

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



JULIA OBERHOFER
„Pure Natur genießen“
S. 30



Pisces et cancri

NEUER PARTNER – DE NARDO



Edition 2024



Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier in der hochwertigen, limitierten Sammlerflasche aus Glas, präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

Die limitierte 21. Ausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier mit ihrer künstlerisch gestalteten Etikette befördert ihre BetrachterInnen direkt in das zauberhafte Geschehen des Forster Weihnachtswaldes. Heiteres Treiben und gemeinsames Anstoßen auf die Weihnachtszeit erzählen von geselligen Momenten.

Inhalt 2 l
in der Geschenkpackung



Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Braugaststätten, im FORST Shop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.

38

Insgesamt gibt es in Südtirol **38 Arten** von Fischen, wobei sehr viele nicht heimische Arten vorkommen, wie z.B. die **Bachforelle** oder die **Seeforelle**.

AKTUELL

- 06** **Marco Müller**
Gastreferent bei der diesjährigen Mitgliederversammlung
- 08** Einladung zur diesjährigen Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV
- 09** Wenn die Verpackung den Unterschied macht

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

- 12** Mythos oder Wahrheit?

THEMA

- 23** Eine invasive Delikatesse mit maritimem Ursprung

BEZIRKE

- 32** Essen wie zuhause in „Mein Bistro“

BLICK ZURÜCK

- 33** Köstliche Erinnerungen seit 1985

EVENTS

- 34** Tradition trifft Genuss
- 37** Speck, Speck... was will man mehr!

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



**Daniela und
Sandro Gallonetto**



THEMA

Tradition und Innovation
im Fischhandel vereint

14

THEMA

Der Aufstieg eines
Spitzenkochs aus Südtirol

24

**KM Matthäus
Falk**



**Julia
Oberhofer**



YOUNG CHEFS

Südtiroler Köchin
mit Herz

30



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...die einzig natürlich vorkommende
Salmonidenart in Südtirol
die Marmorierte Forelle ist?

Die Vielfalt der Südtiroler Küche im Fokus

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

in der faszinierenden Welt der Südtiroler Küche nimmt der Fisch eine oft unterschätzte Rolle ein. Unsere Region, mit kristallklaren Seen und majestätischen Flüssen, bietet eine Fülle an frischen Fischarten, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch eine gesunde Ernährung fördern. Ob Forelle, Saibling oder der heimische Hecht – die kreative Zubereitung dieser Spezialitäten eröffnet neue kulinarische Horizonte.

Um die kulinarische Vielfalt unserer Region weiter zu bereichern, setzt der SKV auch auf starke Partnerschaften. Ein Beispiel dafür ist die neue Zusammenarbeit mit De Nardo. Diese Kooperation bereichert nicht nur die kulinarische Vielfalt in unseren Küchen, sondern stärkt auch den Berufsstand der Köchinnen und Köche in Südtirol. Zusammenarbeit wie diese ist der Schlüssel, um den hohen Qualitätsstandard und die Kreativität der Südtiroler Küche nachhaltig zu fördern.

Wir freuen uns zudem, Ihnen unsere neuen Weiterbildungskurse vorzustellen. Diese Kurse bieten nicht nur die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten zu erweitern, sondern auch, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen und neue Techniken zu erlernen. In einer Zeit, in der die Gastronomie ständig im Wandel ist, ist es entscheidend, am Puls der Zeit zu bleiben und sich kontinuierlich weiterzubilden.

Last but not least, begrüßen wir unser neues Ausschussmitglied im SKV-Bezirk Eisacktal Julia Oberhofer. Mit frischem Wind und kreativen Ideen wird sie nicht nur die Vorstandschaft bereichern, sondern auch den Austausch unter den Mitgliedern fördern.

Lassen Sie uns gemeinsam die Vielfalt und die Traditionen der Südtiroler Küche zelebrieren und neue Wege beschreiten!

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:

Forelle & Saibling

Foto: **MATTEO DE STEFANO**

Wurzeln bewahren, Zukunft gestalten!

Neue Horizonte erkunden,
Hürden überwinden!

ANNUAL MEETING OF THE SOUTH TYROLEAN CHEFS

Samstag, **23. November 2024** | 9.00 Uhr

im MEC-Meeting & Event Center der Messe Bozen
Hotel Four Points by Sheraton

TERMINE



15. BIS 17. NOVEMBER 2024

Young Chefs Unplugged in Rankweil, Österreich

21. BIS 23. NOVEMBER 2024

Interpoma, Messe Bozen

23. NOVEMBER 2024

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

27. JÄNNER BIS 01. FEBRUAR 2025

Gourmet Festival in St. Moritz, Schweiz

12. BIS 15. APRIL 2025

Tipworld in Bruneck/Stegener Markt

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

Gastreferent bei der diesjährigen Mitgliederversammlung

Schon in jungen Jahren streifte **Marco Müller** durch den Garten seines Großvaters und naschte vom erntefrischen Gemüse. Die Leidenschaft für die Natur sollte dem gebürtigen Babelsberger auch als Spitzenkoch erhalten bleiben.



Abenteuergeist, Neugier, Naturverbundenheit und tiefsinnige Auseinandersetzung mit den Produkten gehören zu Marco Müllers Philosophie. Sein Hinterfragen von Produkten und deren Zubereitungsarten, sein Bekenntnis zur Region und Saison, seine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und seine Nähe zu Produzenten spiegelt sich in seinem Menü „Natur & Aromen“ vom RUTZ Restaurant wider. „Alles soll seine Saison haben. Gerade in Zeiten, wo die Produktpalette reduziert ist, zeigt sich, was die Küche kann,“ erzählt Müller.

Zweifelsfrei zählt Marco Müller zu den kreativsten und innovativsten Köchen Deutschlands. Er bleibt seiner Linie treu, rückt aber gleichzeitig das Bewusstsein für

Nachhaltigkeit, Authentizität und handwerkliches Können mehr und mehr in den Vordergrund.

Die Pflege und Aufwertung saisonaler, traditioneller Speisen und Lebensmittel ist bei dem 54-Jährigen keine dem Zeitgeist geschuldete Attitüde, sondern seine Philosophie. Marco Müller, der Aromen-Architekt und Querdenker mit eigener unverkennbarer Handschrift. Seine leichte, ausgewogene Küche setzt nicht auf Luxus, sondern auf Kontraste, Aromen, Gemüse und ausdrucksstarke Fonds.

In seine Küche schaffen es nur die frischesten Zutaten – wo sie herkommen und wie sie produziert wurden, ist von zentraler Bedeutung. Blätter, Knospen, Triebe, Wurzeln, Hölzer, Harze, Beeren – Schätze wie diese liefern eine unerschöpfliche Quelle für neue Ideen und Kompositionen. Es stellt bei seinen Gerichten immer das Produkt in den Fokus, unverfälscht und intensiv. Müller zündet ein Ideenfeuerwerk geprägt von Leichtigkeit, Spannung, Tiefe & Balance- perfekt kombiniert. Im März 2020 erhielten Marco Müller und sein Team den Ritterschlag des Guide Michelin: drei Sterne für das ‚Rutz‘. Damit ist das Restaurant das erste in der Geschichte der Hauptstadt Berlin mit dieser Auszeichnung. Der Michelin urteilt: „Marco Müller und sein Team heben sich durch eine prägnante Küche mit Kontrasten, Reduktionen und engem Bezug zur Natur deutlich ab.“ Das Magazin chefs! nannte Marco Müller den „Pionier der deutschen Regionalität“, der regionales Denken, Handeln und Kochen nicht als Einschränkung, sondern als Herausforderung und Chance empfindet.

red / rutz

Berufliche Stationen (Auszug)

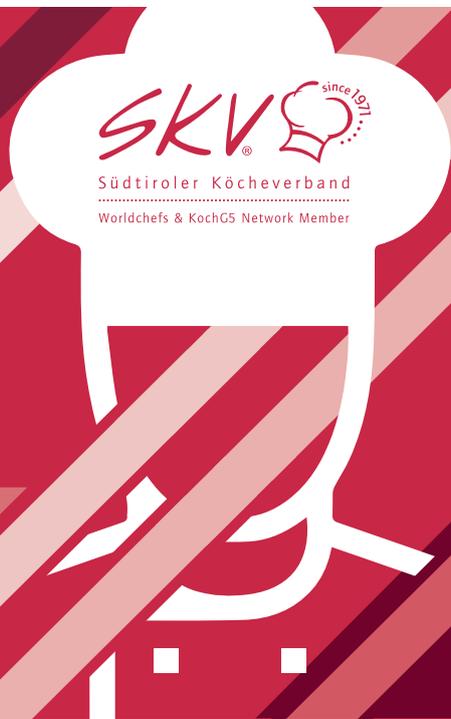
2019 bis heute	Küchendirektor Rutz und Rutz Zollhaus / Berlin
seit 2004	Küchenchef Rutz / Berlin
2003	Küchenchef Restaurant Windspiel Hotel Schloss Hubertushöhe / Storkow
1999 – 2001	Küchenchef Restaurant Harlekin Grand Hotel Esplanade / Berlin
1997 – 1998	Sous-Chef Restaurant Imperial Schlosshotel Bühlerhöhe / Bühlertal
1996	Sous-Chef Altes Zollhaus / Berlin
1994 – 1995	Restaurant Grand Slam Schlosshotel Grunewald / Berlin
1993	Restaurant Zum Hugenotten Hotel Intercontinental / Berlin

Zeit für
Zufriedenheit



... aus Südtiroler Tee-Manufaktur

viropa.com



53.

MITGLIEDER
VERSAMMLUNG

Wurzeln bewahren, Zukunft gestalten!

Neue Horizonte erkunden,
Hürden Überwinden!

Einladung zur *diesjährigen* Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV

8 // SKV AKTUELL

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

tragt euch diesen wichtigen Termin in euren Kalender ein: Wir laden euch herzlich zur jährlichen Mitgliederversammlung ein, die am 23. November 2024 im Meeting und Eventcenter – MEC / Hotel Four Points by Sheraton in Bozen stattfinden wird.

Es liegt Spannung in der Luft, wenn wir uns zum Jahreshöhepunkt des Südtiroler Köcheverbandes - SKV treffen. Euch erwarten nicht nur ein Rückblick auf ein bewegtes Jahr, eine mitreißende Podiumsdiskussion mit Drei-Sternekoch Marco Müller sowie Impulsreferate, sondern auch ein spannender Ausblick auf die Zukunft unserer geliebten Südtiroler Küche.

Ein besonderes Highlight wird die Ehrung der aufstrebenden Sterne am Kochhimmel: „The Best Young Chefs 2024“. Zudem werden wir den Ausbildungsbetrieb und den Ausbilder

des Jahres 2024 auszeichnen, um die Pioniere der Ausbildung gebührend zu würdigen.

Lasst uns gemeinsam den Kochberuf hochleben, Netzwerke knüpfen und unsere Leidenschaft für die Kulinarik feiern. Diese Versammlung wird ein Fest für die Sinne – und ein wichtiger Moment für den Austausch unter uns Südtiroler Köchinnen und Köchen.

Seid dabei und lasst uns gemeinsam die Zukunft gestalten!

Der SKV-Präsident
KM **Patrick Jageregger**

Wenn die Verpackung den Unterschied macht

In Zukunft wird Verpackung im Alltag immer wichtiger, insbesondere im Zusammenhang mit Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Verpackungsmaterialien spielen dabei eine entscheidende Rolle. Über ausreichende Kenntnisse in der Lagerung und Verpackung verschiedener Produkte informiert uns Wörndle Interservice, bekannt für den Vertrieb von hochwertigen Lebensmitteln.

Die heute am häufigsten beanstandete Verpackung im Lebensmittelbereich ist jene aus Polystyrol, das hauptsächlich für die Verpackung und den Transport von frischem Fisch verwendet

wird. Wörndle Interservice – Gran Chef Premium Food verwendet seit Kurzem neue Verpackungen für **die Lieferung von frischem Fisch: Kartone aus 100 Prozent recycelbarem Material**, die speziell für eine optimale Handhabung der Kühlkette und Hygiene des Produkts bis zur Lieferung an den Restaurantbetreiber entwickelt wurden.

Der neue Karton hat im Vergleich zu Polystyrol viele Vorteile: Schon das Volumen des Kartons ist geringer als jenes von Polystyrol. Das Kartonmaterial ist zu 100 Prozent recycelbar und muss bei der Ent-

sorgung nicht getrennt behandelt werden. Der Fischkarton garantiert die Temperatur gleich wie Polystyrol. Überdies kommt der Fisch dank der Verpackungsmethode nicht mit dem Karton direkt in Kontakt, sodass dieser sauber bleibt; dies gewährleistet auch die Lebensmittelsicherheit.

Wörndle Interservice ist stets auf der Suche nach neuen Ansätzen, um die Umwelt zu schützen und die Nachhaltigkeit zu fördern.

red | Wörndle Interservice



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Erleben Sie die Zukunft der Gastronomie!

Als führender Anbieter in Südtirol bieten wir innovative Geräte und maßgeschneiderte Konzepte, die Ihre Küche optimieren. Ihr Erfolg ist unser Antrieb!

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT

www.niederbacher.it

Südtiroler Schweinefleisch

Klasse statt Masse!



Gemeinsam mit der Metzgerei Steiner in Rasen Antholz haben wir 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

Küchenkarussell: Abgecheckt!

DIE HEISSE RUNDE DER GESCHMACKSTESTS IN DER SKV-FACHZEITSCHRIFT

Hier nehmen wir kulinarische Innovationen genau unter die Lupe. Talentierte Köchinnen und Köche prüfen eine Vielzahl von Produkten – von Lebensmitteln und Convenience-Produkten bis hin zu exotischen Zutaten. Neben unseren Bewertungen bieten wir inspirierende Bilder und erprobte Rezepte, um deine kreativen Kochmuskeln zu stimulieren. Tauchen Sie ein in die Welt von „Abgecheckt“ und lassen Sie sich von den neuesten Trends und Innovationen in der Gastronomie inspirieren!

NÄCHSTER TEST

Das Kaiserteil von Bio*Beef

Das Kaiserteil von Bio*Beef überzeugt durch seine herausragende Qualität und feine Konsistenz. Wer auf der Suche nach einem besonders zarten und mageren Stück Fleisch ist, wird hier fündig.

Mit seiner mittelgroben Fleischfaser und dem nahezu nicht vorhandenen Kollagengehalt ist das Kaiserteil besonders leicht zu verarbeiten und bietet eine außergewöhnliche Zartheit.



Fünf Teile, viele Möglichkeiten

Das Kaiserteil lässt sich in fünf unterschiedliche Teile zerlegen, die jeweils für verschiedene Gerichte geeignet sind:

Kaiserteildeckel

Ideal für Gulasch oder Faschiertes. Wer es gerne unkompliziert mag, kann den Deckel halbieren, kurz anbraten und wie ein Flanksteak servieren – eine schnelle und leckere Option.

Kaiserteilherz

Das Herzstück des Kaiserteils ist die

perfekte Wahl für Schnitzel. Dank seiner Zartheit eignet es sich auch hervorragend für Tatar.

Kaiserteilspitz

Dieses Stück wird klassischerweise für Tellerfleisch oder Gulasch verwendet – eine saftige und köstliche Wahl für herzhaftere Gerichte.

Deckelzapfen

Der kleine Deckelzapfen ist so vielseitig, dass man ihn wie ein „Teres Major“ verwenden oder als Gulasch zubereiten kann.

die Rose auch zu Steaks verarbeiten oder – inspiriert von der Trentiner Küche – für „Carne Salada“ nutzen.

Fazit

Das Kaiserteil von Bio*Beef überzeugt nicht nur durch seinen Geschmack und seine Vielseitigkeit, sondern auch durch das Engagement für regionale Landwirtschaft und Tierwohl. Es ist ein hochwertiges Fleischstück, das in der Küche viele Möglichkeiten bietet und dabei das gute Gefühl vermittelt, etwas Nachhaltiges zu genießen.

red | Martin Ebner

Bezirksvertreter
Unterland/Südtirols Süden



Kaiserteilrose

Besonders fein und perfekt für Carpaccio. Wer es etwas kreativer mag, kann





Ernährung & Gesundheit

Mythos oder Wahrheit?

Sind Fische wirklich die beste Quelle für Omega-3, oder gibt es nachhaltige Alternativen?



Lachs in Buttermilchsud und Petersilienöl

Foto: PATRICK JAGEREGGER

Omega-3-Fettsäuren sind in aller Munde – nicht nur sprichwörtlich, sondern oft auch buchstäblich, wenn es um den regelmäßigen Verzehr von Fisch geht. Fisch wird als eine der besten Quellen für diese wertvollen Fettsäuren angepriesen, die zahlreiche gesundheitliche Vorteile mit sich bringen sollen. Aber wie viel Wahrheit steckt wirklich hinter dieser Behauptung? Sind Omega-3-Fettsäuren der Schlüssel zu einem gesunden Leben oder nur ein Mythos?

Was sind Omega-3-Fettsäuren?

Omega-3-Fettsäuren sind ungesättigte Fettsäuren, die eine wichtige Rolle im menschlichen Stoffwechsel spielen. Besonders die beiden Formen **Eicosapentaensäure (EPA)** und **Docosahexaensäure (DHA)**, die in

Fisch und Meeresfrüchten vorkommen, gelten als essenziell. Eine weitere Omega-3-Fettsäure, **Alpha-Linolensäure (ALA)**, findet sich in pflanzlichen Quellen wie Leinsamen oder Walnüssen und kann im Körper teilweise in EPA und DHA umgewandelt werden.

Die Gesundheitsversprechen

Omega-3-Fettsäuren wird eine ganze Reihe von gesundheitsfördernden Eigenschaften zugeschrieben. Sie sollen entzündungshemmend wirken, die Herzgesundheit fördern, das Risiko von Schlaganfällen verringern und sogar bei der Vorbeugung von Depressionen und Demenz helfen. Vor allem Fischliebhaber argumentieren, dass der regelmäßige Verzehr von fettem Fisch wie Lachs, Makrele oder Hering für die ausreichende Zufuhr von EPA und DHA entscheidend ist. Studien belegen tatsächlich, dass Menschen, die regelmäßig Fisch essen, seltener an Herz-Kreislauf-Erkrankungen leiden. Omega-3-Fettsäuren sollen das LDL-Cholesterin senken, die



Blutgerinnung regulieren und entzündliche Prozesse hemmen. Gerade in der heutigen westlichen Ernährung, die oft reich an Omega-6-Fettsäuren ist, wird ein Ausgleich durch Omega-3-Fettsäuren empfohlen, um ein gesundes Verhältnis zwischen den Fettsäuren herzustellen.

Fischkonsum: Mythos oder Wahrheit?

Ist also der Fischkonsum der einzige Weg, um von Omega-3-Fettsäuren zu profitieren? Hier kommen die wissenschaftlichen Erkenntnisse ins Spiel. Zwar ist Fisch eine hervorragende Quelle für EPA und DHA, doch die Vorstellung, dass nur Fischkonsum den Omega-3-Bedarf decken kann, ist ein Mythos. Heutzutage gibt es zahlreiche pflanzliche Alternativen und Nahrungsergänzungsmittel, die Omega-3 liefern, ohne dass Fische auf dem Teller landen müssen. Leinsamen, Chiasamen, Walnüsse und Hanfsamen sind reich an ALA, welches der Körper zu einem gewissen Teil in EPA und DHA umwandeln kann. Zwar erfolgt diese Umwandlung nur in begrenztem Maße, aber in Kombination mit pflanzlichen Nahrungsergänzungsmitteln auf Algenbasis kann der Omega-3-Bedarf auch ohne Fisch gedeckt werden. Algenöle enthalten direkt EPA und DHA und sind eine umweltfreundliche, vegane Alternative zum Fischkonsum.

Nachhaltigkeit und Ethik

Ein weiterer Aspekt, der oft übersehen wird, ist die Frage der Nachhaltigkeit. Der weltweite Fischfang trägt erheblich zur Über-



Fettfische als Omega 3 Lieferanten



Fotos: PIXABAY

fischung der Meere bei und stellt eine Bedrohung für marine Ökosysteme dar. Umweltorganisationen warnen vor den Folgen eines übermäßigen Fischkonsums und empfehlen, den Verzehr auf nachhaltige Fischquellen zu beschränken oder auf pflanzliche Alternativen umzusteigen. Auch aus ethischer Sicht gibt es Bedenken. Der Fischfang kann erhebliches Leid für Meeresbewohner verursachen, was viele Menschen dazu bewegt, den Konsum von Fisch und Meeresfrüchten zu überdenken.

Fazit

Es bleibt klar, dass Omega-3-Fettsäuren zahlreiche gesundheitliche Vorteile bieten und wichtig für den menschlichen Körper sind. Der Fischkonsum ist eine wirksame Möglichkeit, um EPA und DHA aufzunehmen, aber keinesfalls alternativlos. Pflanzliche Quellen und Nahrungsergänzungsmittel bieten eine ebenso effektive und nachhaltige Möglichkeit, den Bedarf zu decken.

Für Menschen, die aus gesundheitlichen, ethischen oder ökologischen Gründen auf Fisch verzichten möchten, gibt es ausreichend Alternativen. Somit ist der Glaube, dass nur Fisch für eine ausreichende Omega-3-Versorgung sorgt, als Mythos zu entlarven – die Wahrheit ist differenzierter und eröffnet eine Vielzahl an Möglichkeiten, den persönlichen Bedarf zu decken.

pj

Quellen:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
Weltgesundheitsorganisation (WHO)

DE NARDO

Tradition *und* Innovation *im* Fischhandel vereint



Seit über 65 Jahren ein fester Bestandteil
Südtirols kulinarischer Landschaft.
Die Familie Gallonetto über den Weg vom
Marktstand zum Fischgroßhandel.



Daniela und
Sandro Gallonetto

Die Geschichte von De Nardo beginnt in den 1950er-Jahren, als Giuseppina „Giustina“ De Nardo mit ihrem ikonischen Ape-Dreirad die Märkte Südtirols vom Brenner bis Innichen besuchte und frischen Fisch verkaufte. Ihr Engagement und ihre Leidenschaft legten



den Grundstein für das heutige Unternehmen, das inzwischen in dritter Generation geführt wird. 1980 trat ihr Sohn Adriano mit seiner Frau Anni in die Firma ein und spezialisierte sich zunehmend auf den Fischgroßhandel, der bald von Vahrn aus das gesamte Gebiet Südtirols belieferte. Heute

wird das Unternehmen von Sandro und Daniela Gallonetto geleitet, die zusammen mit einem engagierten Team die Tradition fortführen und gleichzeitig neue Wege beschreiten.

Von der Marktverkäuferin zur regionalen Größe im Fischhandel

Mit einem starken Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität ist De Nardo mittlerweile als Fischlieferant in Südtirol bekannt und stolz auf seine Zertifizierungen wie MSC, ASC und BIO. Im Jahr 2024 feiert die Firma ihr 65-jähriges Bestehen und blickt auf eine erfolgreiche Entwicklung zurück, die auf dem Engagement für frische Produkte und enger Zusammenarbeit mit regionalen Köchen beruht.



Fotos: ALAN BIANCHI



Mit Leidenschaft geröstet.
Für exzellenten Kaffeegenuss.



INTERVIEW MIT SANDRO UND DANIELA GALLONETTO

„Unsere Wurzeln und die Zukunft des Fischhandels“

Die Geschichte von De Nardo reicht bis in die 1950er-Jahre zurück. Was bedeutet es für Sie, ein so traditionsreiches Familienunternehmen weiterzuführen?

Sandro Gallonetto: Es ist eine Ehre für uns, die dritte Generation dieses Unternehmens zu sein, das unsere Großmutter Giuseppina mit ihrem kleinen Dreirad gegründet hat. Unsere Eltern haben es durch harte Arbeit zu einem renommierten Großhandelsbetrieb in Südtirol gemacht.



Foto: DE NARDO

Nonna De Nardo

Für uns stehen Familie und der enge Zusammenhalt mit unseren Mitarbeitern im Mittelpunkt unseres Erfolgs. Dieser familiäre Geist und die starke Zusammenarbeit

Fortsetzung auf Seite 18



Fortsetzung von Seite 17

haben uns regional bekannt gemacht. Wir sind auch stolz darauf, ein Teil der weltweit geschätzten Südtiroler Küche zu sein, die von mediterranen und regionalen Einflüssen geprägt ist.

Welche Fischarten aus Ihrem Sortiment empfehlen Sie besonders für die Südtiroler Küche?

Daniela Gallonetto: Für die Südtiroler Küche eignen sich vor allem Süßwasserfische, die in einfachen und traditionellen Rezepten Verwendung finden. Aber auch Meeresfische spielen eine Rolle, um den mediterranen Charakter Italiens zu betonen. Hier verbinden wir das Beste aus beiden Welten: regionale Tradition und italienische Raffinesse.

Wie hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten in den letzten Jahren verändert und wie passt sich Ihr Unternehmen an diese Entwicklungen an?

Sandro Gallonetto: Die Nachfrage nach Fisch hat sich in den letzten Jahren stark erhöht, besonders aufgrund des Trends zur gesunden Ernährung. Wir sehen eine konstante Nachfrage nach neuen, qualitativ hochwertigen Produkten und arbeiten kontinuierlich daran, unser Sortiment zu erweitern. Dabei suchen wir nicht nur in Italien, sondern auch weltweit nach den besten Lieferanten.

Ihr Unternehmen bietet frische, gefrorene und geräucherte Fischprodukte an. Wie gewährleisten Sie die Qualität während des gesamten Prozesses?

Daniela Gallonetto: Wir arbeiten vorwiegend mit Partnern zusammen, die Quali-



Foto: ALAN BIANCHI

tätszertifizierungen wie MSC, ASC, BIO oder „Friend of the Sea“ vorweisen können. Auch unsere eigenen Prozesse unterliegen regelmäßigen Audits. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die Kühlkette, die lückenlos überwacht wird – von der Anlieferung bis zur Küche des Kunden. So können wir sicherstellen, dass unsere Produkte stets frisch und von höchster Qualität sind.

Welche Trends sehen Sie aktuell in der kreativen Zubereitung von Fischgerichten?

Sandro Gallonetto: Ein starker Trend geht hin zur schonenden Zubereitung und zum Rohverzehr von Fisch. Immer mehr Köche setzen auf natürliche, einfache Methoden, die den Eigengeschmack des Fisches hervorheben. Auch die Suche nach besonderen, schwer erhältlichen Produkten wird immer wichtiger. Die Köchinnen und Köche wollen ihren Gästen etwas Einzigartiges bieten.

Haben Sie ein persönliches Lieblingsprodukt aus Ihrem Sortiment?

Daniela Gallonetto: Ja, ich liebe unsere Antipasti aus geräuchertem oder mariniertem Saibling oder Lachsforelle. Diese regionalen Fischprodukte sind in den letzten Jahren immer besser geworden und zeichnen sich durch ihren exzellenten Geschmack aus. Sie sind einfach zuzubereiten und dabei unglaublich lecker.

Mit ihrem starken Bekenntnis zur Qualität und ihrem familiären Unternehmergeist führt die Familie Gallonetto ihr Unternehmen weiterhin auf Erfolgskurs. Im Jahr 2024 feiert De Nardo das 65-jährige Jubiläum – ein perfekter Anlass, um auf eine traditionsreiche Vergangenheit und eine vielversprechende Zukunft zu blicken.

red | pj



Foto: ALAN BIANCHI

”

Die Nachfrage nach Fisch hat sich in den letzten Jahren stark erhöht, besonders aufgrund des Trends zur gesunden Ernährung.

Art. 34830

EDNA
LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

Art. 57549

Art. 95392

Art. 34815

EDNA

Service
WORLD

Spedizione
GRATIS

SENZA
ordine
minimo

LA QUALITÀ
È LA NOSTRA MISSIONE

Art. 35019

L'OTTIMO GUSTO
PRESENTATO CON CLASSE
AUSGEZEICHNETER
GESCHMACK MIT KLASSE
PRÄSENTIERT

Art. 93111

Art. 91017

EDNA-Hotline
NUMERO VERDE

☎ 800 816 862

Tartelletes & Co.



Art. 47457*
Pidy Mischkarton
„Veggie Cups“
Mix „Veggie Cups“
 Maße · Misure: Ø3,2xH1,5cm
 Gewicht · Peso: 3,5g,
 384 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 53755*
Mischkarton Pidy
Tartelettes „Apero“
Mix tartellette Pidy
„Apero“
 Gewicht · Peso: 3,5g,
 226 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 56944*
Pidy Tartelettes,
glutenfrei, neutral,
Tartellette „Pidy“,
senza glutine, neutre
Ø 5 cm
 Maße · Misure: Ø5,0xH2,0cm
 Gewicht · Peso: 7,5g,
 70 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 95392*
EDNA Portions-
Waffelschälchen
Ciotoline di cialda
 Maße · Misure: Ø4,9xH2,9cm
 Gewicht · Peso: 1,6g,
 1380 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34885*
HUG Mini-Dessert-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG per
dessert, „Filigrano“,
3,3x3,3cm
 Maße · Misure:
 L3,3xB3,3xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,6g,
 225 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34895*
HUG Mini-Choco-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG
cioccolato, „Filigrano“,
3,3x3,3cm
 Maße · Misure:
 L3,3xB3,3xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,6g,
 225 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34800*
HUG Mini-Dessert-
Tartelettes „Filigrano“,
Mini tartellette HUG
„artigianale“, Ø 3,8 cm
 Maße · Misure: Ø3,8xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,6g,
 200 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34810*
HUG Mini-Choco-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG
cioccolato, „Filigrano“,
Ø 3,8 cm
 Maße · Misure: Ø3,8xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,7g,
 200 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World





- ★ Oltre 200 tartellette, dolci, salate e neutre.
- ★ Diverse dimensioni da mini a maxi.
- ★ Preparazione semplice & qualità costante.



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

Maße · Misure: Ø2,5xL7,5cm
 Gewicht · Peso: 3,8g,
 286 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 35023*
HUG Mini-Universal-
Tartelettes „Carré“
Mini tortine „HUG“,
quadrate

Maße · Misure: L3,8xB3,8xH1,3cm
 Gewicht · Peso: 5g,
 270 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 35021*
HUG Mini-Snack-
Tartelettes „Tomate/
Basilikum“
Mini tortine „HUG“
per snack, Pomodoro
& Basilico

Maße · Misure: Ø4,2xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,6g,
 160 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 35025*
HUG Mini-Snack-
Tartelettes, vegan
Mini tortine „HUG“
per snack, vegan

Maße · Misure: Ø4,2xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,1g,
 160 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 35019*
HUG Mini-Snack-
Tartelettes
„Oliven-Rosmarin“
Mini tortine „HUG“
per snack
„Rosmarino e Olive“

Maße · Misure: Ø4,2xH1,8cm
 Gewicht · Peso: 6,4g,
 160 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34815*
HUG Dessert-
Tartelettes „Filigrano“
Tortine HUG per
dessert, „Filigrano“,
Ø 5,3 cm

Maße · Misure: Ø5,3xH1,7cm
 Gewicht · Peso: 10,4g,
 144 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 95024*
HUG Dessert-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG per
dessert, „Filigrano“,
Ø 7 cm

Maße · Misure: Ø7,0xH2,0cm
 Gewicht · Peso: 22,3g,
 96 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34830*
HUG Dessert-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG per
dessert, „Filigrano“,
Ø 8,3 cm

Maße · Misure: Ø8,3xH2,0cm
 Gewicht · Peso: 26g,
 55 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World



Art. 34850*
HUG Snack-
Tartelettes „Filigrano“,
Tortine HUG per
snack, „Filigrano“,
Ø 10,3 cm

Maße · Misure: Ø10,3xH2,0cm
 Gewicht · Peso: 41,6g,
 48 St./Kt. · pz./ct.
 Service-World

Senza ulteriori spese di spedizione e senza ordine minimo. La consegna avviene tramite spedizione postale entro 5-8 giorni lavorativi.

Decorazione & presentazione

★ Infinite possibilità – scopritele!



Art. 70229*
Macarons, pink

Maße · Misure: Ø3,5xH0,8 cm
Gewicht · Peso: 2,4 g,
384 St./Kt. · pz./ct.

Service-World



PRODOTTO TOP

Art. 91017*
Kleine Pralinen-herzen, rot
Cuoricini al cioccolato, rossi

Maße · Misure: L3,2xB2,8xH1,2 cm
Gewicht · Peso: 8 g,
300 St./Kt. · pz./ct.

Service-World



PRODOTTO TOP

Art. 93111*
EDNA Brüsseler
Waffelbackmischung
Preparato per cialda belga, 2 x 3 kg

Gewicht · Peso: 3 kg,
2 Btl./Kt. · sac./ct.

Service-World



PRODOTTO TOP

Art. 70112*
Mischkarton Dekore
„Trilogie“
Mix di decorazioni „Trilogie“

Gewicht · Peso: 3.085 g,
1 VPE/Kt. · cont./ct.

Service-World



Art. 95441*
BackGlanz fix + fertig,
Lucidante per prod.
forno, già pronto

Maße · Misure: Ø9,0xh24,0 cm
Gewicht · Peso: 1 kg,
6 St./Kt. · pz./ct.

Service-World

PRODOTTO TOP



Art. 93673*
Brezelständer,
Portabrezel, H 37 cm

Maße · Misure:
Ø22,0xH37,0 cm
Gewicht · Peso: 350 g,
10 St./Kt. · pz./ct.

Service-World



Art. 57549*
Pommesstüte „Zeitung“
Sacchetto per
patatine „giornale“

Maße · Misure: L18,3xB15,1 cm
Gewicht · Peso: 6,3 g,
1000 St./Kt. · pz./ct.

Service-World



Art. 57552*
Snack-Tüten „Zeitung“
Sacchetto per snack
„giornale“

Maße · Misure: L13,0xB13,0 cm
Gewicht · Peso: 1 g,
1000 St./Kt. · pz./ct.

Service-World

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

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

SEGATA SPA
Strada per Sopramonte 40
38123 Trento
TEL 0461 866174
E-MAIL info@segata.com

Segata

SONN LEONARDO
Viale Fenice 25
38016 Mezzocorona (TN)
TEL 0461 605413
E-MAIL info@sonnleonardo.it

SONN LEONARDO
PREMIUM QUALITY FOODS

EDNA.it

800 816 862 Numero verde

E-Mail info@edna.it



EDNA International GmbH

Gollenhoferstraße 3 · D-86441 Zusmarshausen



Vi invitiamo a visitare il nostro sito web:

Senza ulteriori spese di spedizione e senza ordine minimo. La consegna avviene tramite spedizione postale entro 5-8 giorni lavorativi.

* 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.



DIE BLAUKRABBE

Eine invasive Delikatesse mit maritimem Ursprung

Die **Blaukrabbe** (*Callinectes sapidus*) ist eine bemerkenswerte Krebstierart, die an der Atlantikküste Nordamerikas heimisch ist. Ihre charakteristische bläuliche Färbung und das zarte, geschmackvolle Fleisch haben sie zu einer beliebten Zutat in der internationalen Gastronomie gemacht.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Blaukrabbe jedoch auch in europäischen Gewässern, insbesondere in der Nordsee und im Mittelmeer, angesiedelt. Dies wirft nicht nur Fragen zur Ökologie auf, sondern eröffnet auch neue kulinarische Möglichkeiten. In **Südtirol**, wo die alpine Küche auf mediterrane Einflüsse trifft, ist die Blaukrabbe eine spannende Ergänzung, die frischen Wind in die regionale Gastronomie bringt.

Unsere Köchinnen und Köche können die Vielseitigkeit der Blaukrabbe nutzen, um innovative Gerichte zu kreieren, die sowohl lokale als auch maritime Aromen vereinen.

„Am intensivsten schmecken die Weibchen, und die am besten, wenn sie Eier tragen“, so Chiara Pavan vom

Sternrestaurant Venissa und zuletzt Gastköchin am SKV-Messestand auf der Hotel 2024.

Ihre Fähigkeit zur **Regeneration** von Gliedmaßen und die Anpassungsfähigkeit an verschiedene Lebensräume machen die Blaukrabbe zu einem faszinierenden Forschungsobjekt. Gleichzeitig stellt ihre Invasion in neue Ökosysteme eine Herausforderung dar, vor allem für lokale Fischereien und aquatische Lebensgemeinschaften. Für Köche bietet die Blaukrabbe nicht nur einzigartige Aromen, sondern auch eine Fülle von Nährstoffen. Sie ist reich an Proteinen und essenziellen Fettsäuren, was sie zu einer gesunden Wahl für Meeresfrüchte-Liebhaber macht.

red

KM Matthäus Falk



KM MATTHÄUS FALK

Der Aufstieg eines Spitzenkochs aus Südtirol

Von den Südtiroler Bergen in die Sterneküche Münchens – Der Souschef des Zwei-Sterne Restaurant Atelier im Fünf-Sterne Hotel Bayerischer Hof über seinen Werdegang, seine Leidenschaft und die Zukunft der Gastronomie.

KM MATTHÄUS FALK

Jahrgang: 1993

geboren in Bozen und aufgewachsen in Nals

Ausbildung und Werdegang:

- Klassische Kochausbildung an der Landesberufsschule Emma Hellenstainer und im Fünf-Sterne Hotel Erika, Dorf Tirol
- IHK-Küchenmeisterausbildung, Weiterbildungsinstitut Kermess KG, München

Stationen:

- **Sternrestaurant Aquarello**, München
- **Zwei-Sterne Restaurant Tantris**, München
- **Zwei-Sterne Restaurant Esszimmer**, München
- **Restaurant Atlantik Fisch**, München
- **Zwei-Sterne Restaurant Residenz Heinz Winkler**, Aschau am Chiemsee
- **Zwei-Sterne Restaurant Restaurant Atelier**, Fünf-Sterne Hotel Bayerischer Hof, München

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Immer weiter!

Lieblingsort?

Auf den Südtiroler Bergen bei strahlendem Sonnenschein und in guter Gesellschaft

Beruf – Posten?

Souschef – Saucier/ Poissonnier

Lieblingsmensen?

Meine Familie und Freundin

Lieblingslebensmittel?

Artischocke, wenn ich mich jetzt entscheiden müsste

Lieblingsgericht?

Lauchpüree mit Kaviar und brauner Butter

Was ist für mich kochen?

Kochen ist für mich sowohl beruflich als auch privat ein zentraler Lebensinhalt. Gemeinsam mit meinem Team gebe ich jeden Tag mein Bestes, um ausgezeichnetes Handwerk und Kreativität mit den besten Produkten zu vereinen und unseren Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Auch an meinen freien Tagen genieße ich es, mit meinen Liebsten Zeit beim Kochen und gemeinsamen Essen zu verbringen – Kulinarik verbindet!

Fortsetzung auf Seite 27



Boudin Noir Praline

Mein Lieblingsrezept
finden Sie auf der
Webseite
des SKV





mugale's brand identity



Geräucherte Glücksmomente.



Genuss ist die Summe vieler Faktoren. Hervorragende Zutaten, handwerkliches Können, sorgfältige Verarbeitung und überlieferte Familienrezepte verleihen unseren Räucherspezialitäten ihren unvergleichlichen Geschmack.



Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it



KM Matthäus Falk,
Anton Gschwendtner (r.)

Über mich

In unserer Familie wurde schon immer viel Wert auf gutes Essen gelegt, auch mein Vater ist Koch. Da war schnell klar, dass ich in seine Fußstapfen treten und ebenfalls Koch werden möchte.

Direkt nach der Lehre wollte ich ins Ausland gehen. Nach München, um unabhängige Erfahrungen zu sammeln und meinen eigenen Weg gehen zu können. Besonders prägend waren für mich die fünf Jahre im Tantris unter Hans Haas. Als ich als junger Koch ins Tantris kam, habe ich früh in der Boucherie gearbeitet und Hans Haas zugesehen, mit welcher Technik und Effizienz er die Tiere zerlegt, und ich habe mir vorgenommen, so viel wie möglich von ihm zu lernen, um das später auch zu beherrschen.

Mein Ziel ist es, alle Grundlagen zu schaffen, um meine handwerklichen Fähigkeiten zu perfektionieren und so viele Erfahrungen wie möglich zu sammeln, um in meinem Bereich erfolgreich zu sein.

Auslösen
Rehrücken



Ich brenne durch und durch für den Beruf des Kochs und bin sehr wissbegierig und begeisterungsfähig. Diese Hingabe möchte ich auch in Zukunft an angehende Köchinnen und Köche weitergeben und mein Wissen und meine Erfahrungen mit ihnen teilen. Ein wertschätzender, respektvoller und professioneller Umgang in meinem Team ist mir

sehr wichtig – jeder muss sich wohlfühlen, um sein Bestes geben zu können! Für die Zukunft wünsche ich mir, dass wir weiterhin junge Menschen begeistern können, mit Freude, Engagement und Stolz in der Gastronomie zu arbeiten.

Was sagt dein Betrieb über dich? Kurzes Statement

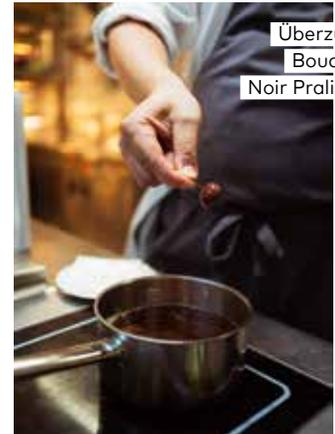
Matthäus ist ein passionierter Koch, der sein Kochhandwerk in den besten Küchen gelernt hat. Durch seine menschliche Art ist er eine Bereicherung in meiner Küche und ein Souschef, der das Team motivieren kann.

Kurze Vorstellung des Betriebes

Auf dem bewährten Fundament der Haute Cuisine im Gourmetrestaurant Atelier im Fünf-Sterne-Hotel Bayerischer Hof in München (Auszeichnungen Stand März 2024 unter Chef de Cuisine Anton



KM Matthäus Falk
beim Anrichten



Überzug
Boudin
Noir Praline

Gschwendtner: zwei Sterne im Guide Michelin, drei Hauben mit Prädikat im Gault & Millau, neun Pfannen von Gusto,

drei „F“ vom Feinschmecker) zeigt Küchenchef Anton Gschwendtner seit November 2021, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. Mit seiner puristischen, französischen Küche mit asiatischen Einflüssen und dem Einsatz von saisonalen sowie regionalen Produkten, erfährt die Definition von Hochgenuss eine ganz eigene Note. Natürlich stets mit dem Bestreben, den höchst erfolgreichen Weg des Ateliers auch in der Zukunft fortzuführen.

Im von Axel Vervoordt geschaffenen luxuriösen Design erleben Sie das Flair eines Künstlerateliers mit intimer Atmosphäre. Entdecken Sie, hinter einer von Dirk Vander Eecken gestalteten mobilen Wand, ein gemütliches Privé oder die kleine mit Feuerhorn eingebettete Terrasse, den Silent-Garden. Genießen Sie exzellenten Service sowie perfekt abgestimmte Weine.

red / KM Matthäus Falk



Fotos: BAYRISCHER HOF

Finishing Rehgang

Kochen mit Inspiration

Kotányi ist eine international führende Kräuter- und Gewürzmarke. Das Unternehmen besteht seit 1881 und wird in vierter Familiengeneration geführt. Unsere Produkte verfeinern Speisen rund um die Welt, so beliefern wir rund 54 Länder, darunter auch Italien mit Schwerpunkt auf Südtirol.

Die Kotányi – Qualität

An unserem Standort nahe Wien entwickeln und produzieren wir 4.500 verschiedene Produkte aus einer Vielzahl qualitativ hochwertiger Zutaten. Wir verarbeiten ausschließlich naturbelassene Kräuter und Gewürze und fügen keine Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe hinzu. Jede Rohwaren-Anlieferung wird in unserem Werk in Wolkersdorf bei Wien überprüft, damit wir unseren Kundinnen und Kunden die Kotányi-Qualität bieten können. Unser Ziel ist es, Gastronomen dabei zu unterstützen, die Wünsche und Ansprüche ihrer Gäste bestmöglich zu erfüllen. Das tun wir, indem wir Gourmetrends beobachten, manche selbst kreieren, laufend neue Produkte entwickeln und bei der Qualität niemals Kompromisse eingehen.

Paprikatradition seit 1881

Janos Kotányi definierte 1881 mit der Eröffnung der ersten Paprikamühle



unser Kerngeschäft. Seither haben wir uns stark verändert, zwei Dinge sind für uns gleich geblieben: zuverlässige Partner, die uns in erstklassiger und gleichbleibend hoher Qualität beliefern sowie unsere schonende Verarbeitung, dank derer unser Paprika ohne Qualitätsverlust in Ihrem Gewürzregal landet.

Die Kotányi Paprika Vielfalt

Vom neuen Piros Paprika edelsüß über Paprika geräuchert bis hin zu Bio Paprika edelsüß oder Paprikaflocken, für jeden

Geschmack und jede Anwendung finden Sie bei uns den geeigneten Paprika.

NEU: Piros Paprika Edelsüß

steht für ungarische Paprikatradition und beste Paprikaqualität aus dem Hause KOTÁNYI. Die besonders fruchtige, intensive Note und außergewöhnlich hohe Farbkraft machen Piros Paprika edelsüß unverkennbar.

NEU: Paprika Geräuchert, Scharf

Zeichnet sich durch eine einzigartige Kombination aus Rauchgeschmack und Schärfe aus. Die reifen, roten Paprikaschoten werden über Eichenholz geräuchert und danach wie gewohnt zu Pulver vermahlen. Paprika geräuchert, scharf verleiht Eintöpfen, Gerichten der mexikanischen Küche, Chiligerichten sowie Currys eine besondere Note und eignet sich auch für Grillgerichte.

www.granchefpremiumfood.it

Die Kantabrischen Sardellen GranChef Selection oder der Linie **GranChef Selection** entstehen aus einer Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Unternehmen **Conservas Revuelta** in Colindres, Kantabrien.

Conservas Revuelta wählt die Sardellen direkt nach ihrer Ankunft im Hafen aus, verarbeitet sie sofort und legt sie traditionell in Salz ein, damit der Fisch zart und geschmackvoll bleibt.

Nach einer Reifezeit von mindestens 9 Monaten werden die Sardellen nach einer festgelegten Mindestgröße von Hand filetiert und verpackt. Das Originalrezept aus Kanabrien enthält nur **wenig Salz**, weshalb auch die Sardellen von hoher **Qualität trotz Ölkonservierung** im **Kühlschrank aufbewahrt** werden müssen.

granchefpremiumfood.it



Vertriebspartner



Moderne Tartelettes und Tarte Patisserie mit Thomas Kostner

Ziel: In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie moderne und köstliche Tartelettes für die Hotellerie, Restaurants und Bars vorbereiten und zubereiten. Sie werden verschiedene Teige und Massen herstellen, die anschließend mit verschiedenen Cremes verfeinert und zu Tartelettes zusammengestellt werden. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie diese kreativ garnieren und optimal präsentieren können.

Programm: Vor- und Zubereitung von Tartelettes in verschiedenen Größen und Formen. Verfeinern und Verarbeiten der Grundprodukte. Herstellung verschiedener Massen, Cremen, Mousse und Garnituren.

Herstellung folgender Kreationen:

- Geräucherte Kaffee Tartelette
- Karamell-Banane Tartelette
- Südtiroler-Apfel Tarte
- Erdbeer-Tarte

Zielgruppe: Pâtissiers, Konditor:innen, Köch:innen der Restaurant- und Hotelküche

Referentin: **Thomas Kostner**, Chefkoch im Vier-Sterne Superior Hotel Am Sonnenhang Dorf Tirol/Meran
Küchenmeister, Chefpâtissier, Ausbilder des Jahres 2023

Ort: LBS Savoy Meran

Datum: Donnerstag 28. November 2024 + Freitag 29. November 2024; 17.30-21.30 Uhr

Dauer: 8 Stunden

Gebühr: 60,00 Euro + 40,00 Euro Materialspesen

Anmeldung: weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it



[Kursinformationen
finden Sie hier](#)



Von Putz bis Stängel mit Felix Adebahr

Ziel: Die Teilnehmer erfahren wie Produkte im Ganzen zu verwenden sind, welche **Geschmacksrichtungen** durch unterschiedliche Verfahren aus ein und demselben Produkt herauszuholen sind und wie sich Produkte durch das **Haltbarmachen** verändern. Sie erfahren, warum es immer wichtiger wird, **vegetarische Gerichte** so interessant wie möglich zu gestalten.

Programm: **Geschmacksveränderung** durch: rösten, salzen, säuern oder süßen
Haltbarmachen von Produkten: Rumtopf Früchte, Fermentieren und Einwecken
Wichtigkeit des Abschmeckens: die Balance von Süße, Salzig und Säure
Herstellung einer **veganen Jus**

Referent: **Felix Adebahr**, zukünftiger Küchenchef im Sternerestaurant Mural (1GuideMichelinStern+ 1Grüner GuideMichelinStern), bis 2023 Küchenchef im Green Beetle in München (1 grüner GuideMichelinStern)

Ort: LBS Savoy Meran

Datum: 18. November 2024

Dauer: 14.00 -19.00 Uhr

Gebühr: 45,00 Euro + 35,00 Euro Kursmaterial plus eine Stempelmarke zu 16,00 Euro für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Anmeldung: weiterbildung.savoy@schule.suedtirol.it



[Kursinformationen
finden Sie hier](#)



JULIA OBERHOFER

Südtiroler Köchin mit Herz

Wo Tradition auf Kreativität trifft. Vom ersten Lehrjahr bis zur Position als Souschefin: Julia Oberhofer verbindet ihre Liebe zur Südtiroler Küche und regionalen Zutaten mit dem Wunsch, Menschen durch ihre Gerichte zu begeistern und den Kochberuf nachhaltiger zu gestalten.

JULIA OBERHOFER

Jahrgang: 1998

geboren in Innichen, wohnhaft in Rodeneck

Ausbildung:

- Lehre für Kochen in der **BBZ Emma Hellenstainer**
- Meine Lehrjahre habe ich im **Hotel Tratterhof** in Meransen absolviert. Nachher war ich im **Hotel Rogen** in Spinges und im **Ranumüllerhof** in Villnöss.
- Mein derzeitiger Arbeitsplatz ist das **Hotel Kabis** in Villnöss.



Schokoladentörtchen mit frischen **Beeren** aus dem Villnösstal

IM KURZPORTRAIT

Lieblingsort?

Einfach in der Natur sein und diese genießen

Posten?

Souschef/Chef de Partie, Pâtissière

Lieblingsmensen?

Meine Familie

Lieblingslebensmittel?

Obst und Schokolade

Was ist Kochen für mich?

Kochen ist für mich, andere Menschen mit meinen Gerichten glücklich zu machen.

Über mich

Einige meiner Verwandten waren in der Gastronomie tätig. Auch mein Vater hat früher als Koch gearbeitet. Ich habe ihm früher immer gerne beim Kochen zugesehen und so wurde auch mein Interesse fürs Kochen geweckt. Nach der Mittelschule besuchte ich das BBZ Emma Hellenstainer in Brixen und wechselte nach zwei Jahren in die Lehre. Meine Lehrzeit im Tratterhof in Meransen war aufregend, und ich habe viel gelernt. Mein Wissen erweiterte ich in weiteren Südtiroler Betrieben. Zurzeit arbeite ich im Hotel Restaurant Kabis in Villnöss, wo die lokale Südtiroler Küche im Vordergrund steht. Mir gefällt die Südtiroler Küche am besten, da sie mir auch am besten schmeckt. Mir gefällt, mit Produkten zu arbeiten, bei denen man weiß, woher sie kommen. Meine Ziele für die nächste Zeit sind,



Creemesüppchen von der Bachkresse mit Parmesannocken und Bergblüten

Foto: JULIA OBERHOFER

neue Dinge zu lernen, um später mal mein Wissen anderen weitergeben zu können. Wenn ich mal nicht am Herd stehe, findet man mich zu Hause am Hof bei meinen Ziegen oder beim Wandern mit meiner Familie oder Freunden.

Das wünsch ich mir für den Kochberuf

Für die Zukunft erhoffe ich mir, dass der Beruf Koch/Köchin noch mehr Wertschätzung erhält und dem The-

ma Nachhaltigkeit mehr Beachtung geschenkt wird.

Hotel Kabis

Home of Mountain pioneers since 1593 in Villnöss ist einer der ältesten Hotelbetriebe Südtirols. Das Restaurant ist mittags sowie abends geöffnet. Wir streben die lokale Südtiroler Küche an. Wir bieten sehr viele lokale Produkte aus unserem Tal an, wie das Villnösser Brillenschaf oder Honig von Villnösser Imkern.

red | Julia Oberhofer



EINFACH. DIGITAL. FRISCH GEKOCHT.

Essen wie zuhause in „Mein Bistro“

Am 20. September haben sich Köchinnen und Köche in Percha getroffen, um das einzigartige Konzept von „Mein Bistro“ kennenzulernen.

Martin Hitthaler informierte die Anwesenden über die Ziele, welche sie mit dem Restaurant verfolgen. Bereits acht Filialen wurden in Südtirol eröffnet, in denen das Konzept „Einfach.



Digital. Frisch gekocht“ angewendet wird. Sie glauben, dass gutes Essen ein universelles Recht sein soll und kein Luxus. Deshalb gibt es im „Mein Bistro“ gesundes und frisch zubereitetes Essen, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch für jeden erschwinglich ist. Die Tagesmenüs werden ständig aktualisiert. Außerdem erweitern seit Kurzem vegane Gerichte die Speisekarte. Durch die Bestellung über eine App und optimierte Prozesse in der Küche ist ein schneller Service mög-



Fotos: ANJOKA GMBH

lich. Der Erfolg spricht für sich – die nächsten Filialen werden demnächst eröffnet. Bei einem Umtrunk wurden noch offene Fragen beantwortet.

KM Martin Tschafeller

PR-INFO

Die Cider-Welt wird farbenfroher

Entdecken Sie „Alpl“ und „Alpl Sunset Rosè“

Mit den beiden Aperitifs „Alpl“ und „Alpl Sunset Rosè“ bringt die Südtiroler Erzeugerorganisation VOG Products frischen Wind in die Welt des Ciders. Beide Referenzen bestehen aus handverlesenen Äpfeln, die in den sonnigen Obstwiesen Südtirols gereift sind, und verkörpern die alpine Reinheit und Naturverbundenheit der Region.

Alpl

Der „Alpl“ hat bei den Cider World Awards 2023 auf Anhieb die Goldmedaille in der Kategorie „Sparkling“ gewonnen. Er basiert auf fermentiertem, reinsortigem Apfelsaft und weist einen Alkoholgehalt von 8 Prozent auf. Produziert nach der traditionellen Charmat-Methode, entfaltet er eine natürliche, feine Perlage – ganz ohne zusätzlichen CO₂-Zusatz. Mit seiner strahlend goldenen Farbe ist er die perfekte Alternative zu Prosecco,

eignet sich aber auch als Cocktailbasis, wie z.B. Venezianos oder für 100 Prozent Südtiroler Hugos (Holundersirup, Wasser, Alpl).

Alpl Sunset Rosè

Dieser Cider vereint die Aromen von rotfleischigen Äpfeln mit einem Hauch von roten Früchten und schafft so eine harmonische Balance zwischen süßen und sauren Noten. 100 Prozent natürlich und ohne Zuckerzusatz erinnert der „Alpl Sunset Rosè“ an Prosecco oder Spumante und ist äußerst vielseitig – ob als erfrischender Begrüßungsdrink oder als besondere Zutat in Cocktails. Das Motiv der Werbekampagne

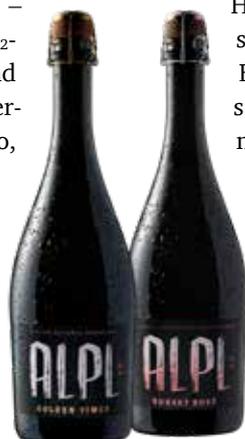
fängt den magischen Moment eines Sonnenuntergangs ein.

Inspiration für Ihre Aperitifs

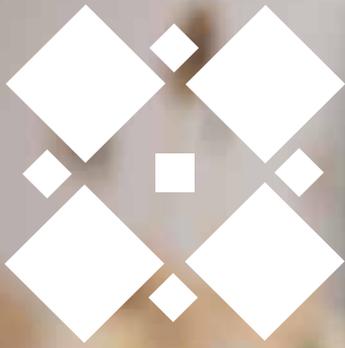
Auf der Alpl-Website www.alplsparkling.com/de finden Sie ein Cocktailheft mit zahlreichen Ideen für Aperitif-Variationen rund um den „Alpl“. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie spätsommerliche Momente in vollen Zügen!

Verfügbarkeit

Der „Alpl“ und der „Alpl Sunset Rosè“ sind über Getränke-Fachhändler in Südtirol für den Horeca-Bereich (Hotels, Restaurants, Caterings) erhältlich. Bei Interesse wenden Sie sich gerne an Alexander Zambiasi unter alexander.zambiasi@vog-products.it oder an Daniel Rizzi unter daniel.rizzi@rizzi-group.com.



Die „Alpl“-Ciders stehen für alpine Ursprünglichkeit und Naturbelassenheit – ein Stück Südtirol in jedem Glas.



AHRNTALER GRAUKÄSETAGE

Tradition trifft Genuss


Ahrntal
Valle
Aurina

Wie ein fast vergessener Käse
zurück ins Rampenlicht tritt und
Genießer begeistert

Die Köchinnen und Köche
des Graukäse-Events,
zusammen mit Special-Guest
Hans Haas



Die Preisträger v.l.r.: **Rudolf Steger, Sebastian Mairegger, Dietmar Außerhofer, Irmgard Oberhauser und Alex Kofler**



Der Ahrntaler Graukäse wurde vor einigen Jahren von engagierten Idealisten wiederbelebt und von Slow Food als „Presidio“ ausgezeichnet. Inzwischen zählt er zu den besonderen, regionalen Lebensmitteln. Im September 2024 fand bereits die 7. Ausgabe der Ahrntaler Graukäsetage statt, die bei Einheimischen und Gästen großen Anklang finden.

Eröffnet wurden die Tage mit dem Graukäsefest in Steinhaus, wo bei einer Vergleichsverkostung der beste Ahrntaler Graukäse ermittelt wurde. Unter der Leitung von Käsesommelier Martin Pircher verkostete eine Fachjury 15 verschiedene Graukäse. Auch das Publikum durfte abstimmen. Den ersten Platz belegte Dietmar Außer-

hofer aus Weißenbach, sowohl bei der Jury als auch beim Publikum. Weitere Preisträger waren Rudolf Steger aus St. Johann und Helmuth Kofler von der



Ahrntaler Krapfen

Fuchsalm, die bei der Jury die Plätze zwei und drei belegten. Beim Publikumsvoting kamen Sebastian Mairegger von der Unterieseralm und Irmgard Oberhauser vom Biohof Kofler auf den zweiten und dritten Platz.

Am Abend wurde den Gästen ein einzigartiges Fünf-Gänge-Graukäse-Erlebnismenü von fünf Ahrntaler Köchinnen und Köchen serviert, bei dem der Käse in jedem Gang im Mittelpunkt stand. Alex Trojer (See Lounge Thara) präsentierte ein Graukäsetartar mit Südtiroler Apfel und gebeizter Lachsforelle, Schnittlauch-Mayonnaise und „Puschtra Breatl“, während Rosa Steger (Schlüüchalm) im zweiten Gang Graukäse-Pofesen mit Tomaten-Concassée

zubereitete. Bernhard Aichner (OLM-Nature Escape) servierte im dritten Gang Pressknödel mit Rohnencuvée, Graukäse-Espuma, Buchweizen und Petersilien-Öl. Der Hauptgang von Tina Marcelli und ihrem Team (Feuerstein Nature Family Resort) bestand aus in Lagrein geschmorter Kalbshwange mit



Grau-Cheesecake

Graukäse-Polenta, Schüttelbrot und „Rüibm“-Gemüse. Den Abschluss bildete ein Grau-Cheesecake von Martina Hudakova (Hotel Adler St. Johann). Der Ahrntaler Graukäse, von Slow Food zum „Presidio“ erhoben, zeigt eindrucksvoll, wie ein Stück regionaler Tradition zu einem kulinarischen Highlight werden kann – und das jedes Jahr aufs Neue.

red | Tina Marcelli
SKV-Landesvorstand

Pressknödel mit Rohnencuvée



In Lagrein geschmorte Kalbshwange

Esther Oberhollenzer und Marion Zambelli
vom Serviceteam



Stefanie Jehle und Tina Marcelli



Alex Trojer



We
STAND

for
TASTE



Speck, Speck... was will man mehr!

Am 27. September wurde der **Tschurtschenthaler Platz** in Bruneck zum kulinarischen Hotspot.

Beim Speckfest Warm Up zauberten die Köche des Südtiroler Köcheverbandes-SKV leckere Speckspezialitäten, die jeden Gaumen verwöhnten. Das Team, bestehend aus Tina Marcelli, Kim Marcelli, Sandra Kofler, Konrad Gartner und dem Chef Maître des Hotel Feuerstein, Alessio, sorgte für das leibliche Wohl der Feinschmecker. Ihr Auftrag war es, drei Gerichte rund um das Südtiroler Markenprodukt zu kreieren, was Tina Marcelli und ihr Team mit Bravour meisterten. Die Vision des einfachen, unverfälschten Genusses fand großen Anklang. „Unsere Philosophie entspricht dem Zeitgeist. So schaffen wir es, uns jeden Tag selbst zu reflektieren, um stetig besser zu werden und strahlende, zu-

friedene Gäste zu erleben“, erklärte die Küchenchefin des Hotel Feuerstein, Tina Marcelli, die federführend für das Team antwortete.

KM Martin Tschafeller überbrachte zum Abschluss die Dankesworte des Südtiroler Köcheverbandes-SKV und unterstrich die Wichtigkeit der Kooperation und des Zusammenhalts der Berufsgruppe. Ein großer Dank gilt dem Tourismusverein Bruneck für die gesamte Organisation und die perfekte Zusammenarbeit.

KM Martin Tschafeller
SKV-Landesvorstand

Die Gerichte rund um den Südtiroler Speck waren:
Blattkropfn mit Speckkraut, Lagrein-Nudelflecklan mit Speck, Kastanien und Lauch, Cremeeis mit Speck und Wald-Honig, im Bild Landesvorstandsmitglied **KM Martin Tschafeller** mit **KM Konrad Gartner** (r.)



Foto: KM KARL VOLGGER



www.giacomuzzi.it

**DIGITALE
KOMPLETTLÖSUNG**
für Ihr Hotel & Restaurant

**enri
giacomuzzi**
IT: HOTEL · RESTAURANT



SKV-MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2024

Exklusive SKV-Tasse für Mitglieder

Dieses Jahr erwartest dich auf der SKV-Mitgliederversammlung ein besonderes Highlight: die exklusive SKV-Tasse – nur für Mitglieder erhältlich! Diese limitierte Tasse wurde speziell für die diesjährige Veranstaltung entworfen und ist damit ein echtes Sammlerstück. Ob als Andenken an die Versammlung oder als praktischer Begleiter für deinen morgendlichen Kaffee – die SKV-Tasse ist ein tolles Erinnerungsstück und auch ein Symbol für deine Zugehörigkeit zur SKV-Gemeinschaft. Nutze die Gelegenheit, dir dieses einzigartige Sammlerstück zu sichern! Markiere dir unbedingt den 23. November 2024 in deinem

Kalender. Komm zur Mitgliederversammlung, triff andere Mitglieder, tausche dich aus und nimm deine Tasse mit nach Hause!

red

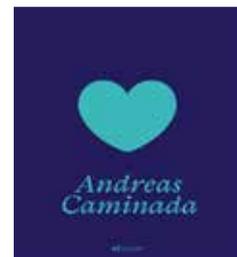


Buchtipp!



Andreas Caminada

PURE TIEFE



In Andreas Caminadas Kochbuch dreht sich alles um den frischen Fang aus Bächen, Seen, Flüssen und Meeren. Neben sorgfältig rezeptierten Gerichten präsentiert Caminada auch die wichtigsten Grundzubereitungen, den Fischfond ebenso wie die Beurre Blanc. Dazu nimmt er die Leserinnen und Leser mit auf eine reich bebilderte Reise von den Bündner Bergen bis an die Adria und die Nordsee.

ISBN: 978-3-03902-214-4

Preis im Fachhandel: **42,00 Euro**



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



**Weil ich
Qualität
will.**

Hannah Auchentaller,
Südtiroler Biathletin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Hannah Auchentaller
Biathletin



Beste Figur
machen
mit...



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