

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche



ROSA STEGER

„Ich bin zufrieden,
wie sich alles in meinem Leben
entwickelt hat“

S. 20



Knackfrisch & saftig

DIE WELT DER ÄPFEL UND APFELSÄFTE

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

1.200.000

So viele Tonnen Äpfel werden pro Jahr
in Südtirol geerntet

AKTUELL

- 06 Die kreative Wiederverwendung von Saucen- und Fondresten
- 10 Diplomverleihung an der Landesberufsschule Savoy Meran
- 12 Das war die TipWorld 2024

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

- 15 Der Apfel und die Gesundheit

THEMA

- 18 VOG Products – Der Partner für hochwertige Obstprodukte in der Gastronomie
- 24 Fünf Fakten zu Äpfel

YOUNG CHEFS

- 30 „High Quality – Genuss in der Höhe“ Gipfel der Geschmackserfahrung

BEZIRKE

- 33 Brotbackkurs am BBZ Emma Hellenstainer Brixen

SZENE

- 35 Schüler kochen mit Tina Marcelli für den guten Zweck!
- 36 Ein Schmelztiegel der kulinarischen Kreativität

EVENTS

- 38 Präsentation durch den renommierten Chefkoch Okada Masaki

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



THEMA

Südtiroler Apfelsaft,
Qualität die
man schmeckt

16

THEMA

Interview mit **Christoph Tappeiner**,
Direktor von VOG Products

19



Rosa Steger

THEMA

That's me – Rosa Steger
Almzauber in Kasern

20



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

jeder zweite Apfel Italiens
und jeder zehnte Europas
in Südtirol wächst?

VOM KERN ZUR KRONE

Kulinarische Reise durch das Südtiroler Apfeluniversum

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

nachdem das Käsefestival und die Messe TipWorld erfolgreich hinter uns liegen, möchten wir einen Moment innehalten und über die Themen reflektieren, die uns nicht nur während dieser Veranstaltungen begleitet haben, sondern die auch weiterhin eine bedeutende Rolle in unserer kulinarischen Welt spielen.

Ein Thema, das uns als Südtiroler Köcheverband - SKV besonders am Herzen liegt, ist der Apfel. In Südtirol sind wir reich gesegnet mit dieser köstlichen Frucht, die nicht nur Teil unserer Tradition ist, sondern auch Innovation und Kreativität in unsere Küchen bringt.

In den letzten Jahren haben wir gesehen, wie sich die Welt des Apfels und des Apfelsafts weiterentwickelt hat. Traditionelle Methoden der Verarbeitung treffen auf moderne Techniken, um ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen und Produkten zu schaffen, die unsere Gaumen erfreuen und unsere Gerichte bereichern. Es ist diese Balance zwischen Tradition und Moderne, die unsere Küche so einzigartig macht und die uns immer wieder dazu inspiriert, neue Wege zu gehen.

Während wir über den Apfel und seine Vielfalt nachdenken, dürfen wir auch nicht vergessen, dass gerade erst das Käsefestival stattgefunden hat. Dieses Festival ist eine Feier unserer regionalen Käsekultur und zeigt eindrucksvoll, wie wichtig es ist, die Traditionen unserer Region zu bewahren und zu pflegen. Die Begeisterung und Leidenschaft, die während des Festivals zu spüren waren, zeigen deutlich, wie sehr wir als Köchinnen, Köche und Gastronomen stolz darauf sind, die Schätze unserer Heimat in unseren Gerichten zu präsentieren.

In diesem Sinne freue ich mich darauf, gemeinsam mit Ihnen die kommenden Herausforderungen anzunehmen und unsere kulinarische Landschaft weiter zu bereichern. Lassen Sie uns die Traditionen unserer Region hochhalten und gleichzeitig den Mut haben, neue Wege zu gehen und innovative Ideen umzusetzen.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht
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:
Knackig und frisch, der Südtiroler Apfel

Foto: **ARMIN HUBER**



Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

TIPWORLD 2024

Ein Rückblick auf die unvergesslichen Momente am Stand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

Lesen Sie weiter auf Seite 12

TERMINE



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:



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

NACHHALTIGE KRAFTQUELLEN

Die kreative Wiederverwendung von Saucen- und Fondresten

Wie können die Reste von Saucen und Fonds nachhaltig genutzt und wiederverwendet werden?

Der Fachlehrer Martin Leitner setzte im Zuge einer nachhaltigen und karitativen Arbeit am **BBZ Emma Hellenstainer** ein Projekt mit Schülerinnen und Schülern um.



Foto: OBERHOFER ELISA MARIA

„Ich bin seit Langem fasziniert von der Idee, Kraftbrühen aus den Resten von Fonds herzustellen, diese zu trocknen, zu pulverisieren und anschließend zu aromatisieren. Knochen, Fischkarkassen oder gekochtes Gemüse eignen sich für dieses Vorhaben besonders gut“, geht Fachlehrer Leitner auf die Motivation zum Start des Projektes ein. Bereits in seiner Ausbildung als Koch und Nahrungsmitteltechniker setzte er sich intensiv mit Nachhaltigkeit und Verwertbarkeit von Lebensmitteln auseinander.

Die Schülerinnen und Schüler der 3. Fachschule Kochen erarbeiteten im Zuge des Projektes sogenannte „Teebeutelgranulate“ aus eigenen Rezepten, sie gestalteten ein Logo und entwickelten einen Projektstitel. Die entwickelten Rezepte wurden anschließend einer sensorischen und einer Laborprüfung unterzogen. Nachdem im Dezember die verschiedenen Mischungen aus Parüren, Knochen, Kräutern, Gewürzen und Aromen festgelegt wurden, haben die Lernenden sie zubereitet und verpackt. Die Verkostung

und sensorische Prüfung der vier Mischungen am 8. März bildeten im Restaurant des **BBZ Emma Hellenstainer** den Höhepunkt des Projekts und begeisterten die anwesenden Gäste. Der Großteil der Probanden möchte die Produkte zukünftig in Supermärkten finden und im Alltag genießen. Insbesondere die Mischungen aus Gemüse und Geflügel konnte die Tester überzeugen, da es laut Evaluation „kaum Unterschiede zu normal gekochten Brühen gibt“.

Nebenbei konnte eine Summe von 270 Euro dem Verein „Comedicus“ überreicht werden. Das Projekt bildete für Studierende und Projektbeteiligte eine Gelegenheit, sich kreativ auszuleben und sich mit der Produktentwicklung intensiv zu beschäftigen.

red / KM Martin Leitner

Zeit für
Entspannung



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

viropa.com



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





Projekt „Kraftquelle“

Für die Projektarbeit wurden vier verschiedene Granulate hergestellt.
Ein Kalbs-, Fisch-, Gemüse- und Hühnergranulat.

Vorgehensweise und Zubereitung

Die Zutaten, darunter Kräuter, Gemüse, Knochen, Karkassen und Abschnitte, aus bereits zubereiteten Fonds und Brühen erfahren eine Trocknung unter Verwendung der Restwärme von Öfen,

Wärmeschränken und Wärmebrücken. Nachdem die Bestandteile vollständig getrocknet sind, erfolgt ihre Vermahlung mittels des Thermomix-Geräts. Im Anschluss werden präzise gewogene

Mengen an weiteren Komponenten wie Kräutern, Gewürzen und Aromen zu den resultierenden Granulaten hinzugefügt. Der abschließende Schritt umfasst die Abfüllung des Produkts in Teebeutel.

Rezepturen

Kalbsgranulat

Zutaten

400 g Kalbsabschnitte
50 g Gemüseabschnitte
48 g Salz
10 g Rosmarin
10 g Thymian
7,5 g Wacholder
15 g Pfeffer
10 g Steinpilze
1 g Knoblauch

Fischgranulat

Zutaten

400 g Fischkarkassen
48 g Salz
15 g Ingwer
10 g Zitrone + Limette
5 g Rosmarin
5 g Thymian
2,5 g Pfeffer
2,5 g Knoblauch

Gemüsegranulat

Zutaten

380 g Gekochtes Gemüse
20 g Pilze
48 g Salz
10 g Pfeffer
5 g Senfkörner
5 g Koriander
5 g Rosmarin
6 g Orangenschale
5 g Knoblauch
3 g Ingwer

Hühnergranulat

Zutaten

400 g Hühnerkarkassen
48 g Salz
15 g Ingwer
10 g Steinpilze
5 g Liebstöckel
5 g Thymian
2,5 g Pfeffer
2,5 g Knoblauch

Sensorischer Test

Die fertig hergestellten Granulate wurden einer Qualitätsprüfung unterzogen. Dabei stand die Geschmacksfindung im Vordergrund. Gemeinsam wurden am Tag der öffentlichen Verkostung geeignete Einlagen bereitgestellt, damit das Produkt harmonisch abgerundet wird.

Um sicherzustellen, dass Lebensmittelprodukte eine hochwertige sensorische

Qualität aufweisen, war es erforderlich, die folgenden Geschmacksrichtungen nachzuweisen:

- umami
- sauer
- süß
- bitter
- salzig
- kokumi

In allen Granulaten fanden sich die oben angeführten Geschmacksrichtungen.



DIE ZUKUNFT BEGINNT JETZT

Diplomverleihung Landesberufsschule Savoy Meran

Am **5. März** hat an der **LBS Savoy** die traditionelle Diplomverleihung der Fachschulen und Lehrlingsklassen im Bereich Service und Kochen stattgefunden.

Die rund 100 Diplomandinnen und Diplomanden nahmen im Rahmen einer feierlichen Zeremonie ihre Abschlussdiplome entgegen und wurden von zahlreichen Ehrengästen gefeiert.

Der Nachmittag, der von einem kleinen Stehbuffet und einem Umtrunk begleitet wurde, bot den Absolvent:in-

nen die Gelegenheit, mit der Schulgemeinschaft auf ihre Errungenschaften anzustoßen und die Herausforderungen sowie Erfolge ihres Ausbildungsweges zu reflektieren.

Zu Beginn der Feier beglückwünschte Peter Prieth, Landesdirektor der deutschsprachigen Berufsbildung, die neue Generation von Koch- und Servierfachkräften zu deren Leistung. Gleichzeitig bedankte er sich aber auch bei der gesamten Schulgemeinschaft, die zum Erfolg dieser jungen Menschen beigetragen hat. Er wies auch auf die Weiterbildungsmöglichkeiten der Absolvent:innen hin und unterstrich die gute Zusammenarbeit auf Landesebene mit den Verbänden.

Unter den Ehrengästen, die der Einladung der Schuldirektorin Beatrix Kerschbaumer-Sigmund zur Diplomverleihung der Servier- und Kochfachkräfte gefolgt waren, waren neben den Vertretern der verschiedenen Verbände auch 2-Sternekoch Boris Rommel (Küchenchef im Gourmet-Restaurant Le Cerf im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe) und Sommelier des Jahres 2024 Lukas Gerges (Restaurant Manager & Head Sommelier im Atelier Moessmer von Norbert

v.l.n.r. **Elias Toffalori**,
SKV-Präsident
KM **Patrick Jageregger**
und Schuldirektorin **Beatrix
Kerschbaumer-Sigmund**



Niederkofler), die den feierlichen Anlass mit ihren inspirierenden Worten bereicherten.

In ihrer Ansprache betonte die Schuldirektorin die Bedeutung der Schule als einen Ort, an dem Fehler gemacht werden dürften. Sie betonte die Schule als einen Ort des Lernens und des Wachsens, der die Absolventen darauf vorbereite, den Anforderungen der Wirtschaft gerecht zu werden. Sie hoffe, dass die Schulgemeinschaft den Absolventen alles Notwendige mitgegeben habe, um in der Gesellschaft erfolgreich zu sein.

Die Schuldirektorin drückte ihren Wunsch aus, dass die Absolvent:innen das nun bevorstehende echte Leben meistern und im richtigen Moment die richtigen Entscheidungen treffen mögen. Gleichzeitig ermutigte sie sie dazu, einen kühlen Kopf zu

bewahren und die persönlichen Stärken dort einzusetzen, wo sie gebraucht werden.

Die Diplomfeier war nicht nur eine Feier des Abschlusses, sondern auch ein symbolischer Übergang in ein neues Kapitel des beruflichen Lebens der Absolvent:innen. Die Anwesenheit von Sternekoch Boris Rommel und Sommelier Lukas Gerges verlieh der Feier eine besondere Note und inspirierte die Absolventen dazu, ihre Leidenschaft und ihr Talent in der kulinarischen Welt weiter zu verfolgen. Beide Ehrengäste waren sich in ihrer Ansprache an die Jugend einig, dass ein Werdegang in der Gastronomie nur dann gelingen könne, wenn man mit Passion und Liebe an das herangehe, für was man brennt. Beide unterstrichen die Symbiose von Küche und Service und zeigten den Absolvent:innen die schier grenzenlosen Möglichkeiten durch ihre Berufswahl auf.

Zum Schluss der Feier überreichten SKV-Präsident KM Patrick Jaggerger und der HGJ-Bezirksleiter von Bozen, Johannes Kohler, gemeinsam mit der Direktorin der Schule den Diplomandinnen und Diplomanden ihre Urkunden und wünschten ihnen viel Glück und Engagement auf ihrem Wege, denn „die Zukunft beginnt jetzt“!

Landesberufsschule Savoy Meran



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

 **Tipworld**

MIR PUSTRA

Das war die TipWorld 2024

**AM STAND DES SÜDTIROLER
KÖCHEVERBANDES – SKV**

Begeisterung, Genuss und kulinarische Meisterwerke.
Ein Rückblick auf die unvergesslichen Momente am Stand
des Südtiroler Köcheverbandes - SKV mit Gastköchen,
exquisiter Bewirtung und herzlichem
Dank an unsere Partner und Unterstützer.



Action in der SKV-Showküche –
Tina Marcelli & Team



Tourismuslandesrat **Luis Walcher**
mit Moderatorin **Silvia Fontanive** und
zwei Besucherinnen



Hansi Baumgartner – DEGUST

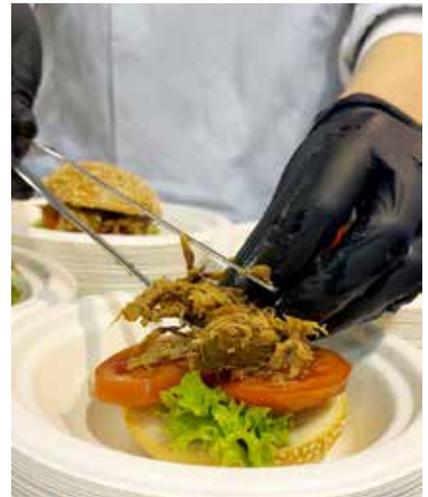
Pulled Pork Burger der
2 B FS Kochen – BBZ Emma Hellenstainer



v.l.n.r. **Anna Parigger, Nicol Insam**
und **Emma Daverda** mit
KM **Patrick Jageregger**



Ruth Niederkofler
mit ihrem Sommersalat



Der Stand des Südtiroler Köcheverbandes - SKV auf der diesjährigen TipWorld Messe war ein wahrer Höhepunkt für alle Gastronomiebegeisterten. Vom 6. bis 9. April bot der Stand eine Fülle an spannenden Aktivitäten und beeindruckenden Eindrücken für Besucher und Fachleute gleichermaßen.

Gastköche wie Daniel Niederkofler, Mattia Baroni, Peter Stuefer, Ruth Niederkofler, Maia Villgratner und viele weitere verliehen dem Stand eine besondere Note. Mit ihren innovativen Kochvorführungen und kreativen Rezepten begeisterten sie das Publikum und vermittelten die Vielfalt der Südtiroler Küche auf einzigartige Weise.

Besonders hervorzuheben war die exquisite Bewirtung durch Alessio Scholl vom Gourmetrestaurant Artifex, der die Gäste mit köstlichen Getränken verwöhnte und so für das leibliche Wohl sorgte sowie das beeindruckende Engagement der jungen Köchinnen und Köche des

BBZ Emma Hellenstainer Brixen sowie der LHF Bruneck.

Ein großer Dank gebührt unseren Partnern, deren Unterstützung wesentlich zum Erfolg des SKV Stands beigetragen hat. Ebenfalls möchten wir uns bei all jenen fleißigen Helferinnen und Helfern bedanken, die zum Gelingen des Events bei-

getragen haben. Insgesamt war der SKV Stand auf der TipWorld Messe 2024 ein Ort voller Inspiration, kulinarischer Genüsse und wertvoller Begegnungen, der die Leidenschaft und Exzellenz der Südtiroler Gastronomie eindrucksvoll repräsentierte.

pj

DEGUST
Affineur

DEGUST Käse
zum Aperitif

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

Wenn's um Fisch geht...

Seit 65 Jahre ist die Firma De Nardo Ansprechpartner der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie für qualitativ hochwertigen regionalen, nationalen und internationalen Fischprodukten.

1959 gründete Frau Giuseppina De Nardo die Firma, welche dann in den 80er Jahren vom Sohn Adriano Gallonetto übernommen wurde. Dieser trieb die Spezialisierung zum Fischgroßhandel mit Sitz in Vahrn voran.

Seit nun 65 Jahren bietet die Firma De Nardo ein breites Sortiment an ausgewählten frischen, gefrorenen, geräucherten Fischprodukten, Meeresfrüchten und Krustentieren von regionaler, nationaler und internationaler Herkunft in fast ganz Südtirol an.

Hauptanliegen, der dritten Generation mit Sandro und Daniela Gallonetto, ist es mit nachhaltigen und umweltfreundlichen Lieferanten zu arbeiten. Die Firma De Nardo ist seit 2020 MSC und ASC, sowie BIO zertifiziert.

Der Südtiroler Hotellerie und Gas-

tronomie wird ein professioneller Service und gleichbleibende hohe Produktqualität garantiert. Die geschulten Verkaufsberater in den Zonen, Meran/Burggrafenamt, Bozen/Unterland, Eisacktal/Wipptal, Gröden/Schlerngebiet, Gadertal

und Pustertal sind täglich erreichbar und stehen den Kunden für jegliche Frage zur Seite.

Für weitere Informationen
0472 835 701 oder eine
E-Mail an info@denardo.it
www.denardo.it



*Quando si parla di pesce ...
Wenn's um Fisch geht ...*



Varna/Vahrn • T 0472 835 701
info@denardo.it • www.denardo.it



Unsere Lieferzonen

Meran/Burggrafenamt
Bozen/Unterland
Eisacktal/Wipptal
Gröden/Schlerngebiet
Gadertal
Pustertal





MYTHOS ODER WAHRHEIT?

Der Apfel und die Gesundheit

Ein Blick hinter die Kulissen des beliebten Obstes und seine Auswirkungen auf unsere Gesundheit.

Seit Jahrhunderten ist der Apfel ein Symbol für Gesundheit und Wohlbefinden. Doch welche Wahrheiten verbergen sich wirklich hinter diesem beliebten Obst? Ist der Apfel tatsächlich so gesund, wie es uns immer erzählt wurde, oder handelt es sich dabei eher um einen Mythos?

Die Wissenschaft hat sich intensiv mit den gesundheitlichen Vorteilen des Apfels befasst und ist zu einigen interessanten Erkenntnissen gelangt. Einer der bekanntesten Aspekte ist sicherlich der hohe Gehalt an Ballaststoffen. Diese fördern eine gesunde Verdauung, regulieren den Blutzuckerspiegel und können sogar das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen verringern.

Doch das ist noch nicht alles. Äpfel sind auch reich an Antioxidantien, insbesondere an Flavonoiden und Vitamin C, die eine wichtige Rolle im Kampf gegen freie Radikale spielen und somit das Immunsystem stärken können. Studien legen nahe, dass der regelmäßige Verzehr von Äpfeln das Risiko für chronische Krankheiten wie Diabetes, Krebs und sogar Alzheimer senken kann.

Ein weiterer interessanter Aspekt ist der Einfluss von Äpfeln auf das Gewichtsmanagement. Trotz ihres natür-

lichen Zuckergehalts haben Äpfel eine geringe Energiedichte und können dazu beitragen, ein Gefühl der Sättigung zu fördern, was wiederum dazu führen kann, dass weniger Kalorien aufgenommen werden.

Doch während die meisten Forscher die gesundheitlichen Vorteile des Apfels betonen, gibt es auch Kritiker, die behaupten, dass der Nutzen überschätzt wird. Einige argumentieren, dass der hohe Zuckergehalt des Apfels ihn weniger geeignet macht für Menschen mit Diabetes oder Problemen mit dem Blutzuckerspiegel. Andere weisen darauf hin, dass die meisten Studien zu diesem Thema auf Beobachtungsstudien basieren und daher keine kausalen Zusammenhänge hergestellt werden können. Trotz dieser Diskussionen bleibt der Apfel ein faszinierendes Lebensmittel, das sowohl für seine geschmacklichen als auch seine gesundheitlichen Vorzüge geschätzt wird. Ob Mythos oder Wahrheit – eines steht fest: Ein Apfel am Tag kann sicherlich dazu beitragen, den Arzt fernzuhalten.

pi



Foto: PIXABAY



DER GOLDENE TROPFEN

Südtiroler Apfelsaft, Qualität die man schmeckt



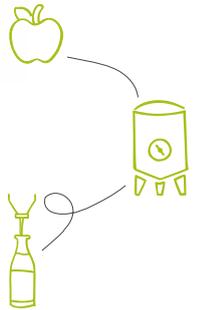
WAS HEISST EIGENTLICH ...

...Direktsaft?

Direktsaft bedeutet, dass der Apfelsaft weder gefroren noch konzentriert wurde. Direktsaft besteht aus 100 Prozent Fruchtsaft ohne Zusätze von Wasser, Zucker oder anderen Stoffen. Dadurch bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe und vor allem der Geschmack erhalten.



Ein natürlicher Durstlöser



In Südtirol bauen mehr als 7.000 Bauern Äpfel an. In einem Land, das weit über seine Grenzen hinaus für den Apfelanbau bekannt ist, ist es naheliegend, dass auch die Herstellung von Apfelsaft, aber auch von Apfelessig, Tradition hat. Südtiroler Apfelsaft und Apfelessig dürfen seit 2005 das Qualitätszeichen Südtirol tragen. Dafür müssen die Hersteller strenge Qualitätskriterien erfüllen.

Welche sind die wichtigsten Qualitätskriterien?

- Naturbelassener, naturtrüber Fruchtsaft bzw. Fruchtsessig
- Angebaut, verarbeitet und abgefüllt in der Region
- Nur handgeerntete Äpfel aus integriertem oder biologischem Anbau kommen in den Saft.
- Die Äpfel sind sauber, unbeschädigt und frei von Fäulnis.
- Konservierungsstoffe und andere Zusätze wie Zucker, Wasser, Farb- oder Aromastoffe sind nicht zulässig.
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen

Südtiroler Apfelsaft in Zahlen

- Ca. 1,4 Kilogramm Äpfel braucht es, um einen Liter Apfelsaft herzustellen.

- 0 Prozent Konservierungs- und Zusatzstoffe stecken in einem Liter Südtiroler Apfelsaft.
- 5-mal mehr wertvolle Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthält naturtrüber im Vergleich zu klarem Apfelsaft.
- 580.000 Liter Apfelsaft mit Qualitätszeichen Südtirol werden jährlich produziert.
- Fünf Hersteller produzieren in Südtirol Direktsaft aus Äpfeln.
- Ein Produzent stellt Südtiroler Apfelessig her.

Wie wird Südtiroler Apfelsaft hergestellt?

Ein optimales Klima zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten sowie ein sorgfältiger Anbau sorgen für hochwertige Rohstoffe: saftige, knackige und aromatische Äpfel. Die ideale Grundlage für die Apfelsafthersteller.

Nach der Ernte zerkleinern die Hersteller ihre Äpfel in einer Obstmühle und pressen sie schonend. So entweicht der natürliche Fruchtsaft. Naturtrüber Südtiroler Apfelsaft wird nicht filtriert, aber pasteurisiert: Die Hersteller machen den Apfelsaft haltbar, indem sie ihn für kurze Zeit auf rund 80 Grad erhitzen. Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt. Diese sind häufig grün, um den Saft vor einfallendem Sonnenlicht zu schützen.

Der originale Südtiroler Apfelsaft kommt übrigens ganz ohne Zusätze aus, dafür steckt er voller wertvoller Inhaltsstoffe, die ihn so geschmacksintensiv machen, wie wir ihn kennen und lieben.

pj

Quelle: www.qualitaetsuedtirol.com

WAS HEISST EIGENTLICH ...

... naturtrüb?

Naturtrüber Apfelsaft wird im Gegensatz zu klarem Apfelsaft nicht gefiltert. Dadurch bleiben sogenannte Schwebstoffe erhalten, die dem Apfelsaft mit Qualitätszeichen Südtirol sein besonderes und kräftiges Aroma geben.



VOG PRODUCTS

Der Partner für hochwertige Obstprodukte in der Gastronomie

VOG Products nimmt eine Spitzenposition in der Verarbeitung von Äpfeln ein. Jeder fünfte Apfel der Region wird in Leifers zu Konzentrat, Apfelsaft oder Püree verarbeitet.

Seit seiner Gründung im Jahr 1967 hat sich die Erzeugerorganisation zu einem wichtigen Partner für die internationale Getränke- und Lebensmittelindustrie entwickelt. Zudem bietet VOG Products interessante Produkte für die Gastronomie an.

Das Angebot von VOG Products umfasst eine Vielzahl von Produkten, darunter Apfeldirektsäfte, Pürees und stückige Apfelprodukte. Diese Halbfertigprodukte werden der internationalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie für die weitere Verarbeitung angeboten.

Produkte für die Gastronomie

Auch für die Gastronomie und Hotel-

lerie hat VOG Products Produkt-Lösungen an der Hand. Diese stellen in der Küche eine Unterstützung dar und sind schnell einsatzbereit – zum Beispiel Apfelmus, Dunst- oder TK-Äpfel in unterschiedlichen Formen.

Neu im Programm ist der Cider „Alpl“: Mit diesem Produkt hat VOG Products sofort die Gold-Auszeichnung beim „Cider World Award“ erhalten. Die Prosecco-Alternative wird aus reinsortigen Südtiroler Äpfeln produziert.

Eine einzigartige Lieferkette

Die Erzeugerorganisation ist genossenschaftlich organisiert: Die Mitglieder sind die beiden Erzeugerorganisatio-

nen VIP und VOG sowie 17 Südtiroler Obstgenossenschaften. An deren Basis wiederum stehen rund 6000 Produzenten, deren Äpfel wesentlicher Bestandteil der Lieferkette von VOG Products sind.

Weitere Informationen:
www.vog-products.it



Ready to use-Apfelprodukte von VOG Products erleichtern die Arbeit in der Küche.

INTERVIEW MIT

Christoph Tappeiner

Direktor von
VOG Products



Was bedeutet für Sie persönlich der Südtiroler Apfel?

Als Vinschger bin ich seit jeher mit dem Apfel und der Realität der Obstbauern vertraut. Sowohl familiär als auch beruflich bin ich eng mit dieser Frucht verbunden, von meiner Zeit in der Obstgenossenschaft Texel bis hin zu meiner aktuellen Position bei VOG Products. Der Apfel ist ein integraler Bestandteil meines Lebens.

Die Idee vom Alpl ist faszinierend. Könnten Sie uns erzählen, wie diese Idee entstanden ist und was sie dazu motiviert hat, sie umzusetzen?

Die Vision von VOG Products ist es, hochwertige Produkte zu entwickeln und eine gesunde Wertschöpfung zu generieren. Die Entwicklung des Apfel-Ciders war daher ein naheliegender Schritt, der durch den Erfolg beim Cider World Award bestätigt wurde. Dies hat uns motiviert, den Alpl weiterzuentwickeln und neue aufregende Cider-Produkte zu kreieren, die derzeit in der Pipeline sind.

Welche Bedeutung hat die Qualitätssicherung für VOG Products, und welche Maßnahmen werden ergriffen, um sicherzustellen, dass die Produkte den höchsten Standards entsprechen?

Qualitätssicherung ist für uns unerlässlich. Wir überwachen den gesamten Produktionsprozess von Anfang bis Ende und setzen dabei

auf strenge Kontrollen. Unsere Mitglieder und Produzenten garantieren bereits im Anbau und in der Lagerung höchste Qualität. Unsere fortlaufenden Investitionen in Qualitätssicherung unterstreichen die Priorität, die wir diesem Thema beimessen.

Welche nächsten Ziele hat VOG Products? Gibt es neue Produkte, Markterweiterungen oder andere spannende Entwicklungen, auf die sich die Öffentlichkeit freuen kann?

Innovation steht bei VOG Products im Mittelpunkt, insbesondere in der Produktentwicklung. Wir haben aufregende Produktideen in der Pipeline, von denen einige in diesem Jahr auf den Markt kommen werden.

Wie sehen Sie das Potential Ihrer Produkte in der Südtiroler Küche?

Der Apfel stellt ein essentielles Element der kulinarischen Tradition Südtirols dar. Ich glaube, dass sein Potenzial noch nicht vollständig ausgeschöpft ist. Mit unseren Produkten tragen wir dazu bei, den Apfel vielseitig in der Küche zu platzieren und neue Genussmomente zu schaffen. Es ist wichtig zu erkennen, dass der Apfel nicht nur traditionell verzehrt werden kann, sondern in verschiedenen Formen genossen werden kann – der Kreativität ist hier keine Grenze gesetzt.

red / VOG Products



ALMZAUBER IN KASERN

That's me – Rosa Steger

Tauchen Sie ein in die Wärme der Schlüichalm – Traditionelle Ahrntaler Spezialitäten und familiäres Flair in den Bergen.

Mein Name ist Rosa Steger, ich bin 25 Jahre alt und komme aus dem wunderschönen „Toule“ (Ahrntal).

Mit 22 Jahren habe ich mich entschieden, meinen großen Traum zu verwirklichen und habe eine Almhütte, die Schlüichalm in Kasern, zusammen mit meinen zwei Schwestern gepachtet.

Die Almhütte befindet sich inmitten der traumhaften Berglandschaft in Kasern, unter uns die Heilig-Geist-Kirche und um uns herum die beeindruckenden Berge des Ahrntals. Die Hütte ist gemütlich in 40 Minuten, vom Parkplatz in Kasern aus-



Die Schlüichalm im Sommer und im Winter

gehend, zu erreichen und liegt auf der Sonnenseite des Tals. Im Sommer sowie auch im Winter liegt die Schlüichalm ideal zum Einkehren vor oder nach einer Wanderung in den Bergen.

Ich habe die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung bis zum vierten Jahr besucht und das Maturajahr an der WFO-

Abendschule in Bruneck abgeschlossen. Anschließend habe ich in verschiedenen Betrieben als Köchin gearbeitet. Ich habe viele Erfahrungen gesammelt und fühlte mich schon früh bereit, einen eigenen Betrieb zu führen.

Da ich schon von klein auf bei meinem Vater auf der Stegeralm miterleben konnte, wie schön die Arbeit in den Bergen ist, habe ich schon im jungen Alter den Traum entwickelt, irgendwann selbst Hüttenwirtin zu sein. Die Stegeralm ist nach wie vor mein Lieblingsort – und wird es auch immer bleiben. Der Ort, an dem ich Ruhe, Entspannung und Erholung finde. Es zieht mich immer wieder dorthin, wenn ich vor Herausforderungen stehe, mal eine Verschnaufpause brauche oder einfach die Stille suche.

Meine Lieblingsmenschen sind natürlich alle aus meiner großen Familie. Ich bin mit insgesamt vier jüngeren Geschwistern aufgewachsen. Das ist das größte Glück, das man im Leben haben kann. Wir haben einen unglaublich starken Zusammenhalt und der Fakt, dass sie mich bei meinem Traum unterstützen, sagt schon alles.

Oft wird uns von den Gästen die Frage gestellt, wie es möglich ist, dass wir uns so gut verstehen. Ich denke, wenn alle das gleiche Ziel verfolgen und dies mit Freude, guter Laune und genügend Motivation gelebt wird, kann nur etwas Gutes herauskommen. Auch meine Schwestern haben einige Erfahrungen im Gastgewerbe gesammelt und ich bin der Meinung, die Liebe zu diesem Beruf geben wir unseren Gästen alle drei zu spüren.

Fortsetzung auf Seite 22



Die Schlüichmädls **Ida** links, **Rosa** und **Rita** rechts

Brennesselknödel mit
Graukäsesauce

Unser Moto ist: „Klein aber fein“. Die Schlüüchalm ist nicht groß, aber genau deshalb können wir den Gästen ein familiäres Ambiente bieten. Auch das Sprichwort „weniger ist mehr“ möchten wir zu 100 Prozent umsetzen. Wir haben eine kleine Küche, dementsprechend klein fällt auch unsere Speisekarte aus. Da wir den Gästen noch das echte „Almhüttenfeeling“ übermitteln möchten, besteht unsere Speisekarte aus hausgemachten, traditionellen Ahrntaler Spezialitäten. Das Wichtigste sind da natürlich die verschiedenen Knödel und der Graukäse.

Schon in jungen Jahren haben mich besonders die „alten“ Gerichte interessiert. Ich habe viel von meinem Opa und meiner Oma abschauen können. Das „Gibochne“ (Melchamüis) zum Beispiel, ist ein Handwerk, das immer mehr verloren geht. Genau aus diesem Grund haben wir entschlossen, auch dieses Gericht (auf Vorbestellung) auf unserer Hütte anzubieten. Die Nachfrage ist groß und wir bekommen viel Lob dafür, dass wir trotz des relativ großen Aufwandes diese Tradition weiterführen.



„Gibochne“- Melchamüis

Eines meiner Lieblingsprodukte ist der Graukäse. Er ist unglaublich vielseitig einsetzbar und wir bauen ihn gerne in unsere Gerichte ein. Eines der beliebtesten Gerichte auf unserer Alm sind die Brennesselknödel mit Graukäsesauce. Wir arbeiten viel mit dem, was uns die Natur bietet, und durch Zufall haben wir entdeckt, wie gut diese zwei Produkte harmonieren.

Das Kochen ist immer wieder eine schöne Heraus-

forderung; man kann sich austoben und seine ganze Leidenschaft und Kreativität in die Gerichte packen. Das Interessante ist die Vielseitigkeit der Produkte, die immer wieder Spielraum für Neues bietet.

Natürlich darf man in diesem Beruf niemals stehen bleiben. Man muss sich stetig weiterentwickeln und neue Herausforderungen angehen. Ich habe mittlerweile schon einige Interviews hinter mir und durfte auch schon bei tollen Events mitkochen. Dabei hat sich auch die Gelegenheit ergeben, unsere Hütte zu repräsentieren. Ich habe viele tolle Erfahrungen gesammelt, konnte tolle Menschen

und Persönlichkeiten kennenlernen und das Wichtigste: ich habe viel für mein Leben dazugelernt.

Auch bei der Abstimmung zur coolsten Hüttenwirtin im Ahrntal sind wir schon von Anfang an dabei und haben schon zwei Jahre nacheinander den ersten Platz gewonnen. Das macht mich/uns sehr stolz, denn es ist das schönste Feedback, das man von den Gästen bekommen kann. Durch diese Auszeichnung wird einem aufgezeigt, dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen und sich die tägliche Arbeit und Mühe lohnen.

Die drei erlebnisreichen Jahre, während denen wir die Hütte nun schon bewirten haben, haben mich zu einer selbstbewussten, jungen Frau heranreifen lassen. Auch die „schweren Zeiten“ waren wichtig, denn nun verfolge ich meine Träume noch zielstrebig und lasse mich nicht mehr so schnell aus dem Konzept bringen. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass es genau so weiter geht. Ich bin zufrieden, wie sich alles in

meinem Leben entwickelt hat und freue mich auf die kommenden Jahre auf der Alm. Ich bin gespannt, welche neuen Chancen sich bieten, und blicke mit voller Freude und Zuversicht auf die zukünftige Zeit mit meinen zwei Schwestern.

Ida und Rosa,
GraukäseverkostungAbstimmung zur coolsten
Hüttenwirtin 2023

EINES MEINER LIEBLINGSREZEPTE

Die Ahrntaler Pressknödel

Zutaten für 4 Personen

300 g Knödelbrot
 2 EL Mehl
 180-200 g Graukäse
(reifen und frischen, je nach Geschmack)
 3 Eier
 100 ml Milch
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 Zum Anbraten
 Butterschmalz oder Öl

Zubereitung

1. Milch erwärmen und den reifen Graukäse („Knäta“) in die Milch geben. Wenn nötig mixen, bis sich alles gut aufgelöst hat.
2. Knödelbrot in eine Schüssel geben, zwei Esslöffel Mehl, eine gute Prise Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuss dazugeben. Kurz umrühren.
3. Den frischen Graukäse dazubröseln, die Eier und auch die „Milch-Knäta-Mischung“ dazugeben und alles gut verkneten.
4. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und anschließend Knödel formen, diese flachdrücken und in einer Eisenpfanne mit genügend Butterschmalz auf beiden Seiten gut anbraten.

Anschließend wird der Pressknödel in Fleischsuppe oder auf Krautsalat mit etwas frischem Graukäse, zerlassener Butter und Schnittlauch serviert.



Ahrntaler Pressknödel
 in der Fleischsuppe

GEHEIME GESCHMACKSWELTEN

Fünf Fakten zu Äpfel

- 1. Apfelkerne:** Die kleinen braunen Kerne in einem Apfel sind eigentlich Samen. Jeder Apfel enthält normalerweise etwa 5 Samen. Wenn diese Samen gepflanzt werden, können sie zu neuen Apfelbäumen heranwachsen, die eine Vielzahl von Äpfeln produzieren können.
- 2. Mythologie und Folklore:** Äpfel tauchen häufig in Mythen, Märchen und Volkserzählungen auf. Zum Beispiel ist der goldene Apfel ein wiederkehrendes Motiv in griechischer Mythologie, und das Werfen von Äpfeln war ein beliebtes Spiel auf mittelalterlichen Festen und in der europäischen Folklore.
- 3. Ursprung:** Äpfel stammen ursprünglich aus Zentralasien. Sie wurden seit Tausenden von Jahren kultiviert und waren ein Grundnahrungsmittel in vielen antiken Kulturen, einschließlich der griechischen und römischen.
- 4. Gravitationsgesetz:** Das berühmte Gravitationsgesetz, das von Sir Isaac Newton formuliert wurde, soll ihm angeblich durch das Beobachten eines Apfels, der von einem Baum fiel, eingefallen sein. Ob diese Geschichte wahr ist oder nicht, sie zeigt die enge Verbindung zwischen Äpfeln und bedeutenden wissenschaftlichen Entdeckungen.
- 5. Apfelkernhäuser:** In einigen Regionen, insbesondere in Europa, war es früher üblich, Apfelkernhäuser zu bauen. Dabei wurden die Kerne von Äpfeln gesammelt und zu einem kleinen Haus zusammengesetzt, das dann als Vogelfutterspender im Winter diente. Diese traditionelle Handwerkskunst ist heutzutage selten geworden, aber einige Orte erhalten noch diese Tradition.

pi



☆☆ EDNA ☆☆

LA QUALITÀ

è la nostra

MISSIONE

Art. 3907

Art. 2125

Art. 690

Die neuesten
Trends
Le ultime
tendenze

Art. 1753

ASSOLUTA

NOVITA

Art. 323



Art. 1753*
Mini-Muffin Box,
3-fach sortiert
Assortimento di mini muffin,
3 varietà

Maße · Misure: Ø 4,2 x H 4,0 cm
 Gewicht · Peso: 20 g, 60 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste,
3-fach sortiert
Assortimento di mini cookie,
3 varietà, già pronti

Maße · Misure: Ø 6,0 x H 0,8 cm
 Gewicht · Peso: 13 g, 150 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 283*
FF-Süße Mini-Mischkiste,
4-fach sortiert
Mix snack dolci, 4 varietà
 Gewicht · Peso: 25 g, 125 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 270*
FF-Vegane Mini Blätterteig-
Mischkiste, 3-fach
Mix di mini sfoglie, 3 varietà
 Maße · Misure: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm
 Gewicht · Peso: 40 g, 72 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 2532*
Midi Pancake
Midi Pancake
 Maße · Misure: Ø 8,0 x H 0,5 cm
 Gewicht · Peso: 20 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto

*Una svolta per
 la colazione!*



ASSOLUTA

NOVITÀ



Art. 323*
Mini
Cappuccinocrema-Schnecke
Mini Girella
con crema al cappuccino
 Maße · Misure: Ø 5,0 x H 2,5 cm
 Gewicht · Peso: 40 g, 90 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgegart · Prelievitato



Art. 1978*
Glutenfreie Kuchenbox
geschnitten, 3-fach sortiert
Mix di torte pretagliate senza
glutine, 3 varietà
 Maße · Misure: L 2,0 x B 7,5 x H 9,0 cm
 Gewicht · Peso: 60 g, 24 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1319*
Mikro Brownie-
und Blondie-Box
Micro Brownie- e Blondie-Box
 Maße · Misure: L 36,0 x B 27,0 cm
 Gewicht · Peso: 1.900 g, 2 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 1805*
Mini-Butter-
Croissant Bake-up
Mini croissant
„Bake Up“, 25 g

Maße · Misure: L 8,5 x B 3,8 x H 1,6 cm
 Gewicht · Peso: 25 g, 200 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ Teigling · Crudo



Art. 1687*
Rosenbrötchen
Panino „Rosetta“

Maße · Misure: Ø 8,0 x H 5,0 cm
 Gewicht · Peso: 65 g, 40 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgebacken · Precotto



Art. 197*
Frühstücks-Duett
Duett per colazione

Gewicht · Peso: 54 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgebacken · Precotto



Art. 1722*1
FF-Bio Super-Minis
Mischkiste, 4-fach sortiert
Mix di panini super mini BIO,
4 varietà

Gewicht · Peso: 25 g, 140 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 8220*
Genießer-
Mischkiste, 4-fach sortiert
Confezione assortita
Buongustaio, 4 varietà

Gewicht · Peso: 37,5 g, 120 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgebacken · Precotto



Art. 1*
Brötchenkiste, 5-fach sortiert
Confezione assortita di panini,
5 varietà

Gewicht · Peso: 38 g, 175 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgebacken · Precotto



Art. 3907*
Mini-Bagel-Mischkiste,
3-fach sortiert
Assortimento di mini bagel

Maße · Misure: Ø 9,5 x H 3,0 cm
 Gewicht · Peso: 60 g, 72 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 2125*
Glutenfreie
Mischbox, 6-fach sortiert
Mix di pane senza glutine,
6 varietà

Gewicht · Peso: 55,8 g, 60 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 201*
Knusper-Baguette-Kiste,
4-fach sortiert
Assortimento di baguette
croccanti, 4 varietà

Maße · Misure: L 55,0 x B 6,0 x H 4,0 cm
 Gewicht · Peso: 280 g, 24 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ vorgebacken · Precotto



Art. 690*
Gastro-Brot
Mischbox, 4-fach sortiert
Confezione assortita di pane
gastro, 4 varietà

Maße · Misure: L 37,0 x B 9,0 x H 6,0 cm
 Gewicht · Peso: 500 g, 8 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 2403*
Better Life Well
Fit-Mischkiste, 3-fach sortiert
Better Life Mix Well Fit,
3 varietà

Gewicht · Peso: 60 g, 105 St./Kt. · pz./ct.
 ❄️ fertig gebacken · Già pronto



Art. 70253*
Mini-Waffeln
"Basic Line", neutral
Mini cialde con
vassoio a tavolozza

Maße · Misure: Ø 2,5 cm, l 7,5 cm
 Gewicht Peso: 3,8 g, 286 St. /Kt. · pz. / ct.
 Service-Welt · Service-World



Art. 34800*
Mini tartellette HUG
"artigianale", Ø 3,8 cm

Maße · Misure: Ø 3,8 cm, h 1,8 cm
 Gewicht Peso: 6,6 g, 200 St. /Kt. · pz. / ct.
 Service-Welt · Service-World



LA QUALITÀ
 È LA NOSTRA MISSIONE



Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!
Ordinate dal vostro grossista o direttamente da EDNA!

EDNA *in Italia*

La migliore qualità & il miglior servizio dal vostro PARTNER EDNA.

- Innovazione & tradizione
- Tempestività
- Affidabilità
- Flessibilità

Abbiamo la risposta ad ogni richiesta del mercato del „fuori-casa“ e del foodservice.

CAPONE FOOD SRL

Via Copernico 7
 39100 Bolzano

TEL 0471 919415
 E-MAIL info@capone-food.com

CAPONE
 frozen food delivery

SONN LEONARDO

Viale Fenice 25
 38016 Mezzocorona (TN)

TEL 0461 605413
 E-MAIL info@sonnleonardo.it

SONN LEONARDO
 PREMIUM QUALITY FOODS

SEGATA SPA

Strada per Sopramonte 40
 38123 Trento

TEL 0461 866174
 E-MAIL info@segata.com

Segata

GELCO SRL

Via Trieste 103
 31020 Saccon di
 San Vendemiano (TV)

TEL 0438 777877
 E-MAIL info@gelcosurgelati.it

GELCO
 SURGELATI DI QUALITÀ

EDNA.it

EDNA International GmbH
 Collenhofstraße 3 · D-86441 Zusmarshausen

☎ 800 816 862 Numero verde

E-Mail **info@edna.it**



❄ La consegna avviene con camion dei surgelati. ¹ Controllato dal controllo biologico DE-ÖKO-006.

* Ulteriori informazioni (scheda tecnica, ingredienti, valori nutrizionali, allergeni e modalità di cottura) sono disponibili sul sito www.edna.it. Cliccate sulla nostra pagina internet, inserite nella finestra Ricerca il codice dell'articolo e riceverete tutte le informazioni richieste. Il nostro centro servizi è a Vostra completa disposizione per tutte le Vostre richieste al numero 800 816 862. Attenzione: gli elementi visivi di questo flyer sono esempi di presentazione. Nessuna responsabilità in caso di errori e/o omissioni di stampa.

Really Crunchy Fries

Die neuesten Trends und Branchenstudien bestätigen eindeutig, dass sich sowohl Köche als auch Verbraucher tatsächlich nach der perfekten Balance zwischen sinnlichen Freuden, überwältigenden Geschmackserlebnissen und erstklassiger Qualität sehnen.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, präsentieren wir stolz eine bahnbrechende Innovation: eine neue Generation von Pommes frites, die mit einer innovativen Stärkeschicht ummantelt sind und somit das ultimative Geschmacks- und Knusprigkeitserlebnis bieten.

Es wird Liebe auf den ersten Biss sein.

- **REALLY** Doppelt so knusprig und kross
- **30 MINUTEN LANG ANHALTENDES KNUSPERERLEBNIS**
- **Authentisches Aussehen und unverwechselbarer Geschmack** mehrere Stresstests ergeben eine höhere Knusprigkeit der REALLY CRUNCHY LAMB WESTON gegenüber ähnlichen Produkten anderer Marken. Im Rahmen einer Umfrage und Vergleichsverkostung, wurden die REALLY CRUNCHY Fries LAMB WESTON von 625 befragten Verbrauchern bevorzugt, sei es im Aussehen wie im Geschmack.

Unsere Innovation setzt neue Maßstäbe in der Welt der Pommes frites und bietet ein Knuspererlebnis, das seinesgleichen sucht. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen das

Beste – erleben Sie die Revolution des Geschmacks mit unseren REALLY CRUNCHY Fries.

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

granchefpremiumfood.it



REALLY BISS UND GENUSS

Crunchy Fries

Die neuesten Trends und Branchenstudien weisen in dieselbe Richtung: Das, was sich Köch:innen und Verbraucher:innen WIRKLICH wünschen, ist die perfekte Balance zwischen Sinnesfreuden, überwältigenden Geschmackserlebnissen und hervorragender Qualität. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, haben wir eine neue Generation von Pommes frites entwickelt, die mit einer innovativen Stärkeschicht ummantelt sind und das Nonplusultra in Sachen Geschmack und Knusprigkeit bieten.

ES WIRD LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS SEIN.

- REALLY** 2 Mal knuspriger und krosser*
- 30 MINUTEN LANG ANHALTENDES KNUSPERERLEBNIS
Lang anhaltende Knusprigkeit**
- Authentisches Aussehen und unverwechselbarer Geschmack***

* Stresstest von Lamb Weston, bei dem die Anzahl der „Crunches“ nach 10 Minuten bei mit einer Stärkeschicht ummantelten Pommes frites im Vergleich zu zwei Hauptkonkurrenten gemessen wurde (Juni 2022).
** Stresstest von Lamb Weston, bei dem die Anzahl der „Crunches“ nach 30 Minuten bei mit einer Stärkeschicht ummantelten Pommes frites im Vergleich zu zwei Hauptkonkurrenten gemessen wurde (Juni 2022).
*** GSR Research 2022 - das Aussehen der REALLY Crunchy Fries wurde im Vergleich zu zwei Konkurrenten als „bevorzugt“ beurteilt (625 befragte Verbraucher:innen).

GranChef PREMIUM FOOD **WÖRNDLE** Interservice **Lamb Weston** SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



Das Projektteam mit
Feltuner Hütten-Team

Fotos: BLAAS SILVIA

GIPFEL DER GESCHMACKSERFAHRUNG

„High Quality – Genuss in der Höhe“

Ein Maturaprojekt auf höchstem Niveau

Von „Süßem Heuglück“ bis zum „Zirbenzauber“ – ein unvergessliches Geschmackserlebnis auf der Feltuner Hütte am Rittner Horn.

Vier Schüler:innen der 5A Önologastromie des BBZ Emma Hellenstainer in Brixen begaben sich in diesem Schuljahr auf eine kulinarische Ent-

meinsamen Bergbegeisterung zu verbinden. Genau diese Aspekte spiegeln sich in ihrem Maturaprojekt wider. Ihre Idee war es, die traditionelle Küche der Almhütte mit einem Hauch mo-

derner Patisserie zu kombinieren, um neuen, kulinarischen Schwung in die Berge zu bringen. Konkret haben die Schüler:innen vier innovative Rezepte entwickelt, welche jeweils einen Süd-



High Quality Team

deckungsreise durch die Welt der Südtiroler Bergkräuter. Anita, Greta, Silvia und Manuel erlernten gemeinsam den Beruf der Patisserie und setzten sich als Ziel, diese Leidenschaft mit ihrer ge-

**das beste
mmmh
südtirols.**

Völs am Schlern
Spezialitätenrösterei · Schulungszentrum

CAROMA

tiroler Bergrohstoff als Hauptkomponente in Szene setzen.

Dementsprechend herausfordernd war die Testphase der neuen Kreationen, da die gewählten Rohstoffe Heu, Dill, Brennnessel und Zirbe in der Patisserie noch ungewöhnlich und unentdeckt sind. Für das schlussendliche Ergebnis wurde im Vorfeld an der Schule lange verfeinert, optimiert und experimentiert. Unterstützt wurde das Projekt vom Team der Feltuner Hütte am Ritterhorn, wo am 9. März der Hüttenabschluss unter dem Motto „Das Beste kommt zum Schluss“ gefeiert wurde. Neugierige Gäste hatten die Möglichkeit unbekannte Geschmacksrichtungen zu probieren und so kulinarisch ihren Wintertag versüßt abzurunden.



Alle Desserts - Blaas Silvia

Die vier Desserts wurden unter den Namen „Süßes Heuglück“, „Dilluxe Verführung“, „Brennnesseltraum“ und „Zirbenzauber“ präsentiert. Das Projektevent war ein voller Erfolg, das den Schüler:innen, dem Hüttenteam und auch den Gästen bestimmt in Erinnerung bleibt. Das Projektteam schaut zufrieden zurück und bedankt sich herzlich bei allen Beteiligten für die Unterstützung. Ein großer Dank geht vor allem an das Team der Feltuner Hütte, welches jungen Leuten die Möglichkeit gibt, ihre Talente und Interessen auszuleben.

red / Anita, Greta, Silvia, Manuel

Brennnesseltraum

Füllung für die Brennnessel-Tarte (für 10 Portionen)

210 g Eigelb
525 g Vollei
875 g Crème fraîche
700 g Brennnesseleiste (siehe unten)
105 g Zucker
210 g Abgeseibte Brennnessel vom Brennnesseleiste

Brennnesseleiste

20 g Getrocknete Brennnessel
1000 g Wasser

- Die getrockneten Brennnesseln mit dem Wasser aufkochen und über Nacht abgedeckt ziehen lassen
- Das Eigelb, Vollei, Zucker und Crème fraîche mixen
- Den Brennnesseleiste absieben und 210 g von der nassen Brennnessel in die Eier-Mischung mixen
- Anschließend 700 g von der abgeseibten Flüssigkeit einrühren 20 g Getrocknete Brennnessel 1000 g Wasser
- Die Füllung in die vorgebackenen Tartelettes-Formen geben und bei 150°C für ca. 15 Minuten backen



Fotos: BLAAS SILVIA



foppa
TASTE SUPPORTER



DIE FRISCHESTEN VENUSMUSCHELN - NUR BEI FOPPA FISH



#wearetastesupporter



Die **Venusmuscheln Veraci Foppa Fish** kommen bei Anlieferung in die **neue Muschelwannen** um sie länger **frisch** zu halten. In der **einzigsten Anlage** dieser Art im Nordosten Italiens finden die Venusmuscheln ihren **natürlichen Habitat** vor.

Im zweiten Schritt, werden die **Muscheln** ausgesucht. Die **kaputten, leeren und toten werden entfernt**, damit nur perfekte Venusmuscheln in die Foppa Fish- Verpackung kommen, und das erst nachdem die Bestellung vom Kunden reinkommt. Der **Kunde** bekommt die **Muscheln** mit der **längstmöglichen Haltbarkeit!**



  **Foppa Taste Supporter**





Foto: CHRISTIAN PASSLER

**SKV ON TOUR
BROTBACKKURS**

SKV-BEZIRK BRIXEN

Brotbackkurs am BBZ Emma Hellenstainer Brixen mit Bäckermeister Christian Passler

Traditionelle Südtiroler Brote mit Natursauerteig; verschiedene Gebäcke unter Verwendung besonderer Getreidearten aus vollem Korn und Ölsaaten; italienische Kleingebäcke aus fermentiertem Vorteig; Feingebäcke aus kurzer Vorteigführung. Bäckermeister und passionierter Bäcker Fachlehrer Christian Passler zeigt einen Einblick in seine kreative und geschmacksvolle Brotbackkunst. Lassen Sie sich verwöhnen und tauchen Sie ein in die Welt der Bäckerei.

sen Sie sich verwöhnen und tauchen Sie ein in die Welt der Bäckerei.

Wann: 23. Mai 2024

Wo: BBZ Emma Hellenstainer Brixen

Uhrzeit: 09.00 bis 16.00 Uhr

Preis: 80 Euro Mitglieder,
100 Euro nicht Mitglieder
(inklusive Mittagessen)

Information und Anmeldung:
KM Tobias Zanotto, Tel. 393 77 70 632

Bäckermeister
Christian Passler



www.giacomuzzi.it

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant



Bei uns geht's seit jeher um die Wurst.



Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk. Lyoner mit oder ohne Paprika, Schinkenwurst oder Krakauer – genießen Sie die ganze Vielfalt.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

AHRNTAL

Schüler kochen mit Tina Marcelli für den guten Zweck!

Unter dem Motto „An die Töpfe, fertig los! Teldra Schüila köchn, köschtn, helfn mit Tina Marcelli“ haben Lehrpersonen des Schulsprenghels Ahrntal mit Tina Marcelli ein Projekt ins Leben gerufen, das nicht nur dem Bildungsauftrag der Schule gerecht wird, sondern auch einem guten Zweck dient.

Die Projektidee ist vor kurzem im Rahmen des Showkochens beim „Käsefestival Sand in Taufers“ zwischen Lehrpersonen der GS St. Johann und

Spitzenköchin Tina Marcelli entstanden: Küchenprofis besuchen die Kinder in den Schulklassen der Grund- und Mittelschule St. Johann. Unter fachkundiger Anleitung können sich die Kinder und Jugendlichen im Zubereiten traditioneller, gesunder Speisen üben.

Die regionalen und saisonalen Lebensmittel werden von verschiedenen Betrieben gesponsort, Kräuter werden von den Schülerinnen und Schülern selbst gesammelt und verarbeitet. Dabei werden nicht nur Lerninhalte aus den fächerübergreifenden Bereichen Gesellschaftliche Bildung und Berufsorientierung zum Thema gemacht, sondern in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Tourismusverein werden alle Eltern, Freunde und Bekannte der Schüler*innen zum Mittagessen und Verkosten eines mehrgängigen Menüs am 7. Juni auf den Schulplatz der Mittelschule St. Johann eingeladen. Und

das Beste daran: Der gesamte Erlös der Veranstaltung wird einem guten Zweck zugeführt!

Die Kinder und Jugendlichen kochen, decken den Tisch, dekorieren, schöpfen Speisen und servieren, begleitet von Küchenprofis mit ganz viel Herz.

Das Projektteam



Foto: KIM MARCELLI

Buchtipps!



Michele Capano, Myrko Leitner,
Haymo Gutweniger

MÄNNER IM GLUTRAUSCH



Die Männer im Glutrausch sind fanatische Griller aus den Bergen. Bei ihren Lammravioli wird das Fleisch zur Hülle, ihre Alpen-Tortillas machen sie aus Roggenmehl und das Zwerchfell (Skirt) zopfen sie ein, damit es auf dem Grill Platz hat. Mit diesem Buch gelingt dein Steak ganz sicher. Alle Teile des Tieres sind edel – lass dich überraschen. Außerdem enthält das Buch Basisinfos zu Grilltechniken, Kerntemperaturen und vielen fantastischen Fotos.

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

KÄSEFESTIVAL 2024 - AUS LIEBE ZUM KÄSE

Ein Schmelztiegel der kulinarischen Kreativität

Vom 15. bis zum 17. März verwandelte sich das beschauliche Sand in Taufers erneut in das epische Zentrum der Käseliehberei.

Das Käsefestival 2024 lockte nicht nur lokale Feinschmecker an, sondern auch Besucher von überall her, die sich der Magie und dem Geschmack von Käse hingaben. Unter der Schirmherrschaft von Martin Pircher erwies sich das diesjährige Festival als ein wahrhafter Triumph für alle Käseliebhaber. Unter dem Motto „Aus Liebe zum Käse“ wurden die Grenzen der kulinarischen Kreativität erkundet und überschritten.

Eine der herausragenden Attraktionen war zweifellos die kulinarische Showküche unter der Leitung von Tina Marcelli. Mit einer beeindruckenden Auswahl an Gastköchinnen und -köchen, darunter Maia Villgrattner, Ronja Eschgfeller, Rosa Steger, Johann Lerchner, Manuel Hofer, Ingrid Mocatti, David Senfter, Pasquale Tozzi, Stefan Oberhollenzer, Sabine Astner, Herbert Hintner und die Männer im Glutrausch wurde den Besuchern eine unvergessliche gastronomische Erfahrung rund um den Käse geboten.

Ein weiterer Höhepunkt des Festivals war die Auszeichnung von Sand in Taufers als „Città del Formaggio“ durch ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi). Diese ehrenvolle Anerkennung würdigt nicht nur die reiche Tradition und das Erbe des Käsehandwerks in der Gemeinde, sondern auch das unermüdliche Engagement der Gemeinschaft, die Käsekultur rund um den Ahrntaler Graukäse (welcher ein Presidio Slow Food ist) lebendig zu halten.

pj



Rosa Steger beim zubereiten der Ahrntaler Pressknödel

Pasquale Tozzi und sein Pastagericht mit Formaggio Pre, Martin Pircher



Hofer Manuel vom Stochans mit Tina Marcelli



v.l.n.r. Ronja Eschgfeller, Maia Villgrattner, Johann Lerchner, Hubert Stocker (Genussbunker) und SKV-Ehrenpräsident KM Reinhard Steger

Tina Marcelli
und Maia Villgrattner



Stefan
Oberhollenzer

Sabine Astner



Rübmkrautflecken,
frisch zubereitet
von Lechners Runggen



Maia
Villgrattner

JAPANISCHE KOCHKÜNSTE

Präsentation durch den renommierten Chefkoch Okada Masaki

60 Chefköche und professionelle Köche gaben sich bei Wörndle Interservice in Bozen ein Stelldichein, um die außergewöhnliche Gelegenheit zu nutzen, in die Kunst der japanischen Küche eintauchen zu können.

Firmeninhaber von Wörndle
Interservice **Helmut Wörndle** (r.)
präsentiert Chefkoch **Masaki**
mit **Erwin Stelzer** (l.)



Foto: WÖRNDLE INTERSERVICE

Während der Präsentation teilte Chef Masaki seine umfangreiche Erfahrung und Leidenschaft für die japanische Küche mit, indem er wertvolle Ratschläge und praktische Informationen zu Techniken, typische Zutaten der japanischen kulinarischen Tradition gab. Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, ihr Wissen zu erweitern, indem sie die Geheimnisse lernten, um authentische japanische Gerichte zuzubereiten, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen.

Die Wichtigkeit und Bedeutung kontinuierlicher Wissens- und Erfahrungsaustausch in der kulinarischen Branche ist für die Wörndle Interservice von großer Wichtigkeit, um den Bedürfnissen der Branchenpro-

fis gerecht zu werden. Die heutige Präsentation der japanischen Küche wurde von den Teilnehmern mit großer Begeisterung und Interesse aufgenommen. Auch das wachsende Interesse an der Erkundung neuer Techniken in der gastronomischen Kultur war beeindruckend!

Wörndle Interservice Gran Chef wird sich bemühen auch in Zukunft weitere Informations- und Schulungskurse zu organisieren, denn das große Interesse an diesen Event bestätigt, dass die Schulungen und die Erkundung von den Bedürfnissen den Gastronomieprofis sehr groß ist.

Wörndle Interservice



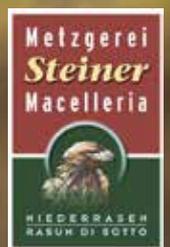
Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Südtiroler Schweinefleisch

Klasse statt Masse!



Gemeinsam mit der Metzgerei Steiner in Rasen Antholz hat der Frischelieferant die Initiative „Südtiroler Schweinefleisch“ ins Leben gerufen. Artgerechte Tierhaltung, höchste Qualitätsstandards und kurze Lieferwege versprechen einzigartige Geschmackserlebnisse. Genießen mit gutem Gewissen und exquisitem Geschmack. Klasse statt Masse: Dafür steht „Südtiroler Schweinefleisch“ mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

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

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



Entdecken Sie die Innovation mit Niederbacher GmbH! Wir gestalten Zukunft für Gastronomie und Hotellerie.

Von gewerblichen Küchen bis hin zu maßgeschneiderten Einrichtungslösungen - inklusive einer breiten Palette an Kleingeräten für die Gastronomie. Vertrauen Sie auf unsere Expertise.

Kontaktieren Sie uns noch heute!

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

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

