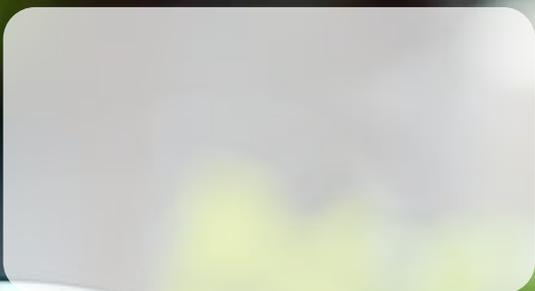


Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche

verband



MAIA VILLGRATTNER

„Aufgebm
tua i lei die Post“
S. 26

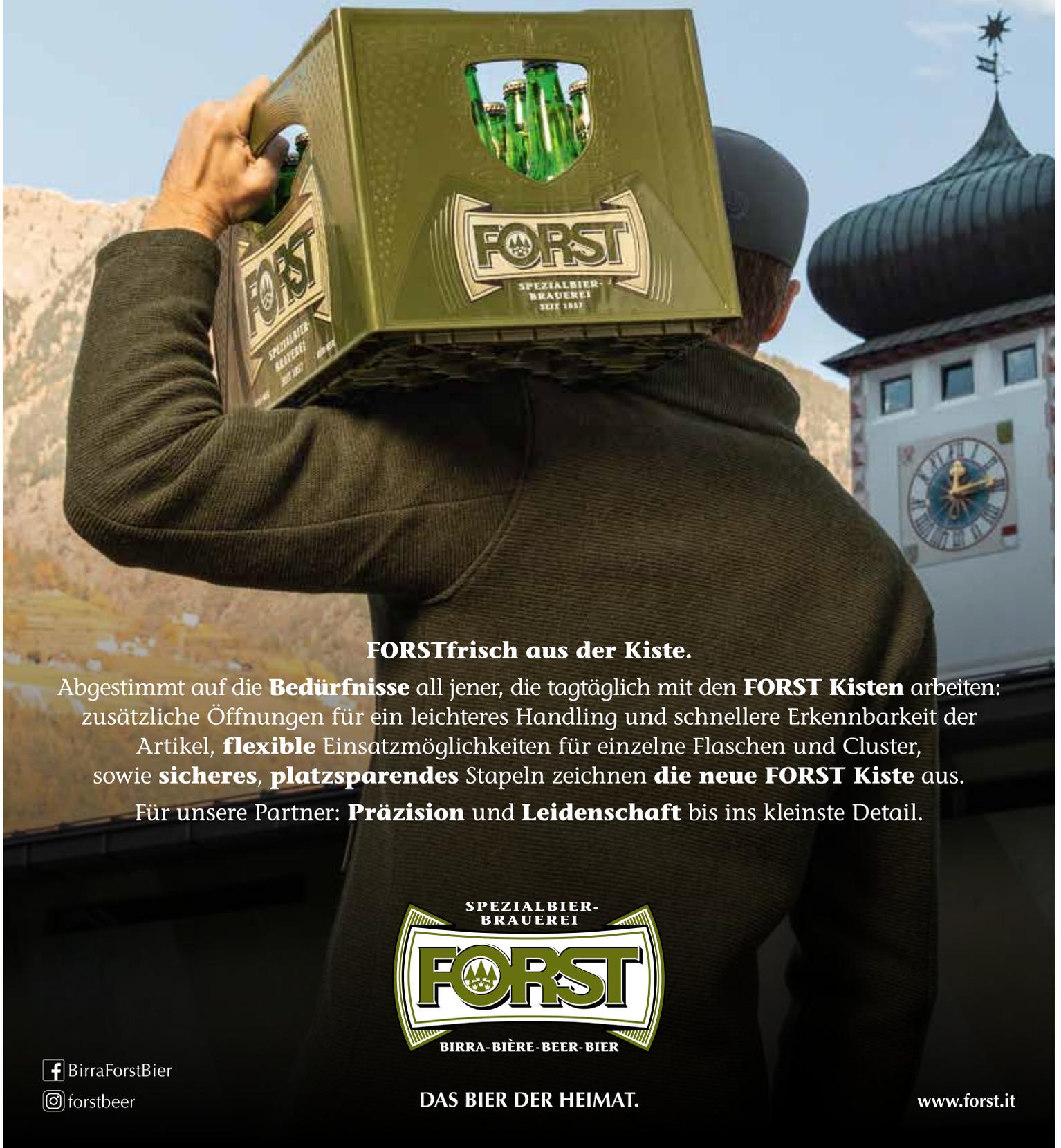


gesund & schmackhaft

GEMÜSEGARTEN SÜDTIROL

NR. 7-8 / 2024 // 40. JAHRGANG

EINE BIERKISTE FÜR ALLE ANSPRÜCHE. DAS IST **FORST**.



FORSTfrisch aus der Kiste.

Abgestimmt auf die **Bedürfnisse** all jener, die tagtäglich mit den **FORST Kisten** arbeiten: zusätzliche Öffnungen für ein leichteres Handling und schnellere Erkennbarkeit der Artikel, **flexible** Einsatzmöglichkeiten für einzelne Flaschen und Cluster, sowie **sicheres, platzsparendes** Stapeln zeichnen **die neue FORST Kiste** aus.

Für unsere Partner: **Präzision** und **Leidenschaft** bis ins kleinste Detail.



 BirraForstBier

 forstbeer

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it



Besser ein Gericht Gemüse, wo Liebe herrscht,
als ein gemästeter Ochse und Hass dabei.

Bibel

AKTUELL

- 6 Ein Würzmittel gegen Lebensmittelverschwendung
- 8 Der SKV begrüßt Alps Coffee, De Nardo und Giacomuzzi!
- 10 Sichern Sie sich noch einen Platz für die Küchenmeisterausbildung in Südtirol!
- 11 Gesundheitsfonds my Sanitour+

ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

- 13 Grünes Superfood! Verändert Leben.

THEMA

- 20 Fest für die Sinne
- 22 Vielseitiges Wunder der Natur
- 24 Fünf Fakten zu Gemüse

YOUNG CHEFS

- 26 Die Köchin mit dem strahlenden Lächeln

BEZIRKE

- 29 Gelungene Fortbildung mit Ivonne Daurù Malsiner
- 31 Verlockende Veggie-Kreationen mit Sternekoch KM Egon Heiss

EVENTS

- 34 An die Töpfe - fertig los!

SZENE

- 37 KM Andreas Köhne verabschiedet Südtiroler Meisterbund

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!**



Bunte
Karotten



THEMA

Geschmackserlebnis
aus den Bergen

14

THEMA

Nachhaltige Innovation
durch Aquaponik

16



Unser Salat wird samt Wurzeln geerntet,
somit zeichnet er sich in seiner Frische und im
Geschmack besonders aus.

3 // SKV INHALT



Ricky Seward
vom Restaurant
Seven Swans
in Frankfurt im
Gespräch mit
Bettina Schmid

EVENTS

Gerichte mit Ecken
und Kanten

33



WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... die Rote Bete das Gemüse des Jahres 2024 ist?

GENUSS UND INNOVATION

Spitzenqualität aus Südtirol, Weiterbildungschancen und neue Partnerschaften

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

haben Sie sich schon Mal Gedanken über einen Gesundheitsfond gemacht, oder was Salat und Fische gemeinsam haben? Dann lade ich Sie ein, mit uns gemeinsam in die neue Ausgabe einzutauchen.

Ein besonderes Highlight in dieser Ausgabe ist das Thema „Südtiroler Qualitätsgemüse“. Unsere Region ist bekannt für ihre erstklassigen landwirtschaftlichen Produkte und das Gemüse aus Südtirol steht für Frische, Geschmack und höchste Qualität. Es ist unsere Aufgabe und Freude als Köchinnen und Köche, diese hochwertigen Zutaten in unseren Gerichten zu verwenden und ihren natürlichen Geschmack hervorzuheben. Lassen Sie sich von den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten inspirieren und entdecken Sie neue Kreationen für Ihre Speisekarten.

Des Weiteren möchte ich Sie auf die Restplätze beim Küchenmeisterkurs aufmerksam machen. Diese Weiterbildung bietet eine einmalige Gelegenheit, Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten auf das nächste Level zu heben. Nutzen Sie die Chance, sich intensiv mit den neuesten Techniken und Trends der Kochkunst auseinanderzusetzen und sich mit gleichgesinnten Kolleg:innen auszutauschen. Eine Investition in Ihre Weiterbildung ist immer auch eine Investition in Ihre berufliche Zukunft.

Ich freue mich auch, Ihnen unsere neuen Sponsoren und Freunde vorstellen zu dürfen. Dank ihrer Unterstützung können wir weiterhin hochkarätige Veranstaltungen und Schulungen anbieten. Sie tragen wesentlich dazu bei, dass unser Verband wächst und gedeiht. Ein herzliches Dankeschön an alle Sponsoren für ihr Engagement und ihre Unterstützung.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe und hoffe, dass Sie viele wertvolle Anregungen und Informationen für Ihren beruflichen Alltag mitnehmen können.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochG5 Network Member

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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian 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:
Gemüseintopf

Foto: PIXABAY



Foto: ALFRED STOLZLECHNER

KOCHEVENT FÜR DEN GUTEN ZWECK

„Mit einem Lächeln im Herzen und einem Löffel voller Liebe können wir gemeinsam Großes schaffen.“

Tina Marcelli

Lesen Sie weiter auf Seite 34

TERMINE



20. OKTOBER 2024

International Chefs Day

21. - 24. OKTOBER 2024

Messe Hotel

16. NOVEMBER 2024

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

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

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

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

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... laut der Harvard Universität Mais das ungesündeste Gemüse der Welt ist?



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

Ein Würzmittel gegen Lebensmittelverschwendung

Das Garum-Projekt gewinnt den CEFoodCycle Award, mit dem IDM Unternehmen der Lebensmittelkreislaufwirtschaft prämiert



(v.l.n.r)
Landeshauptmann **Arno Kompatscher**,
Preisträger **Gregor Wenter**
vom Garum-Projekt
und IDM-CEO
Erwin Hinteregger.

Das Garum-Projekt, ein innovatives Start-up aus Bozen, hat den begehrten CEFoodCycle Award gewonnen. Diese Auszeichnung wird im Rahmen des EU-Projekts CEFoodCycle verliehen, das von IDM Südtirol unterstützt wird und das Ziel verfolgt, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und den CO₂-Ausstoß zu senken.

Die Idee hinter dem Garum-Projekt ist ebenso einfach wie genial: Durch die Fermentation von Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion entstehen hochwertige Würzmittel. Diese werden aus Rohstoffen wie Molke, Gemüse oder unverkäuflichem Obst hergestellt, die ansonsten entsorgt würden. Gregor Wenter, einer der Gründer des Projekts, erklärt: „Unser Ziel ist es, Abfallprodukte in wertvolle Zutaten zu verwandeln. Durch die Fermentation entstehen einzigartige Geschmacksprofile, die Kochsalz, industrielle Brühen und Zucker ersetzen können.“

Das Garum-Projekt wurde von einer hochkarätigen Jury als Gewinner des CEFoodCycle Awards ausgewählt, der insgesamt fünf Mal vergeben wurde – jeweils einmal in jedem Partnerland des Projekts. Die Jury würdigt damit innovative Ansätze, die zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen und nachhaltige Praktiken im Lebensmittelsektor fördern.

Landeshauptmann Arno Kompatscher hob die Bedeutung von Initiativen wie dem Garum-Projekt hervor und betonte die Rolle der Kreislaufwirtschaft bei der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung. „Wir müssen aktiv gegen die Verschwendung von

Lebensmitteln vorgehen und innovative Lösungen unterstützen, die dazu beitragen, unsere Ressourcen effizienter zu nutzen“, so Kompatscher.

Erwin Hinteregger, CEO von IDM Südtirol, unterstrich die Bedeutung des CEFoodCycle-Projekts für die Förderung nachhaltiger Praktiken im Lebensmittelsektor. „CEFoodCycle ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft. Wir sind stolz darauf, Teil dieses Projekts zu sein und innovative Unternehmen wie das Garum-Projekt zu unterstützen.“

Das Garum-Projekt plant nun eine europaweite Expansion, um regionale Varianten seines Würzmittels zu entwickeln, die jeweils auf die lokalen Gegebenheiten und Ressourcen abgestimmt sind.

IDM

Zeit für
Geselligkeit



... aus Südtiroler Tee-Manufaktur

viropa.com

NEUE PARTNERSCHAFTEN, FRISCHER WIND

Der SKV begrüßt Alps Coffee, De Nardo und Giacomuzzi!

Spannende Kooperationen, gemeinsam für die Zukunft der Südtiroler Küche



Desiree Giacomuzzi



Sandro De Nardo



Stefan Schreyögg

Foto: FLORIAN ANDERGASSEN

Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, drei neue Partner und Freunde in seiner Mitte begrüßen zu dürfen: Alps Coffee, De Nardo und Giacomuzzi. Diese Partnerschaften markieren einen weiteren Meilenstein in der Entwicklung des Verbandes und stärken die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren der Südtiroler Gastronomiebranche.

Alps Coffee, ein renommiertes Kaffeeunternehmen mit Sitz in Südtirol, bringt eine langjährige Erfahrung in der Kaffeeröstung und -verarbeitung mit. Mit seinem Engagement für Qualität und Nachhaltigkeit passt es perfekt zur Philosophie des SKV, der sich für hochwertige Produkte und regionale Herkunft einsetzt. Die Partnerschaft mit Alps Coffee bietet den Mitgliedern des SKV Zugang zu erstklassigen Kaffeespezialitäten und unterstützt gleichzeitig lokale Produzenten.

Ebenfalls neu im Kreis der Partner ist De Nardo, ein führender Fischhändler in Südtirol, der für seine erstklassige Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten bekannt ist. Sein breites Sortiment ermöglicht es den Mitgliedern des SKV, ihre Küchen mit hochwertigen Zutaten zu versorgen und ihren Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Last but not least freut sich der SKV über die Zusammenarbeit mit Giacomuzzi, einem IT-Spezialisten für die Gastronomie mit einer langen Tradition in

Südtirol. Dessen umfangreiches Know-how und innovative Lösungen unterstützen die Mitglieder des SKV dabei, ihre Betriebe effizient zu führen und ihren Gästen ein modernes und komfortables Erlebnis zu bieten.

„Wir sind sehr erfreut über die neuen Partnerschaften mit Alps Coffee, De Nardo und Giacomuzzi“, sagt KM Patrick Jageregger, Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV. „Diese Unternehmen teilen unsere Werte und unser Engagement für Qualität und Regionalität. Ihre Unterstützung wird es uns ermöglichen, unsere Mitglieder und die Südtiroler Gastronomieszene weiter zu stärken.“

Die Zusammenarbeit mit Alps Coffee, De Nardo und Giacomuzzi ist ein weiterer Schritt in der Entwicklung des SKV und unterstreicht seine Rolle als führende Stimme der Südtiroler Gastronomie. Der Verband freut sich darauf, gemeinsam mit seinen neuen Partnern und Freunden die Zukunft der heimischen Gastronomie mitzugestalten und die kulinarische Vielfalt Südtirols zu fördern.

Mehr zu den neuen Partnern lesen Sie in den nächsten Ausgaben unserer SKV-Fachzeitschrift.

red

THERMISCHE VERLETZUNGEN IN DER KÜCHE

Richtiges Handeln bei Verbrennungen und Verbrühungen

Kochendes Wasser, heiße Herdplatten, offenes Feuer – in der hektischen Welt der Profiküche lauern Verbrennungen und Verbrühungen an jeder Ecke. Doch wie können Köchinnen und Köche diese Gefahren effektiv bewältigen und die Genesung beschleunigen?



Foto: PIXABAY

Thermische Verletzungen, sei es durch Hitze oder Kälte, sind schmerzhaft und können die Haut dauerhaft

schädigen. Eine Verbrennung entsteht durch trockene Hitze, während man von einer Verbrühung spricht, wenn

heiße Flüssigkeiten oder Dämpfe auf die Haut treffen. Die Symptome sind ähnlich: Rötung, Blasenbildung und starke Schmerzen.

Das Erste, was viele im Falle einer Verbrennung oder Verbrühung tun, ist Kühlen. Allerdings ist Vorsicht geboten. Bei kleineren Verletzungen sollte mit lauwarmem Leitungswasser von etwa 20 Grad Celsius gekühlt werden. Dies lindert den Schmerz und fördert die Heilung. Doch eine zu lange Kühlung kann laut wissenschaftlichen Erkenntnissen den Hautschaden eher vergrößern. Die Temperatur im Gewebe normalisiert sich auch ohne Kühlung schnell, und eine übermäßige Kühlung kann die Durchblutung beeinträchtigen. pj

Hier sind einige zusätzliche Tipps für den Umgang mit Verbrennungen und Verbrühungen in der Küche:

1. Sofortiges Handeln

Reagieren Sie sofort, indem Sie die betroffene Stelle umgehend unter fließendes Wasser halten. Je schneller Sie handeln, desto besser sind die Chancen auf eine schnelle Genesung.

2. Sanfte Reinigung

Nach dem Kühlen reinigen Sie die verbrannte Haut behutsam mit mildem Seifenwasser, um das Risiko von Infektionen zu minimieren.

3. Abdecken

Decken Sie die Verbrennung mit einem sterilen Verband oder einem sauberen Tuch ab, um die verletzte Stelle vor äußeren Einflüssen zu schützen.

4. Schmerzlinderung

Bei Bedarf können Schmerzmittel wie Paracetamol eingenommen werden, um die Beschwerden zu lindern. Achten Sie jedoch darauf, die empfohlene Dosierung nicht zu überschreiten und dies nur mit ärztlichem Rat.



Sie können das **A4 Plakat** vom internen Mitgliederbereich herunterladen



LETZTE CHANCE, SICHERN SIE SICH NOCH EINEN PLATZ

Küchenmeister Ausbildung



Wollten Sie schon immer Ihre Kochkünste auf das nächste Level bringen? Dann ist jetzt Ihre Gelegenheit gekommen! Es sind noch Restplätze für die Küchenmeisterausbildung in Südtirol verfügbar. Kursstart ist im Oktober.

Nutzen Sie diese einmalige Chance, um Ihre Leidenschaft für das Kochen in eine professionelle Karriere umzuwandeln. Unsere erstklassige Ausbildung bietet Ihnen das nötige Know-how und die praktische Erfahrung, um in der kulinarischen Welt erfolgreich zu sein.

Melden Sie sich jetzt an und werden Sie zum Küchenmeister von morgen!

Weitere Informationen unter **0471 41 69 93** oder per Mail an sabine.scherer@provinz.bz.it
Sichern Sie sich Ihren Platz.



MINI-MISCHKISTEN



NEU



Art. 2793*
**Mini Mix Schnecken
gesalzen, 3-fach**

Maße: L 5,5 x B 5,0 x H 2,5 cm
Gewicht: 33 g, 225 St. / Kt.

Teigling



Art. 270*
**FF-Mini Blätterteig-
Mischkiste, 3-fach**

Maße: L 6,5 x B 5,5 x H 2,8 cm
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.

fertig gebacken

NEU



Art. 309*
**FF-Mini Blätterteig-
Kiste pikant, 3-fach**

Maße: L 6,0 x B 5,5 x H 3,0 cm
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.

fertig gebacken

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!

EDNA.it

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

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

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* 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.

Gesundheitsfonds my Sanitour+

für Beschäftigte im Tourismus in Südtirol



Was ist ein Gesundheitsfonds?

- Der Gesundheitsfonds ist Teil des Kollektivvertrages und bietet interessante finanzielle Unterstützungsmaßnahmen für die Beschäftigten an. Der **Gesundheitsfonds** ist im Wesentlichen eine Krankenversicherung, die Rückerstattungen von Ausgaben im Gesundheitsbereich vorsieht.
- In Südtirol wurde 2021 my Sanitour+ in Zusammenarbeit mit dem gesamtstaatlichen Fonds FAST, dem Arbeitgeberverband HGV und den Gewerkschaften ASGB, AGB/CGIL, SGBCISL und SGK/UIIL gegründet. Der lokale Partner für die Auszahlung der Leistungen ist MutualHelp.
- Der Fonds finanziert sich ausschließlich über Beiträge der Betriebe, welche ihre Beschäftigten in den Fonds einschreiben. Die Beschäftigten können um die Rückerstattung verschiedener Ausgaben ansuchen.

Wer hat Anspruch?

- Alle Beschäftigten, die in Südtirol im Sektor Tourismus arbeiten: Hotels, Restaurants, Bars, für die der Betrieb mindestens 3 Monatsbeiträge eingezahlt hat. Bei unbefristet Beschäftigten gilt eine Karenzzeit von 3 Monaten. D.h. Rechnungen können erst nach Ablauf der 3 Monate eingereicht werden. (Rechnungsdatum ab dem 4. Monat)
- Befristet oder saisonal Beschäftigte, müssen im Kalenderjahr mindestens 3 gearbeitete Monate nachweisen und können Rechnungen für den Zeitraum 1.1. - 31.12. einreichen.

Wieviel beträgt die Rückerstattung?

- Beispiel Ticket: Unbefristet Beschäftigte erhalten 100 Prozent, befristet oder saisonal Beschäftigte erhalten 85 Prozent des Betrages zurück.

Wie kann um die Rückerstattung angesucht werden?

Erstmals muss man sich auf der Internetseite www.mysanitour.it unter „Antrag stellen“ registrieren. Dann kann

um die Erstattung angesucht werden, indem die Ausgabenbelege bzw. Rechnungen hochgeladen werden.

Welche Leistungen werden rückerstattet?

Der Gesundheitsfonds sieht die Rückerstattung in verschiedenen Bereichen vor:

- fachärztliche Untersuchungen, Diagnostik und Laboruntersuchungen, Chirurgische Eingriffe, Onkologische Behandlungen;
- Physiotherapie
- Zahnheilkunde
- Augenheilkunde
- Prothesen und Hörgeräte
- Schwangerschaft und Mutterschaft

In den nächsten Ausgaben werden die Leistungen der einzelnen Bereiche detailliert vorgestellt. Um das Angebot des Fonds am besten zu nutzen, ist es sinnvoll, vor Visiten oder Behandlungen die Geschäftsordnung (Liste aller Leistungen) auf der Internetseite von My Sanitour+ zu konsultieren.

Für 2024 gilt eine Sonderaktion im Bereich Zahnheilkunde

Für eine Zahnsteinentfernung besteht Anrecht auf die Rückerstattung bis max. 100 Euro der Kosten. Dies ist als Beitrag zur Vorsorge gedacht und gilt nur für Rechnungen, die im Jahr 2024 ausgestellt worden sind bzw. werden.

Dabei ist folgendes zu beachten: Es werden nur jene Rechnungen rückerstattet, die von einer der 145 konventionierten Zahnarztpraxen stammen.

Ulrike Egger, Gewerkschafterin des SGBCISL und Mitglied des Verwaltungsrates von My Sanitour+



Seit über 15 Jahren arbeitet De Nardo mit dem Unternehmen Trota Oro zusammen

Trota Oro wurde im Jahre 1988, im Naturpark Adamello Brenta im Trentino gegründet. Das Unternehmen hat sich in den letzten Jahren auf die Aufzucht von Bergsaibling, Forellen, marmorierte Forellen und Felchen spezialisiert. Die Fische wachsen behutsam in hochwertigen, klaren und kalten Brenta-Dolomiten Quellwasser auf. Dies ermöglicht dem Unternehmen ein unverwechselbares hochqualitatives Produkt zu garantieren. Die Zusammenarbeit mit Trota Oro ermöglicht der Firma De Nardo den Kunden hochwertige regionale Produkte anzubieten. Alle Fische werden erst zum Zeitpunkt der Bestellung direkt entnommen und mit der tierfreundlichen Ikejime-Methode

verarbeitet. Somit entsteht keine Milchsäure und das Fleisch behält seine feste und knusprige Eigenschaft.

Diese Kooperation ermöglicht der Firma De Nardo der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie auch in Essig marinierte Forelle, mariniertes Saibling, geräucherte Forelle,

geräucherter Saibling, mit Honig verfeinertes Forellentatar, Rogen und Bottarga von der Forelle anzubieten.



Für weitere Informationen steht das Unternehmen De Nardo per Telefon 0472 835701, E-Mail info@denardo.it zur Verfügung oder kontaktieren sie direkt den Verkaufsberater.



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



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



Unsere Lieferzonen

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





GRÜNKOHL

Grünes Superfood! Verändert Leben.

Entdecken Sie die vielfältigen gesundheitlichen Vorteile und kulinarischen Möglichkeiten von Grünkohl – dem nährstoffreichsten Gemüse der Welt!

In der heutigen gesundheitsbewussten Gesellschaft wird die Suche nach dem nährstoffreichsten und gesundheitsförderndsten Gemüse immer intensiver. Ein Gemüse, das dabei immer wieder hervorsteht, ist Grünkohl. Mit seiner beeindruckenden Nährstoffdichte und zahlreichen gesundheitlichen Vorteilen hat sich Grünkohl den Ruf als eines der gesündesten Gemüse der Welt verdient.

Ein Nährstoffkraftpaket

Grünkohl ist ein wahres Nährstoffwunder. Eine Tasse roher Grünkohl enthält erhebliche Mengen an Vitamin A, K, C und B6 sowie wichtige Mineralien wie Mangan, Kalzium, Kupfer, Kalium und Magnesium. Diese Nährstoffe sind essenziell für eine Vielzahl von Körperfunktionen, von der Knochengesundheit bis zur Blutgerinnung.

Antioxidative und entzündungshemmende Kräfte

Grünkohl strotzt vor Antioxidantien wie Quercetin und Kaempferol, die entzündungshemmend, blutdrucksenkend und sogar antivirale Eigenschaften besitzen. Diese Antioxidantien helfen, das Risiko chronischer Krankheiten zu verringern.

Ballaststoffe und Herzgesundheit

Mit seinem hohen Gehalt an Ballaststoffen fördert Grünkohl eine gesunde Verdauung und trägt zur Kontrolle des

Blutzuckerspiegels bei. Darüber hinaus unterstützen die in Grünkohl enthaltenen Mineralien wie Kalium, Kalzium und Magnesium die Herzgesundheit und helfen, den Blutdruck zu regulieren.

Gesundheitliche Vorteile

Neben den bereits erwähnten Vorteilen enthält Grünkohl Schwefelverbindungen, die den Körper bei der Entgiftung unterstützen. Diese Verbindungen helfen, schädliche Substanzen abzubauen und auszuscheiden, was zur allgemeinen Gesundheit und zum Wohlbefinden beiträgt.

Fazit

Grünkohl hat sich als eines der gesündesten Gemüse etabliert und bietet eine beeindruckende Palette an gesundheitlichen Vorteilen. Seine Vielseitigkeit und Nährstoffdichte machen ihn zu einer hervorragenden Wahl für jeden, der seine Ernährung aufwerten möchte. Ob roh, gekocht oder gebacken – Grünkohl bereichert jede Mahlzeit und unterstützt die Gesundheit auf vielfältige Weise.

pj

SÜDTIROLER GEMÜSE

Geschmackserlebnis aus den Bergen

Qualität, die man schmeckt – Die Geheimnisse hinter dem begehrten Qualitätszeichen Südtirol

Gemüse ist mehr als nur eine Beilage auf dem Teller – es ist ein Genuss für den Gaumen, besonders wenn es unter den strengen Richtlinien des Qualitätszeichens Südtirol angebaut wird. Seit 2005 dürfen Gemüsesorten aus Südtirol, darunter der berühmte Südtiroler Spargel seit 2014 und die delikate Südtiroler Kresse seit 2022, stolz das begehrte Qualitätszeichen tragen.

Die wichtigen Qualitätskriterien

Was macht das Südtiroler Gemüse so besonders? Es sind die strengen Qualitätskriterien, denen die Bauern entsprechen müssen:

- Anbau in der Region: Südtiroler Gemüse wird lokal angebaut, wodurch Frische und Qualität gewährleistet sind.
- Anbau im Freiland: Mit Ausnahme der Kresse, die in Keimzellen gedeiht, erfolgt der Anbau unter freiem Himmel.
- Anbau ab bestimmten Höhen: Zwischen 600 und 1.700 Metern über dem Meeresspiegel gedeiht das Gemüse, was eine langsame Reifung und die volle Entfaltung von Aromen und Geschmack ermöglicht.
- Regelmäßige Kontrollen: Unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die Einhaltung der Qualitätsstandards, um höchste Qualität zu garantieren.

Südtiroler Gemüse und Kartoffeln in Zahlen

Aktuell bauen etwa 400 landwirtschaftliche Betriebe in Südtirol Gemüse mit dem begehrten Qualitätszeichen an, meist sind es Familienbetriebe im Nebenerwerb.

Wie wird Südtiroler Gemüse angebaut?

Die Geheimnisse des köstlichen Südtiroler Gemüses liegen im traditionellen Anbau. Es stammt vorwiegend aus kleinen Familienbetrieben, in denen die Pflanzen mit Sorgfalt unter freiem Himmel großgezogen werden. Lediglich die Kresse wird in speziellen Keimzellen kultiviert, bevor sie in Wachstumszellen weiterwächst. Durch den Anbau in höherer Lage, erhält das Gemüse ausreichend Zeit, um sein volles Aroma zu entfalten.

pj

Quelle: www.qualitaetsuedtirol.com

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... Hildegard von Bingen den Grünkohl als vitalisierendes Gemüse empfahl, das die Stimmung verbesserte?





SOLOS SÜDTIROL

Nachhaltige Innovation durch Aquaponik

Wie eine kleine **Farm in Tramin** die Landwirtschaft revolutioniert

Inmitten der malerischen Landschaft Südtirols hat sich ein innovatives Start-up namens Solos etabliert, das durch seine nachhaltigen

Matthäus Kircher



Foto: LPA

Anbaumethoden neue Maßstäbe setzt. Solos nutzt Aquaponik, eine Kombination aus Fischzucht und Pflanzenanbau, um Ressourcen zu schonen und gleichzeitig eine hohe Flächenproduktivität zu erreichen. Diese Methode ermöglicht es, bis zu 90 Prozent weniger

Wasser als in der konventionellen Landwirtschaft zu verbrauchen.

Die Produktionsanlage von Solos in Tramin erstreckt sich über 8.000 m² und beherbergt eine Vielzahl von Pflanzen, darunter Salate, Kräuter und Gewürze, sowie Fische und Krustentiere. Durch die ganzjährige lokale Produktion werden lange Transportwege vermieden, was sowohl ökologisch als auch ökonomisch vorteilhaft ist. Das Ziel von Solos ist es, ein Kompetenzzentrum für nachhaltige Landwirtschaft zu schaffen, das sowohl Forschung und Entwicklung als auch die Ausbildung von Produzent umfasst.

Für weitere Einblicke in die Vision und die Herausforderungen, denen sich Solos stellt, folgt ein exklusives Interview mit Matthäus

Kircher, einem der Köpfe hinter diesem zukunftsweisenden Projekt.

Bei uns wird der Salat frisch gefischt, steht auf eurer Webseite, wie seid ihr auf die Idee gekommen?

Nun, da unser Salat im Wasser wächst und er seine Nährstoffe von den Fischen erhält, lag diese Verbindung nahe. Der Spruch ist schließlich unserem Kommunikationsstrategen Laurin eingefallen.

...und was ist eigentlich Aquaponik?

Aquaponik ist die synergetische Verbindung von Aquakultur – also Fischzucht – und Hydroponik, was den Pflanzenanbau außerhalb des Bodens umschreibt. In der Aquaponik herrscht ein natürliches Gleichgewicht zwischen den drei Lebensformen Fisch, Mikroorganismen und Pflanze. Alle drei profitieren voneinander und im wechselseitigen Zusammenspiel ersparen wir uns chemisch-synthetischen Dünger auf der einen Seite, eine aufwendige Wasserfilterung auf der anderen Seite und zudem kommen wir vollkommen ohne chemische Pflanzenschutzmittel und auch ohne Antibiotika in der Fischzucht aus.

Was auf den ersten Blick recht technisch anmutet, ist bei genauerem Hinsehen nichts anderes als die Nachahmung ureigener natürlicher Stoffwechselprozesse, die auf lokaler Ebene zur ganzjährigen Erzeugung nachhaltiger und gesunder Lebensmittel sinnvoll genutzt werden.

Auf welche Hürden seid ihr am Anfang gestoßen? Oder lief alles glatt?

Solange wir in unserer Testphase waren und im kleinen System – sozusagen als Hobby – die Aquaponik erprobt hatten, lief eigentlich alles sehr gut. Schwieriger wurde



Foto: ALEXANDER ALBER

Unser Salat wird samt Wurzeln geerntet,
somit zeichnet er sich in seiner Frische und im
Geschmack besonders aus.



mugale's brand identity

Hallo Schnecke!



Ran an den Grill! Unsere Grillspezialitäten sehen nicht nur zum Anbeißen lecker aus, sondern sind es auch. Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk.

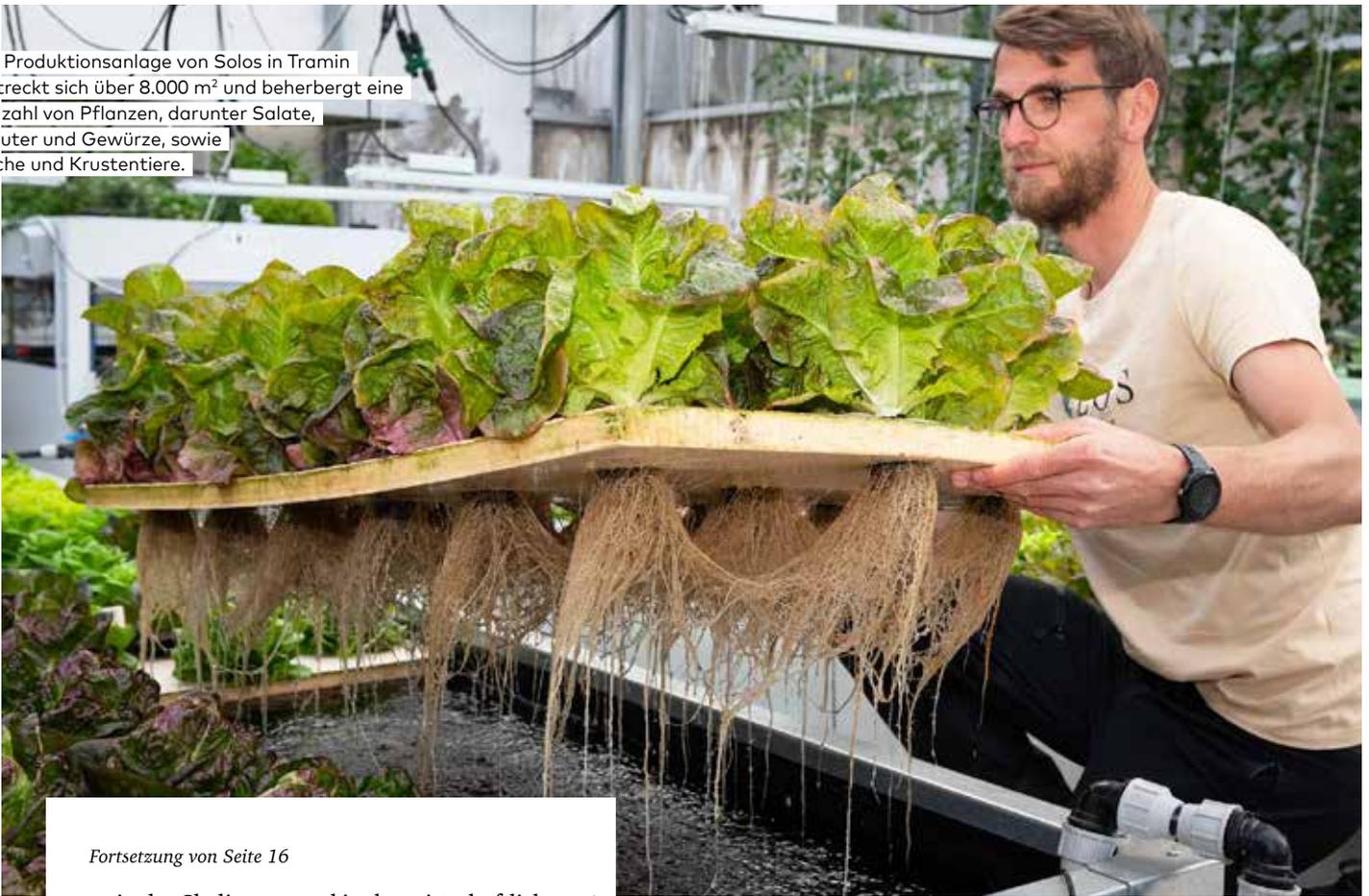
**SIEBEN
FÖRCHER**

1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

Die Produktionsanlage von Solos in Tramin erstreckt sich über 8.000 m² und beherbergt eine Vielzahl von Pflanzen, darunter Salate, Kräuter und Gewürze, sowie Fische und Krustentiere.



Fortsetzung von Seite 16

es in der Skalierung und in der wirtschaftlichen Umsetzung. Denn die Aquaponik ist als überaus komplexe Anbauform in all ihren Dimensionen nur schwer vollständig zu überblicken und wir lernen nahezu täglich neue Faktoren kennen, die in irgendeiner Form einen Einfluss auf das System ausüben und auf das Pflanzenwachstum, die Wasserqualität, die Stoffwechselprozesse, oder auf die Tiere einwirken. Allerdings macht genau das unsere Arbeit gleichzeitig so spannend!

Welchen Tipp für eure Produkte habt ihr für Köchinnen und Köche?

Da unser Salat samt Wurzeln geerntet wird, zeichnet er sich in seiner Frische und im Geschmack besonders aus, weshalb ich zur Ab-

wechslung eine sehr puristische Zubereitung empfehle; etwas Salz und ein sparsamer Einsatz von Essig und Olivenöl führen die Konsument:innen zur eigentlichen Geschmacksvielfalt der Salate.

Abgesehen davon lautet mein Tipp von lokalen, verantwortungsbewussten Produzent:innen so viel, wie sie herzugeben haben, abzunehmen!

Werfen wir einen Blick in die Zukunft, gibt es schon neue Ideen?

Momentan befinden wir uns in der Skalierung der Fischproduktion. Darüber hinaus besteht unser erklärtes Ziel darin, das Aquaponik-System als nachhaltige und zukunftsweisende Anbaumethode zu etablieren. Derzeit arbeiten wir mit diversen Partnern sehr intensiv am Bau eines Prototypen, der im nächsten Jahr als skalierbare Einheit zur Marktreife gelangen soll und damit ein regelrechter Gamechanger in der Lebensmittelproduktion wird.

Zum Schluss würde uns noch interessieren, ob ihr einen Liebling unter euren Salaten habt?

Geschmäcker sind bekanntlich sehr verschieden. Mein absoluter Liebling ist allerdings der Salanova. Er ist einfach in der Handhabung, in seinen beiden Farbvariationen wunderschön und schmeckt mir ganz hervorragend.

red / pj



Fotos: SOLOS



Wurzelallerlei



Sortenvielfalt - Wurzelallerlei

DIE HEILSAME KRAFT DES GÄRTNERNS

Fest für die Sinne

Wie der Garten zur Quelle kulinarischer Inspiration und seelischen Wohlbefindens für eine Köchin oder einen Koch wird

Unter dem Leitgedanken „Riechen, schmecken, spüren“ läuten wir den Sommer ein. Kreative Akzente, einfache Rezepte und allerlei Leckereien, alles, was das Herz begehrt. Das Spüren im Leitgedanken bezieht sich vor allem auf das körperliche und seelische Wohlbefinden und Wohlergehen, das

mit den vielen biologischen Grundprodukten seinen Höhepunkt erreicht.

Das Gärtnern hat ungemein viele Vorzüge und Auswirkungen, durch die Bewegung wird unser Herz-Kreislauf-System positiv beeinflusst, wir bekommen ganz nebenbei reichlich Vitamin B ab und das Mykrobakte-



Bunte Vielfalt

Fotos: KARL VOLGGER



rium Vaccae, das häufig im Boden zu finden ist, kann den Serotonin-Spiegel im Gehirn erhöhen und unser Immunsystem stabilisieren.

Im Garten geht mit dem Hegen und Pflegen ein Gefühl der Ruhe und Zufriedenheit einher. Wir können uns vom Stress erholen und erhöhen unsere Belastbarkeit, weil wir einen Teil unserer Welt aktiv gestalten können. Man baut auch negative Energien ab, das Unkraut zu zupfen, bringt auch was Reinigendes mit sich selbst. Diese Form der Aggression ist notwendig, um etwas wachsen zu lassen.

Wenn ich Brennnesseln ausgrabe, bin ich danach vielleicht platt, fühle mich aber gleichzeitig gestärkt und kann dieselben wirklich vielfältig auch in der Küche einsetzen.

Im Garten treffen zwei Energien aufeinander: Einmal die Kreativität des Menschen und die Kreativität der Natur. Der Gärtner hilft dem Saatgut nur dabei, sein Potenzial freizusetzen.

Ein Garten ist ein Mikrokosmos, er verändert sich ständig. Die regenerative Wirkung wird deutlich, wenn man im Grünen arbeitet. Jätet und säht man, kann man je nach Jahreszeit das Wachsen und Gedeihen steuern und findet somit auch ein Gegengewicht zum beruflichen Stress und kann seine Psyche regenerieren, das sogenannte „Unkraut“ beim Schopf packen, in zweierlei Hinsicht. Jeder der gärtner, trägt auch dazu bei, Arten und Sortenvielfalt zu erhalten und seinen Kindern, Lehrlingen und Mitmenschen, etwas zu erhalten, was

die Menschheit im Gesamten vielfältig macht und oft durch Kommerzialisierung schnell in Vergessenheit geraten würde.

Jeder Koch, jede Köchin sollte probieren, als Ausbilder oder Auszubildende den eigenen Lehrlingen und Mitarbeitern das Wissen um das Gedeihen und die Pflege eines Nahrungsmittels zu vermitteln. Somit wird der Respekt der Arbeit, der Pflege, Verarbeitung und Ernte in ein ganz anderes Rampenlicht gerückt. Somit ist der Endpreis in vielerlei Hinsicht nicht nur gerechtfertigt, sondern wird mit dem Auge eines Experten gesehen, der die gesamte Entstehung an Zeit und Investition hinterfragt. Auch das kleinste Unkraut oder Randblatt, das man selbst erntet und gepflegt hat, wird einen neuen Stellenwert in der Küche in der Verarbeitung finden. Das ist gelebte Nachhaltigkeit und ganzheitliche Verwertung der Produkte.

Unser Leitspruch sollte sein

Wer gärtner, verbessert seine Bodenhaftung und trägt wesentlich dazu bei, Lebensmittel in kurzen Kreisläufen seinen Gäste auf den Teller zu bringen.

KM Karl Volgger



DER GUTE HEINRICH

Vielseitiges Wunder der Natur

Entdecken Sie die kulinarischen und botanischen Geheimnisse des *Blitum bonus henricus* und mehr in **Armin Mairhofers** Wildkräuterkompendium

Der Gute Heinrich – *Blitum bonus henricus*, auch wilder Spinat, auf Ladinisch *Giamëta* genannt, ist eine Pflanzenart in der Familie der Fuchsschwanzgewächse aus der Gattung *Blitum*, namentlich nach Theophrastos von Eresos und Plinius dem Älteren einer geruchslosen, spinatähnlichen Pflanze entlehnt. Weiland wurde diese Art in der eigenständig behandelten Familie der Gänsefußgewächse gelistet.

Zu den Fuchsschwanzgewächsen zählen wie aus dem botanischen Begriff *Amaranthaceae* ableitbar, *Amaranth* und *Quinoa*, ebenso alle Spinatarten, der Mangold, die rote Bete und die Zuckerrübe.

Die gleiche Familienzugehörigkeit beanspruchen auch die sogenannten, an den Meeresküsten beheimateten botanisch wie kulinarisch faszinierenden halophilen, also salzliebenden Kräuter *Mönchsbart* und *Salicorn* bzw. Meeresspargel für sich, die als mediterranes Pendant zum alpinen Bergspinat mit ihren frühlingsfrischen leicht salzigen, sukkulenten Blättern jedes Fischgericht zusammen mit ein paar sonnenreifen Tomaten und einem Hauch von Orangenzenen in edelster Weise zu einem nahezu unvergesslichen Geschmackserlebnis sublimieren.

Man erntet die zarten Blätter der jungen Pflanze und bereitet sie wie Spinat zu, der einen ähnlichen Geschmack aufweist, aber etwas milder und weniger herb als der gute Heinrich ist.

Die ersten Blätter des Guten Heinrichs kann man schon ab März pflücken. Von Mai bis August trägt er dann, je nach Höhenlage auch Blütenknospen, die man kross frittieren kann. In dieser Zeit ist der Nitratgehalt am höchsten und die Blätter ent-

sprechend bitter. Aus dem gleichen Grund sollte man jeden Spinat immer erst am späten Nachmittag ernten da das Sonnenlicht das Nitrat in der Pflanze abbaut. Deshalb war es in unserer Kindheit am Freitagabend unsere Aufgabe „*Giameta* zu klaben“, die traditionellerweise zur Herstellung unserer Lieblingsspeise, den „*Crafuncins*“, der Grödner Schlutzkrapfen verwendet wurde.

Aus den Wurzeln kann man ein bezaubernd, nach Erdnussbutter schmeckendes Püree zubereiten. Der gute Heinrich passt vorzüglich zu heimischen Süßwasser- und Seefischen, beispielsweise in einer geschmacksharmonisierenden *Liaison* mit marinierten Preiselbeeren und zaubert mit seiner leicht herben Note, einem *Gorgonzolarisotto* mit *Miesmuscheln* das Tüpfelchen auf das i.

Armin Mairhofer

Wollen Sie mehr über Kräuter erfahren?

Armin Mairhofers Wildkräuterkompendium ist ein unverzichtbares Nachschlagewerk für alle Liebhaber heimischer Pflanzen und Früchte. Es umfasst 90 heimische Wildkräuter und Waldfrüchte sowie 30 Kulturkräuter und 28 alte Südtiroler Apfel- und Birnensorten. Das Kompendium bietet detaillierte Beschreibungen, interessante Kuriositäten, Geschichten und kulinarische Erfahrungen.

Verfügbar in Deutsch oder Italienisch.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte **Armin Mairhofer** unter **Tel. 342 00 60 555**.



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPE GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Der Gute Heinrich – *Blitum bonus henricus*,
auch wilder Spinat



GEHEIME GESCHMACKSWELTEN

Fünf Fakten zu Gemüse

1. Kohl enthält Verbindungen, die vor Krebs schützen können

Kohl und andere Kreuzblütler wie Brokkoli und Rosenkohl enthalten Glucosinolate. Diese Verbindungen können helfen, das Risiko zu reduzieren, an bestimmten Krebsarten zu erkranken.

2. Zwiebeln können als natürliche Insektizide verwendet werden

Zwiebeln enthalten Schwefelverbindungen, die viele Schädlinge abwehren. Deshalb wurden sie traditionell in Gemüsegärten angebaut, um andere Pflanzen zu schützen.

3. Spinat enthält weniger Eisen als früher gedacht

Der Mythos, dass Spinat extrem eisenreich ist, basiert auf einem Fehler in einer wissenschaftlichen Studie aus dem 19. Jahrhundert, bei dem das Komma an der falschen Stelle stand, was den vermeintlichen Eisengehalt verzehnfachte.

4. Brokkoli ist ein künstlich gezüchtetes Gemüse

Brokkoli wurde durch selektive Züchtung aus wildem Kohl (*Brassica oleracea*) entwickelt. Es ist ein relativ neues Gemüse, das im 17. Jahrhundert in Italien entstand.

5. Karotten waren ursprünglich lila

Die ursprünglichen Karotten, die in Zentralasien angebaut wurden, hatten eine lila Farbe. Die orangefarbenen Karotten, die wir heute kennen, wurden im 17. Jahrhundert in den Niederlanden gezüchtet.

pj

Küchenkarussell: Abgecheckt!

DIE HEISSE RUNDE DER GESCHMACKSTESTS IN DER SKV-FACHZEITSCHRIFT

Willkommen zu „Abgecheckt“, unserer neuen Rubrik in der SKV-Fachzeitschrift. Hier nehmen wir die Welt der kulinarischen Innovationen genau unter die Lupe. Ausgewählte talentierte Köchinnen und Köche erhalten eine Vielzahl von Produkten, um sie auf Herz und

Nieren zu prüfen. Von neuen Lebensmitteln, Convenience-Produkten bis hin zu exotischen Zutaten – wir stellen sicher, dass alles auf dem Prüfstand steht. Aber wir gehen noch weiter! Neben unseren ausführlichen Bewertungen bieten wir auch inspirierende Bilder und erprobte

Rezepte, um deine kreativen Kochmuskeln zu stimulieren. Tauche ein in die Welt von „Abgecheckt“ und lass dich von den neuesten Trends und Innovationen in der Gastronomie inspirieren!

Philip Hafner

Sprossen - Die Geheimzutat für kulinarische Meisterwerke

Beim ersten Produkt das wir unter die Lupe nehmen, handelt es sich um Sprossen, welches sich in der modernen Küche immer mehr an Beliebtheit erfreuen. Ihre Vielseitigkeit und ihr intensiver Geschmack machen sie zu einem unverzichtbaren Bestandteil zahlreicher Gerichte. Hier sind einige beeindruckende Beispiele, wie Sprossen in der gehobenen Gastronomie verwendet werden.



Brokkoliflan mit Schmelztomaten und Parmesan, garniert mit Brokkolisprossen

Dieses buttrige, vegetarische Gericht wird durch die Verwendung von Brokkolisprossen auf ein neues Niveau gehoben. Nicht nur optisch runden sie den Teller ab, sondern verleihen dem Flan auch eine frische, würzige Note. Die Sprossen harmonisieren perfekt mit dem sanften Geschmack des Brokkoliflans und den intensiven Aromen der Schmelztomaten und des Parmesans.

Dinkelkorn mit Birne und Sellerie, verfeinert mit Radieschensprossen

Ein veganer, süß-saurer Starter, der sowohl das Auge als auch den Gaumen erfreut. Die leuchtend rosa Radieschensprossen sind nicht nur ein optisches Highlight, sondern bringen auch ein leicht pikantes Gaumengefühl mit sich. In Kombination mit dem Dinkelkorn, der süßen Birne und dem knackigen Sellerie entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis, das durch die Radieschensprossen perfekt abgerundet wird.



Sashimi vom Rinderfilet mit Wasabi, Ingwer und Zwiebelsprossen in Teriyakisauce

Für Liebhaber fleischiger Aromen bieten Zwiebelsprossen die ideale Ergänzung. Ihr nussiges Aroma erinnert an leicht gebackene Zwiebeln und gibt diesem aromareichen, würzigen Gericht einen bodenständigen Touch. Die Kombination von zartem Rinderfilet, scharfem Wasabi, frischem Ingwer und der süß-würzigen Teriyakisauce wird durch die Zwiebelsprossen perfekt komplettiert und sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

red / pj



Die Köchin mit dem strahlenden Lächeln



ANGABEN ZUR PERSON

Name: Maia Villgrattner

Jahrgang: 2001

Herkunft: Gummer, Südtirol

Ausbildung: Berufsschule Kaiserhof in Meran

Werdegang: Zwei Praktika bei Tina Marcelli in der Küche beeinflussten ihre Berufswahl.

KURZ PORTRAIT

Maia Villgrattner ist eine junge Köchin mit einer Leidenschaft für die kulinarische Welt. Ihr Lebensmotto „Ein einfacher Zweig ist dem Vogel lieber als ein goldener Käfig“ spiegelt ihren Wunsch nach Einfachheit und Freiheit wider. Geboren und aufgewachsen in Gummer, Südtirol, fühlt sie sich in der Küche und Zuhause am wohlsten. Als Demi Chef de Partie auf dem Saucier zeigt sie täglich ihr Können. Ihre Familie, ihre beste Freundin und ihre „Küchenfamilie“ sind ihr das Wichtigste im Leben. Fleisch und Fisch zu verarbeiten, zählen zu ihren Lieblingsbeschäftigungen. Obwohl sie kein spezifisches Lieblingsgericht hat, liebt sie asiatische Gerichte sowie ein herzhaftes Gulasch mit Spätzle oder Püree. Für Maia ist Kochen die Kunst, aus Lebensmitteln Genuss zu kreieren und ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Ein persönliches Zitat von ihr lautet: „Aufgebm tua i lei die Post“.

MAIAS WERDEGANG

Bereits in jungen Jahren wusste Maia, dass sie in die Welt der Gastronomie eintauchen wollte. Ihre ersten Kochversuche mit ihrer Mutter und das Servieren der Gerichte an Verwandte erfüllten sie mit Stolz. Nach dem Besuch der Hotelfachschule Gutenberg und später der Berufsschule Kaiserhof absolvierte sie Praktika bei bekannten Köchinnen

wie Tina Marcelli, Kim Marcelli und Sandra Kofler. Diese Erfahrungen bestärkten sie in ihrem Wunsch, in der Küche zu arbeiten. Nach dem Abschluss begann sie ihre Karriere als Köchin im Family Nature Resort in Pflersch. Zusammen mit ihren Kolleginnen nahm sie an verschiedenen Events teil, darunter die Gault&Millau-Messe in

Wien 2023 und am Wettbewerb „The Mountain Chef unplugged 2021“, bei dem sie den dritten Platz belegte. Sie schätzt die Möglichkeit, mit anderen Köchinnen zusammenzuwachsen und Neues auszuprobieren. Besonders bewundert sie bodenständige Frauen wie Tina Marcelli, die ihre Ziele konsequent verfolgen.

Lieblingsrezept von Maia Villgrattner

Rindsgulasch



Zutaten

500g weiße Zwiebeln
2 EL Öl
500g Rindergulasch, geschnitten
Salz
Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
150 ml Rotwein
500 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln hinzufügen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze mitrösten lassen. Anschließend zugedeckt 10 Minuten garen lassen.

Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und gut umrühren. Dann das Mehl zugeben und unter Rühren mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen um die Hälfte reduzieren lassen. Danach mit Brühe aufgießen und zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden bei milder Hitze schmoren lassen.

Maia Villgrattner empfiehlt, das Rindsgulasch mit frischem Brot, Spätzle oder Knödeln zu servieren und es mit einem Glas Rotwein zu genießen.

Fazit:

Maia Villgrattner ist eine aufstrebende Köchin, die mit ihrer Leidenschaft für das Kochen und ihrem strahlenden Lächeln die Gäste des Family Nature Resorts begeistert. Ihr Lieblingsrezept für Rindsgulasch spiegelt ihre Liebe zur bodenständigen Küche wider und ist ein Genuss für alle Sinne.

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Brotbacken leicht gemacht

Erfolgreicher SKV-Weiterbildungskurs im Eisacktal, Meisterbäcker Christian Passler begeistert Teilnehmer mit Tipps und Tricks für die Gastronomie.

Am 23. Mai hat der SKV-Bezirk Eisacktal einen Brotbackkurs am Berufsbildungszentrum für Gastronomie und Kulinarik Emma Hellenstainer in Brixen organisiert. Der Bäckermeister Christian Passler gab einen Einblick in die Kunst des Brotbackens. An dieser Veranstaltung nahmen zehn interessierte Köchinnen, Köche, Gastronominnen und Gastronomen teil. Christian Passler gab Tipps und verrät Tricks, wie man in einem Betrieb nahrhaftes Vollkornbrot für das Frühstücksbuffet aber auch kleine Gebäcke für die Gäste zubereiten kann. Auch Süßspeisen für das Frühstück oder Nachmittagsangebot waren dabei. Die Philosophie von Christian Passler lautet: „Frisch



gemahlenes Vollkornmehl ist das Um und Auf, um gesunde und vollwertige Produkte herzustellen.“

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer war es eine interessante und lehrreiche Weiterbildung.

„Sehr wertvoll für mich, ich werde sicher das eine oder andere in meiner Küche ausprobieren und versuchen in mein Sortiment aufzunehmen“, so eine Stimme.

„Mir hat es sehr gut gefallen, besonders die Einstellung von Herrn Passler, wir müssen nichts Neues erfinden, sondern die Produkte verwenden, die uns die Natur zur Verfügung stellt, und die unsere Vorfahren auch schon verwendeten.“

„Danke für das Erklären von Sauerteig, Anstellgut, fermentiertem Vorteig. Ich habe es schon mal versucht, aber leider hat es nicht sehr gut funktioniert, jetzt



habe ich einige neue Erfahrungen und Tipps bekommen, ich werde es nochmal versuchen und bestimmt wird es klappen.“

Es war eine tolle Veranstaltung, der nächste Brotbackkurs im Herbst ist schon in der Planung.

KM Tobias Zanotto
SKV-Landesvorstand

Fotos: TOBIAS ZANOTTO



DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it





Eiskalte Frische. Tiefkühlprodukte von Minus.

Fische und Meeresfrüchte sind Synonym für eine abwechslungsreiche Küche und zudem hervorragende Lieferanten von hochwertigem Eiweiß, Mineralien und Spurenelementen. Und wenn er aus nachhaltigen Quellen stammt, wie bei Minus GmbH, dann können Sie ihn mit gutem Gewissen genießen. Als führender Tiefkühl-

spezialist garantieren wir Ihnen höchste Qualität, lückenlose Rückverfolgung der Lieferkette bis zum Fangplatz und ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Von Argentinischen Garnelen bis Zander: Mit uns als Partner machen Sie sicher einen guten Fang, denn eiskalte Frische ist unser Geschäft, ist unsere Leidenschaft.

Minus – der Tiefkühlspezialist.
Nehmen Sie uns beim Namen.

Tiefkühlspezialist – führend in Qualität und Service.



SKV-BEZIRK EISACKTAL

Gelungene Fortbildung mit Ivonne Daurù Malsiner

Im April 2024 veranstaltete der SKV-Bezirk Eisacktal im Hotel Millander Hof eine äußerst aufschlussreiche und spannende Fortbildung mit Dr. Ivonne Daurù Malsiner, einer renommierten Expertin auf dem Gebiet der Ernährungswissenschaft.

Der Fokus der Veranstaltung lag auf der Gesundheit des Darmmikrobioms, wobei Dr. Daurù die entscheidende Rolle des Kochberufs hervorhob. Zudem behandelte sie weitere relevante Themen wie Nahrungsmittelallergien und Fasten.

Die Fortbildung gliederte sich in zwei Teile: Im ersten Teil hielt Dr. Daurù einen wissenschaftlichen Vortrag, der den Teilnehmern wertvolle Einblicke

und aktuelles Wissen vermittelte. Im zweiten Teil wurde gemeinsam in der Küche des Millander Hofes gekocht. Dr. Daurù hatte im



Teilnehmer mit
Ivonne Daurù Malsiner

Fotos: GREGOR STAMPFL

Vorfeld Rezepte und Menüvorschläge vorbereitet, die sie zusammen mit den Kursteilnehmern umsetzte und verkostete.

Diese praxisnahe Kombination aus theoretischem Wissen und praktischem Kochen machte die Fortbildung zu

einem besonderen Erlebnis und vermittelte den Teilnehmern wertvolle Fähigkeiten und Inspiration für ihren beruflichen Alltag.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



Niederbacher – Ihr Partner für maßgeschneiderte Gastronomielösungen!

Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit – von der Planung bis zur Montage.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT





**Weil ich
Qualität
will.**

Debora Vivarelli,
Südtiroler Tischtennisspielerin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.

Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

Debora Vivarelli
Tischtennisspielerin



SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

Verlockende Veggie-Kreationen mit Sternekoch KM Egon Heiss

Kochseminar in der Academy Ambach begeistert und inspiriert Teilnehmer:innen

Die SKV-Bezirke Bozen-Überetsch und Südtirols Süden haben zu einem lehrreichen und inspirierenden Seminar in die Academy Ambach in Kaltern eingeladen. Das Thema des Tages: die hohe Kunst der vegetarischen Küche, präsentiert von keinem Geringeren als dem Sternekoch und KM

Egon Heiss. Ausgezeichnet mit vier roten Hauben und dem Titel „Koch des Jahres“, führte Egon Heiss die Teilnehmer durch eine kulinarische Reise, die zeigte, dass vegetarische Küche weit mehr ist als nur Beilagen ohne Fleisch oder Fisch.

Egon Heiss demonstrierte, wie man Gemüse, Getreide, Wurzeln, Pseudogetreide und Wildpflanzen so in Szene setzt, dass kein Gast das Schnitzel oder Fischfilet auf dem Teller vermisst. Die Teilnehmer lernten spannende Kombinationen, kreative Techniken und raffinierte Garmethoden kennen, die die vegetarische Küche zu einem Erlebnis für die Sinne machen. Besonders beeindruckend waren die vielfältigen Fonds und Saucen, die Egon Heiss vorstellte, um den Geschmack der Gerichte zu vertiefen und zu verfeinern. Nicht umsonst wurde Egon Heiss im letzten Jahr für seinen Mut, neue Wege zu gehen, vom Gault&Millau gewürdigt. Seine innovativen Ansätze und seine Leidenschaft für die vegetarische Küche waren bei diesem Seminar deutlich spürbar. Zahlreiche Gerichte wurden vor Ort zubereitet, präsentiert und verkostet. Jeder Teilnehmer erhielt eine umfangreiche



Alles Blumenkohl
mit Grapefruit



Artischockenmousse
mit Wildkräutern
und Ziegen Ricotta

Rezeptbroschüre, die es ermöglicht, die vorgestellten Gerichte zu Hause oder in den Betrieben nachzukochen. Das Seminar war nicht nur lehrreich, sondern auch äußerst unterhaltsam. Es wurde viel gefragt, gefachsimpelt und gelacht. Egon Heiss ging auf alle Fragen ein und teilte großzügig sein Wissen und seine Erfahrungen. Zum Abschluss schickte er den Teilnehmern noch zusätzliche Basisrezepte für eine vielseitige vegetarische Küche per E-Mail zu.

Für die Teilnehmer war es ein unvergesslicher Nachmittag voller neuer Eindrücke und Inspirationen. Ein großes Dankeschön geht an Egon Heiss für seine beeindruckenden Präsentationen und an die Organisatoren für dieses gelungene Event. Ein Teilnehmer fasste es treffend zusammen: „Ein lehrreicher und unterhaltsamer Nachmittag, der uns die Vielfalt und Kreativität der vegetarischen Küche nähergebracht hat.“

Gottfried Maschler

Die Teilnehmer:innen des Kochseminars
in der Academy Ambach mit KM **Egon Heiss**



Rote Bete Gazpacho
und Taschen
mit Frischkäse



Gegrillter grüner
Spargel, Orange und
Büffelmozzarella

Goldrichtig für anspruchsvolle Gäste

Frühstücken wie ein König oder eine Königin: Die Erwartungen der Gäste sind heutzutage hoch. Feinster Honig gehört dazu: Denn egal ob am Brot, über dem Müsli oder im Tee – ein Tag, der mit einem Löffel des flüssigen Goldes beginnt, beginnt mit purem Natur-Genuss.

Honig ist ein wertvoller Schatz: Es gibt ihn nur dort, wo die Natur noch in Ordnung ist und sich die Bienenvölker wohl und ungestört fühlen. Vor über 100 Jahren hat Sepp Mayr in Werfen, Salzburg, den Grundstein der Honigmanufaktur Honigmayr gelegt. Damals wie heute wird das Naturprodukt mit viel Leidenschaft zu feinstem Qualitätshonig veredelt und aus jedem Honig die sortentypische Geschmacksnote herausgekitzelt: vom klassischen Blüten- oder Waldhonig bis zu hochwertigsten Bio-Honigen kommen aus kontrolliert biologischer Bienenhaltung. Glas für Glas wird sorgfältig per Hand kontrolliert, damit garantiert nur der beste Honig auf den Frühstückstischen Ihrer Gäste steht.

Heute wird in Tenneck in der modernst ausgestatteten Honigmanufaktur ausschließlich bester Honig aus Österreich und den besten Honigregionen der Welt zu Honigmayr Honig verarbeitet.

Mit dem größtmöglichen Respekt vor diesem Geschenk der Natur. Und nur den weltweit besten ImkerInnen, die Honig mit individueller Handschrift produzieren. Neben der hervorragenden Qualität ist auch der soziale Aspekt wichtig: In Mexiko, Guatemala,



El Salvador, Chile, Argentinien und Uruguay leben seit über 30 Jahren mehr als 40.000 Familien von der Bienenwirtschaft, der Apicultura.

Honig ist ein streng geprüftes Lebensmittel: mit Herkunftsangabe, Rückstandskontrolle im Labor und Rückverfolgbarkeit bis zum Imker. Für den idealen Genuss Ihrer Gäste denkt man bei Honigmayr auch ans Praktische: So gibt es neben den Honigen im Glas und in Einzelportionen auch die praktischen Spender – ideal fürs Frühstücksbuffet, damit kein Tropfen verloren geht. Neben dem Frühstück spielt Honig heute auch in der Küche und in Cocktails eine große Rolle – bei allen, die seine feine natürliche Süße schätzen.

Sämtliche Produkte Honigmayr sind über unseren langjährigen Vertriebspartner **Wördle Interservice** für die Gastronomie und Hotellerie erhältlich.



Die ideale Lösung für das Frühstücksbuffet in der Gastronomie.

Vertrieb für die Gastronomie durch:



EINE WELT VOLLER HONIG

honigmayr.at

Von links: **Herbert Hintner,**
Parvin Razavi, Bettina Schmid,
Ricky Saward, KM Patrick Jageregger,
Veronika Mair, Marco Masiere,
Kai-Markus Müller.

COOLinaria

Die Zukunft der Gastronomie



ZWEITE AUFLAGE DER COOLINARIA

Gerichte *mit Ecken und Kanten*

Spannende Küchenkonzepte und innovative Preisgestaltung präsentiert

Die zweite Auflage der COOLinaria, der Fachtagung für Küche und Gastronomie, bot Einblicke in innovative Restaurantkonzepte aus Österreich, Deutschland und Südtirol, digitale Kommunikation in der Gastronomie und effektive Preisstrategien. Organisiert vom Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV, lag der Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit und fleischfreien Gerichten. Bettina Schmid, Leiterin des Gustelier, eröffnete die Tagung mit einem Vortrag über nachhaltige Speisen und lokale Rohstoffe. Sie betonte die Bedeutung von qualitativ hochwertigem Fleisch und pflanzlichen Proteinquellen wie Insekten, wobei sie Pflanzen als zukunftsreichste Alternative für die Gastronomie hervorhob. Ricky Saward vom Restaurant Seven Swans

in Frankfurt, Europas einziger Sternekoch, der komplett ohne tierische Produkte auskommt, berichtete von seinen Anfängen und seiner kreativen Küche. Parvin Razavi, Küchenchefin im Restaurant &flora in Wien, sprach über ihre Philosophie des teamorientierten Kochens und ihre Vorliebe für Gemüse.

Thomas Ortler vom Restaurant Flurin in Glurns stellte sein Konzept vor, bei dem er seine historischen Kenntnisse in die Präsentation der Gerichte einfließen lässt, um den Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten.

Der Psychologe und Hirnforscher Kai-Markus Müller zeigte, wie man mehr Umsatz

generieren kann, ohne die Preise zu erhöhen, und betonte, dass die Preiswahrnehmung oft mehr im Kopf der Unternehmer als der Gäste stattfindet.

Veronika Mair von der HGV-Abteilung Web Marketing erläuterte den Umgang mit Bewertungsportalen und den Aufbau eines guten Online-Rufs.

Nach einem Mittagsumtrunk mit Thomas Ortler und seinem

Team fanden Workshops mit den Küchenchefs Thomas Ortler und Ricky Saward statt. In der Kaffeepause konnten die Teilnehmer Snacks der Hotelfachschule Cesare Ritz, darunter solche mit Insekten, probieren. Die zweite Ausgabe der COOLinaria überzeugte mit spannenden Vorträgen, kulinarischen Kostproben und einem regen Austausch unter Kolleginnen und Kollegen. Die Planung für die dritte Ausgabe läuft bereits.



KOCHEVENT FÜR DEN GUTEN ZWECK

An die Töpfe - fertig los!

Ein kulinarisches Fest mit den jungen Stars des Schulsprengels Ahrntal.

Inmitten der malerischen Kulisse des Ahrntals versammelte sich im Juni 2024, die gesamte Gemeinschaft des Schulsprengels Ahrntal zu einem unvergesslichen kulinarischen Ereignis, bei dem die Kinder die Hauptrolle spielten.



Ein Projekt, das die Grenzen zwischen traditionellem Unterricht und praktischer Erfahrung verschwimmen ließ, wurde in enger Zusammenarbeit mit der renommierten Spitzenköchin Tina Marcelli und dem Tourismusverein Ahrntal ins Leben gerufen. Dabei standen nicht nur die üblichen Lerninhalte auf dem Lehrplan, sondern auch die Förderung von Kreativität, Teamgeist und Freude am Kochen.

Die Aufregung war förmlich zu spüren, als die jungen Talente ihre Gäste zu einem exquisiten 3-Gänge-Menü einluden, das sie unter der einfühlsamen Anleitung von **Tina Marcelli** kreiert hatten. Jeder Bissen war eine Hommage an ihre Leidenschaft für gutes Essen und ihre neu entdeckten Fähigkeiten.

Doch das war noch nicht alles. Die Kinder waren auch die stolzen Produzenten einer



Maia Villgrattner

Fotos: ALFRED STOLZLECHNER



**EINE SPENDE
VON 14.000 EURO
KONNTE AN DAS
SÜDTIROLER KINDERDORF
ÜBERGEBEN
WERDEN**

v.l.n.r Tina Marcelli,
LAbg. Waltraud Deeg,
LR Philipp Achammer
mit drei fleißigen
Helfern



Drei talentierte Helfer:innen beim Anrichten von Schlutzkrapfen



dazu bei, Kindern in Not eine bessere Zukunft zu ermöglichen.

Das Ereignis war nicht nur ein Höhepunkt im schulischen Kalender, sondern auch ein Meilenstein in der persönlichen Entwicklung der jungen Talente des Ahrntals. Die strahlenden

v.l.n.r. **Maia Villgrattner, Mario Canzian, Cecilia Crotti, Angelo Carillo** Präsident Slow Food Südtirol, **Tina Marcelli**, SKV-Ehrenpräsident KM **Reinhard Steger**, KM **Karl Volgger** und **Kim Marcelli**

Gesichter der Kinder und das stolze Lächeln der Lehrer und Eltern zeugten von einem Tag, der die Verbindung zwischen Bildung, Tradition und Genuss auf faszinierende Weise zum Ausdruck brachte.

red / pj

Vielzahl von Leckereien, die sie mit viel Liebe und Stolz präsentierten. Von knusprigem Brot über köstliche Marmeladen bis hin zu kunstvoll verzierten Keksen boten sie ihre selbstgemachten Spezialitäten zum Verkauf an, und jedes Produkt war ein Zeugnis ihrer kreativen Talente und ihres Engagements.

Dieses Fest war jedoch nicht nur ein kulinarisches Vergnügen, sondern auch eine Gelegenheit, Gutes zu tun. Der gesamte Erlös ging an das „Südtiroler Kinderdorf“, eine wohltätige Organisation, die sich für benachteiligte Kinder und Familien einsetzt. Jeder Kauf trug



Voller Einsatz auch im Service



ausflugsziel:
die rösterei.

Völs am Schlern
Spezialitätenrösterei · Coffeeseum · Schulungszentrum

CAROMA

— **Buch Tipp!** —

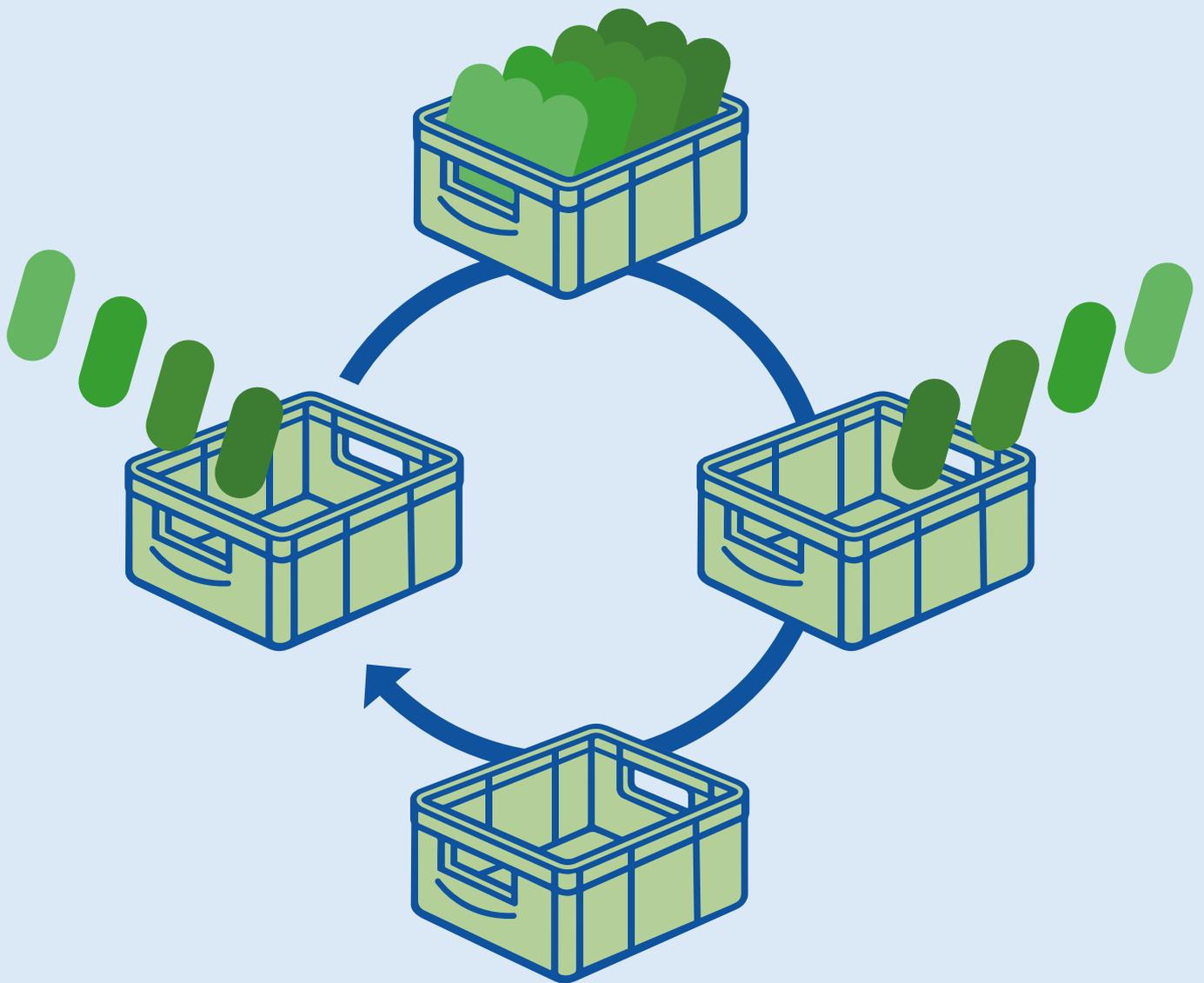
Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser,
Helmut Bachmann

**PASSION
RISOTTO**

Der Risotto – ein wahrer Alleskönner, der kombiniert mit den unterschiedlichsten Zutaten für alle Geschmäcker etwas zu bieten hat. Von leckeren Varianten eines Gemüserisottos, Kräuter- oder Pilzrisotti, über solche mit Fisch und Meeresfrüchten, bis hin zu Fleischrisotti und auch Süßspeisen – mit den köstlich cremigen Reis-Rezepten in diesem Buch lassen sich wahre Geschmacksexplosionen zaubern. Ob unkomplizierte Alltagsküche oder besonderer Festtagsschmaus – Risotto passt zu jeder Gelegenheit.

Nachhaltig, praktisch, langlebig

Mehrweg statt Einweg bei Gastrofresh



Gastrofresh Mehrwegkisten – Nachhaltig, praktisch, langlebig!

Entdecken Sie unsere neue umweltfreundliche Alternative zu Einweg-Transportverpackungen - die neuen Mehrwegkisten reduzieren Verpackungsmüll und sparen wertvolle Ressourcen. Da weniger Verpackungsmüll entsteht und weniger Ressourcen für die Herstellung benötigt werden, leisten sie einen erheblichen Beitrag zur Nachhaltigkeit und schützen die Produkte zuverlässig über die gesamte Lieferkette hinweg. So kommt die Ware nachhaltig und frisch bei Ihnen an!

Link zum Video: gastrofresh.it/leergut



Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl

ABSCHIED VON EINEM MEISTER

Andreas Köhne verabschiedet sich vom Rat der Meister

Würdigung des herausragenden Vize-Obermeisters und seiner Verdienste

Nach vielen Jahren engagierter und herausragender Arbeit verabschiedet sich KM Andreas Köhne aus dem Rat der Meister des Südtiroler Meisterbunds, wo er als Vize-Obermeister eine zentrale Rolle gespielt



hat. Köhne, bekannt für seine außergewöhnlichen Fähigkeiten und sein unermüdliches Engagement, hat die kulinarische Landschaft Südtirols maßgeblich geprägt.

In seiner Funktion als Vize-Obermeister brachte Köhne nicht nur seine umfassende Fachkompetenz ein, sondern auch eine Vielzahl innovativer Ideen, die den Meisterbund bereicherten und weiterentwickelten. Seine Kollegen und die gesamte kulinarische Gemeinschaft schätzen seine Führung, seinen Weitblick und die zahlreichen Impulse, die er während seiner Amtszeit gesetzt hat.

Unter Köhnes Mitwirkung wurden

zahlreiche Initiativen ins Leben gerufen, die zur Förderung und zur Weiterentwicklung der Meistertitel und deren Ausbildung in Südtirol beitrugen.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV bedankt sich herzlich bei KM Andreas Köhne für seine hervorragende Arbeit und seinen unermüdlichen Einsatz. Sein Beitrag wird nachhaltig in Erinnerung bleiben und die Entwicklung der Südtiroler Küche und des Küchenmeistertitels weiterhin beeinflussen. Wir wünschen ihm für seine zukünftigen Projekte und Herausforderungen alles Gute und viel Erfolg.

red / pj



PR-INFO

Nachhaltig, praktisch, langlebig

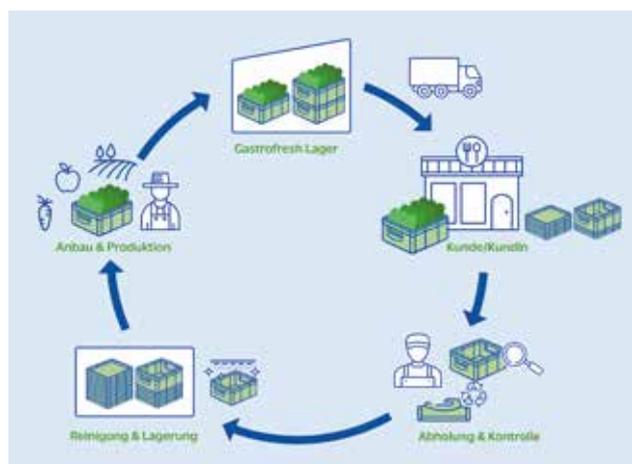
Mehrweg statt Einweg bei Gastrofresh

Gastrofresh, der Partner für Hotellerie und Gastronomie in Südtirol, setzt in Zukunft konsequent auf Mehrwegverpackungen. In den Sommermonaten beginnt der Frischelieferant mit der Einführung von Mehrwegkisten für den Transport der frischen Lebensmittel. Mit der schrittweisen Umstellung auf das Mehrwegsystem schafft der Frischelieferant einen Meilenstein in Sachen Kreislaufwirtschaft. Lebensmittel wie Obst und Gemüse werden zukünftig in wiederverwendbaren Kisten geliefert. Langfristig sollen auch andere Warengruppen in den Mehrwegprozess eingebunden werden. Bereits die produzierenden

Betriebe verpacken ihre Waren in den umweltfreundlichen Kisten. Die Kund:innen in Hotellerie und Gastronomie erhalten die gewünschten Lebensmittel, ohne die verwendeten Transportbehälter aufwendig lagern bzw. entsorgen zu müssen. Zusammengeklappt und gestapelt sind die in unterschiedlichen Größen erhält-

lichen Kisten lediglich für die Abholung durch den Fahrer bereitzustellen. Die gesamte Erfassung der Mehrwegkisten erfolgt digital und wird den Kund:innen in einem Pfandsystem automatisch gutgeschrieben. Die Rückgabe der Mehrwegkisten ist ein wesentlicher Bestandteil. Nur so kann die Kreislaufwirtschaft funktionieren.

Zusätzlich zur Nutzung von den Mehrwegkisten bieten diese Maßnahmen jedoch nicht nur in ökologischer Hinsicht Vorteile: Müllvermeidung sowie weniger CO₂-Ausstoß entlang der Produktions- und Transportkette schonen die Ressourcen und stärken gleichzeitig das Image als umweltbewusstes Unternehmen. Entdecken Sie mit Gastrofresh, wie nachhaltiger Genuss schmeckt!



Unser
Mehrwegkreislauf

Bio-Joghurt vom Bauernhof fürs Bio-Hotel

IDM-Veranstaltungsreihe zeigt Vorzeigebetriebe aus Landwirtschaft und Tourismus, die Kooperation leben

Die Pioniere **Walter Steger**,
Biolandwirt vom Künighof,
Monica Lenz Ludwig
vom Oberleitenhof sowie
Michaela und **Matthias Haller**
vom Hotel Bühelwirt.



Foto: IDM / MARKUS RANALTER

Bergbäuerin Monica Enz Ludwig vom Oberleitenhof im Ahrntal liefert regelmäßig Joghurt und Topfen aus Biomilch direkt an Michaela und Matthias Haller vom Hotel Bühelwirt. Diese Kooperation ist ein Beispiel für die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft, die im Rahmen der Eventreihe „Zu Gast bei Pionieren“ von IDM Südtirol präsentiert wird. Diese Reihe, organisiert in enger Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund (SBB), dem Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV), dem Südtiroler Köcheverband - SKV und verschiedenen Unternehmerinnen und Unter-

nehmern, zeigt, wie innovative Projekte zukunftsweisend für beide Branchen sein können.

Die Eventreihe, die im vergangenen Jahr gestartet ist, fokussiert darauf, wie Tourismus und Landwirtschaft enger zusammenarbeiten und voneinander profitieren können. Teilnehmer erleben inspirierende Betriebe hautnah, treffen mutige Unternehmer und haben reichlich Gelegenheit, Netzwerke zu knüpfen. Kostproben und Diskussionen runden jedes Treffen ab.

„Früher war die Zusammenarbeit zwischen Agrarwirtschaft und Tourismus

selbstverständlich“, sagt Wolfgang Töchterle, Marketingdirektor von IDM. „Das Gasthaus im Dorf bekam seine Rohstoffe direkt von den Bauern vor Ort. Diese Selbstverständlichkeit ist heute leider verloren gegangen. Mit unserer Veranstaltungsreihe wollen wir diese Zusammenarbeit wiederbeleben und auf eine neue Basis stellen.“

Monica Enz Ludwig beliefert seit letztem Winter das Biohotel Bühelwirt mit ihren frischen Produkten und hebt die Wichtigkeit klarer Absprachen und fairer Preise hervor. „Klare Absprachen über Konditionen legen den Grundstein für eine gerechte und zuverlässige Geschäftsbeziehung“, rät die Bäuerin potenziellen Nachahmern. Große Produktionsmengen seien nicht notwendig. Man könne klein beginnen und der Partnerschaft Zeit geben, sich zu entwickeln.

IDM in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV

ungerer



KÜHLANLAGEN

DIE BESTE LÖSUNG FÜR IHRE GASTRONOMIE

Mit neuestem Know-how, fachmännisch & zuverlässig.



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

foppa
TASTE SUPPORTER

DoGusto®

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

DoGusto è un marchio che beneficia della fiducia dei professionisti della ristorazione perché è distribuito in ogni parte d'Italia, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, grazie a un gruppo di aziende serie e competenti consorziate in un gruppo che ha quarant'anni di esperienza nel mondo dei consumi fuoricasa.

cateringross





brandmatic.com | Foto: Florian Andergassen

Unsere Kaffees in neuem Design.

Genießen Sie den Alps Coffee Caffè Crematic und Alps Coffee Espresso Barmatic speziell für Kaffeefullautomaten.

Für den perfekten Start in den Tag.

alps-coffee.it

