

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

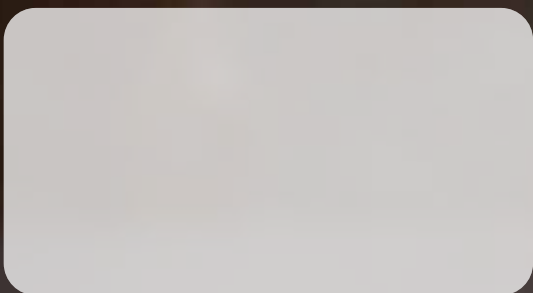
verband



PHILIPP STOHNER

„Ziel ist es, ein veganes Gericht
so zu kochen, dass
man eigentlich
nichts vermisst“

S. 14



Grünzeug

MEHR ALS NUR BEILAGE!


NR. 3 / 2025 // 41. JAHRGANG


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 AUS SÜDTIROL.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

9,6 %

der italienischen Bevölkerung
ernährt sich vegetarisch
oder vegan
=
etwa: **5,6 Millionen
Italiener:innen**

AKTUELL

06 Wirtschaften zum Wohle aller

08 Wie anspruchsvoll Gemüse ist

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

09 Wie Vegetarismus unsere Gesundheit fördern kann

YOUNG CHEFS

18 Tradition trifft Innovation

BEZIRKE

19 Verabschiedung in den Ruhestand

20 Genussvoller Auftakt

21 Nachtrodeln in Meransen

22 Eisstockturnier

SZENE

26 Warum immer mehr Spitzenrestaurants auf pflanzliche Küche setzen

28 „So isst Euregio“ Kochserie ist gestartet

EVENTS

29 Fachtagung COOLinaria Naturbasierte Küche

NACHLESE

30 Vom linearen zum zirkulären System

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Kichererbsen
Burger



THEMA

Fleischlos glücklich im
Bio- & Bikehotel
Steindeggerhof

10

Kurt Resch

THEMA

Vegetarische
& vegane Küche

14

Philipp
Stohner



Henry
Leutwyler



SZENE

**Daniel Humms
Triumph mit
pflanzenbasierter Magie**

24



KREATIVITÄT AUF DEM TELLER

Die pflanzliche Küche als kulinarische Herausforderung

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

mit großer Freude präsentiere ich Ihnen die neueste Ausgabe unserer SKV-Zeitung, die sich einem Thema widmet, das in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung gewinnt: der vegetarischen und veganen Küche.

Wichtig ist mir an dieser Stelle, deutlich zu machen, dass diese Ausgabe nicht darauf abzielt, Sie zu Vegetariern oder Veganern zu machen. Vielmehr möchten wir die vielfältigen Möglichkeiten und die enorme Kreativität beleuchten, die in der pflanzlichen Küche stecken – sowohl für die Zubereitung als auch für das gastronomische Erlebnis.

Vegetarische und vegane Gerichte haben in den vergangenen Jahren einen festen Platz in vielen Restaurants gefunden, nicht nur, weil sie den Wunsch vieler Gäste nach fleischlosen Alternativen aufgreifen, sondern auch, weil sie eine Vielzahl an kulinarischen Innovationen ermöglichen. Gerade wir Köche haben die Möglichkeit, in der pflanzlichen Küche neue Techniken zu entwickeln und spannende Aromen zu kombinieren, die unseren Gästen ungeahnte Genüsse bieten können.

Lassen Sie uns gemeinsam die Chancen nutzen, die uns die vegetarische und vegane Küche bietet, ohne den klassischen kulinarischen Reichtum, den wir in Südtirol pflegen, zu verlieren. Es geht darum, die Möglichkeiten der modernen Küche zu erweitern und neue Horizonte zu entdecken – zum Wohle unserer Gäste und der Zukunft unserer Branche.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe und hoffe, dass Sie viele wertvolle Impulse für Ihre eigene Arbeit mitnehmen können.

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:innen:
Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margareth Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
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 2025
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Roggenpattie mit bunten
Tomaten und frischen Kräutern
aus dem Garten

Foto: **BIO- & BIKEHOTEL STEINEGGERHOF**

VEGETARISCHE & VEGANE KÜCHE

KM **Philipp Stohner**
mit den angehenden
Küchenmeistern
bei der Praxiseinheit
„vegetarisch & vegan“.

**Lesen Sie weiter
auf Seite 14**



TERMINE



06. MAI 2025

Coolinaria im Gustelier, Bozen

06. JULI 2025

Mountain Chefs unplugged, Ulten

13. BIS 16. OKTOBER 2025

Messe Hotel, Bozen

14. NOVEMBER 2025

SKV - Mitgliederversammlung, Bozen

18. NOVEMBER 2025

Gustoso im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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



SKV-ONLINE MEETING

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

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



Scanne
mich!

INFOS: über skv.org/online-meetings/ oder über
 facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband und
 www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband

GEMEINWOHL-ÖKONOMIE

Wirtschaften zum Wohle aller

Bei unserer ersten Biohotelversammlung durften wir einem Vortrag von GWÖ-Mitbegründer Christian Felber miterleben. Sein Credo lautet: „Unser jetziges Wirtschaftssystem steht auf dem Kopf. Das Geld ist zum Selbst-Zweck geworden, statt ein Mittel zu sein für das, was wirklich zählt: ein gutes Leben für alle.“

Die Gemeinwohl-Ökonomie ist eine Reformbewegung, die eine alternative Wirtschaftsform anstrebt, die die Umwelt und das Wohl der Menschen bei allen wirtschaftlichen Unternehmungen mitberücksichtigt. Nicht Gewinnmaximierung, sondern soziale Gerechtigkeit und Ökologie stehen im Vordergrund. Aus einem „guten Leben für mich“ wird ein „gutes Leben für alle“.

Das hat uns sehr angesprochen und so haben wir uns der „GWÖ-Bewegung“ angeschlossen. Der nächste Schritt war die Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz: Sie ist das Hauptinstrument der Gemeinwohl-Ökonomie, und sie erlaubt es, die Qualität der Anwendung der fünf GWÖ-Werte zu ergründen.

In die Bilanz fließen soziale und ökologische Aspekte wie zum Beispiel Menschenwürde, Solidarität und Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit, Transparenz und Mitentscheidung ein: Wie ist die Beziehung unseres Betriebes zu unseren Interessengruppen, das heißt Lieferanten, Kunden und Umfeld? Einfach erklärt geht es um folgende Fragestellungen: Wie wähle ich meine Lieferanten und wie gehe ich mit ihnen um? Wie steht es mit der Qualität am Arbeitsplatz und wie behandle ich meine Mitarbeitenden? Wie setze ich Geldmittel ein? Welche ökologischen und sozialen Auswirkungen hat meine Tätigkeit?

Insgesamt sind 20 Felder intensiv zu bearbeiten, was sehr zeitaufwändig ist. Zum Glück gibt es geschulte Berater, die den Bilanzierungsprozess begleiten. Die erste Bilanzierung haben wir Ende 2021 in der Peergruppe unter der Leitung von Armin Schmelzle mit drei anderen Biohotels abgeschlossen. Aktuell arbeiten wir an der neuen Zertifizierung, auch



Sonja Resch

Foto: ARMIN MAYR

hier gemeinsam mit drei anderen Südtiroler Hotels.

Bei der Erstellung der Bilanz haben wir unseren Betrieb aus einem neuen Blickwinkel betrachtet, viele wichtige, auch unangenehme Fragen sind aufgekommen und wurden erörtert. Wir haben erkannt, dass es in vielen Bereichen noch „Luft nach oben“ gibt, dass man immer wieder dazulernt und auch mal an seine Grenzen stößt.

Besonders interessant und spannend finde ich die Bereiche „Menschenwürde am Arbeitsplatz“ und „Gesellschaftliches Umfeld“, gerade im Hinblick auf die aktuellen Themen rund um den Tourismus in Südtirol.

Sonja Resch
Bio- & Bikehotels Steineggerhof,
Steinegg



DEGUST Käse
für das Osterfest

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



Neu und einzigartig!

Alles, was unsere Gäste wissen möchten.

Klare, präzise und ehrliche Informationen zur Herkunft der Rohprodukte, Ort der Verarbeitung/Verpackung, Nachhaltigkeit und vieles mehr...

Neugierig? Scannen Sie einfach den QR Code!

Mit nur einem Klick alle Informationen auf einen Blick.



Scan me! ↗



PFLANZENPOWER IN DER STERNEKÜCHE

Wie anspruchsvoll Gemüse ist Zwei Sterneköche berichten

Dass Gemüse der Star auf dem Teller sein kann und zwei Michelin-Sterne verdient, zeigt **Sebastian Frank** in seinem Restaurant „Horváth“ in Berlin. **Ricky Sawards Restaurant** „Seven Swans“ in Frankfurt trägt einen Michelin-Stern und ist auf eineinhalb Jahre ausgebucht: mit rein veganer und regionaler Küche.

„Satt und gelangweilt“ habe er sich gefühlt, sagt Ricky Saward, vom Geschmack und dem Überangebot an Fleisch und Fisch, mit dem er in der Küche aufgewachsen ist. Und so tat er das, was er (noch) nicht konnte – und bewarb sich in einem vegetarischen Restaurant, ohne eine Ahnung zu haben, wie man sieben Gänge ohne Fleisch oder Fisch zubereitet. Doch genau diese Überforderung war sein Antrieb. 2020 folgte der nächste radikale Schritt: alle Gerichte pflanzenbasiert, also vegan, anzubieten, und ausschließlich auf regionale Zutaten zu setzen, am besten aus der eigenen Landwirtschaft, einem fünf Hektar großen Permakultur-Garten im Taunus. Das heißt auch, auf Pfeffer, Olivenöl, Zitrusfrüchte, Kaffee oder Kakao zu verzichten. Die lange Gästewarteliste bestätigt den Erfolg des Konzepts.

Den Österreicher Sebastian Frank hingegen hat es der Liebe wegen nach Berlin verschlagen, doch die Qualität an Fleisch und Fisch entsprach nicht seinen Koch-



Foto: WHITE-KITCHEN



ansprüchen. Er wandte sich immer mehr dem Gemüse zu, ohne dabei vegetarisch oder gar vegan zu werden. Fleisch kommt oft noch in Form von Jus auf den Teller. Aber die Hauptrolle auf dem Teller spielt das Gemüse, und so hat seine „emanzipierte“ Gemüseküche, wie Sebastian Frank seinen Stil selbst nennt,

auch Kenner überzeugt, und trägt seit einigen Jahren zwei Michelin-Sterne.

Neugierig geworden? Mehr über die spannenden Konzepte und Gedanken der Köche gibt es im Podcast COOLinarisch mit Bettina Schmid, Leiterin des Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen. Einfach bei Spotify, Google Podcasts, Deezer, Amazon Music oder Audible abonnieren, auf www.gustelier.it vorbeischaun oder im untenstehenden QR-Code scannen und Reinhören!

Bettina Schmid
Leiterin Gustelier, HGV



GUSTELIER
— hgv —



COOLinarisch

Der Gustelier-Podcast für Küche, Gastronomie und alle, die Essen und Trinken lieben!



QR-Code scannen und Podcast anhören oder unter www.gustelier.it

Die neuen Folgen anhören!

#2 Gerichte mit Geschichte
Thomas Ortler, Restaurant Flurin (Glurns)

#3 Gemüseküche mit Stern - raffiniert und radikal
Ricky Saward, Restaurant „Seven Swans“, Frankfurt am Main, (D)

#4 Im hintersten Tal offen für die Welt
Manuel Hofer, Restaurant Stochas (Ahrntal)

#11 Weil mir bio wichtig ist
Manfred Rinner, APIPURA hotel rinner (Ritten)

#12 Emanzipierte Gemüseküche
Sebastian Frank, Inhaber und Küchenchef im Restaurant Horváth, Berlin (D)

#18 Süße Gaumenfreuden
Nathalie Trafoier, Patissière im Restaurant Kuppelrain, (Kastelbell)

Jetzt
reinhören!



GRÜN GENIESSEN

Wie Vegetarismus unsere Gesundheit fördern kann

Eine pflanzenbasierte Ernährung liegt im Trend – und birgt erstaunliche Vorteile für Körper und Geist. Doch worauf sollte man achten?



Foto: SHUTTERSTOCK

Immer mehr Menschen entscheiden sich bewusst für eine vegetarische Ernährung – sei es aus ethischen, ökologischen oder gesundheitlichen Gründen. Neben dem positiven Einfluss auf die Umwelt und den Tierschutz steht vor allem die gesundheitliche Komponente im Fokus. Zahlreiche Studien zeigen, dass der Verzicht auf Fleisch und der Fokus auf pflanzliche Lebensmittel das Risiko für Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes Typ 2 und Fettleibigkeit erheblich senken können.

Eine ausgewogene vegetarische Ernährung ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen, die unser Körper braucht, um optimal zu funktionieren. Pflanzliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte sind wahre Nährstoffpakete und unterstützen ein starkes Immunsystem.

Herzgesundheit im Fokus

Ein entscheidender Vorteil einer vegetarischen Ernährung liegt in ihrer positiven Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System. Pflanzliche Lebensmittel enthalten weniger gesättigte Fette und Cholesterin, dafür jedoch gesunde ungesättigte Fettsäuren und Antioxidantien, die das Herz schützen. Zahlreiche Studien haben gezeigt, dass Vegetarier oft einen niedrigeren Blutdruck

und eine geringere Wahrscheinlichkeit haben, an Herzkrankheiten zu erkranken.

Vegetarisch ≠ automatisch gesund

Doch nicht jede vegetarische Ernährung ist automatisch gesund. Der Verzicht auf Fleisch bedeutet nicht, dass verarbeitete Ersatzprodukte, Zucker oder Weißmehlprodukte einen gesunden Lebensstil garantieren. Es kommt auf die Qualität der Nahrung an. Wer seinen Speiseplan abwechslungsreich und ausgewogen gestaltet, profitiert am meisten von den gesundheitlichen Vorteilen.

Wie gelingt die Umstellung?

Der Einstieg in eine vegetarische Ernährung muss nicht kompliziert sein. Es empfiehlt sich, schrittweise vorzugehen und fleischhaltige Gerichte durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen. Klassiker wie Linsen, Kichererbsen, Quinoa oder Tofu bieten nicht nur wertvolle Proteine, sondern auch viel Abwechslung.

Für die ausreichende Versorgung mit bestimmten Nährstoffen, wie Vitamin B12, Eisen und Omega-3-Fettsäuren, sollten Vegetarier besonders auf ihre Lebensmittelauswahl achten oder gegebenenfalls Nahrungsergänzungsmittel in Betracht ziehen.

Eine Ernährungsweise mit Zukunft

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat mehrfach betont, dass eine pflanzenbasierte Ernährung nicht nur individuell gesund ist, sondern auch einen entscheidenden Beitrag zur Bekämpfung von Übergewicht, Herzkrankheiten und anderen chronischen Leiden leisten kann. Vegetarismus ist längst kein kurzfristiger Trend mehr, sondern eine Ernährungsweise, die in der modernen Gesellschaft verankert ist. Ob zum Schutz der Umwelt, aus Liebe zu den Tieren oder für die eigene Gesundheit – ein grüner Teller kann viel bewirken.

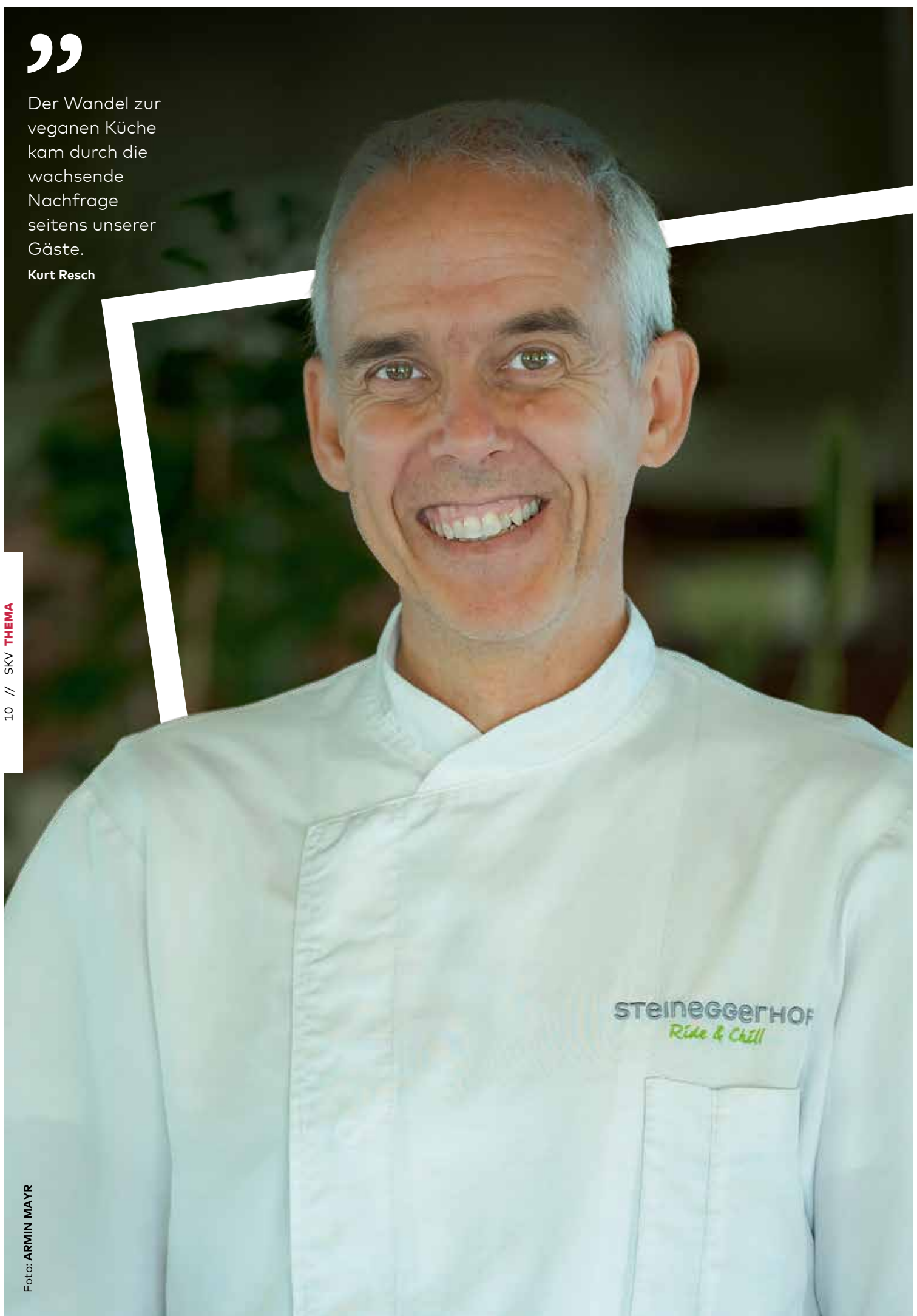
red / pj

„Gesundheit beginnt auf dem Teller.“

”

Der Wandel zur
veganen Küche
kam durch die
wachsende
Nachfrage
seitens unserer
Gäste.

Kurt Resch



Fleischlos glücklich im Bio- & Bikehotel Steineggerhof

Viele von euch werden sich fragen: „**Wie kann ein Koch auf Fleisch und tierische Produkte verzichten?**“ Vor einigen Jahren hätte ich mir das ebenso nicht vorstellen können: Fleischlos zu kochen war für mich unvorstellbar.

Vegetarier fand ich eher lästig. Doch dann entschied sich unser Sohn Tommy vor 9 Jahren, als er 13 war, für eine vegetarische Ernährung. Tochter Natalie kritisierte stets die nicht artgerechte Tierhaltung, und Tochter Lisa wurde während ihrer Australien-Reise Veganerin. So legten unsere Kinder den Grundstein für unsere große Veränderung.

Ein prägendes Erlebnis im Jahr 2018 bei einer Reise nach Mexiko verstärkte unseren Entschluss: Ein komplett vermüllter Strand machte meiner Frau Sonja und mir bewusst, wie dringend wir nachhaltiger handeln müssen. Klimaschutz war für uns schon lange ein Anliegen. 1995 beteiligten wir uns am Umweltsiegel Tirol/Südtirol und investierten in Solarenergie, Photovoltaik und eine Pelletheizung. Ein paar Jahre standen unsere Nachhaltigkeitspläne still. 2018

war es dann aber Zeit für die nächsten Schritte. Die erste CO₂-Bilanzierung wurde erstellt. Natalie wollte bei uns als Köchin arbeiten und somit kehrte ich nach neun Jahren wieder an den Herd zurück und wir krepelten unsere Küche komplett um.

Seitdem gibt es Fleisch nur noch als Option bei der Hauptspeise, Wurst- und Milchprodukte nur mehr beim Frühstück. Zudem führten wir einen Veggie Day ein, an

Fortsetzung auf Seite 12



Antipasto Zucchini Aubergine
Karotte

”

Klimaschutz
war uns
schon lange ein
Anliegen



Kichererbsen
Burger



Erdbeercreme

dem rein vegetarisch gekocht wird (inzwischen rein vegan) und Fleischgerichte explizit bestellt werden müssen. Anfangs bestellten noch fünf bis zehn Gäste Fleisch, heute sind es maximal fünf im ganzen Jahr! Seit 2019 sind wir Mitglied der BIO HOTELS und setzen zu 100 Prozent auf biologische Produkte. Da Biofleisch sehr teuer ist, kaufen wir ganze Tiere und verwerten sie vollständig: Natalie ist seit einigen Jahren nicht mehr Köchin bei uns, sondern bewirtschaftet mit ihrem Mann Jonas den Biohof Oberwerkstatt in Eggen und beliefert uns mit Fleisch. Im Jahr 2020 haben wir unsere Küche von vorwiegend vegetarisch auf vorwiegend vegan umgestellt.

Der Wandel zur veganen Küche kam durch die wachsende Nachfrage seitens unserer Gäste. Anfänglich war es für uns eine Herausforderung, für eine ganze Woche abwechslungsreiche, vegane 5-Gänge-Menüs zu kreieren, da es kaum gastronomietaugliche Rezepte gab. Also nahmen wir die Sache selbst in die Hand und entwickelten unsere eigenen Rezepte: eine spannende Arbeit, die dem gesamten Küchenteam Spaß macht! Nachdem so viele Gäste nach unseren Rezepten gefragt hatten, veröffentlichten wir 2021 unser erstes veganes Kochbuch, 2023 folgte das zweite.

Durch den Einkauf von Rohware in großen Gebinden und den Verzicht auf ein Salatbuffet konnten wir unsere Lebensmittelkosten und Lebensmittelverschwendung stark senken. Die Kombination aus effizienter Lebensmittelverwertung, vorwiegend

veganer Küche, dem Befolgen des Prinzips „from nose to tail“ und Lebensmittelveredelung im Betrieb führt dazu, dass wir trotz Bioeinkauf einen niedrigeren Wareneinsatz haben als ein konventionelles Hotel.

Heute sind 30 Prozent unserer Gäste Veganer und 65 Prozent der Gäste entscheiden sich für die vegane Hauptspeise. Wir konnten den CO₂-Fußabdruck der Verpflegung auf 2,5 Kilogramm pro Übernachtung halbieren und der Fleischverbrauch ging insgesamt auf ein Drittel zurück. Wir sind stolz darauf, dass unser Konzept so gut ankommt: Viele Gäste berichten, dass sie bei uns viel Inspiration mitgenommen haben und nach dem Urlaub daheim Fleisch reduziert und neue pflanzliche Gerichte ausprobiert haben. Diese Rückmeldungen freuen und motivieren uns natürlich sehr.

Auch für unser Küchenteam ist es immer noch eine spannende Reise: Wir lieben es, traditionelle Rezepte kreativ zu veganisieren und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Unser Ziel ist es, zu zeigen, dass pflanzliche Küche nicht nur nachhaltig, sondern auch unglaublich lecker sein kann.

Wir Köche haben es in der Hand, mit pflanzlichen Gerichten viel für Klima und Tierwohl zu tun, denn jeder Schritt zählt – packen wir's mit Freude an!

Kurt Resch

Bio- & Bikehotels Steineggerhof,
Steinegg

Buchtipp!



Biohotel Steinegger Hof

Unser veganes Kochbuch

Leicht, modern und inspirierend



Es ist bereits das zweite vegane Kochbuch vom Steinegger Hof. Dieses enthält insgesamt 111 neue vegane Rezepte. In unserer Küche achten wir sehr auf Regionalität und Saisonalität und diese Themen spiegeln sich auch in unserem Buch wider. Neben den Rezepten geben wir auch einen Einblick in unsere Philosophie, unsere CO₂-Bilanzierung und Gemeinwohlbilanz und geben dir den ein oder anderen Geheimitipp. Ganz egal, ob du deine Restaurantgäste mit einem feinen veganen Menü beeindrucken möchtest oder einfach nur Inspiration für ein genussvolles Essen suchst: In diesem Buch findest du für jede Gelegenheit die passenden Gerichte!

ISBN/EAN: 9783389010860 – 29,99 Euro

ROTER HAHN & MERANO WINEFESTIVAL | DISTRETTO DEL CIBO ALTO ADIGE

FARMFOOD FESTIVAL

DAS BESTE VON SÜDTIROLS BAUERNHÖFEN

AM 29.03.2025 10-17 UHR KURHAUS MERAN



913 Produkte zum Kennenlernen und Verkosten.
Gala Dinner und Kochshows von 9 Südtiroler Spitzenköchen,
zubereitet mit Qualitätsprodukten vom Bauernhof.

Hier geht's zur Anmeldung: farmfoodfestival.it





MEHR ALS EIN TREND UND LÄNGST ANGEKOMMEN

Vegetarische & vegane Küche

Die vegetarische und vegane Küche ist längst kein Trend mehr – und das ist auch gut so, meint KM **Philipp Stohner**, Leiter der WIFI Tirol Meisterküche, Culinary Director des Österreichischen Kochverbandes & Mastermind im Vier-Hauben-Restaurant s'kammerli in Nauders.

Rehydrierte Tomaten |
Bohnencreme |
gebratener Spargel



Es braucht in unseren Betrieben einfach mehr Wissen und Ideen im täglichen Ablauf, um auf die Wünsche der Gäste eingehen zu können. Eine Umfrage aus den vergangenen drei Jahren an Kursen in Nord- und Südtirol zeigt, dass 40 Prozent der Gäste in den Tiroler Betrieben Flexitarier:innen sind. Im Gegensatz dazu ist die Nachfrage nach veganen Gerichten deutlich geringer, auch hier muss man ehrlich bleiben, nämlich unter zwei Prozent. Hier zeigen sich zum Teil große Abweichungen zwischen Großstädten, wo der Anteil deutlich höher ist, und ländlich urbanem Raum, wie großteils bei uns zu finden. Gerade die jüngere Generation an Gästen denkt hier anders, möchte aber im Urlaub trotzdem nicht auf alles verzichten.

Doch hier sehe ich Aufholbedarf in den Betrieben: „Es braucht gute Ideen, die in den Betrieben umsetzbar sind, ohne immer wieder von ‚Null‘ zu starten und alles extra machen zu müssen. Ziel ist es, ein veganes Gericht so zu kochen, dass man eigentlich nichts ver-

Fortsetzung auf Seite 16



Gebratenes Salatherz | Limetten-Emulsion |
Knusprige Zwiebel



Karamellierter Karfiol | Schnittlauchmajo |
Geschmortes Zwiebel-Rosinen Relish

misst und erst gar nicht ein Eindruck entsteht, irgendetwas zu vermissen.“ Dies setzt ein etwas neues Denken in der Ausbildung voraus. Gerade im Bereich vegane Desserts ist hier wohl das größte Lernpotential für unsere Betriebe. Ich denke, wir müssen auf diese Themen viel genauer eingehen und aufzeigen, was alles möglich sein kann. Ein Gericht einfach anbieten, ohne dass man es praktisch extra kennzeichnen muss und wir uns darüber Gedanken machen, ob mit tierischem Produkt oder ohne. Es muss einfach sehr gut schmecken.

Natürlich kochen mit heimischem „Superfood“

Eines ist dabei wichtig: mit frischen Produkten zu kochen und vor allem heimisches Gemüse als Star zu nutzen. Keine Fertigprodukte der Lebensmittelindustrie, sondern die wahren Schätze der Natur vor unserer Haustüre. Praktisch Superfood made in Tyrol. Hier sind wir im Vergleich zu vielen anderen Ländern wirklich „gesegnet“.

Die Natur gibt uns eigentlich unsere Kreativität – mehr im Einklang mit der Natur zu arbeiten und die Grundprodukte nachhaltig und wirtschaftlich zu verarbeiten – „from leaf to root“. Wie auch beim Wein werden hier Biodynamik und Permakultur eine Rolle

Ein Rezept finden
Sie auf der **Webseite**
des SKV



”

Ziel ist es, ein veganes Gericht so zu kochen, dass man eigentlich nichts vermisst und erst gar nicht ein Eindruck entsteht, irgendetwas zu vermissen.“

spielen müssen, da auch Gäste in Zukunft danach fragen werden. Auch der Anbau von alten Saatgütern ist spannend, mit dem Klimawandel werden in den kommenden Jahren ebenso neue Optionen entstehen, auf die man eingehen muss.

Für mich gilt jedoch eines: weg von dem radikalen Denken, es müsse viele Optionen geben. Letztendlich muss es schmecken und für mich ehrlich sein, und zwar im Einklang mit der Natur und unseren Produzenten. Wenn uns als Köchinnen und Köchen die Kreativität ausgeht, machen wir was in der Ausbildung falsch. Es gibt unzählige Optionen, ein Gericht zu schaffen, das kein Fleisch oder Fisch vermissen lässt, was auch nicht jeden Tag sein muss, aber generell viele Ressourcen schonen würde. Die Mischung macht es, und wir leben leider auch im Überfluss.

KM Philipp Stohner

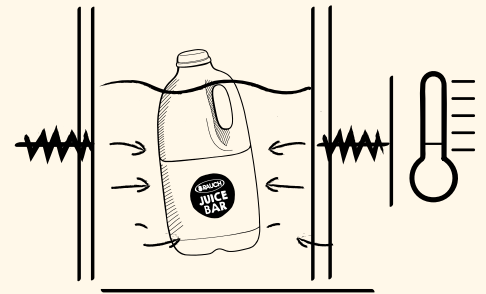


Veganes Schokoladenmousse | Kirschsorbet |
Pumpenickel-Kaffeecrunch | Limettenöl

100% KALT GEPRESSTER ORANGENSAFT



**KALT GEPRESST,
NIE ERHITZT**



**HALTBAR DURCH HOCH-
DRUCKVERFAHREN (HPP)**



HPP ÜBERZEUGT:

- Konstante Qualität
- Spart Kosten (Personal, Geräte,...)
- Spart Zeit

UNSERE VERTRIEBSPARTNER:



**the
craft
of soft**



SWEET TEMPTATION

Tradition trifft Innovation

Südtiroler Dessertklassiker neu interpretiert: Wie drei Schülerinnen mit Pralinenkunst und Regionalität die Sinne verführen.

Im Rahmen unseres Schulprojekts „Sweet Temptation“ haben wir es uns zum Ziel gesetzt, ein außergewöhnliches Schokoladenerlebnis zu schaffen, das Genuss und Regionalität vereint. Durch Marktanalysen und gezielte Produktentwicklung entstanden drei einzigartige Pralinen, die von traditionellen Südtiroler Desserts inspiriert sind: Apfelstrudel, Zwetschgenknödel und Schneamilch.

Diese Klassiker haben wir in innovative Pralinenvariationen verwandelt, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch die Tradition unserer Region auf moderne Weise interpretieren. Unterstützt wurden wir dabei von René Roman, dem erfahrenen Inhaber von 58Chocolate in Meran, der uns mit seinem Wissen und seiner Leidenschaft für Schokolade begleitet hat. Ein zentraler Bestandteil unseres Projekts war eine umfassende Analyse von Zielgruppen, Wettbewerbern und Trends, die die Grundlage für unsere Vermarktungsstrategie bildet.

Dabei haben wir besonderen Wert auf ein stimmiges Branding gelegt und eine Online-Präsenz über unsere eigene Instagram-Seite aufgebaut, um unsere Kreationen einem breiteren Publikum zugänglich zu

machen. Mit „Sweet Temptation“ möchten wir zeigen, wie traditionelle Südtiroler Spezialitäten durch kreative Handwerkskunst neu gedacht und einem modernen Publikum präsentiert werden können.

red / die Autorinnen

v.l.n.r. Vera Marie Huber, Julia Wielander und Anna Kaufmann



SKV-BEZIRK BOZEN ÜBERETSCH

Maria und Peter Mantinger in den Ruhestand verabschiedet

Nach 20 Jahren verabschieden wir uns von Peter und Maria Mantinger, die die Pizzeria Olympia in St. Michael Eppan zu einem beliebten Treffpunkt gemacht haben.

Die Pizzeria war nicht nur ein Lokal, sondern ein Zentrum für viele Veranstaltungen und gesellige Treffen wie Köchestammtische, Bienenseminare, Neujahressessen und dem 7-Kampf. Der Schritt in die Selbstständigkeit war für Peter und Maria eine große Herausforderung. Zunächst führten sie das Restaurant im Kreuzwegerhof in Eppan, bevor sie zur Pizzeria Olympia wechselten, nur 200 Meter entfernt. Peter meisterte die Herausforderung, die perfekte Pizza zu kreieren, mit viel Engagement und Unterstützung. Maria sorgte dabei für den guten Draht zu den Gästen, was der Pizzeria ihren besonderen Charme verlieh. Sohn Patrick, anfangs im Service tätig, zeigte großes Interesse an der Pizzaherstellung und wurde von Peter ausgebildet. Auch Sohn Michael unterstützte das Team im



v.l.n.r. Maria Mantinger,
Markus Tratter,
Georg Kröss, Erich Amort
und Peter Mantinger

Service. Gemeinsam bildeten sie ein eingespieltes Team. Nun gehen Peter und Maria in den Ruhestand, und Sohn Patrick übernimmt nach einem Umbau die Pizzeria. Der Betrieb bleibt weiterhin unser Stammlokal, doch künftig wird es heißen: „Treffen wir uns bei Patrick“. Wir danken Peter und Maria für ihre jahrelange Gastfreundschaft und wünschen Patrick viel Erfolg bei der Fortführung des Familien-

betriebs. Danke Peter, danke Maria für die großartige Zeit. Die SKV-Kochkollegen des SKV-Bezirks Bozen-Überetsch.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch

**DIGITALE
KOMPLETTLÖSUNG**
für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

**enri
giacomuzzi**
IT: HOTEL - RESTAURANT

SKV-BEZIRK BOZEN ÜBERETSCH

Genussvoller Auftakt

Am 11. Januar 2025 haben wir uns zu unserem traditionellen Neujahrssessen getroffen. Heuer fuhren wir nach Vöran zum Hotel Restaurant Oberwirt.

Fotos: ERICH AMORT



v.l.n.r. Georg Kröss, Markus Tratter, Markus Ursch, Agnes Mittelberger, Barbara Reiterer, Vinzenz Mittelberger, SKV-Präsident KM Patrick Jageregger, Norbert Oberhöller, Gottfried Maschler und SKV-Geschäftsführer Reiner Münnich

Familie Reiterer, die Gastgeberfamilie, hat in den vergangenen Jahren viel Geld investiert, um Hotel, Wellnessbereich und Restaurant den Anforderungen der zukünftigen Gäste gerecht zu werden. Dies ist ihnen sehr gut gelungen. Der Speisesaal ist einladend und freundlich, hell, und die Gartenterrasse bietet eine herrliche Aussicht auf das Etschtal, Tisens, die kleine und große Laugenspitze sowie den Gandkofel. Obmann Markus Tratter begrüßte alle anwesenden Kolleginnen, Kollegen und Partner. Besonders freuten



Kräuterrisotto mit Jakobsmuschel

wir uns, dass SKV-Präsident KM Patrick Jageregger und Geschäftsführer Reiner Münnich mit Begleitung unserer Einladung gefolgt sind. Markus bedankte sich bei seinem Bezirksvorstand für die gute Zusammenarbeit und ging sofort auf die Schwerpunkte unseres heurigen Programms ein. Neben dem traditionellen Preiswatten sind wiederum eine Familienwanderung, ein Patisserie-Kurs, Betriebsbesichtigungen und weitere Aktivitäten geplant.

Nicht nur die feinen Häppchen zum Aperitif verwöhnten uns, auch das Menü bot unserem anspruchsvollen

Gaumen vollste Zufriedenheit. Nach dem Gruß aus der Küche folgten ein Kräuterrisotto mit Jakobsmuschel und Granatapfel, Kalbsfilet im Kräutermantel, Roggenschupfnudeln und Grillge-



Dunkles Schokolademousse & Torroncino-Parfait

müse. Den krönenden Abschluss bildete ein dunkles Schokoladenmousse, Torroncino-Parfait mit exotischen Früchten.

Ein geselliger Abend mit Freunden, ein wirklich guter Start ins neue Jahr! Alles Gute und Gesundheit wünscht der Vorstand allen Berufskolleginnen und -kollegen.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch



Kleine feine Köstlichkeiten

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Nachtrodeln in Meransen

Am 22. Januar 2025 veranstaltete der SKV-Bezirk Eisacktal ein spannendes Nachtrodeln im Eiskanal der Gemeinde Meransen.



Die glücklichen Gesichter der zahlreichen Teilnehmer und Teilnehmerinnen



Fotos: JULIA OBERHOFER

SKV-Bezirksausschussmitglied Gregor Stampfl

Die winterliche Atmosphäre und die bestens präparierte Bahn sorgten für ein unvergessliches Event. Der Startschuss fiel um 21.15 Uhr, als die ersten mutigen Rodler sich in den



Ivan Hofer

Eiskanal stürzten. Insgesamt nahmen 25 Teilnehmer teil, 20 davon kämpften um die beste Zeit. Die spannenden Wettfahrten und die ausgelassene Stimmung sorgten für viel Begeisterung bei Teilnehmern und Zuschauern. Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt. Heiße Getränke und herzliche Speisen standen bereit, und im nahe gelegenen Hotel Alpenfrieden konnten sich die Rodler aufwärmen. Der Abend endete um 23.30 Uhr mit der Siegerehrung und der Vergabe ku-

linarischer Sachpreise. Ein besonderer Dank gilt Herrn Hannes Papst für die hervorragende Organisation. Aufgrund des großen Erfolgs steht fest: Auch im kommenden Jahr wird das Nachtrodeln in Meransen wieder stattfinden!

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

Ergebnisse 2025

Teilnehmer	Zeit
1. Rudolf Lerchner	15,29
2. Julian Grünfelder	15,44
3. Stefan Fischnaller	15,53
4. Armin Untersteiner	15,55
5. Harald Fischnaller	15,56
6. Alexander Unterkircher	15,57
7. Lukas Hinterlechner	15,68
8. Theo Knapp	15,72
9. Markus Unterkircher	15,78
10. Ivan Hofer	15,97
11. Hannes Papst	16,11
12. Oskar Unterkircher	16,14
13. Julia Oberhofer	16,19
14. Jonas Obexer	16,25
15. Gregor Stampfl	16,33
16. Hendry Unterkircher	16,37
17. Moritz Steinacher	16,42



CONDIN
Spargel · asparagi

FRISCH VOM BAUERN!

Bereits ab Mitte Februar bis Ende Mai verfügbar

-  Verschiedene Qualitätsklassen
-  Garantierte Spitzenqualität
-  Direkte Zustellung
-  Auf Wunsch geschält

sales@asparagus.bz.it | +39 329 532 6668

Do Besichtigste wo gib!

SKV-BEZIRK SCHLERN

Eisstockturnier der Köche und Köchinnen

Am 20. Jänner 2025 fand wieder das traditionelle Eisstockturnier des Bezirks Schlern für Mitglieder und Freunde des SKV am Eisplatz des Eisstockvereins Seiser Alpe in Telfen Kastelruth statt.

Bei idealen Bedingungen spielten die 12 gemeldeten 'Moarschaften' wieder um großartige Sachpreise, die von Förderern und Sponsoren gespendet wurden. Bezirksobmann KM Michael Gasser eröffnete um 22 Uhr mit einem dreifachen 'Stock Heil!' das Turnier. Nach einigen Stunden spannender und unterhaltsamer Spiele stand der Sieger fest. Heuer gab es nach zwei Jahren ein neues Siegerteam, nämlich die Gruppe Spitzbühl 1 mit Andreas Rier, Andreas Trocker, Jan Schgaguler und Tobias



Michael Gasser, Jan Schgaguler, Andreas Trocker, Andreas Rier und Tobias Sitterli

Sitterli. Den zweite Platz erspielte sich das Team Völs vor Team St. Anna. Doch auch alle anderen Moarschaften waren mit Begeisterung dabei, denn der Spaß stand im Vordergrund. Anschließend

gab es für alle Teilnehmer eine leckere Gulaschsuppe, welche von der Firma „Menü“ gesponsort wurde. Der Bezirk Schlern möchte sich bei allen Sponsoren für die vielen großzügigen Sachpreise sowie bei den Eisschützen des ASV Seiser Alpe für die Unterstützung und Bereitstellung der Anlage und der Eisstöcke bedanken. Ebenfalls ein Dank geht an alle, die mitgeholfen haben.

Stephan Mahlknecht
SKV-Bezirksausschussmitglied Schlern

Foto: FLORIAN HARDER

NIEDERBACHER



AUF UNS IST IMMER VERLASS

Bei Niederbacher steht Ihnen ein erfahrenes Team von über 11 spezialisierten Servicetechnikern zur Seite – 365 Tage zuverlässig für Sie da. Service, auf den Sie sich verlassen können!

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

Tel. +39 0471 968686 | www.niederbacher.it | info@serviceteam.it



Vegane Spitzenküche

Kreativ, geschmacksstark und überraschend mit Andreas Krolik

Lassen Sie sich von einem Pionier der veganen Spitzenküche in Deutschland in die Welt der veganen Küche mitnehmen. **Zwei-Sterne-Küchenchef Andreas Krolik** wird Tipps und Anregungen für die eigene Entwicklung kreativer und geschmacksintensiver **veganer Gerichte** geben. Sie werden die vegane Küche als Chance zur **Umsatzsteigerung** und zusätzlicher Gästeakquise erkennen und vor allem viele **Praxistipps** zur Umsetzung von Rezepturen in der **Spitzengastronomie** mitnehmen können.

Programm:

- Zubereitung von drei **Beispielsaucen** und Beispiele zur Ableitung
- Zubereitung veganer „**Mayonnaisen**“ unterschiedlichster Art
- Herstellung von zwei veganen, **pikanten Eissorten** für Vorspeisen
- Präsentation von zwei **Signature Dishes** aus der **Lafleur-Küche**
- Verkostung aller demonstrierten Zubereitungen

Referent: **Andreas Krolik**, Executive Küchenchef Restaurant Lafleur in Frankfurt/M., zwei Sterne im Guide Michelin, vier Hauben von Gault&Millau (19 Punkte), Koch des Jahres Gault&Millau 2017, Spitzenkoch des Jahres Aral Schlemmer Atlas 2022/2023, Ethical Cuisine Award 2022

Ort: LBS Savoy Meran

Datum:

- 1. Termin:** Montag, 12. Mai 2025, 15 bis 21 Uhr
- 2. Termin:** Dienstag, 13. Mai 2025, 8.30 bis 12.30 Uhr; 13.30 bis 15.30 Uhr

Gebühr: 50 Euro + 50 Euro Kursmaterial + eine Stempelmarke zu 16 Euro für das Ausstellen der Teilnahmebestätigung

Anmeldung: <https://www.savoy.berufsschule.it/de/weiterbildung>



Anmeldung

Lehrgang zur Nachqualifizierung für Bedienstete im Küchenbereich an der LBS Savoy Meran

Melden Sie sich innerhalb
2. April 2025

unter der E-Mail-Adresse:
lbs.me-savoy@schule.suedtirol.it

Betreff:
Nachqualifizierung bei uns.

Bei Erreichung der Mindestteilnehmerzahl erfolgt dann die effektive Anmeldung über den persönlichen Spid-Account.

Die Kursgebühr beträgt **ca. 780 Euro** (kostenlose Teilnahme für Arbeitslose, Personen in der Lohnausgleichskasse und sozial benachteiligte Menschen).

Nehmen Sie Ihre berufliche Karriere selbst in die Hand!

Wir helfen Ihnen dabei!

- Sie sind dabei, ihre berufliche Karriere neu zu gestalten oder möchten sich beruflich verändern?
- Sie arbeiten seit mindestens zwei Jahren im Küchenbereich, sind mindestens 25 Jahre alt, haben aber noch keinen gültigen Schulabschluss?
- Sie möchten sich vielleicht für eine öffentliche Stelle bewerben?

Dann sind sie bei uns richtig. Die Landesberufsschule für das Gastgewerbe Savoy in Meran bietet im Herbst 2025 erneut den Lehrgang zur Nachqualifizierung für Bedienstete im Küchenbereich an.

Dieser Lehrgang bietet die ideale Voraussetzung, um zur Lehrabschlussprüfung im Küchenbereich anzutreten. Der Lehrgang wird in zwei Modulen organisiert:

- 1. Modul:** Fachpraxis und Fachtheorie: ca. 130 Stunden (Unterricht ganztägig von Montag–Freitag)
- 2. Modul:** Allgemeinbildung: ca. 60 Stunden (Unterricht von Mo–Do, 16.30 Uhr–21.30 Uhr)



Landesberufsschule für
das Gastgewerbe SAVOY



Farbenfrohes Menü
im EMP

REVOLUTION DER SPITZENKÜCHE

Daniel Humms Triumph mit pflanzenbasierter Magie

Wie ein Schweizer Koch das Fine Dining neu definiert und den „Guide Michelin“ in eine neue Ära führt.

Das New Yorker Restaurant „Eleven Madison Park“ (EMP) zählt seit 2011 zur Elite der Gastronomiewelt und wird regelmäßig mit den begehrten drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Doch in diesem Jahr schreibt das EMP unter der Leitung des Schweizer Starkochs Daniel Humm Geschichte: Es ist das erste rein vegane Restaurant, das diese höchste Ehrung des „Guide

Michelin“ erhält – ein Meilenstein für die kulinarische Welt. „Diese Anerkennung bedeutet mir unendlich viel“, sagt Daniel Humm, der aus Zürich stammt und seit 2003 in den USA lebt. „Mit der Entscheidung, das Fine Dining neu zu definieren, sind wir ein großes Risiko eingegangen. Dass der ‚Michelin‘ diesen Weg unterstützt, zeigt, dass sich unsere Branche verändert.“

Radikaler Neuanfang

Nach einer pandemiebedingten Pause öffnete das EMP im Sommer 2021 mit einem völlig neuen Konzept wieder: Statt auf tierische Produkte setzt das Menü ausschließlich auf pflanzliche Zutaten. Für Humm war dieser Wandel mehr als eine kreative Entscheidung – es war eine Mission, die Grenzen des Fine Dining zu verschieben. Gemeinsam mit kulinarischen Größen wie Ferran Adrià, dem Vater der Molekularküche, und René Redzepi,



Gurke mit Melone
und geräuchertem Daikon

Henry
Leutwyler



Frühlingsfrische
Köstlichkeiten zum

Osterbrunch

dem Vorreiter für regionale Zutaten, etabliert sich Humm mit dieser mutigen Neuausrichtung als einer der einflussreichsten Köche unserer Zeit. „Früher war Foie Gras der Inbegriff von Luxus in der Gastronomie“, erklärt Humm. „Heute geht es darum, aus Gemüse etwas Außergewöhnliches zu schaffen. Ein Zucchini, der das Niveau eines klassischen Luxusprodukts erreicht – das ist für mich die Essenz des Kochens.“

Kritik und Anerkennung

Der Schritt hin zur veganen Küche wurde nicht überall mit Applaus begrüßt. Kritische Stimmen ließen nicht lange auf sich warten, und selbst die „New York Times“ veröffentlichte eine scharfe Rezension. Doch Humm und sein Team ließen sich nicht beirren. Die erneute Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen sieht er als Bestätigung für die harte Arbeit und den unerschütterlichen Glauben an seine Vision.

„Auszeichnungen sind für mich heute nicht mehr der wichtigste Antrieb“, sagt der 48-Jährige. „Wichtiger ist es, etwas zu bewirken und die Welt – vielleicht ein kleines bisschen – zu verändern.“

Ein Blick in die Zukunft

Mit seinen kreativen, rein pflanzlichen Menüs hat Humm eine Tür aufgestoßen, die noch viele Möglichkeiten birgt. Alain Ducasse, einer der renommiertesten Köche der Welt, war bereits mehrfach zu Gast im EMP und ließ sich von Humms Kreationen inspirieren.

„Wenn ein Gemüsegericht eine solche Wirkung erzielt, dass man es nie wieder vergisst, dann erleben wir die wahre Magie des Kochens“, beschreibt Humm seine Philosophie. Mit seinem Engagement zeigt er, dass Fine Dining auch ohne tierische Produkte nicht nur möglich, sondern revolutionär sein kann – und inspiriert eine neue Generation von Köchen, die seinen Weg weitergehen werden.

red / pj



Art. 589* FF-Osterhase

Maße: L10,0x B5,0x H2,5cm
Gewicht: 45g, 40 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 3010* FF-Laughase

Maße: L10,0x B10,5x H3,0cm
Gewicht: 50g, 40 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 1959* Riesen-Butter- Hefezopf

Maße: L57,0x B18,0x H6,5cm
Gewicht: 1.300g, 3 St./Kt.

❄️ fertig gebacken



Art. 2653* Rüblikuchen

Maße: L37,1x B28,0x H3,6cm
Gewicht: 1.400g, 3 Pl./Kt.

❄️ fertig gebacken

NEU



Art. 2756* Laugenkonfekt 4-fach sortiert

Maße: L7,5x B5,0x H4,5cm
Gewicht: 30g, 100 St./Kt.

❄️ fertig gebacken

Art. 90081* Lindt Mini-Goldhase

Maße: L2,2x B3,3x H5,0cm
Gewicht: 10g, 100 St./Kt.

📦 Service-Welt



Ihren regionalen Großhändler finden Sie auf:

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.it
☎ 800 816 862 Numero verde



❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW. 📦 Versandkostenfrei & ab 1-3 Kartons bestellbar.

² Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.it. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 800 816 862 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei einigen Produktabbildungen handelt es sich um Servieranschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.



KOCHKUNST OHNE FLEISCH

Warum immer mehr Spitzenrestaurants auf pflanzliche Küche setzen

Die Reise zur fleischfreien Haute Cuisine – von ethischen Überlegungen bis hin zu kreativen Herausforderungen



In der gehobenen Gastronomie hat sich in den vergangenen Jahren ein bemerkenswerter Trend durchgesetzt: Immer mehr Spitzenköche entdecken die Vorteile einer pflanzlichen Küche. Anstatt Fleisch als Hauptbestandteil zu präsentieren, setzen immer mehr Restaurants auf innovative vegetarische und vegane Menüs, die nicht nur die Umwelt schonen, sondern auch kulinarisch überraschen.

Hinter dieser Entwicklung steckt weit mehr als nur der Wunsch, der Nachfrage nach fleischfreien Optionen ge-

recht zu werden. Einige Köche, wie Ricky Saward aus Frankfurt, nutzen die pflanzliche Küche als eine Möglichkeit, sich kreativ von der Masse abzuheben. Und nicht zuletzt entdeckte der Pionier Pietro Leemann bereits 1989 die vegetarische Haute Cuisine nach einer Reise durch Asien und eröffnete das berühmte „Joia“ in Mailand.

Der Verzicht auf tierische Zutaten bedeutet dabei nicht den Verzicht auf Genuss. Vielmehr erfordert dies von den Köchen, mit einer Vielzahl von Techniken und Aromen zu spielen, um den Gästen eine neue Dimension des Genusses zu bieten. Vegetarische und vegane Menüs sind längst keine Kompromisse mehr – sie eröffnen neue kulinarische Welten, in denen Gemüse zu wahren Geschmacksexplosionen führt. Und der Vorteil für die Gäste:

Nach einem fleischfreien Menü fühlt man sich oft leichter und erfrischt, anstatt überladen.

Die Entscheidung für ein fleischfreies Menü muss auch nicht endgültig sein – schon wer nur gelegentlich auf tierische Produkte verzichtet, trägt zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks bei. Immer mehr Menschen entdecken

die Freude an einer pflanzlichen Mahlzeit, die nicht nur gut für den Körper, sondern auch für den Planeten ist.

Der kulinarische Wandel ist in vollem Gange – und pflanzliche Küche ist längst nicht nur eine Modeerscheinung, sondern eine neue Form der gastronomischen Exzellenz.

red / pj

EINE AUSWAHL DER BESTEN VEGETARISCHEN RESTAURANTS

- **Eleven Madison Park *****, Daniel Humm – New York (USA)
- **Joia ****, Pietro Leemann & Sauro Ricci – Mailand (I)
- **I Tenerumi ***, Davide Guidara – Isola Vulcano (I)
- **Magdalena ****, Dominik Hartmann – Rickenbach (CH)
- **Kle ***, Zineb Hattab – Zürich (CH)
- **Zoe ***, Fabian Raffener – Bern (CH)
- **Seven Swans ***, Ricky Saward – Frankfurt am Main (D)
- **Tian ***, Paul Ivic – Wien (A)

PR-INFO

Höchster Kaffeegenuss – Filterkaffees von Alps Coffee

Ob als belebender Start in den Tag oder für entspannte Genussmomente zwischendurch – Filterkaffee ist äußerst beliebt und liegt stets im Trend.

Kein Wunder, denn mit der richtigen Zubereitung entfaltet diese Brühmethode eine breite Vielfalt an Aromen. Doch wie gelingt der perfekte Filterkaffee? Entscheidend sind dabei das richtige Verhältnis von Kaffeepulver zu Wasser sowie die Qualität des Wassers. Das Wasser sollte weder zu hart noch zu weich sein.

Die Faustregel lautet: 60 g Kaffeepulver pro Liter Wasser.

Für größere Mengen gelten angepasste Dosierungsempfehlungen. Größere Maschinen benötigen im Verhältnis weniger Kaffeepulver. Zum Beispiel eignen sich 200 g Kaffeepulver für 4 Liter Wasser. Zudem sollte die Brühtemperatur knapp unter dem Siedepunkt liegen.

Ebenso wichtig ist der passende Mahlgrad. Bei Alps Coffee kommen für Filterkaffees ausschließlich Walzen-

mahlwerke zum Einsatz. Die Partikel, die dabei entstehen, sind unterschiedlicher Größe. Für Filterkaffee empfiehlt sich ein etwas gröberer Mahlgrad als für Espresso. Ist der Mahlgrad optimal auf die Zubereitungsart abgestimmt, werden alle Aromen und Inhaltsstoffe

perfekt herausgelöst. Daher sollte für Filterkaffee stets ein speziell dafür geeigneter Mahlgrad gewählt werden. So steht einem aromareichen Kaffeegenuss nichts mehr im Wege!

alps-coffee.it



Die aromareichen Filterkaffee-Mischungen von Alps Coffee sorgen für perfekte Genussmomente.

Foto: © ALPS COFFEE / FLORIAN ANDERGASSEN



„SO ISST EUREGIO“

Kochserie ist gestartet

12 Kurzfilme der Euregio und der Köcheverbände aus Tirol, Südtirol und Trentino – Auf Rai Südtirol, ORF Südtirol und online zu sehen.
Erste Folgen mit Matteo Delvai, Clemens Gesser und Tina Marcelli

Teigtaschen aus dem Trentino, Forelle aus Osttirol und Graukäse aus Südtirol: Das sind die Hauptdarsteller der ersten drei Folgen der Kochsendung „So isst Euregio“. In diesem kulinarische Roadtrip für TV und Social Media bereiten Köchinnen und Köche aus der „Euregio Tirol-Südtirol-Trentino“ ihren speziellen



Für „So isst Euregio“ verleiht **Matteo Delvai** den traditionellen Caronzièi aus seinem heimatlichen Fleimstal eine innovative Note.

lung aus Kartoffeln und Zwiebeln veredelt er mit einer Gewürzmischung aus Zimt, Muskatnuss und Pfeffer. Fermentiertes Kohlwasser und Nussbutter schaffen einen innovativen Kontrast von Säure und leicht geräuchertem Geschmack.



Clemens Gesser bringt regionale Produkte geschmacklich und optisch zur Geltung.

Die zweite Folge führte am 27. Februar nach Sillian. In seinem Hotel Gesser verwendet Chef Clemens Gesser ausschließlich regionale Produkte. Für die Euregio verband er dazu „Wasser und Weide“: Forelle und eine Tartelette mit Blutcreme und Bergkäseschaum spielen die Hauptrolle, in Szene gesetzt durch eine Fülle bunter Nebendarsteller: Knusprige Zwiebelschale, „Grantngel“ und Fichtenwipfel, begleitet von Lauchmilch, Schwarzwurzel und Pilzstaub.

„Dem Graukäse aus ihrem heimatlichen Ahrntal wird **Tina Marcelli** ihren Euregio-Genusses widmen.“

In der dritten Folge wird sich Tina Marcelli vom Gourmetrestaurant Artifex des 5-Sterne-Hotels Feuerstein im Pflerschtal dem Graukäse widmen. Die Liebe für diesen speziellen Käse hat Marcelli aus dem heimatlichen Ahrntal mitgebracht, eine der Hochburgen dieses „Arme-Leute-Käses“, der seit Jahrhunderten aus der abfallenden Magermilch bei der Butterherstellung gewonnen wird. Damit ist er wie geschaffen für Marcelli und ihr weitgehend weibliches



Foto: KOTTERSTEGGER

Euregio-Genuss zu. Nebenbei spüren die insgesamt zwölf fünfminütigen Episoden in kulturellen „Happen“ besonderen, länderverbindenden Euregio-Orten nach.

In diesem Projekt unter Südtiroler Präsidentschaft arbeitet die Euregio erstmals mit den Köcheverbänden ihrer drei Länder zusammen. Gemeinsames Ziel ist es, die kulinarische Schatzkammer der Euregio ins Scheinwerferlicht zu rücken. Den Fokus richten sie auf Lebensmittel aus der Region, den historischen Hintergrund der Zutaten und kulinarische Achtsamkeit. Premiere hat die Serie am 13. Februar in Trient gefeiert. Dort hat der junge Starkoch Matteo Delvai, der seit einigen Jahren im „Atelier“ von Norbert Niederkofler in Bruneck arbeitet, die „Caronzièi“ zubereitet, eine Teigtaschen-Spezialität aus seinem Heimatort Carano im Fleimstal. Die Fül-

Küchenteam, haben sie sich doch der Traditionsküche und Nachhaltigkeit verschrieben. Wie Marcelli den Käse in ihr Gericht einbaut, wird aber erst am 20. März verraten.

Wo „So isst Euregio“ zu sehen ist

Gezeigt wird „So isst Euregio“ in mehrwöchigen Abständen bis 4. Dezember – immer donnerstags auf Rai Südtirol ab 20.20 Uhr im „Südtirol Magazin“ sowie in Kurzfassungen auf ORF Südtirol. Jeweils am Folgetag sind sie Auf Deutsch und Italienisch auf den Euregio-Onlinemedien zu sehen. Online-Ausstrahlung, Informationen und Rezepte auf der Internetseite unter „So isst Euregio“.

Guido Steinegger-EUREGIO

Hier geht es zur
Euregio-Internetseite



Naturbasierte Küche

Nachhaltiger Fleischgenuss und Technologien für die Zukunft

Am 6. Mai ist es wieder soweit: Die Gastronomiebranche trifft sich im Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung im HGV Bozen, um sich über aktuelle Trends und spannende Küchenkonzepte auszutauschen. Auch heuer wieder mit Expertinnen und Experten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz: Der oberösterreichische Koch Klemens Gold hat nicht nur das elterliche Wirtshaus zu einem Sterne-Betrieb gemacht, sondern auch die erste Tee-Kellerei eröffnet.

Die Expertin und Buchautorin Nicole Klauß aus Berlin berichtet über das große Potenzial alkoholfreier Getränkebegleiter. Wie Fleisch nachhaltig seinen Platz in der Küche findet, dazu berichtet von ihren Erfahrungen Marlene Halter, Köchin und Fleischliebhaberin aus der Schweiz.

Natürlich darf auch ein Blick auf die Entwicklungen der digitalen Küche und der Unterstützung durch Roboter nicht fehlen. Zukunftsmusik oder Realität? Nachmittags gibt es die Möglichkeit, in Workshops in die Praxis zu gehen und in direkten Austausch mit den Fachleuten zu treten. Dazu kommt noch Zeit zum genussvollen Verkosten und zum Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen. Gleich anmelden und Platz sichern!

SAVE THE DATE

Vorläufiges Programm

Dienstag, 6. Mai 2025

9 bis 14 Uhr

- **Trend-Update: Wie tickt der Gast von morgen?**
Bettina Schmid, Leiterin Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung
- **Von der Wirtshauskost zum Fine-Dining: Naturbasierte Küche im rauen Tal.**
Klemens Gold, Sternekoch, Restaurant Rau, Großbraming, A
- **Nachhaltiger Fleischgenuss: ganzheitlich gedacht und schmackhaft zubereitet.**
Lene Halter, Köchin, Ex-Metzg-Betreiberin, Zürich, CH
- **Rechnet's sich? Was Restaurants rentabler und die Gäste zufriedener macht.**
Prof. Dr. Michael Ottenbacher, Hochschule Heilbronn, Hotel- und Restaurantmanagement (angefragt)
- **Aber bitte ohne! Alkoholfreie Trinkkultur für mehr Genuss & Umsatz.**
Nicole Klauß, Autorin, Expertin für niveauvolle Getränke ohne Procente
- **Mensch & Maschine: Smartes Kochen der Zukunft.**
Manuela Pattis, Innovation HGV und Digital-Expertin & Michael Wolf, Head of Culinary Art beim Roboterküchenhersteller Goodbytz

14.30 bis 17 Uhr

Praxis-Workshops mit

- Klemens Gold – „Naturbasierte Sterneküche“
- Lene Halter – „Ganzheitlich verwerten – kreative Ideen für spezielle Fleischteile“
- Nicole Klauß – „Neue Zutaten für erwachsene alkoholfreie Drinks“

Ticket-Gebühr für den Vormittag inklusive trendiger Verpflegung:

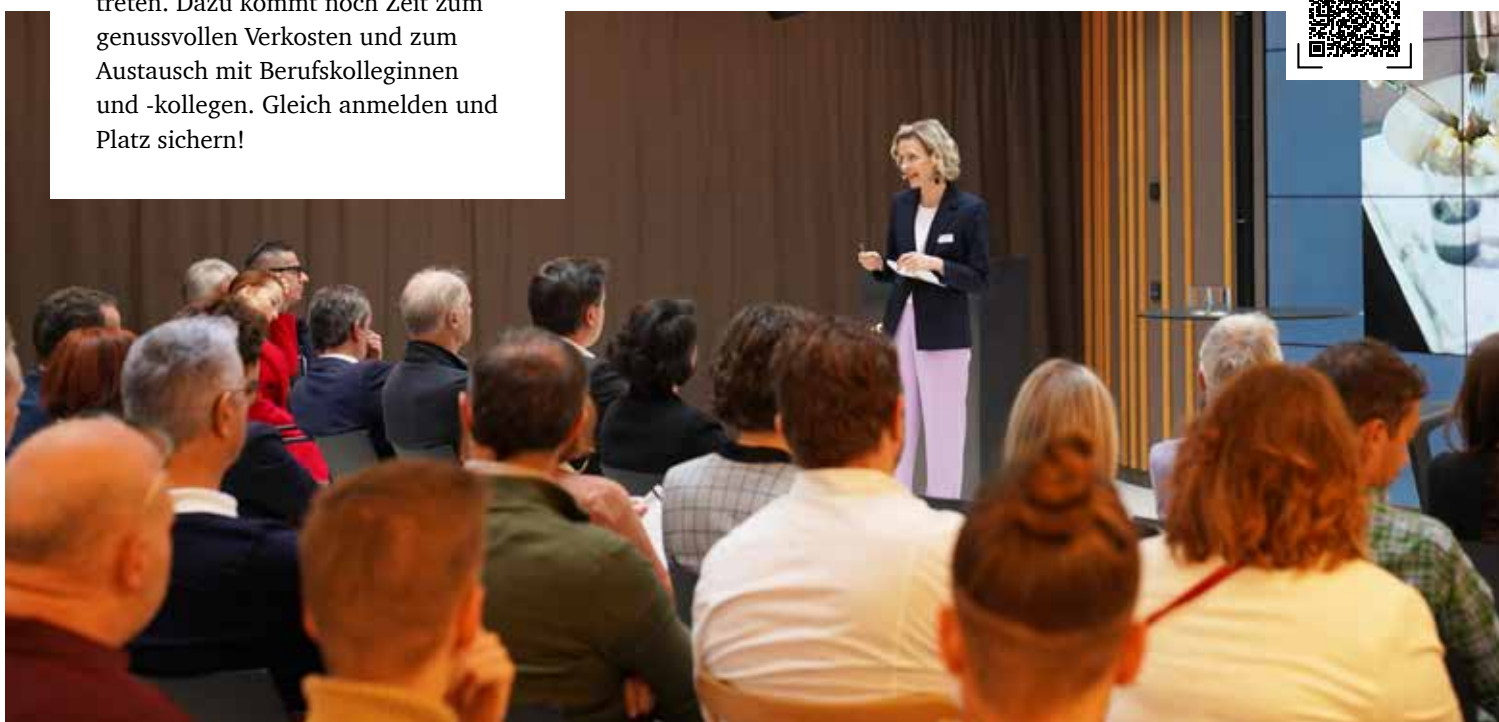
179 Euro zzgl. MwSt. | Early-Bird-Ticket bis 31. März: 149 Euro zzgl. MwSt.

Spezialpreis für HGV- und SKV-Mitglieder:

129 Euro zzgl. MwSt. | Early-Bird-Ticket bis 31. März: 99 Euro zzgl. MwSt.

Workshops mit begrenzter Teilnehmerzahl: **55 Euro zzgl. MwSt.**

Anmeldung unter **0471 317 777** und **info@gustelier.it**.



Vom linearen zum zirkulären System

Lebensmittelverschwendung stellt ein wachsendes globales Problem dar, das erhebliche ethische, ökologische und wirtschaftliche Folgen mit sich bringt.

Eine der wichtigsten Lösungen könnte der Übergang von einer linearen zu einer zirkulären Lebensmittelproduktion sein. In einer linearen Wirtschaft werden Ressourcen genutzt, um Produkte zu schaffen, die nach Gebrauch als Abfall enden. Eine zirkuläre Wirtschaft hingegen setzt auf die Wiederverwertung von Abfällen und Ressourcen, was zu einer nachhaltigeren Nutzung führt.

Es gibt mehrere Ursachen für die Lebensmittelverschwendung. Dazu zählen Überproduktion, ineffiziente Lieferketten, falsches Verbraucherverhalten und ein missverständlicher Umgang mit Verfallsdaten. Häufig werden mehr Lebensmittel produziert, als tatsächlich benötigt werden, und auch Transport- und Lagerprobleme führen dazu, dass viele Produkte verderben. Zudem werfen Verbraucher Lebensmittel oft weg, weil sie das Mindesthaltbarkeitsdatum missverstehen oder sie als nicht mehr frisch genug empfinden.

Der Übergang zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion erfordert verschiedene Ansätze. Eine Möglichkeit besteht in der Verkürzung von Lieferketten. Lokale Produktionssysteme und kürzere Lieferwege könnten nicht nur den CO₂-Ausstoß verringern, sondern auch die Frische und Qualität der Lebensmittel verbessern. Die Implementierung von Kreislaufwirtschaftsmodellen bietet ebenfalls Potenzial, da Abfallprodukte wie Schalen oder Kernen wiederverwendet werden können, um neue Produkte zu schaffen oder für Biogas zu nutzen. Technologische Innovationen wie intelligente Verpackungen und KI-gestützte Bestelloptimierung könnten ebenfalls zur Reduktion von Lebens-

mittelabfällen beitragen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Sensibilisierung der Mitarbeiter. Sie müssen lernen, wie sie Lebensmittel effizienter lagern, Reste sinnvoll verwenden und ihre Einkaufsgewohnheiten anpassen können. Politische Maßnahmen, die Unternehmen dazu anregen, Überschüsse zu spenden oder Recycling zu fördern, können ebenfalls einen positiven Beitrag leisten.

Regionale und globale Produktionsansätze spielen ebenfalls eine Rolle in der Diskussion um Nachhaltigkeit. Regional produzierte Lebensmittel haben den Vorteil kürzerer Transportwege und einer besseren Nachvollziehbarkeit der Produktionsbedingungen, jedoch können sie in Bezug auf Produktvielfalt und Wirtschaftlichkeit Einschränkungen mit sich bringen. Globaler Handel ermög-

licht den Zugang zu einer breiten Produktpalette das ganze Jahr über, geht jedoch mit hohen CO₂-Emissionen und einer geringeren Transparenz der Produktionsprozesse einher.

Insgesamt liegt die Herausforderung darin, eine Balance zwischen Regionalität und Globalität zu finden, die sowohl ökologische als auch ökonomische Ziele berücksichtigt. Kreislaufwirtschaft und Ressourcennutzung sowie technologische Innovationen spielen eine zentrale Rolle bei der Transformation hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion. Nur durch Zusammenarbeit auf allen Ebenen, von Unternehmen über Regierungen bis hin zu den Konsumenten, kann eine zukunftsfähige Lösung für die globale Lebensmittelproduktion gefunden werden.

mi



Foto: KI GENERIERTES BILD



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



AROMICA®

GEWÜRZMANUFAKTUR



PREMIUM . ESSIG . ACETO

PREMIUM . ÖL . OLIO



Die feinen Essig- und Ölkreationen von AROMICA® bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Essig- und Ölsorten geben den Speisen herrliche Noten.

Le finissime creazioni a base di olio e di aceto AROMICA® portano in cucina tutto un mondo di particolarissimi piaceri del palato. Le pregiate varietà di olio e aceto accuratamente selezionate conferiscono alle pietanze delle squisite e irresistibili sfumature.

Rupertigewürze GmbH · info@aromica.de

www.aromica.de

