

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Käche



THOMAS ORTLER

Kulinarische Lebensfreude
trifft auf hochwertige, regionale
und saisonale Produkte.

S. 14

Käse & Milch

DER SÜDTIROLER WEG DES GESCHMACKS

**Tausende Produkte,
bester Service!**

#wearetastesupporter

FOPPA Neumarkt - 0471 820 095 | Mühlen in Taufers - 0474 659 022



www.alpinherbs.com



Scan me

> KRÄUTER

> BLÜTEN

> KRESSEN

> SALATE MISCHUNGEN

ENTDECKE UNSER SORTIMENT...

Hier eine Auswahl aus rund 200 verschiedenen Produkten!



Kräuter Mix
Art. AH01F



Zitronenverbene
Art. AH23F



Wildes Basilikum
Art. AH27F



Olivenkraut
Art. AH46F



Hornveilchen
Art. AH92F



Rosenblütenblätter
Art. AH65F



Blüten Mix
Art. AH93F



Malvenblüten getr.
Art. AHM01



Wasabino
Art. AH16F



Roter Senf
Art. AH54F



Kresse Mix
Art. AH52F



Mikro Asia
Art. AH02F

”

Je mehr Käse, desto mehr Löcher.
Je mehr Löcher, desto weniger Käse.
Also: Je mehr Käse,
desto weniger Käse! Oder?

Aristoteles

AKTUELL

- 06** **COOLinaria**
Die Zukunft der Gastronomie
- 11** **Coach the future**
Ausbilder sind Türöffner für Jugendliche

THEMA

- 14** **Thomas Ortler**
Kulinarische Lebensfreude trifft auf hochwertige, regionale und saisonale Produkte
- 25** Die einzigartige Welt der Südtiroler Milch und Milchprodukte
- 26** Fünf verblüffende Fakten über Käse und Milch!
- 27** Echter Südtiroler Käse. Das Geheimnis.
- 28** Wo sich alles um Graukäse und Butter dreht
- 31** **Faszinierend!**
Der Reifeprozess.
- 32** **DEGUST: 30 Jahre**
kulinarische Meisterwerke

BEZIRKE

- 36** Benefiz-Preiswatten

NACHLESE

- 38** Fortsetzung der erfolgreichen Partnerschaft

fachzeitschrift.skv.org

SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!



Thomas Ortler



THEMA

Kulinarische Lebensfreude trifft auf hochwertige, regionale und saisonale Produkte

14

THEMA

Echter Südtiroler Käse. Das Geheimnis.

27



Hansi Baumgartner mit Gattin Edith



THEMA

DEGUST: 30 Jahre
kulinarische Meisterwerke

32



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...Milch aufgrund ihres hohen Nährstoffgehalts nicht als Getränk, sondern als Nahrungsmittel gilt?

VON DER MILCH ZUM KÄSE

Südtiroler Qualität Handwerkskunst von A bis Z

Liebe Köchinnen und Köche,
liebe Freunde der Kochkunst, sehr geehrte Leserschaft,

haben Sie sich schon einmal gefragt, wie die Löcher in den Käse kommen, oder warum Milch eigentlich überkocht? In dieser Ausgabe entführen wir Sie auf eine unvergleichliche Reise durch die faszinierende Welt der Milch, Milchprodukte und des ganz besonderen Südtiroler Käses.

Doch was macht Käse so besonders? Es ist nicht nur sein reicher Geschmack und seine vielfältigen Aromen, sondern auch die Art und Weise, wie er die lokalen Gegebenheiten widerspiegelt. Die Wahl der Milch, die traditionellen Herstellungsverfahren und die spezifischen Reifungsmethoden verleihen jedem Käse seine unverwechselbare Identität.

Die Südtiroler Milch ist nicht nur eine Grundzutat in unserer Küche, sondern ein kulturelles Erbe, das Generationen verbindet. Auf den folgenden Seiten werfen wir einen genaueren Blick auf die Vielfalt und Qualität unserer Milchprodukte, die nicht nur die Basis unserer Gerichte sind, sondern auch Ausdruck unserer einzigartigen regionalen Identität.

Ein besonderes Highlight dieser Ausgabe ist die Faszination um den Graukäse – ein traditionelles Meisterwerk, das die Sinne verzaubert. Lassen Sie sich von den Geschichten, Aromen und Zubereitungsarten inspirieren, die dieses einzigartige Produkt zu bieten hat.

Ich lade Sie ein, sich von den Seiten unserer Fachzeitschrift mitreißen zu lassen, während wir gemeinsam in die kulinarische Welt Südtirols eintauchen. Möge diese Ausgabe Ihre Kochkünste bereichern und Ihre Sinne auf eine unvergessliche Reise schicken.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlkecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:in:
Barbara Obertegger (bo)
Reiner Münnich (rm)
Patrick Jageregger (pj)
Margareth Lanz (ml)
SKV-Redaktion (red)
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
Annahmeschluss Werbung: am 10. des Vormonats
Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2024
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Käsegenuss

Foto: PIXABAY

Hansi
Baumgartner



DEGUST: 30 JAHRE KULINARISCHE MEISTERWERKE

Die einzigartige Fusion von
Tradition und Innovation

Lesen Sie weiter
auf Seite 32

TERMINE



06. - 09. APRIL 2024

TipWorld in Bruneck

16. APRIL 2024

Coach the future – Ausbildertagung

07. MAI 2024

COOLinaria

23. JUNI 2024

Mountain Chefs unplugged 2024

20. OKTOBER 2024

International Chefs Day

21. - 24. OKTOBER 2024

Messe Hotel

16. NOVEMBER 2024

SKV-Mitgliederversammlung
im MEC – Hotel Four Points by Sheraton, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

Das NETWORK für innovative
und moderne Südtiroler Köchinnen
und Köche, Lehrlinge, Fachschüler:innen,
Gastronomen und Unternehmer:innen.
Networking international von SKV,
Europechefs KOCH G5
und Worldchefs

SKV-ONLINE MEETING

WORLDCHefs. World Association of Chefs
societies > WEB-Seminare, Podcasts, Webcasts.
Worldchefs Magazin,
Worldchefs Webinare und Filme.

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich
auch Mitglied der World Association of Chefs'
Societies (ehemals WACS).
Und haben direkten Zugang zu
internationalen Seminaren, Podcasts,
Webcasts, Worldchefs Magazinen
und Webinaren:



Scanne
mich!

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



GUSTELIER
Atelier für
Geschmackserfahrung
atelier del gusto



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochGS Network Member

COOLinaria

Die Zukunft der Gastronomie

Dienstag, 7. Mai 2024

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen



**Hoffnungslos ausgebuht:
Komplexe Gemüseküche mit Stern**

Ricky Saward

Restaurant Sevens Swans,
Frankfurt am Main (D)



**Frauenpower: Die Autodidaktin
mit den drei Hauben**

Parvin Razavi

Restaurant & flora,
Wien (A)



**Verkaufpsychologie:
Wie Gäste über Preise denken**

Prof. Dr. Kai-Markus Müller

Neurowissenschaftler,
Aspach (D)



**Online-Kommunikation:
Mein guter Ruf im Netz**

Veronika Mair

Leiterin Bereich Advertising &
Consulting, HGV Bozen



**Vom Historiker zum Gastronom:
Tradition neu gedacht**

Thomas Ortler

Historiker,
Restaurant flurin, Glurns



**Trend-Update: Wie tickt der
Gast von morgen?**

Bettina Schmid

Leiterin Gustelier - Atelier für
Geschmackserfahrung, HGV Bozen

COOLinaria ist die Fachtagung für Küche und Gastronomie des Gustelier in Zusammenarbeit mit dem **Südtiroler Köcheverband - SKV**.

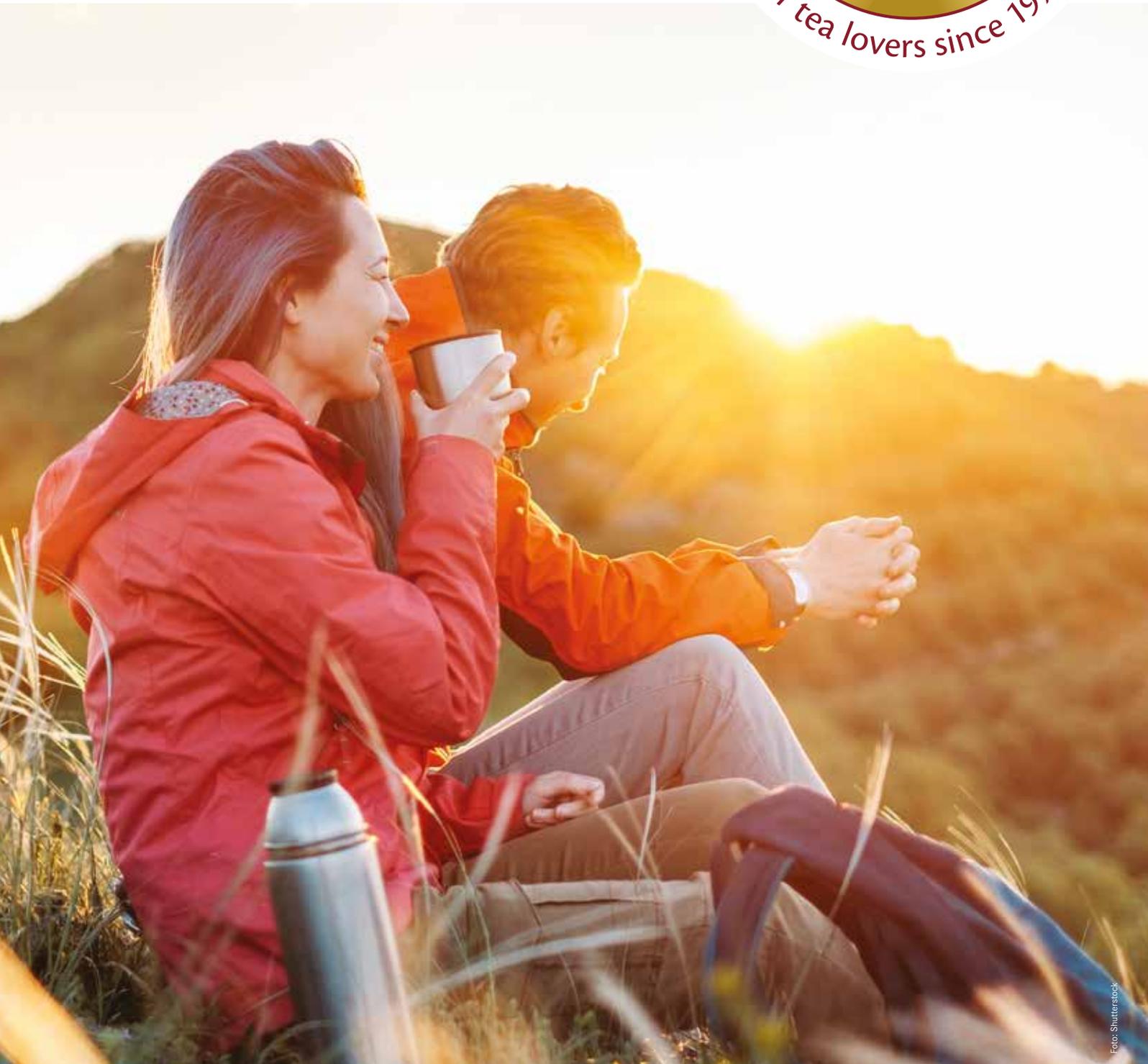
Spannende Restaurantkonzepte aus Österreich, Deutschland und Südtirol zeigen diesmal auf, wie sie **Regionalität, Nachhaltigkeit** und **Gerichte ganz ohne tierische Produkte** in der Hau-

ben- und Sterne-Küche gekonnt umsetzen und damit Gäste begeistern – und, welche Rolle Frauen dabei spielen. Dass die **digitale Kommunikation** nicht mehr wegzudenken ist und der **Preis eines Gerichtes oder Getränkes** sehr bewusst gewählt sein sollte und sogar das Geschmacksempfinden beeinflusst, sind weitere Themen der

Fachtagung. Die Teilnehmenden erwarten neben spannenden Vorträgen auch praxisnahe Workshops, Zeit zum genussvollen Verkosten und zum Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen.

Fortsetzung auf Seite 8

Zeit für
Auszeit



*Feinster Tee aus Südtiroler Tee-Manufaktur
Brixen / Südtirol*

viropa.com

COOLinaria

Die Zukunft der Gastronomie

Details

Dienstag, 7. Mai 2024

ab 8.30 Uhr
Einlass

9 Uhr bis 14 Uhr
Beginn Vorträge inkl. kulinarischer
Pausen- und Mittags-Überraschungen

14.30 Uhr bis 17 Uhr
Workshops (parallel)

Erleben Sie spannende Vorträge
und verkosten Sie kulinarische
Besonderheiten von **Thomas Ortler**.

In der Pause serviert **Marco Masiero**
gemeinsam mit den Schüler:innen der
Scuola professionale alberghiera C. Ritz (Meran)
schmackhafte **Insektensnacks**.

Programm

Trend-Update: Wie tickt der Gast von morgen?

Bettina Schmid, Leiterin Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung

Hoffnungslos ausgebucht:

Komplexe Gemüseküche mit Stern

Ricky Saward, Restaurant „Sevens Swans“, Frankfurt am Main (D)

Frauenpower: Die Autodidaktin mit den drei Hauben

Parvin Razavi, Restaurant „&flora“, Wien (A)

Pause

Online-Kommunikation: Mein guter Ruf im Netz

Veronika Mair, Leiterin des Bereichs Advertising & Consulting, HGV, Bozen

Verkaufpsychologie: Wie Gäste über Preise denken

Prof. Dr. Kai-Markus Müller, Neurowissenschaftler (D)

Vom Historiker zum Gastronom: Tradition neu gedacht

Thomas Ortler, Historiker, Chefkoch im Restaurant „flurin“, Glurns

WORKSHOP „B“

„Tradition neu gedacht“
mit **Thomas Ortler**

Wie aus Küchen-Klassikern Küchen-Trends
werden und was am Ende bleibt.
Von Regionalität, Fermentation
und den behüteten Familienrezepten
im Wandel der Zeit.



WORKSHOP „A“

„Vegane Sterneküche“
mit **Ricky Saward**

Gemüse in all seinen Facetten zu spielen, mit verschiedensten
Techniken zu bearbeiten - das macht das Menü von Seven
Swans so begehrt und ermöglicht es, auch viele Gänge
mit rein regionalen, veganen Zutaten
abwechslungsreich zu gestalten.



Inklusivleistungen

Ticket-Gebühr für den Vormittag inklusive trendiger Verpflegung:
179 Euro zzgl. MwSt. | Early bird-Ticket bis 31. März: **149 Euro zzgl. MwSt.**

Spezialpreis für **HGV- und SKV-Mitglieder**:
129 Euro zzgl. MwSt. | Early bird-Ticket bis 31. März: **99 Euro zzgl. MwSt.**

Workshops mit begrenzter Teilnehmer:innenanzahl: 55 Euro

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung,
Schlachthofstraße 59, 39100 Bozen

Es bestehen keine Parkmöglichkeiten im Haus. Bitte nutzen Sie die umliegenden
Parkhäuser (Bozen Mitte, 5 Min. Fußweg). Alternativ erreichen Sie das Gustelier mit den
öffentlichen Verkehrsmitteln (Bahnhof 10 Min. Fußweg, Bus 1 Min.).

QR-Code scannen, um weitere Infos zu erhalten.
Alle Infos & Buchungen unter info@gustelier.it oder unter **Tel. 0471 317 777**



Referentinnen und Referenten im Überblick



Ricky Saward

Restaurant *Seven Swans*,
Frankfurt am Main

Wie kein anderer zelebriert **Ricky Saward**, 35, die Gemüsevielfalt seiner Heimat: radikal regional, saisonal, nachhaltig und unglaublich kreativ. Bis auf Salz verzichtet er komplett auf Gewürze – ebenso auf Olivenöl, Zitrusfrüchte oder Kakao und sowieso alles was von Übersee kommt. Dabei hat er lange und viel mit Zutaten aus aller Welt, mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten gekocht, in Deutschland und anderswo. Aber irgendwann hatte er genug, und suchte die Herausforderung in dem, was er noch nicht konnte: in der radikal regionalen Spitzenküche, die zudem gänzlich ohne tierische Produkte auskommt.

Der Michelin-Stern und die Tatsache, dass sein Restaurant „**Seven Swans**“ in Frankfurt auf 1,5 Jahre im Vorhinein ausgebucht ist, zeigen, dass er es mittlerweile kann. Und immer wieder mit neuen Gerichten überrascht: Seine Ideen entstehen dabei ganz ohne Kochbücher und Social Media – in seinem Kopf, inspiriert durch die Natur.



Parvin Razavi

Restaurant *&flora*,
Gault&Millau Newcomerin
des Jahres 2023,
Wien

Quereinsteigerin, Wienerin mit persischen Wurzeln, Bloggerin, erfolgreiche Kochbuchautorin: Das ist **Parvin Razavi**, 45, die ihre Passion zum Kochen dann doch zum Beruf machte und seit zwei Jahren Küchenchefin im Restaurant „**&flora**“ im Hotel Gilbert in Wien ist. 2023 von Gault&Millau zur Newcomerin des Jahres gekürt und bereits zwei Mal mit 3 Hauben ausgezeichnet – was sie dahin geführt hat? Sie ist nachhaltig, innovativ und kreativ am Teller, und setzt mit viel Frauenpower freies Arbeiten und Wertschätzung im Team an erste Stelle.



Prof. Dr. Kai-Markus Müller

Neurowissenschaftler (D)

Teurer Wein schmeckt besser. Wirklich. **Prof. Dr. Kai-Markus Müller**, 47, kombiniert Erkenntnisse aus Marketing, Neurowissenschaften und Psychologie und leitet davon ab, wie sich Preise auf das Gehirn und somit auf das Konsumverhalten auswirken. Was man dabei für die Speisekarte und Angebote lernen kann, bringt der Preis-Experte wissenschaftlich belegt und unterhaltsam auf den Punkt.



Veronika Mair

Leiterin des Bereichs
Advertising & Consulting,
HGV Bozen

Als Leiterin des Bereichs Advertising & Consulting im HGV zeigt **Veronika Mair**, wie mit digitalen Innovationen und bewährten Strategien, die Präsenz im Internet gestärkt und die Kraft der Online-Reputation für einen nachhaltigen Erfolg genutzt werden kann. Auf dem Weg zu einem glänzenden Online-Ruf – mit Daumen hoch auf Erfolgskurs!



Thomas Ortler

Restaurant *flurin*, Chefkoch,
Historiker, Glurns

Mit einem Master der Geschichte in der Tasche verschlug es ihn in die Küche – und diese Leidenschaft hat ihn nicht mehr losgelassen. Seit fünf Jahren ist **Thomas Ortler**, 31, zurück in seiner Heimat Glurns, in seinem Restaurant „**flurin**“, das sich in einem geschichtsträchtigen Turm befindet. Wie er Heimat und Weltoffenheit im Kopf und am Teller vereint, zeigen sein Kochbuch „Südtirol Fine & Fancy“ sowie unser Mittagssnack.

EINE GEZIELTE SCHULUNG.
DAS IST **FORST**.



Exzellente Bierkultur, kontinuierliche Weiterbildung
und **spezielle Kurse**, all das macht die FORST Biere
zu einem **einzigartigen Erlebnis**.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

COACH THE FUTURE

Ausbilder sind Türöffner für Jugendliche

Am **16. April 2024** laden der Südtiroler Köcheverband – SKV, HGV und HGJ zur Tagung für Ausbilderinnen und Ausbilder im Hotel- und Gastgewerbe ein.

Die Ausbilderinnen und Ausbilder haben eine wichtige Funktion bei der Ausbildung junger Menschen. Wie eine zeitgemäße Ausbildung gelingt, zeigt die Tagung „Coach the future“ auf, zu welcher alle Gastwirtinnen und Gastwirte sowie Ausbilderinnen und Ausbilder in den Betrieben und in den Schulen eingeladen sind.

Eine aktuelle Studie über den Arbeitskräftemangel in Italien ergab, dass allein im Tourismus und im Handel italienweit bis 2027 mehr als 760.000 Beschäftigte benötigt werden. Zum Sektor mit dem größten Bedarf zählt das Gastgewerbe mit fast 60 Prozent, so ein weiteres Ergebnis der Studie.



Bernhard
Heinzlmaier

SKV, HGV und HGJ sind überzeugt, mit einer zeitgerechten Ausbildung in den Betrieben und in den Schulen die Basis für Nachwuchstalente im Gastgewerbe zu legen, um damit dem Arbeitskräftemangel entgegenzuwirken.

Wie eine zeitgerechte Ausbildung in den Betrieben gelingt und wie Ausbilderinnen und Ausbilder speziell die junge Generation, auch bekannt unter Generation Z, ansprechen können, das zeigt bei der Tagung am 16. April im Gustelier in Bozen der Sozialwissenschaftler und Jugendforscher Bernhard Heinzlmaier aus Wien auf. Er ist Experte im Personalmarketing für junge Zielgruppen und weiß, wie man junge Menschen als Mitarbeitende an-

spricht. Der Titel seines Referats lautet: „Generation Z: Die Jungen sind besser als ihr Ruf!“

Die Themen der Workshops

Der zweite Teil der Tagung ist sehr praxisorientiert ausgerichtet. Im Rahmen

von vier Workshops werden in Gruppen zu maximal 20 Teilnehmenden praxisbezogene Tipps für den Umgang mit jungen Menschen vermittelt. Die Teilnehmenden können sich zu zwei Workshops (zu je 30 Minuten) anmelden.

Quelle: HGV

Coach the future

Tagung für Ausbilder:innen der Nachwuchstalente im Hotel- und Gastgewerbe

Dienstag, 16. April 2024

Beginn: 14.30 Uhr

im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, HGV, Bozen, Schlachthofstraße 59b

Das Programm

14.30 Uhr

Begrüßung und Einführung durch

Judith Rainer, HGV-Vizepräsidentin,

KM Patrick Jageregger, Präsident Südtiroler Köcheverband – SKV, und **Emma Fauster**, HGJ-Bezirksobfrau Pustertal/Gadertal

14.45 Uhr

Generation Z: Die Jungen sind besser als ihr Ruf!

Bernhard Heinzlmaier, Sozialwissenschaftler,

Unternehmensberater und Jugendforscher, Wien

15.15 Uhr

Beginn der Workshops

Workshop 1: Erfolgreiches Onboarding für Lehrlinge

Leitung: **Andrea Bertagnoli-Windstoßer**, Trainerin für Ausbildungspädagogik, zertifizierter Teamcoach und Restaurantmeisterin, Meran

Workshop 2: Fordern – Fördern – Überfordern

Leitung: **Egon Heiss**, Sternekoch, Küchenchef im

Gourmet Restaurant Prezioso, Castel Fragsburg, Meran

Workshop 3: Next Gen Connect: Kommunikation im Fokus

Leitung: **Barbara Holzer**, HR-Expertin, HGV-Unternehmensberatung, Bozen

Workshop 4: Mehrere Generationen im Team – eine Herausforderung?

Leitung: **Bernhard Heinzlmaier**, Sozialwissenschaftler,

Unternehmensberater und Jugendforscher, Wien

Die Teilnahme an der Tagung für Ausbilder:innen ist kostenlos.

Um Anmeldung wird innerhalb

Freitag, 12. April, gebeten.



Scanne
mich!

Zur Anmeldung scannen
Sie den QR-Code

Qualität und Nachhaltigkeit sind ein Hauptanliegen des Pastificio Felicetti

Die 1908 gegründete Nudelfabrik Pastificio Felicetti ist eine von der Gründerfamilie geführte Aktiengesellschaft. Seit vier Generationen widmet sich die Familie Felicetti einer hochspezialisierten Produktion im Val di Fiemme, die seit kurzem sogar in die fünfte Generation geht.

Die Geschichte der Nudelfabrik beginnt zu Anfang des 20. Jahrhunderts, als Valentino Felicetti die Intuition hatte, dass Dolomitenwasser und Höhenluft seiner Hartweizen-Pasta einen unverwechselbaren Geschmack verleihen würden. Ein unternehmerisches Experiment, aus dem zum einen eine Dynastie von Nudelfabrikanten in den Dolomiten hervorgegangen ist, und zum anderen eine Produktion, die sich durch eine stetige Neuentwicklung auszeichnet. Felicetti ist die einzige Nudelfabrik Europas, die auf über 1000 m Höhe liegt.

Mit zwei Produktionsstätten (in Predazzo und Molina di Fiemme), in denen insgesamt 117 Mitarbeiter beschäftigt sind, Felicetti erzeugt insgesamt 35.000 Tonnen Pasta jährlich (davon 20.000 im Werk von Predazzo und 15.000 im Werk von Molina), mit über 100 verschiedenen Ausformungen. Pastificio Felicetti setzt es auf ökologischen Landbau, und auf eine Wertschöpfungskette, bei der auf chemische Düngemittel verzichtet wird und verantwortungsvolle boden-, ressourcen- und umweltschonende Methoden angewendet werden. Zudem hat das Unternehmen die

Wahl getroffen, als Qualitätszutat ausschließlich Grieße nationaler Herkunft zu verwenden (mit Ausnahme der Linie Kamut® Khorasan).

Qualität und Nachhaltigkeit sind weiterhin ein Hauptanliegen des Pastificio Felicetti, das im Bewusstsein handelt, den Umweltschutz konkret ankurbeln zu müssen. Als Resultat einer zweijährigen Forschungstätigkeit hat das Unternehmen eine innovative, umweltfreundliche Verpackung eingeführt: die neuen Nudeltüten bestehen zu 100 Prozent aus natürlichem Papier, gewonnen aus PEFC-zertifizierter, reiner Zellulose aus nachhaltiger Forstwirtschaft.



Pastificio wurde von Forbes als eines der 100 nachhaltigsten Unternehmen Italiens ausgezeichnet, weil es die soziale Rolle des Unternehmens gegenüber den Stakeholdern und der Region richtig interpretiert hat.

Sämtliche Produkte sind bei unserem Vertriebspartner **Wörndle Interservice** für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich. granchefpremiumfood.it



Höchster Ausdruck von Genuss





Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador



Mit Pasta Felicetti & GranChef erzählen deine Kreationen von regionaler Tradition





23|06

The Mountain-Chef unplugged 2024

5 JUNGKÖCHE
5 HOLZHERDE
5 KÖRBE MIT
SÜDTIROLER PRODUKTEN

5 GIOVANI CUOCHI
5 FORNI A LEGNA
5 BORSE CON PRODOTTI
DELL'ALTO ADIGE



4-Gänge-Menü
zum Verkosten
inklusive

Degustazione
menu 4 portate
incluso

ore 10.00 Uhr Erlebnisteich Schwemmalm | Iaghetto Schwemmalm
Informationen & Anmeldung für Köche: +39 335 735 0913 |
Berg- und Talfahrt & Eintritt |
Andata e ritorno & ingresso:
Erwachsene/Adulti € 42 | Kinder/Bambini € 25





THOMAS ORTLER

Kulinarische Lebensfreude trifft auf hochwertige, regionale und saisonale Produkte

THOMAS ORTLER

Jahrgang: 1993

Herkunft: Bozen, Südtirol

Ausbildung: Studium der Geschichte an der Universität Wien;
Masterstudium an der Humboldt-Universität
zu Berlin mit Abschluss cum laude.

Werdegang: Verschiedene Positionen in renommierten Restaurants
und Praktika, darunter in den Michelin-Stern-Restaurants
Cinco by Paco Perez und **Konstantin Filippou**.

Eröffnung seines eigenen Restaurants **flurin**
im September 2018 in Gurns.

2023: Veröffentlichung seines Buches „Südtirol: Fine and Fancy“.

Neues Restaurantkonzept im klassischen
Südtiroler Wirtshausstil für 2024 in Planung.

Weitere Leistungen:

- **Gault&Millau 2022:** Entdeckung des Jahres
- **Falstaff 2023:** Best Young Chef
- **Feinschmecker 2024:** Koch des Monats November
- **Gault&Millau 2024:** 2 Rote Hauben

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Humor erleichtert
einem jede Last,
auch in der Küche.

Lieblingsort?

St. Martin und Platz Gangel
auf dem Gurnser Hausberg,
dem Gurnser Köpfl

Lieblingslebensmittel?

Käse, Innereien
und Goggelen

Was bedeutet das Kochen für Sie?

Kochen ist für mich eine
vollkommene Tätigkeit. Vom
Kartoffelschälen bis hin zum
Menüschreiben. Es ist Leistung,
Kreativität, rohe Gewalt
und Fingerspitzengefühl
in einem.

Fortsetzung auf Seite 16

”

Kochen ist kein Zustand,
sondern ein Prozess.
Was wir kochen und essen
verändert sich jeden Tag
wie die Etsch und seit jeher
stürzen wir Köche uns in
die wilden Fluten.



Cappelletti, Almkäse,
Paprika, Lauch

”

Eine ganz hervorragende einfache wie ehrliche, eine kreative wie historisch inspirierte Küche, die ihresgleichen weit suchen kann.

Thomas Ortler steht für eine regionale Kochwirtschaft, die sich keinem Pathos ergibt, sondern auf eine wertegestützte, zukunftsfähige und qualitativ hochwertige Arbeitsform baut. Dabei orientiert er sich bei seiner Arbeit an diesen drei Maximen:

1. Kochtraditionen sind wandelbar.
2. Angebaut wird, was gedeiht. Gekocht wird, was angebaut wurde.
3. „Nose to Tail“ muss die Devise für jeglichen Fleischgenuss werden.

Traditionen sind für ihn kein Dogma und stehen nicht im konkurrierenden Verhältnis mit einer weltoffenen Grundeinstellung. 2024 ist die Welt kleiner geworden und wir rücken alle näher zusammen. Das sieht man vor allem in der Küche und in der Kulinarik. Es ist ihm deshalb wichtig, seine Lebenserfahrung, die er für viele Jahre im internatio-

Zirbe, Sable Breton,
Aktivkohle, Pinienkerne



Foto: HANNES NIEDERKOFLENER

nen Kontext sammeln konnte, mit dem Obervinschger Traditionsbewusstsein zu kombinieren, das ihm seine Familie seit seiner Kindheit mit auf den Weg gegeben hat. Diese Kombination zeigt sich besonders in der Küche des flurin und in seinem Buch „Südtirol: Fine & Fancy. Gerichte und Geschichten von Berg, Tal und Welt.“

Fortsetzung auf Seite 19

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



Einrichtung und Ausstattung auf höchstem Niveau.

Niederbacher setzt Maßstäbe in der Gastronomie. Vertrauen Sie auf unsere Kompetenz und Erfahrung für ein unvergleichliches Ambiente in Ihrem Restaurant, Hotel oder Café.

Tel. 0471 96 86 00 | www.niederbacher.it | info@niederbacher.it

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



Rohnenspaghetti, Gorgonzola,
Kastanie, Sesamöl



17 // SKV **THEMA**

Foto: HANNES NIEDERKOFLER

Foto: HANNES NIEDERKOFLER



Zander, Beurre Blanc,
Ofenkartoffel, Kaviar

Räucherforelle, Rohne,
Tapioka, Zwiebel



Foto: HANNES NIEDERKOFLER

STAND
1/101
Tipworld
Wir sind dabei!
06-09/04/2024

AUSGEFEILTE
REZEPTUREN.
KOMPROMISSLOSE
QUALITÄT.



HYGAN
Innovative Cleaning Products

Unsere Produkte und Lösungen für professionelle Sauberkeit. Maßgeschneidert für höchste Qualitätsansprüche.
In Südtirol entwickelt, produziert und direkt geliefert.

hygan.eu

Einzigartiges Ambiente
in den geschichtsträchtigen
Mauern im **flurin**



Fotos: HANNES NIEDERKOFLER

Das Restaurant flurin

Das flurin ist ein modernes, hochalpines Restaurant mit viel Wohlfühlen und möglichst wenig Brimborium. Unsere Gäste genießen die Gastfreundschaft, die tief in unserem Vinschger Selbstverständnis verankert ist. Im flurin treten wir in Dialog mit der Jahreszeit, werden uns über die universelle Kraft der Natur bewusst und ziehen tiefe Schöpfungskraft aus der jahrhundertealten Tradition hochalpiner Küche.

Der Dialog mit der Jahreszeit, den Böden und vor allem unseren Landwirten, die uns einzigartige Qualität und Inspiration bieten, ist gleichzeitig unsere Raison d'être.

Unsere Menüs, die sich monatlich abwechseln, vereinen hochwertige regionale und saisonale Produkte und ergeben unseren kulinarischen Beitrag zu der Küche, der die vielen Generationen der Menschen, die die Alpen bewohnt haben, beschenkt hat.

Thomas Ortler / red



”

Ausgangspunkt unserer Leidenschaft und Kreativität ist die Landschaft, die uns umgibt.

Wir treten immer in Dialog mit der Jahreszeit, den Böden und vor allem mit unseren Landwirten, die uns einzigartige Qualität und Inspiration bieten. So entstehen auch unsere monatlich wechselnden

Menüs: Hochwertige regionale und saisonale Produkte treffen auf kulinarische Lebensfreude.

Das ist unser Charakter.

Das ist flurin.

Eine Version der Vinschger „Schneamilch“

Dies ist die wohl traditionsreichste Süßspeise aus meinem Heimattal, dem Vinschgau. Grundsätzlich brauchte man dafür lediglich Brot, Milch und Schlagsahne.

Die genaue Ausführung variierte dann je nach Möglichkeiten: Nur bei reicheren Familien kamen auch Trockenfrüchte, Nüsse und/oder Gewürze dazu. Meine Version ist etwas zeitgemäßer und enthält dementsprechend genügend Extras. Trotzdem bleibt die „Schneamilch“ stets ein kulinarisches Denkmal für alle Vinschger-Mütter, die mit wenig zaubern konnten.

Zutaten für 4 Personen

160 g altbackenes Weißbrot
120 ml Milch
400 ml Frischsahne
2 EL griechischer Joghurt
5 EL Honig
2 EL Rosinen
100 g ungeschälte Haselnüsse
Mark einer halben Vanilleschote
2 TL Zimtpulver
2 cl Rum (optional)

Zubereitung

1. Schneidet das Brot in 1 cm große Würfel und vermischt es mit den Rosinen und dem Zimtpulver. Verrührt die kalte Milch mit dem Rum und leert alles über die Rosinen-Brotmischung. Weicht das Brot so lange auf, bis es feucht, jedoch nicht mürbe geworden ist.
2. Gebt in der Zwischenzeit die ganzen Haselnüsse in den vorgeheizten Backofen und toastet sie mit einer Prise Salz für 10 Minuten bei 180° C. Zerkhackt anschließend die abgekühlten Nüsse grob mit einem Messer.

3. Schlagen die Sahne zusammen mit der Vanille und einem Esslöffel des Honigs auf. Achtet dabei darauf, dass ihr die Sahne nicht überarbeitet und rührt zum Schluss das Joghurt unter. Die Creme sollte dabei eine leicht zähflüssige Konsistenz beibehalten.
4. Nehmt vier Dessertgefäße eurer Wahl (oder alternativ auch eine große Form) und verteilt zuerst die Hälfte der Rosinen-Brotmischung darin. Löffelt anschließend großzügig die Hälfte der geschlagenen Sahne darüber. Wiederholt diesen Arbeitsschritt. Vollendet das Dessert mit den Nüssen und träufelt großzügig frischen Honig darüber.

Entnommen aus dem Kochbuch von Thomas Ortler „Südtirol Fine & Fancy. Gerichte und Geschichten von Berg, Tal und Welt.“



Schneamilch, Haselnuss,
Honig, Brot

Foto: UDO BERNHART



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

GENUSSVOLLE IDEEN

für einen kulinarischen

Sommer 

11er Rösti

wie hausgemacht

Rösti-Burger mit
Scampi-Sauer, Peperonata,
Limettenmayonnaise &
gebratenem Pancetta



Tiefkühlspezialist - führend in Qualität und Service.
I surgelati - leader per qualità e servizio.



Art. Nr. 02864 | 2 x 3000 g





SOMMERLICHE Genuss-Kreationen



Tauchen Sie ein in die sommerliche Genussküche und lassen Sie sich von einem Feuerwerk an Aromen verführen! Frische Früchte, knackige Salate und erfrischende Drinks warten darauf, Ihren Gaumen zu verwöhnen. Von leichten Vorspeisen bis hin zu köstlichen Hauptgerichten, ob klassisch mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, bietet Ihnen das Sortiment an köstlichen 11er Kartoffelspezialitäten eine Vielfalt, die jeden Geschmack trifft. Erleben Sie die Leichtigkeit des Sommers auf den Tellern und genießen Sie unvergessliche Momente. Entdecken Sie die pure Freude am Genuss und lassen Sie sich von unseren kreativen Köstlichkeiten für den Sommer inspirieren!

11er Rösti-Hot Dog

Putenwürstchen im
Röstimantel



Art. Nr. 02871 | 22 x 110g



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

**11er Röst-
Bergkäse Snack**

mit Trauben-Feigen
Chutney & gerösteten
Walnüssen



Art. Nr. 02671 | 4 x 1000g

INSPIRATIONEN

für sommerliche Genüsse



11er Mini Rösti-Gratin

Broccoli

als Beilage zu sous vide gegartem Kalbsfilet in frischen Kräutern auf Senfgold-Jus, dazu Broccoli-Püree und sautierte Eierschwammerl



Art. Nr. 02819 | 6 x 800 g



11er Nahrungsmittel GmbH
Der Kartoffelspezialist aus Österreich

Entdecke die 11er Genusswelt:

   www.11er.at



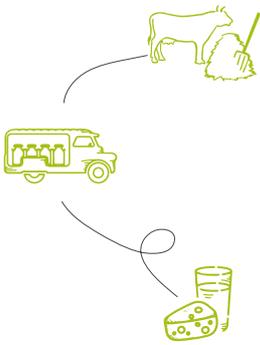
Minus GmbH

Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy

T +39 0471 808 808

F +39 0471 808 809

info@minus-surgelati.it



QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Die einzigartige Welt der Südtiroler Milch und Milchprodukte

Tradition und Innovation in perfekter Harmonie – Das Erfolgsgeheimnis hinter dem Qualitätszeichen Südtirol



In den malerischen Höhenlagen von 800 bis 2.000 Metern leben die Kühe, deren Milch das begehrte Qualitätszeichen Südtirol tragen darf. Südtiroler Milch und Milchprodukte wie Joghurt, Mozzarella oder Käse werden hier nach traditionellen Rezepten und modernsten Verarbeitungstechnologien hergestellt. Seit 2005 dürfen sie stolz das Qualitätszeichen Südtirol tragen, welches auf strengen Qualitätskriterien basiert.

Die wichtigsten Qualitätskriterien sind dabei vielfältig und garantieren die Exzellenz der Produkte:

- Die Südtiroler Milch stammt **ausschließlich von Bauernhöfen in Südtirol.**
- **Artgerechte Haltung der Kühe** steht im Fokus.
- Die gesamte Produktionskette, angefangen beim Tierfutter bis zur Verarbeitung, ist **frei von Gentechnik.**
- **Garantierte Frische wird durch kurze Transportwege sichergestellt** – die Milch wird tagesfrisch verarbeitet.
- **Regelmäßige Kontrollen** durch unabhängige Stellen gewährleisten höchste Standards.

Die Zahlen sprechen für sich: 70.000 Kühe auf 4.500 Südtiroler Bauernhöfen produzieren diese qualitätsgeprüfte Milch. Durchschnittlich halten bergbäuerliche

Familienbetriebe 15 Kühe und zusätzlich acht Stück Jungvieh. Die 1.700 Almen in der Südtiroler Kulturlandschaft tragen dazu bei, dass die Milchkühe mit frischen Alpengräsern und Heu versorgt werden, was die Qualität der Milch weiter steigert.

Das Erfolgsgeheimnis der Südtiroler Milchprodukte liegt in der einzigartigen Naturkulisse, die die Region prägt. Panoramen, kristallklares Wasser, grüne Wiesen und sonnendurchflutete Täler spiegeln sich in der Vielfalt und Echtheit der Milchprodukte wider. Die Kombination aus traditioneller Herstellung, innovativen Rezepturen und dem unverwechselbaren Geschmack macht die Südtiroler Milchprodukte zu etwas ganz Besonderem. Tauchen Sie ein in die Welt der Qualität, die man schmeckt – ein Erlebnis, so vielfältig wie die Südtiroler Natur selbst.

Quelle:
www.qualitaetsuedtirol.com / pj

Reiche Vielfalt



Fünf verblüffende Fakten über Käse und Milch!

- 1. Am längsten gereifter Käse:** Der am längsten gereifte Käse der Welt ist der „Pule“ aus Serbien, der bis zu drei Jahre reifen kann. Er wird aus Eselsmilch hergestellt und hat einen sehr würzigen Geschmack. Zudem ist er mit einem Preis von ca. 1.000 Euro pro Kilogramm der teuerste Käse der Welt.
- 2. Casu Marzu:** In Sardinien gibt es einen Käse namens „Casu Marzu“, der mit lebenden Larven infiziert ist. In einigen Ländern ist er aufgrund der Gesundheitsrisiken verboten, aber von Liebhabern wird er für seinen einzigartigen Geschmack geschätzt.
- 3. Laktosefreie Käseoptionen:** Es gibt Käsesorten, die natürlicherweise nahezu laktosefrei sind, wie zum Beispiel Parmesan oder Cheddar, da während des Reifungsprozesses die meisten Milchzuckerreste abgebaut werden.
- 4. Überkochen der Milch:** Dass die Milch überkocht, hat einen einfachen Grund. Die Fett-Tröpfchen in der Milch setzen sich vom Wasser ab, weil sie das Eiweiß Kasein enthalten. Erhitzt man Milch, verliert das Kasein ab etwa 80 Grad seine Wirkung und die Fett-Tröpfchen verbinden sich zur – von Kindern und Erwachsenen gleichsam – gefürchteten Milchhaut. Wenn das Wasser darunter langsam verdunstet, kann der Dampf durch die Milchhaut nicht entweichen und hebt deshalb alles an, bis es überläuft.
- 5. Käse im Weltraum gealtert:** In einem experimentellen Ansatz hat die NASA Käse im Weltraum gealtert, um die Auswirkungen der Schwerelosigkeit auf den Reifungsprozess zu erforschen. Dies verdeutlicht die Vielseitigkeit und den Forschungsgeist in der Welt der Lebensmittel.

pj

Buchtipp!



Roland Trettl - Capriz Feinkäserei

Das Erlebnis Käse



In diesem Kochbuch steht der Käse im Mittelpunkt. Die üblichen Hauptdarsteller Fleisch und Fisch kommen nicht zum Einsatz. Stattdessen hat der Südtiroler Sternekoch Roland Trettl in Zusammenarbeit mit der Feinkäserei Capriz 36 Rezepte kreiert, in denen der Käse die wichtigste Rolle spielt. Gekocht wird mit Liebe zum Produkt: Stets auf Authentizität und Regionalität bedacht, legt er bei der Zubereitung der Gerichte besonderen Wert auf die lokale Herkunft der verwendeten Zutaten.





KÄSE VOM FEINSTEN

Echter Südtiroler Käse. Das Geheimnis.

Ein Blick hinter die Kulissen der Käsewelt – von der Milch
zu Meisterwerken aus Lab und Bakterien

Käse, ein Genuss in vielfältigen Formen, ist nicht nur ein Produkt, sondern eine Kunst. Von frisch bis reif, von der Kuh, dem Schaf, der Ziege oder dem Büffel – die Welt des Käses ist so facettenreich wie seine Herstellungsmethoden. Es gibt zwei Hauptarten der Käseherstellung: Die Verwendung von Milchsäurebakterien für Sauermilchkäse wie Frisch- und Graukäse, und die Verwendung von Lab, einem Enzym, für Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Die Wahl zwischen diesen Methoden beeinflusst nicht nur die Konsistenz, sondern auch den Geschmack des Endprodukts.

Die Vielfalt der Käsesorten wird durch die Bakterien bestimmt, die der Milch beigemischt werden. Diese Bakterien spielen eine entscheidende Rolle bei der Umwandlung von Eiweiß, Fett und Milchzucker zu den charakteristischen Aromastoffen und Gasen. Besonders interessant ist die Präsenz von Schmierebakterien, die bei einigen Sorten, wie dem Stilsfer Käse

für den einzigartigen Geschmack und die gelbliche oder rötlich-orange Oberfläche sorgen.

Der wahre Genuss von Südtiroler Käse liegt jedoch in der Einhaltung strenger Qualitätskriterien:

- Die Frischmilch stammt ausschließlich von Südtiroler Bergbauernhöfen.
- Die Kühe werden mit 100 Prozent pflanzlichen, gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert.
- Die Milch wird innerhalb von 24 Stunden verarbeitet.
- Gentechnikfreies Lab wird für die Herstellung verwendet.

Hinter jedem Stück echten Südtiroler Käses verbirgt sich nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern auch eine Geschichte von traditionellem Handwerk und modernen Verarbeitungstechnologien. Die Kunst der Käseherstellung lebt in den Alpen und bringt Meisterwerke hervor, die man nicht nur schmeckt, sondern auch erlebt.

Quelle:

www.qualitaetsuedtirol.com / pj

VIDEO

Südtiroler Qualitätsprodukte
Südtiroler Käse



Scanne
mich!

Wo sich alles *um Graukäse und Butter dreht*

Ihre Leidenschaft verbindet Bäuerin **Claudia** und Bauer **Roland Eder**.
Am **Moarhof** schaffen sie etwas ganz Besonderes: den Graukäse.

Der Ahrntaler Graukäse

Der Graukäse war früher ein Nebenprodukt der edlen und begehrten Butter. Den gereiften Sauermilchtopfen aus Magermilch, früher „Arme-Leute-Essen“, findet man heute auch in der Spitzengastronomie. Der Graukäse reift von außen nach innen und je nach Pressung reift er ganz durch und bekommt ein speckig-glasiges Inneres. Beim typischen Ahrntaler Graukäse bleibt ein topfiger Kern. Auf Grund der



Herstellung aus Magermilch zeichnet sich der Graukäse durch seinen geringen Fettgehalt (maximal zwei Prozent Fett in der Trockenmasse) aus. Sein Äußeres verändert sich mit zunehmendem Reifegrad: Er bekommt eine gelbliche, bräunliche bis graue Oberfläche, die mit Schimmel bedeckt sein kann. Auf dieses Äußeres dürfte die Namensgebung zurückzuführen sein.

Der Graukäse besticht durch seine Vielfalt

Der Topfige

Er wird hauptsächlich im Ahrntal produziert und zeichnet sich durch seine lange Haltbarkeit aus. Das Schnittbild dieses Graukäses zeigt ein schneeweißes Inneres, umrahmt von einer zarten, angereiften Graukäserinde.

Der Durchgereifte (Speckige)

Er zeichnet sich durch eine gleichmä-

ßige durchgereifte Graukäsemasse aus. Der Käse verliert im Laufe seiner Reifung seine ursprüngliche zylindrische Form. Er reift schnell und ist nach ca. zehn Tagen zum Verzehr bereit.

Die Ziggolan

Nach dem Aufreißern und Würzen wird die Masse so lange in einer Hand geknetet, bis sich daraus ein kompakter



Kegel formen lässt. Die „Ziggolan“ können frisch oder angereift verzehrt werden. Die Reifung findet an der

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...Ötzi an Laktoseintoleranz litt?



Claudia und Roland Eder

”

Für mich ist der Graukäse das Herz von Südtirol. Er ist mein Liebling, da er nicht so ist, wie andere Käsesorten: Er tut, wie er will. Die Herstellung vom Graukäse ist von vielen Faktoren abhängig! Wetterverhältnisse, Luftdruck und Mond spielen eine große Rolle.

Claudia Eder

Oberfläche statt, während im Inneren die Masse weiß und topfig bleibt.

Der Kneiter

Er wird vor allem für die Herstellung von Pressknödeln verwendet. Dazu



nimmt man ein reifes Stück Graukäse und gibt es in ein verschließbares Glas. Der Käse verändert mit der Zeit seine Konsistenz, er zerrinnt und entwickelt einen starken, penetranten Geruch. In diesem Reifestadium wird er als Käsemasse dem Pressknödelteig beigemengt.

Bauernbutter

Neben der traditionellen Bauernbutter

wird auch Butter mit frischen Kräutern (Majoran, Schnittlauch, Petersiel) aus dem eigenen Kräutergarten angeboten.

Wo kann man Käse und Butter vom Moarhof beziehen?

Wörndle und DEGUST

Quelle:
moarhof-hofkaeserei.it
Claudia Eder / ml



Bergfrische Milch

Eins mit Tier und Natur.



Da, wo die Wiesen steil sind und die Natur den Tagesrhythmus angibt, entsteht die bergfrische Milch. Auf größtenteils über 1.000 Metern Meereshöhe bewirtschaften die 2.200 Mila Bauern und Bäuerinnen mit viel Herzblut ihre Höfe. Wo es für Maschinen zu steil ist, erfolgt die tägliche Arbeit auf den kleinstrukturierten Betrieben mit durchschnittlich 14 Kühen auch heute noch von Hand. Das macht die wertvollen Südtiroler Milchprodukte zu etwas ganz Besonderem.

www.gastrofresh.it info@gastrofresh.it +39 0471 353 800

Gastro*fresh*
frisch, regional, erste Wahl

DAS GEHEIMNIS DER LÖCHER IM KÄSE ENTHÜLLT

Faszinierend! Der Reifeprozess.

Von kleinen Poren bis hin zu großzügigen Löchern – die Kunst und Wissenschaft hinter den charakteristischen Merkmalen Südtiroler Käsesorten

Käse ist ein vielseitiges und aromatisches Nahrungsmittel, in der Lebensmittel-Sensorik sogar Genussmittel. In Südtirol gibt es eine Vielzahl von Käsesorten, die in der Gastronomie und im lebensmittelproduzierenden Gewerbe gerne eingesetzt und verarbeitet werden. Dabei muss man eines klar festhalten: Das ursprüngliche Ziel, Milch zu konservieren, wich einer Veredelung des Ursprungsprodukts. Viele Sorten haben oft ein markantes Merkmal: die Lochung im Käselaub. Ob es sich um die kleinen Poren im Südtiroler Butterkäse, Marienberger oder um großzügige Löcher wie im Dolomitenkönig handelt, diese Lochungen sind nicht nur optisch ansprechend, sondern auch ein Zeichen für den komplexen Reifeprozess des Käses.

In einigen Fällen, wie zum Beispiel beim Tilsiter, entstehen die kleinen Löcher durch eine besondere Methode der Käseherstellung. Hier wird der Käse nach dem Dicklegen nicht in Formen gepresst, sondern sanft geschichtet, was zu einer lockeren Struktur führt, die selbst nach dem Härten feine Löcher hinterlässt.

Für viele Käseliebhaber sind es gerade die mittelgroßen Löcher wie im Stilsfer Käse oder die großen Löcher wie im Sextner Bergkäse oder den oben genannten Dolomitenkönig, die für Begehrlichkeit sorgen. Diese Löcher entwickeln sich während der Reifung des Käses

durch das Wirken von Mikroorganismen, den Propionsäurebakterien. Diese Bakterien verwandeln die von Milchsäurebakterien erzeugte Milchsäure weiter zu Propionsäure, Essigsäure und Kohlendioxid. Da das Kohlendioxid aufgrund der festen Textur und Rinde des Käses nicht entweichen kann, sammelt es sich an verschiedenen Stellen im Käse und bildet so die charakteristischen Löcher. Einfach gesagt: Es erfolgt eine Gärung im Käselaub. Zusätzlich verleihen diese Bakterien dem Käse einen süßen und nussigen Geschmack. Bei der Reifung des Käses wird die Textur des Laibs zusätzlich aufgelockert und verleiht den unterschiedlichen Käsesorten Charakter.

Interessanterweise haben Schweizer Forscher vor einigen Jahren das Rätsel um die Löcher im Emmentaler gelöst. Sie entdeckten, dass Mikropartikel von Pflanzen, vermutlich von Heu, in der Milch vorhanden sind. An diesen Partikeln lagert sich das während der Reifung entstehende Kohlendioxid ab. Experimente mit unterschiedlich behandelten Milchproben zeigten, dass die Menge dieser Partikel entscheidend für Anzahl und Größe der Löcher im fertigen Emmentaler sind.

Deshalb kann man mit dieser wissenschaftlichen Quelle behaupten, dass die Fütterung für die Qualität der Käseproduktion ein Schlüsselfaktor ist. Auch hier haben wir in Südtirol Vorzeigecharakter und können stolz auf unsere einheimischen Produkte sein.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



DEGUST: 30 JAHRE KULINARISCHE MEISTERWERKE

Die einzigartige Fusion von Tradition und Innovation

Hinter den Mauern eines Bunkers: **Hansi Baumgartner** revolutioniert die Welt des Käse-Affinierens

Im Jahr 1994 erblickte DEGUST das Licht der Welt – nicht einfach nur ein Unternehmen, das Käse verkauft, sondern eine kulinarische Leidenschaft, die sich der Wiederentdeckung, Auswahl und Veredelung von Nischenprodukten kleiner Käsereien verschrieben hat. Das Herzstück von DEGUST sind Produkte von höchster Qualität und herausragenden organoleptischen Eigenschaften, die die kulinarische Welt des Unternehmens prägen.

Der kreative Kopf und Gründer von DEGUST, Hansi Baumgartner, hat seine langjährige Erfahrung und kulinarische Raffinesse in die Kunst der Veredelung eingebracht. Diese Vereinigung von Tradition und Innovation führte zu einer einzigartigen Fusion, bei der begehrte Zutaten zu Käse kombiniert und innovative Veredelungstechniken entwickelt wurden. Das Resultat: nicht nur auf traditionellen Methoden



Hansi Baumgartner mit Gattin Edith

Fotos: ARNOLD RITTER

basierende, sondern auch avantgardistische und geschmacklich bahnbrechende Kreationen.

In den letzten 30 Jahren haben Hansi und seine Frau Edith nicht nur die Käsesorten verfeinert, sondern auch ihre eigenen Kompetenzen stetig entwickelt. Mit Entschlossenheit und der Unterstützung von leidenschaftlichen Mitarbeitern hat sich DEGUST zu einem Vorreiter der Branche entwickelt, der wie eine große Familie agiert.





Das Herzstück von DEGUST sind Produkte von höchster Qualität und herausragenden organoleptischen Eigenschaften, die die kulinarische Welt des Unternehmens prägen.

Für den kreativen Affineur Hansi Baumgartner haben kompromisslos hohe Qualität und hervorragende organoleptische Eigenschaften oberste Priorität. Durch das Affinieren entstehen neue geschmackliche Komponenten mit Hansis persönlicher Handschrift. Die edlen Sinneskreationen reifen in einem riesigen Bunker, den Mussolini kurz vor Beginn des Zweiten Weltkriegs in den Bergen nordwestlich von Brixen bauen ließ. Etwa 5.000 Käseläibe lagern hier auf ausgesuchten Hölzern, werden sorgfältig behandelt und entwickeln weitere Geschmacksnuancen, bevor sie Käseliebhaber:innen in ganz Europa mit unnachahmlichen Gaumenfreuden verwöhnen.

Die Suche nach schwer auffindbaren Einzelstücken ist eine DEGUST-Spezialität. Hansi Baumgartner spürt außergewöhnliche Käseexemplare auf

und pflegt sie nach einer rigorosen Selektion. Dabei bevorzugt er Käsesorten, die aus Rohmilch oder Milch von frei weidenden Almtieren hergestellt werden. Die Handarbeit, angefangen bei der Produktion bis zum Veredeln, garantiert einen Käse von herausragender Qualität.

In einem exklusiven Interview (auf Seite 34) gibt Hansi Baumgartner persönliche Einblicke in seine Leidenschaft für Käse und die Herausforderungen der Affinierung. Erfahren Sie, wie die Geschmacksexplosionen von DEGUST durch 30 Jahre Hingabe, Leidenschaft und Innovation geformt wurden. Denn für Hansi Baumgartner und DEGUST kennt die Leidenschaft für Geschmack keine Grenzen.

pj

Buchtipps!



Reinhard Steger - Karl Volgger

Graukäse genießen

Südtiroler Köstlichkeiten aus dem Ahrntal



Graukäse ist ein Stück Ahrntaler, ja Südtiroler Kulturgut, das die Welt der Gourmets zu bezaubern vermag. „Graukäse genießen“ ist daher nicht nur ein Kochbuch im herkömmlichen Sinn, sondern vielmehr eine Liebeserklärung an diesen besonderen Käse: traditionelle Gerichte und neue Kreationen, Informationen über den Werdegang von der Milch zum fertigen Käse, volkskundliche Ausführungen über den Stellenwert des Graukäses in der Südtiroler Bauernwirtschaft u.v.m.

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

KÄSEAFFINEUR HANSI BAUMGARTNER IM INTERVIEW

Geschmacksexplosionen von DEGUST durch 30 Jahre Hingabe

34 // SKV **THEMA**



Foto: ARNOLD RITTER



Bei jeder gelungenen Kreation
oder der Entdeckung eines hochwertigen
Produkts empfinde ich die
Freude eines Kindes.

**Herr Baumgartner, wie sind
Sie zum Käse gekommen?
Wir möchten die ganz frühen
Anfänge wissen, die Sie
sonst noch niemanden
erzählt haben!**

Während meiner Tätigkeit im Restaurant „Pichler“ in Mühlbach hat sich mein Interesse für Käse entwickelt. Auf Gourmetreisen habe ich Käse zunehmend geschätzt, jedoch vermisste ich regionale Produkte in der heimischen Gastronomie. Daher habe ich begonnen, Käse zu selektieren und verstärkt in meiner Küche einzusetzen. Der Käse-Gueridon im Pichler wurde mit besonderen Spezialitäten aus Frankreich und Italien bestückt, während ich stets nach heimischen Hofprodukten suchte.

Auf der Suche nach regionalen Spezialitäten fand ich, dass direkt vor der Haustür erstaunliche Produkte vorhanden sind, so erinnere ich mich genau, als ich auf den ersten Südtiroler Ziegenkäse gestoßen bin (von Patzleiner David vom Lechnerhof). Das bedeutete eine Sensation und ein Highlight für die Küche. Die Wertschätzung für Tradition und Handwerk sowie meine tiefe Heimatverbundenheit fanden in meiner Küche schon immer ihren Platz. Die Idee, vorwiegend regionale Rohmilchkäse auf dem Käsebrett und Käse-Gueridon anzubieten, entstand durch meine Suche nach Spezialitäten und das Interesse der Gäste. So gründete ich Degust, um das Potenzial von Käse vollständig zu entfalten und den Gästen eine breite Auswahl zu bieten. Die anfänglichen Veredelungen und das Interesse

der Gäste führten dazu, dass sich Degust immer weiterentwickelte. Es ging darum, die Vielfalt an Käse zu präsentieren und das Potenzial der Rohprodukte vollständig zu entfalten. 1994 gründete meine Frau Edith und ich das DEGUST. Im Jahr 2002 schloss ich das Restaurant und widmete mich ausschließlich dem Käse.

**Der Weg zum eigenen
Geschäft birgt immer auch
Herausforderungen.
Wo gab es bei Ihnen
die Hürden und was hat
Ihnen geholfen?**

Anfänglich hatte ich verhältnismäßig wenig Erfahrung im Sektor Käse, es war primär einfach die Faszination vom Produkt, die mich dazu bewegte, damit zu arbeiten. Also habe ich begonnen, mich intensiv mit der komplexen Thematik Käse auseinanderzusetzen und habe so in kleinen Schritten den Betrieb aufgebaut. Hierbei stellten sich mir einige gewaltige Herausforderungen entgegen. Unsere strukturelle Basis war zu Beginn eher bescheiden, aber ich hatte klare Vorstellungen darüber, wie die Dinge organisiert werden sollten. Die Verwaltung des Käsebunkers erwies sich in bürokratischer, rechtlicher und sanitärer Sicht als komplexe Angelegenheit, aber mit Hilfe und Unterstützung der Veterinäre gut zu bewältigen.

**Was war der ausgefallenste Käse
den Sie je verkostet haben?**

Vor 25 Jahren habe ich das erste Mal den „Cabrales“ (spanischer Blauschimmel) auf der Cheese in

Bra verkostet. Dieses Ereignis ist mir immer in Erinnerung geblieben, da mich ein Käseproduzent auf der Messe begleitet hat und vom Geschmack verwirrt war, während ich die Intensität und Komplexität von diesem Käse in vollen Zügen genoss.

**Nach so vielen erfolgreichen
Jahren, denken Sie auch
bereits an den Ruhestand?**

Bei jeder gelungenen Kreation oder der Entdeckung eines hochwertigen Produkts empfinde ich die Freude eines Kindes. Diese ständige Quelle der Inspiration und Begeisterung lässt mich nicht nur weitermachen, Gedanken an ein Ende meiner Tätigkeit sind nicht präsent. Mit meiner Familie, die ebenso enthusiastisch mitwirkt, betrachte ich meine Arbeit nicht als Pflicht, sondern als ein passioniertes Hobby.

**Zum Abschluss: Ihr Lieblingsgericht
mit Käse - Käsegang?**

Ich finde Gerichte, bei denen Käse als Protagonist hervortritt, faszinierend, aber auch für unsere Region passend. Das hat aber noch viel Potenzial, was auszuschöpfen gilt. Die Schlutzkrapfen aus Boxelemehl und Almkäsfüllung und gedünsteten Weißkohl von meinem Bruder Karl sind genial!

pj



Die Erstplatzierten sitzend v.l.n.r.
Angelika Alber mit **David Innerebner**,
und stehend v.l.n.r.
Andreas Mair mit **Christian Mohr**
und **Albert Erschbaumer** mit **Peter Gruber**

SKV-BEZIRK BOZEN

Benefiz-Preiswatten

Bereits zum neunten Mal veranstalteten wir in diesem Jahr unser traditionelles Punkte-Preiswatten im Vereinshaus von Vilpian.

Mit 120 Spieler/-innen hatten wir wieder einen vollen Erfolg mit unserer Veranstaltung. Sie alle kämpften um jeden Punkt, um zuletzt als Wattkönige mit einem großartigen Preis nach Hause gehen zu können. Gute Laune und Spaß am Spiel waren auch heuer wieder das Motto eines gelungenen Nachmittages. Nach fünf gespielten Partien standen am Abend die Sieger fest.

1. Platz mit 548 Punkten **Angelika Alber** mit **David Innerebner**
2. Platz mit 532 Punkten **Albert Erschbaumer** mit **Peter Gruber**
3. Platz mit 491 Punkten **Andreas Mair** mit **Christian Mohr**

Die ersten 16 Gewinnerpaare erfreuten sich über großartige Geschenkskörbe. Unsere hausgemachten Kuchen, das leckere Schweinsfilet mit Champignon-Sauce und Beilage, und das traditionelle Speck-Schätzen trugen dazu bei, dass sich alle wohlfühlt haben. Wir sind der guten Hoffnung, dass auch im nächsten Jahr alle wieder zahlreich mit dabei sind.

Ein Herzliches Dankeschön geht an alle Sponsoren und Gönnern der Veranstaltung, allen voran der Spezialbierbrauerei Forst für Bier und Wasser, Fir-

ma Gastrofresh, Firma Foppa, Firma Galloni und Firma Siebenfächer für die Schweinefilets, der Kaffeerösterei Julius Meinl, der Raiffeisenkasse Bozen-Jenesien, Weingut Malojer Bozen, Florian Kritzinger und Duregger Walter für die Holzliegestühle die auf dem Siegerfoto zu sehen sind. Allen ein herzliches Vergelts Gott.

Dieses Jahr wurde die stolze Summe von 1600 Euro erspielt, die wir der Familie Walter Oberkalmsteiner aus dem Sarntal zukommen lassen. Der Familienvater ist im Alter von 45 Jahren bei Waldarbeiten auf seinem Hof ums Leben gekommen. Er hinterlässt seine Ehefrau und zwei Kinder.

Die Organisatoren Bezirksvertreter Markus Tratter, Norbert Oberhölzer, Hans Oberhauser, Georg Kröss, Erich Amort und Hannes Brunner bedanken sich bei allen fleißigen Helferinnen und Helfern ganz herzlich. Wir freuen uns, wenn diese auch im Jahr 2025 wieder tatkräftig bei dieser großartigen Veranstaltung mit dabei wären. Danke!!!

Markus Tratter
SKV-Bezirksvertreter

KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.

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

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Fortbildung mit Kochworkshop zu Ernährungsthemen

Der SKV-Bezirk Eisacktal lädt Köchinnen, Köche und Interessierte herzlich zu einer Fortbildung mit Kochworkshop zu den Themen Darmmikrobiom, Fasten und Nahrungsmittelallergien ein.

Datum und Uhrzeit:

18. April 2024 um 16 Uhr

Ort:

Hotel Millander Hof
in Brixen

Beschreibung der Veranstaltung

An diesem Nachmittag wird eine Fortbildung mit Vorträgen zu den ausgewählten Themen organisiert, gefolgt von praktischen Kochworkshop und Verkostungen vollwertiger Gerichte, die sich auf die besprochenen Themen beziehen. Alle Teilnehmer erhalten außerdem eine Unterlage mit den Rezepten der zubereiteten Speisen.

Workshopzeiten

Die Veranstaltung dauert vier bis fünf Stunden.

Themen der Fortbildung

- **Ernährung und Darmmikrobiom**
- **Fasten:** Auswirkungen, Arten und Menübeispiele
- **Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen:** Anforderungen an die Küche und Praxisbeispiele

Für Fragen und Anmeldung stehen wir gerne zur Verfügung:

KM **Martin Leitner**, Tel. 335 10 50 997
KM **Tobias Zanotto**, Tel. 393 77 70 632



Foto: PIXABAY

Preise für die Veranstaltung

70 Euro für SKV-Mitglieder
100 Euro für Nichtmitglieder
KM **Martin Leitner**

NEU

EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

STAR

Ultimative NEUHEIT

Art. 323*
Mini Cappuccino-creme-Schnecke
Maße: Ø 5 x H 2.5 cm
Gewicht: 400 g, 90 St. / Kt.
❄️ vorgegart

Art. 1068*
Mini-Laugengebäck, 3-fach sortiert
Gewicht: 45 g, 180 St. / Kt.
❄️ vorgegart

Art. 2790*
FF-Demi-Flagueline gelaugt, geschnitten
Maße: L 17 x B 8 x H 4 cm
Gewicht: 100 g, 48 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.it
☎ 0800 816 862 Numero verde

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.



VERTRAGSUNTERZEICHNUNG ZWISCHEN FIRMA A. RIEPER AG UND SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

Fortsetzung der erfolgreichen Partnerschaft

In einem feierlichen Akt wurde die Fortführung der erfolgreichen Partnerschaft zwischen der renommierten **Firma Rieper** und dem **Südtiroler Köcheverband - SKV** besiegelt.

Die langjährige Partnerschaft zwischen der Firma Rieper und dem SKV hat sich als äußerst fruchtbar erwiesen und die kulinarische Welt um bedeutende Innovationen bereichert. Die Unter-

von Firma Rieper. „Unsere Mitglieder setzen auf Zuverlässigkeit und innovative Technologien. Mit Rieper haben wir einen verlässlichen Partner, der unsere Ansprüche an Qualität und Leistung erfüllt“, so Jageregger.

Die gemeinsame Geschichte beider Institutionen zeigt einen langen und erfolgreichen Weg, geprägt von gemein-

samen Erfolgen und kontinuierlichem Streben nach Spitzenleistungen. Die Unterzeichnung dieses Vertrags markiert einen Meilenstein in der fortwährenden Zusammenarbeit zwischen Rieper und dem SKV und verspricht eine weitere Ära kulinarischer Exzellenz.

Red / pj



zeichnung des neuen Vertrags unterstreicht das beidseitige Engagement für exzellente Qualität, Nachhaltigkeit und kontinuierliche Weiterentwicklung in der gastronomischen Landschaft. Der Präsident des SKV, KM Patrick Jageregger, betonte die Bedeutung der Zusammenarbeit und beteuerte das Vertrauen in die bewährte Qualität der Produkte

Neuheit!

**DIE ECHTE ALTERNATIVE
UNTER DEN FROZEN
FOOD PROCESSORS**

Exklusiv-Importeur für Italien

Fantini Silvano

Enzo Ferrari Str. 1 - 39100 Bozen
Tel. 0471/251011 - Fax 0471/251588
Info&Shop: moussechef.com

The advertisement features a blue and white frozen food processor with a digital display showing a red 'X' and the text 'Shake the table'. The model number 'FRXSH' is visible on the front. There are some orange cubes and a metal bowl next to the processor.



**Weil ich
Qualität
will.**

Simon Gietl,
Südtiroler Alpinist, vertraut
auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Simon Gietl
Alpinist



Beste Figur machen mit...



fotos: lenouveauchef

SENONER

**In jeder Hinsicht machen Sie mit
Senoner Hotelbedarf die beste Figur.**

Feinstes Porzellan und edles Besteck, Gläser, Buffet,
Möbiliar, Zelte, aber auch edle Gastro-Bekleidung,
einfach alles was sie für Ihr stilvolles Event brauchen!

Als Leihware oder zum Verkauf.

www.senoner.net