
bei **Karl Volgger**
Tel. 348 71 53 933 oder bei

Karl Oberlechner
Tel 340 58 95 123

KOSTEN

Freier Zutritt für Mitglieder,
mit kleiner **Frühsommerüberraschung**

ANDERE

Können bei der Veranstaltung
Mitglied werden!

DAS ZIEL

Südtiroler Saaten und ihre Produkte, zurück auf den Tisch.
Denn nur gegessen, werden sie nicht vergessen.

EINIGE INPUTS

Was sind „alte“ Sorten und was macht sie besonders?
Mal ehrlich - wie viele verschiedene Sorten ...

- ... von Erbsen oder Bohnen kennen Sie?
- ... sind Sorten mit Geschichte und Teil des kulturellen Erbes?
- ... tragen eine große genetische Vielfalt in sich und sind anpassungs- und entwicklungsfähig?
- ... bieten geschmackliche Überraschungen?
- ... überraschen mit Formen- und Farbenvielfalt?
- ... bieten gesunde Abwechslung mit einem hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen?
- ... sind samenfest und lassen sich im Garten weitervermehren?

Alte Sorten sind stark gefährdet und können für immer verloren gehen!

Alte Sorten sind in Vergessenheit geraten, weil sie nicht den Anforderungen der intensiven Agrarproduktion entsprechen, wie z.B. hohem Ertrag und Transportfähigkeit. Sie sind stark gefährdet, für immer verloren zu gehen!



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPi GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

ultenTal

IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI



Weitere Infos für interessierte
Teilnehmer über Ablauf,
Bewertungskriterien, Geschirr,
Lebensmittel usw.



19|06

The Mountain-Chef unplugged 2022

5 JUNGKÖCHE
5 HOLZHERDE
5 KÖRBE MIT
SÜDTIROLER PRODUKTEN

10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm

Informationen & Anmeldung für Köche:
+39 335 735 0913 | marketing@ultental.it



**BE
PART
OF IT**

© 2022 Heinz Röggl



www.ultnegerenuss.it

Unsere Partner & Sponsoren

Premiumpartner



***Sterne Partner



**Sterne Partner



Projektpartner





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






SENONER HOTELBEDARF

Der neue Produktkatalog ist da

Schon gesehen? Senoner Hotelbedarf startet mit einem neuen Küchenkatalog in die Saison. Es gibt viele neue und exklusive Produkte zu entdecken.

Mit Pavoni, dem Hersteller von Silikonformen schlechthin, bieten wir unseren Köchinnen, Köchen und Gastronomen eine breite Palette an Formen und Größen. Die Kreativität hat freien Lauf. Für die Zubereitung von Vorspeisen, Hauptspeisen und natürlich Desserts sind die inspirierenden Formen bestens geeignet. Zudem erweitern nun einige professionelle Küchengeräte, Küchenutensilien und Zubehör unser Sortiment. Dank der Hilfe, dem Austausch und der Unterstützung von heimischen, sowie international anerkannten Köchinnen und Köchen, konnten wir uns in die verschiedenen Segmente einfühlen, einleben und diese in unser Programm aufnehmen. Senoner ist seit mehr als 20 Jahren auf den Vertrieb von Premiumprodukten an Glas, Besteck und Porzellan für

Hotellerie, Gastronomie und Patisserie spezialisiert.

In jedem Detail, jeder Textur und jeder Lösung steckt ein Gedanke, der der Exzellenz der Profis und Innovatoren der Küche gewidmet ist. Es sind die kleinen Details, die den Unterschied ausmachen: Ideen und Patente, welche eine perfekte Präsentation ermöglichen.

Vielseitigkeit ist das Schlagwort

Senoner bietet leistungsstarkes Designwerkzeug für Menschen, die es lieben, ihre Kunden mit Texturen, Aromen, Geschmacksrichtungen, aber vor allem mit Formen zu überraschen.

Entdecken Sie unsere neuen Ideen in unserem neuen **Showroom in Kardaun, Gewerbegebiet 31.**



Foto: MARKUS SENONER

Eine Wabenform, hergestellt in Zusammenarbeit mit Küchenchef **Paolo Griffa**, Gewinner des San Pellegrino Young Chef Awards.

MACARIO
Retro drink

STYLISCHE SOFTDRINKS MADE IN
ITALY IM 50ER JAHRE DESIGN

Eleganti bevande analcoliche italiane anni 50



foppa

TASTE SUPPORTER

www.foppa.com

Großküchen-Planung in einer neuen Dimension.



n-project.com | mendidesign

Erleben Sie unser
neuestes 3D-Projekt!

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