

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche



THOMAS KOSTNER

Kochen ist mehr als nur ein
Beruf - es ist die Kunst, Freude und
Erinnerungen zu schaffen

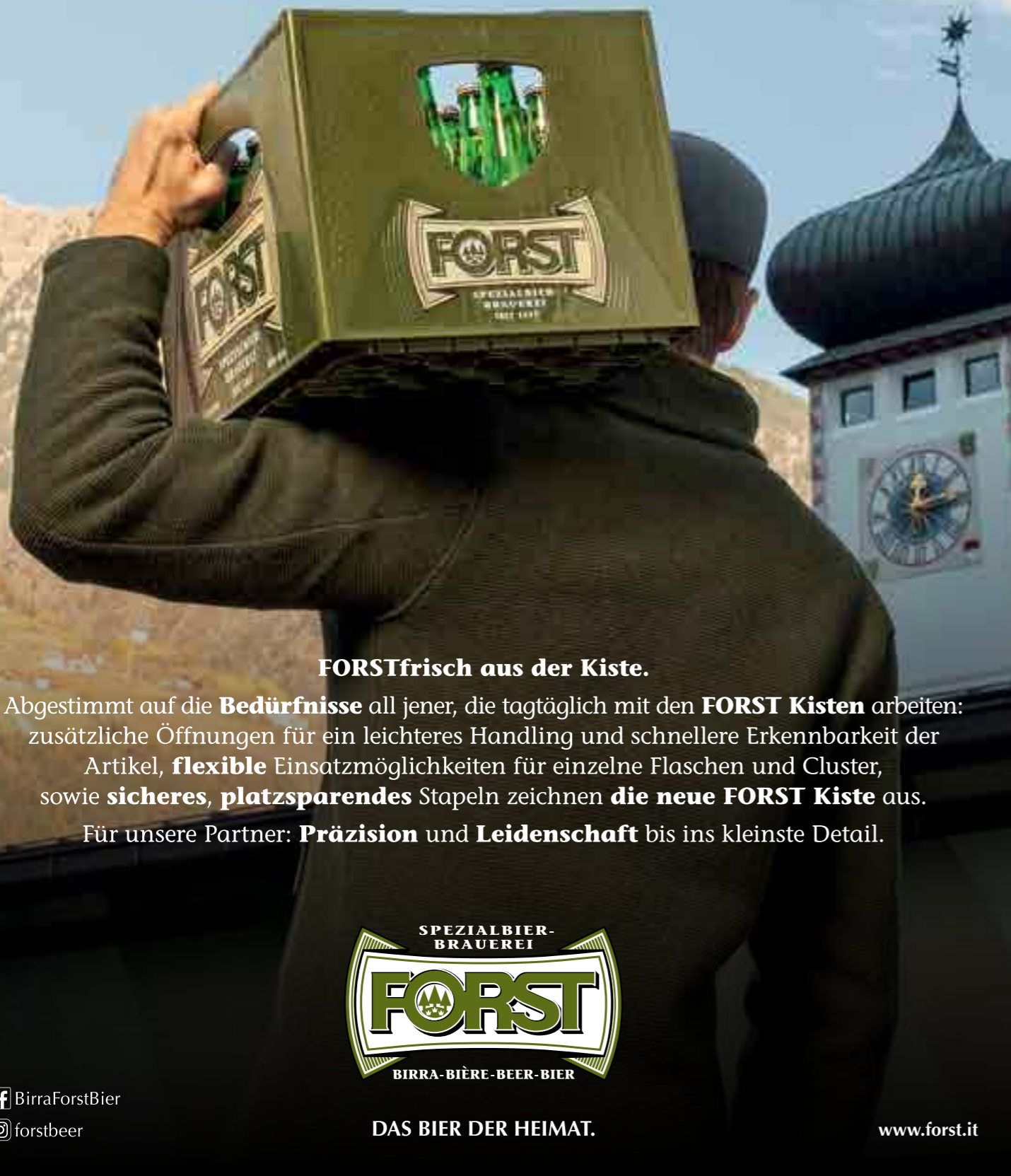
S. 16



Kochkunst in den Bergen

KAFFEERÖSTER ALPS COFFEE - UNSER NEUER PARTNER

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.



DAS BIER DER HEIMAT.

f BirraForstBier
i forstbeer

www.forst.it

Holzherde **5** + **5** + 1 **Sieger**
Talente

- 6 AKTUELL** Südtiroler Rind, Biogemüse und ein Erlebnisort
- 10** Neu an der Spitze
- 11** Erste Hilfe bei Schnittwunden
- 13** Lehrgang startet im Oktober 2024
- 20 THEMA** Ein Gespräch mit dem „Ausbilder des Jahres 2023“ **Thomas Kostner**
- 26** Tradition trifft Innovation
- 31** Der beeindruckende Werdegang von Alessio Scholl
- 36 BEZIRKE** Genuss aus der Region – Frische Impulse für unsere Menschen
- 38 EVENTS** Kochkunst auf höchstem Niveau **Max Tauber** triumphiert
- 41 SZENE** Ein junger Südtiroler verbindet Tradition und Innovation
- 42 NACHLESE** Ruhestand für eine SKV-Ikone

fachzeitschrift.skv.org
SKV-Fachzeitschrift ONLINE!



Ausbilder des Jahres 2023
Thomas Kostner



Fakten zu „The Mountain Chef unplugged“

THEMA
Meister der Kulinarik
16

THEMA
Ein Blick über den Brenner:
Sigi Schelling
34



Sigi Schelling



Alps Coffee – Neuer Partner
des Südtiroler Köcheverbandes

THEMA
Tradition trifft Innovation
26



KULINARIK IN DEN HÖHEN SÜDTIROLS

Berge Kaffee Handwerkskunst

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

lassen Sie sich einmal mehr auf eine Reise durch die faszinierende Welt der Kulinarik entführen. Aber warum „Berge und Kaffee“?

Die Südtiroler Berge sind nicht nur ein atemberaubendes Naturparadies, sondern auch die Heimat vieler talentierter Köchinnen und Köche. Unser Kochwettbewerb „Mountain Chefs unplugged“ bringt fünf Nachwuchstalente auf 2.000 Meter Höhe, wo sie auf traditionellen Holzherden ihr Können unter Beweis stellen. Lassen Sie sich von ihren Geschichten inspirieren und entdecken Sie, wie diese jungen Talente die Herausforderungen der Höhe meistern und mit den Ressourcen der Natur arbeiten.

Ein besonderes Highlight in dieser Ausgabe ist die Vorstellung unseres neuen Partners: Alps Coffee. Dieser lokale Kaffeeröster bringt nicht nur hochwertige Produkte in unsere Küchen, sondern teilt auch unsere Leidenschaft für Qualität und Nachhaltigkeit. Erfahren Sie mehr über die Zusammenarbeit und die aufregenden Projekte, die wir gemeinsam realisieren werden.

Auch beleuchten wir wieder beeindruckende Persönlichkeiten aus unserer Branche. Diese Menschen bringen nicht nur exzellentes Handwerk und Kreativität mit, sondern tragen auch dazu bei, das kulinarische Erbe Südtirols lebendig zu halten und weiterzuentwickeln.

Schließlich widmen wir uns der Frage: „Wie entsteht eigentlich ein Damastmesser?“ Diese faszinierende Handwerkskunst verbindet Tradition und Technik auf eindrucksvolle Weise. Erfahren Sie in einem kurzen Überblick, wie diese besonderen Küchenwerkzeuge hergestellt werden.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken dieser Ausgabe. Lassen Sie sich inspirieren und bereichern Sie Ihre kulinarische Reise mit den spannenden Einblicken, die wir für Sie zusammengestellt haben.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

WUSSTEST DU SCHON, DASS...

... dass die Kaffeebohne eigentlich ein Samen ist? Was wir als Kaffeebohnen kennen, sind in Wirklichkeit die Samen der Kaffeekirsche. Diese Samen werden geröstet, um den Kaffee herzustellen, den wir trinken.

SKV since 1911
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:
Einer der Holzherde von „The Mountain Chefs unplugged“

Foto: © GRAPHINE.STUDIOS



THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2024

Die begeisterte **Stella Turian** führt durch die Veranstaltung

Lesen Sie weiter auf Seite 38

Foto: © MARTIN SAGMEISTER

TERMINE



Scanne mich!

14. OKTOBER 2024

Beginn des Küchemeisterlehrgangs
Infos hier: shorturl.at/wvDHU

20. OKTOBER 2024

International Chefs Day

21. - 24. OKTOBER 2024

Messe Hotel

23. NOVEMBER 2024

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

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

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

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



Scanne mich!

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



IDM-Projektleiter
Joachim Messner im
 Gespräch mit **Manni**
 und **Stefan Volgger**
 vom Vier-Sterne Superior Hotel
 Gassenhof in Ratschings (v.l.)

Fotos: MINT MEDIAHOUSE - JAN ANDREA MORODER

Südtiroler Rind, Biogemüse und ein Erlebnisort

IDM Südtirol hat kürzlich im Wipptal bei „Zu Gast bei Pionieren“ innovative Beispiele für nachhaltige Landwirtschaft und nachhaltigen Tourismus präsentiert. Die Veranstaltung ist Teil einer Reihe, die in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund (SBB), dem Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV), dem Südtiroler Köcheverband (SKV) sowie weiteren Partnern gestartet wurde.

Ulli und Karl Mair vom Pretzhof in Pfitsch demonstrierten, wie durch eine umfassende Viehzucht und Landwirtschaft hohe Qualität und Regionalität erreicht werden können. Ihr Betrieb, der Restaurant, Vinothek, Shop, Bistro und Käserei umfasst, ermöglicht eine lückenlose Kontrolle der Produktqualität und Nachhaltigkeit.

Claudia und Thomas Zössmayr vom Biohof Waldförster in Ratschings führten ihre Bio-Gemüseproduktion vor. Auf über 1.000 Metern Höhe bauen sie eine Vielzahl an Gemüsesorten an und

sind ein wichtiger Partner für Restaurants und Hotels, die auf Regionalität und Bio setzen.

Der Gassenhof von Manni und Stefan Volgger in Ratschings zeigte, wie sich ein Hotelbetrieb durch kontinuierliche Innovationen abheben kann. Ihr Erlebnisort bietet eine Bierbrauerei, Brennerei, Kaffeerösterei und Käserei und gehört zu den innovativsten Mitgliedern der Vitalpina-Gruppe. Wolfgang Töchterle, Marketingdirektor von IDM, betonte, dass die enge Zusammenarbeit zwischen Agrarwirtschaft und Touris-

mus früher selbstverständlich war und wiederbelebt werden sollte, um nachhaltige Projekte zu fördern.

Nach dem Event im Wipptal verabschiedete sich die Reihe „Zu Gast bei Pionieren“ in die Sommerpause. Weitere Termine folgen im Herbst. Interessierte können sich unter www.tourismut.com informieren und anmelden sowie die wichtigsten Erkenntnisse nachlesen.

IDM

Thomas Zössmayr vom Biohof Waldförster in Ratschings (2.v.l.) bei den Ausführungen für die Teilnehmer:innen



Karl Mair vom Pretzhof in Pfitsch (Bildmitte, im weißen Mantel)



Zeit zum Innnehalten

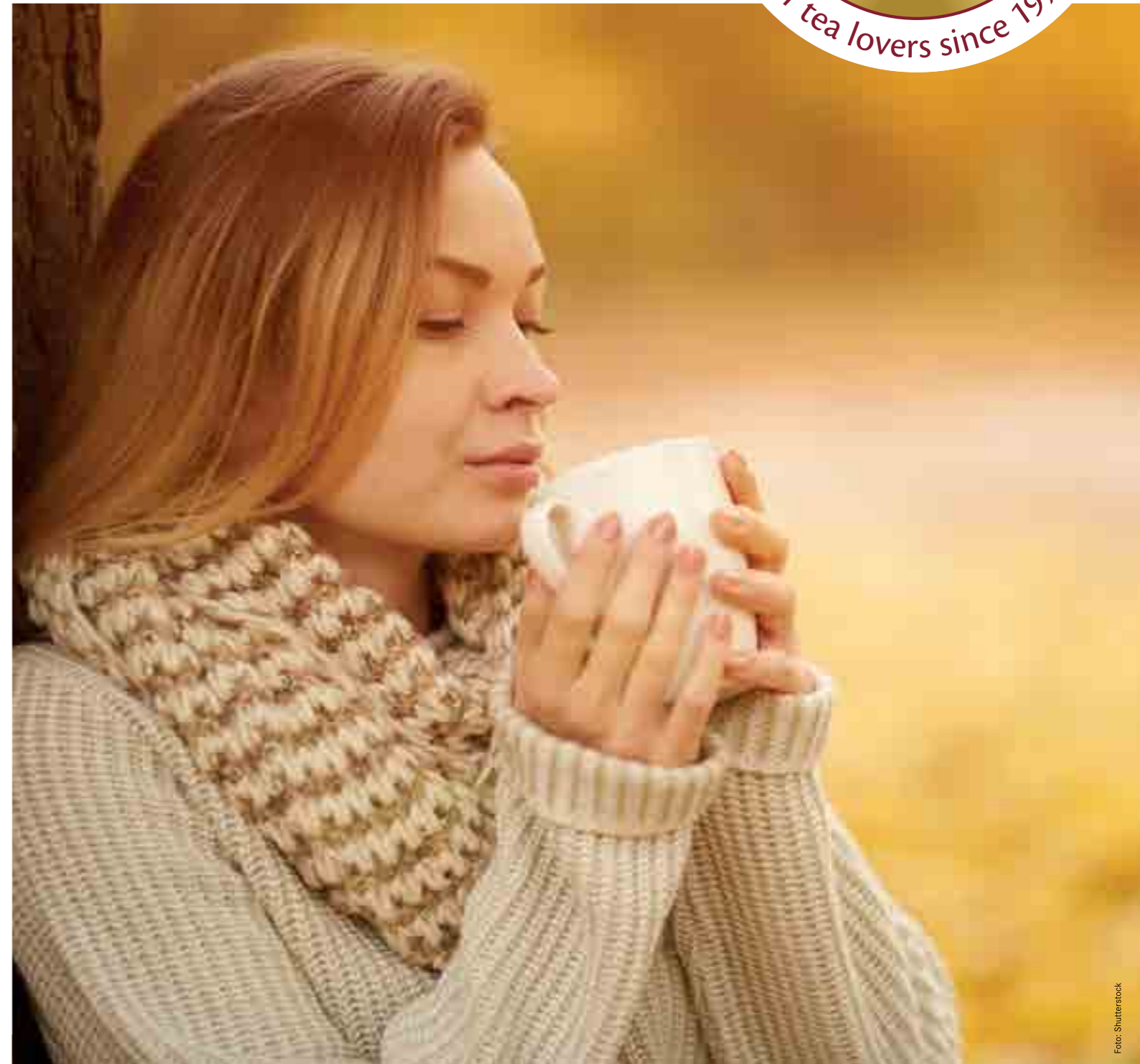


Foto: Shutterstock

... aus Südtiroler Tee-Manufaktur

viropa.com

Regional & Bio auf den Teller

Bio Fair Südtirol ist ein neues ambitioniertes Gastronomiekonzept, das sich zum Ziel setzt, mehr regionale biologische Lebensmittel auf den Teller zu bringen, damit diese in den Südtiroler Gastbetrieben, von der Alm bis zur Sternegastronomie und von der Schulmensa bis zur Firmenkantine, verstärkt zum Einsatz kommen.



Alle Bio Fair Südtirol Partner finden Sie hier!

Die verwendeten Bioprodukte müssen aus der Region stammen und vernetzen so die Bereiche Tourismus und Landwirtschaft optimal miteinander.

Manfred Rinner, Juniorchef und Koch im Hotel Rinner Apipura ist überzeugt: „Das Angebot an regionalen Bioprodukten von Südtiroler Bauern ist mittlerweile vielfältig und von hoher Qualität. Die Zusammenarbeit unserer Gastronomie mit den heimischen Bauern ist der richtige Weg.“ Und Michaela Nöckler und Matthias Haller vom Bühelwirt

in St. Johann im Ahrntal schätzen die besonderen Verbindungen, die so zustande kommen: „Unser Speisesaal blickt zum Beispiel direkt auf den Bioland Künighof, von dem wir unser Kalbfleisch beziehen. Joghurt und Topfen kommt vom Bioland Oberleitenhof, der uns im Sommer auch mit frischem Graukäse von der Tauernalm beliefert. Solche Kooperationen sind besonders schön, weil wir unseren Teil dazu beitragen wollen, um die Auswirkungen unserer Arbeit auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten.“ Kern

des Konzeptes ist eine dreistufige Auslobung: Mit 30 Prozent Bio bei Essen und Getränke erhält der Betrieb den Bronze Status, mit 60 Prozent den Silber Status und mit 90 Prozent den Gold Status. Dadurch differenziert sich ein Betrieb klar im stärker werdenden Wettbewerb und steht für glaubwürdige, verbindliche Nachhaltigkeit, auf die immer mehr Gäste Wert legen. Das Motto lautet möglichst natürlich, biologisch, gesund, handwerklich und genussvoll.

Teilnehmende Betriebe bekommen neben der Zertifizierung zudem eine Bioberatung im Gastrobereich, Mitarbeiterschulung und Bio-Rechtsberatung, sowie die Einbindung in ein EU-gefördertes Marketing- und Kommunikationskonzept. Bio Fair Südtirol ist Teil des mehrjährigen EU Projekts „Grenzenlos Regional Bio in Europa“ und wird hierdurch finanziert.

Für Informationen:

Bioland Südtirol
Manuela Zischg – Leitung Tourismus
Telefon +39 0471 1964107
Mobil +39 320 8496571
manuela.zischg@bioland-suedtirol.it

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!

red

Nächster Test: Fruchtpürees der Marke Ponthier



Himbeer Mark Gel - flexible Ganache - Kompott



Kirsch Mark Gel - Gelee und eingelegte Kirschen

marks lange haltbar und behalten nach der ersten Verwendung ihren vollen Geschmack, ihre Farbe und Konsistenz. Bis auf das grüne Apfelmarmelade, das geschmacklich und farblich nicht überzeugt, sind alle Sorten hervorragend. Das Mirabellenmark schmeckt eher nach Marille und ist weniger intensiv. Bei sauren Fruchtmarks ist es manchmal nötig, Zucker oder Wasser hinzuzufügen, um den Geschmack und die Konsistenz anzupassen.



Mango und Passionsfruchtmark Gel - Ganache - Sorbet



Mirabellen Mark - Gel und Sorbet



Passionsfrucht Mark mit Karottensaft-Gel - eingelegte Karotte

Zur Verfügung gestellt und erhältlich bei **Wörndle Interservice** – Getestet von **Alex Pirini**



v.l.n.r Thomas Mur, Präsidentin der Messe Bozen AG Greti Ladurner und SKV-Präsidenten Patrick Jageregger

Neu an der Spitze

Antrittsbesuch des SKV-Präsidenten **Patrick Jageregger** bei der neuen Präsidentin der Messe Bozen AG, **Greti Ladurner**

Im Sommer stattete Patrick Jageregger, Präsident des Südtiroler Köcheverbandes – SKV, der neuen Präsidentin der Messe Bozen AG, Greti Ladurner, zu ihrem Amtsantritt einen offiziellen Besuch ab. Das Treffen fand in den Räumlichkeiten der Messe Bozen statt und markierte den Start einer vielversprechenden Zusammenarbeit zwischen den beiden Institutionen.

Während des Treffens betonte Jageregger die Bedeutung der Messe Bozen als zentralen Ort für kulinarische und gastronomische Veranstaltungen in Südtirol. Er lobte Ladurners beeindruckende Karriere und ihre Pläne, die Messe weiterzuentwickeln und international noch besser zu positionieren. „Ich freue mich auf die zukünftige Zusammenarbeit und bin überzeugt, dass Frau

Ladurner mit ihrer Vision und Energie die Messe Bozen erfolgreich in die Zukunft führen wird“, so Jageregger. Greti Ladurner, die seit Anfang Mai im Amt ist, zeigte sich erfreut über den Besuch, und betonte die Wichtigkeit der Zusammenarbeit mit lokalen Verbänden wie dem SKV.

„Die Messe Bozen soll nicht nur ein Ort für Messen und Ausstellungen sein, sondern auch ein Treffpunkt für die kulinarische Szene in Südtirol. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit dem SKV und bin sicher, dass wir gemeinsam viele spannende Projekte realisieren können“, erklärte Ladurner.

red / pj

WAS KÖCHINNEN UND KÖCHE WISSEN MÜSSEN

Erste Hilfe bei Schnittwunden

Schnittwunden sind in der Küche an der Tagesordnung. Ein Moment der Unachtsamkeit beim Schneiden von Gemüse oder beim Filetieren von Fisch und schon ist es passiert. Das Anlegen eines Druckverbandes ist eine wichtige Erste-Hilfe-Maßnahme, um starke Blutungen zu stoppen. Hier ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie Sie einen Druckverband korrekt anlegen.

1. Sterile Komresse auf die Wunde legen

Legen Sie eine sterile Komresse oder ein sauberes Tuch direkt auf die blutende Stelle. Dies wird die erste Schicht Ihres Druckverbandes sein.

2. Erste Schicht der Binde anlegen

Wickeln Sie eine elastische Binde oder Mullbinde fest um die Wunde und die Komresse, um sie zu fixieren. Achten Sie darauf, dass die Binde die Komresse sicher an Ort und Stelle hält.

3. Druckpolster auflegen

Um zusätzlichen Druck auf die Wunde auszuüben, legen Sie ein Druckpolster (z.B. eine weitere Komresse oder ein gefaltetes Tuch) direkt über die erste Komresse.

4. Binde weiterwickeln

Wickeln Sie die Binde weiter über das Druckpolster und um die Wunde herum. Achten Sie darauf, dass der Druck gleichmäßig verteilt ist und die Blutung effektiv gestoppt wird.

5. Verband sichern

Wenn die Binde aufgebraucht ist, sichern Sie das Ende der Binde mit Kleband oder einer Sicherheitsnadel, um sicherzustellen, dass der Verband nicht verrutscht.

6. Überprüfung des Drucks

Der Druckverband sollte fest, aber nicht zu straff angelegt sein. Der betroffene Bereich sollte nicht taub werden oder blau anlaufen, was auf eine zu starke Abbindung hinweisen könnte.

7. Schnellstmöglich medizinische Hilfe holen

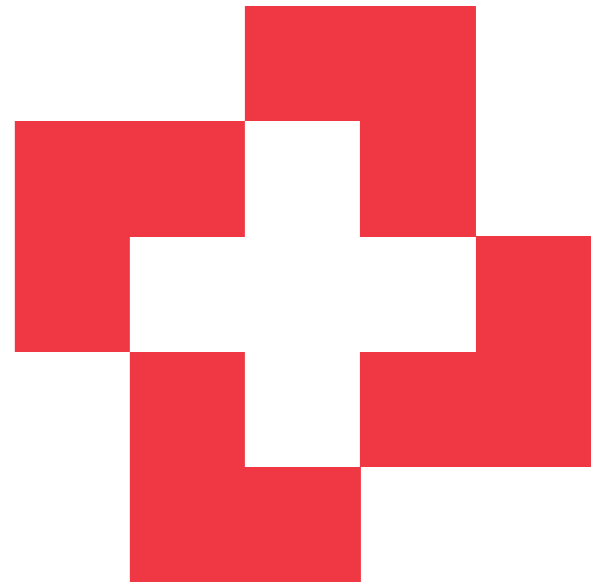
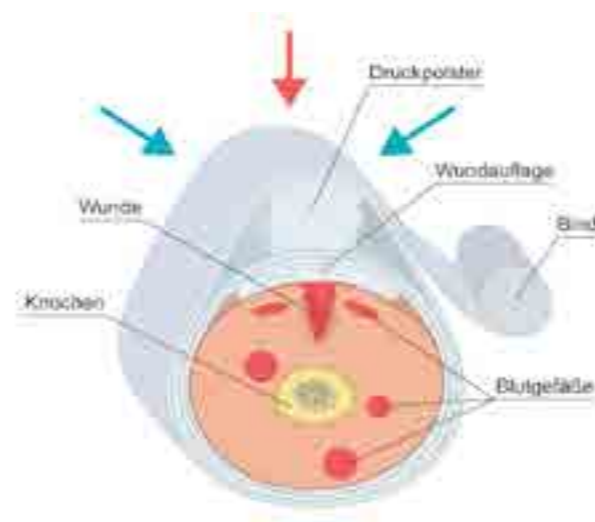
Ein Druckverband ist eine temporäre Maßnahme, um Blutungen zu kontrollieren. Holen Sie so schnell wie möglich professionelle medizinische Hilfe.

Zusätzliche Tipps

- Sprechen Sie während des Anlegens des Druckverbandes beruhigend mit der verletzten Person.
- Wenn möglich, halten Sie die betroffene Extremität hoch, um den Blutfluss zu reduzieren.
- Achten Sie auf Anzeichen von Schock bei der verletzten Person (Blässe, Kälte, Schweißausbrüche) und behandeln Sie diese entsprechend.

pj

Foto: WWW.BLUTDRUCKDATEN.DE



Richtiges Handeln

Erste Hilfe bei Schnittwunden

- Hier ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie Sie einen Druckverband korrekt anlegen.
- 1. Sterile Komresse auf die Wunde legen**
Legen Sie eine sterile Komresse oder ein sauberes Tuch direkt auf die blutende Stelle. Dies wird die erste Schicht Ihres Druckverbandes sein.
 - 2. Erste Schicht der Binde anlegen**
Wickeln Sie eine elastische Binde oder Mullbinde fest um die Wunde und die Komresse, um sie zu fixieren. Achten Sie darauf, dass die Binde die Komresse sicher an Ort und Stelle hält.
 - 3. Druckpolster auflegen**
Um zusätzlichen Druck auf die Wunde auszuüben, legen Sie ein Druckpolster (z.B. eine weitere Komresse oder ein gefaltetes Tuch) direkt über die erste Komresse.
 - 4. Binde weiterwickeln**
Wickeln Sie die Binde weiter über das Druckpolster und um die Wunde herum. Achten Sie darauf, dass der Druck gleichmäßig verteilt ist und die Blutung effektiv gestoppt wird.
 - 5. Verband sichern**
Wenn die Binde aufgebraucht ist, sichern Sie das Ende der Binde mit Kleband oder einer Sicherheitsnadel, um sicherzustellen, dass der Verband nicht verrutscht.
 - 6. Überprüfung des Drucks**
Der Druckverband sollte fest, aber nicht zu straff angelegt sein. Der betroffene Bereich sollte nicht taub werden oder blau anlaufen, was auf eine zu starke Abbindung hinweisen könnte.
 - 7. Schnellstmöglich medizinische Hilfe holen**
Ein Druckverband ist eine temporäre Maßnahme, um Blutungen zu kontrollieren. Holen Sie so schnell wie möglich professionelle medizinische Hilfe.

SKV



Hier können Sie das A4 Plakat herunterladen



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Feinster Käsegenuss

Aus 100% frischer Südtiroler Bergmilch.



Landwirtschaft im Einklang mit der Natur Südtirols: Mit viel Leidenschaft bewirtschaften die Mila Bauern ihre Höfe und liefern täglich den wertvollen Rohstoff für die einzigartigen Käsesorten. Jede einzelne davon ist charakterstark, vegetarisch und natürlicherweise laktosefrei. Mila steht für ein umfangreiches und spannendes Produktsortiment voller Tradition und Innovation. Entdecke unsere Qualitätsprodukte!

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

Gastrofresh
frisch, regional, erste Wahl



DIÄTETISCH GESCHULTER KOCH DGE

Lehrgang startet im Oktober 2024

Der Lehrgang zum Diätetisch geschulten Koch DGE startet im Oktober 2024 und **feiert sein 27. Jubiläum**. Angesichts des Fachkräftemangels und der erhöhten Anforderungen in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wird das Angebot noch flexibler gestaltet, um den aktuellen Herausforderungen gerecht zu werden.



Foto:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Der Lehrgang bietet eine Mischung aus Online- und Präsenzunterricht: An zwei Abenden pro Woche werden Lerneinheiten online vermittelt, während Freitag und Samstag für ganztägigen Präsenzunterricht reserviert sind. Diese Struktur ermöglicht es den Teilnehmern, berufliche Verpflichtungen besser mit der Weiterbildung zu vereinbaren.

Die Titel „Diätetisch geschulter Koch DGE“ und „Diplomierter Diätkoch“ gewinnen zunehmend an Bedeutung. Sie sind bevorzugte Qualifikationen bei öffentlichen Stellenausschreibungen und sind besonders gefragt in Bereichen wie Unverträglichkeiten, Allergien und Diabetes mellitus. Auch in der Hotellerie und Gastronomie, sowie in Krankenhäusern, Altersheimen und Kindergärten sind die Anforderungen an ernährungsbewusste und qualitativ hochwertige Küche gestiegen. Patienten und Bewohner legen immer mehr Wert auf vollwertige und geschmackvolle Mahlzeiten, die auch zum Genesungsprozess beitragen.

Der kommende Lehrgang wird von einem erfahrenen Team geleitet: Dr.

Felizitas Radmüller, die in einem Ärzteteam in Martinsbrunn tätig ist, und Dipl. Diätassistentin Dr. Maria Niederbacher, sowie die Ernährungstherapeutinnen Brigitte Vinatzer vom Gesundheitszentrum St. Josef in Meran und Katrin Torggler von Martinsbrunn. Ergänzt wird das Team durch die Küchenmeister und diplomierten Diätköche Andreas Köhne und Sigmar Pazeller. Diese Experten bringen ihre langjährige Erfahrung und praxisnahe Kenntnisse in den Unterricht ein.

Im Kurs lernen die Teilnehmer die Grundlagen der Ernährung und Diätetik, Lebensmittelkunde sowie Anatomie und Physiologie des Menschen. Besonderes Augenmerk liegt auf der

Zubereitung ernährungsbewusster, geschmackvoller und ansprechender Speisen für Menschen mit speziellen diätetischen Bedürfnissen. Der Fokus liegt darauf, traditionelle Gerichte so zu modifizieren, dass sie ernährungsbewusster werden, ohne an Geschmack einzubüßen.

Der nächste Lehrgang findet an der Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ in Meran statt. Es sind noch wenige Plätze verfügbar. Interessierte können sich direkt bei Gertrud Duregger im Sekretariat unter der Telefonnummer 0473/203200 oder 205 informieren und anmelden.

Kaiserhof





Weil ich Qualität will.

Debora Vivarelli, Südtiroler Tischtennispielerin, 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
Tischtennispielerin

Premium-Gewürze für kulinarische Gipfelstimmung

In der guten Küche entscheiden heute Tradition, Innovation und Raffinesse. Wenn es um das Besondere geht, um einzigartigen Geschmack, herrliche Effekte und überraschende Nuancen, dann spielt das exklusive Gewürz-Sortiment FROM THE ALPS seine Stärken voll aus. Eine professionelle Linie für neue Interpretationen und außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse.

Alle FROM THE ALPS Produkte folgen den höchsten Qualitätsstandards, was Verantwortung, Ursprung und Kontrolle angeht. Darauf setzt diese Qualitätsmarke seit Jahren erfolgreich. Das Sortiment bietet eine große Bandbreite erstklassiger Gewürzmischungen mit so klingenden Namen wie GAMSJAGA Wildgewürzsalz, ALPENCURRY Gewürzmischung oder WALDDUFTPanaden/Krustenbasis. Insgesamt umfasst das FROM THE ALPS Sortiment rund 20 Produkte, die zum Großteil die wertvolle Natur Südtirols in sich tragen. Dazu kommen erlesene



Mischungen und ausgesuchte Variationen wie Erdbeer-Sesam-Pfeffer, ALMENRAUSCH Dessert Gewürzmischung oder die FEINE PILZSAMMLUNG Trockenpilzmischung.

Regional, lokal, kreativ – Vielfalt für die Sinne

Die First Class-Auswahl bietet ausschließlich Top-Gewürze und -Kräuter aus den besten Anbaugebieten. Nur sie erfüllen die strengen FROM THE ALPS Kriterien, die Qualität, Geschmack und Aussehen bestimmen.

FROM THE ALPS vereint als professionelles Sortiment ein Erlebnis für die Sinne, eine Vielfalt für jeden Genuss und wunderbar dekorative Einsätze. Hier entscheiden Anspruch, Besonderheit und Ökologie – von den Zutaten über die Sortimentszusammenstellung bis hin zu intelligenten und nachhaltigen Verpackungen. So sind FROM THE ALPS Produkte jederzeit perfekt in der professionellen Küche.



Ausgewogen, variantenreich und für jede Spielart in der Küche geeignet – so definiert sich die Sortimentspolitik bei FROM THE ALPS. Sie zeugt von ausgesprochener Lust auf Vielfalt, Kreativität, Dekorationssinn und Genuss.

FROM THE ALPS, die exklusive Eigenmarke von **Woerndle Interservice**
granchefpremiumfood.it

from the Alps



DIE SPITZENGEWÜRZE FÜR KULINARISCHE HOCHSTIMMUNG

Das exklusive Gewürz-Sortiment FROM THE ALPS bringt Tradition, Innovation und Raffinesse in die Küche und auf jede Kreation. Eine feine Gewürzwelt – modern interpretiert, mit außergewöhnlichen Noten, für perfekte kulinarische Erlebnisse.





THOMAS KOSTNER IM PORTRAIT

Meister der Kulinarik

THOMAS KOSTNER

Jahrgang: 1987

Ich bin in Eppan aufgewachsen und mittlerweile in Dorf Tirol beheimatet.

Ausbildung und Werdegang:

- Lehrausbildung an der LBS Savoy Meran
- Hotelbetriebswirt am Kaiserhof Meran
- Speiseeis- und Küchenmeister an der LBS Emma Hellenstainer
- Grand Hotel Kronenhof, St. Moritz
- Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
- Taboo Muskoka Resort & Golf, Gravenhurst
- Restaurant Vendôme, Bergisch Gladbach
- Restaurant Chlösterli und Talvo, by Martin Dalsass
- Restaurant Schwarzwaldstube, Baiersbronn
- Hotel Castel, Dorf Tirol
- Karl Telfser Feinkost und Gourmet Catering, Lana

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

Jeden Tag als neues Abenteuer begrüßen, um zu lernen und zu wachsen.

Lieblingsort?

In der Küche beim Kochen und natürlich mit meiner Familie in den Bergen unterwegs sein.

Lieblingsmensen?

Meine Frau und meine vier Kinder

Lieblingslebensmittel?

Speck, Butter, Vinschgerle

Was ist für mich kochen?

Es ist ein Handwerk, das ich mit Liebe und Hingabe ausübe, um meinen Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bieten.

Fortsetzung auf Seite 18

Snikers 20
Passionsfrucht



Foto: THOMAS KOSTNER



„Kochen ist mehr als nur ein Beruf - es ist die Kunst, Freude und Erinnerungen zu schaffen.“

Ein paar Rezepte finden Sie auf der **Webseite des SKV**



Über mich

In Eppan aufgewachsen, genoss Thomas Kostner dort auch seine Ausbildung zum Koch. Da ein Architekturstudium wie das seines Vaters noch mindestens zehn Jahre Schulbankdrücken bedeutet hätte, entschied er sich schnell für die praktische Lehrausbildung zum Koch. Diese Leidenschaft erbt er von seiner Mutter, bei der er bereits als Kind öfters mit anpacken durfte.

Mit gerade mal 18 Jahren, direkt nach erfolgreichem Abschluss der Lehre, ergriff er die Möglichkeit, zum Arbeiten nach St. Moritz ins Grand Hotel Kronenhof zu gehen, um dort sein Wissen zu erweitern. Dort entdeckte er auch seine Leidenschaft für die Patisserie. Es folgten weitere Stationen in der Schweiz, Deutschland und Kanada. Schließlich kehrte er nach Südtirol zurück und übernahm die Position des Chef Pâtissiers im Hotel Castel und dem dazugehörigen Zwei-Sterne-Gourmetrestaurant Trenkerstube (heute Castel fine dining). Zwölf prägende Jahre unter Gerhard Wieser folgten. In dieser Zeit absolvierte Kostner auch die Ausbildungen



Hirschfilet und geschmorte Keule, Wirsingwickel, Kartoffel millefoglie

Foto: AM SONNENHANG

zum Speiseeismeister und Küchenmeister. Anschließend übernahm er 2021 als Küchenchef die Leitung der Küche im Panoramahotel Am Sonnenhang in Dorf Tirol. Neben seiner Tätigkeit als Chefkoch ist Thomas Kostner auch als Referent im Bereich Küche und Patisserie tätig. Er liebt es, sein Wissen und seine Erfahrung zu teilen, und anderen zu helfen, ihre kulinarischen

PR-INFO

DE NARDO - Wenn's um Fisch geht...

Seit 65 Jahre ist die Firma De Nardo Ansprechpartner der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie für qualitativ hochwertigen regionalen, nationalen und internationalen Fischprodukten und seit heuer Partner vom Südtiroler Köcheverband - SKV.

1959 gründete Frau Giuseppina De Nardo die Firma, welche dann in den 80er Jahren vom Sohn Adriano Gallonetto übernommen wurde. Dieser trieb die Spezialisierung zum Fischgroßhandel an. Seit nun 65 Jahren bietet die Firma

De Nardo ein breites Sortiment an ausgewählten frischen, gefrorenen, geräucherten Fischprodukten, Meeresfrüchten und Krustentieren von regionaler, nationaler und internationaler Herkunft in fast ganz Südtirol an.

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

Ein weiteres Anliegen der Firma war eine Partnerschaft mit dem Südtiroler Köcheverband, welche mit heuer zu Stande gekommen ist. Dies ermöglicht den Mitgliedern des

SKV von einem breiten Sortiment an Fischprodukten auswählen zu können und ihren Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie wird ein professioneller Service und gleichbleibende hohe Produktqualität garantiert. Die geschulten Verkaufsberater in den Zonen, Meran/Burggrafenamt, Bozen/Unterland, Eisacktal/ Wipptal, Gröden/Schlerngebiet, Gadertal und Pustertal sind täglich erreichbar und stehen den Kunden für jegliche Frage zur Seite.

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



Gebratener Blumenkohl, Schwarzwurzel, Schnittlauch, Haselnuss

Foto: AM SONNENHANG

Fähigkeiten zu entfalten. Saisonale Produkte bilden die Grundlage seiner Kreationen, die den Gaumen verzaubern und gleichzeitig visuell begeistern. Nachhaltigkeit spielt bei ihm ebenfalls eine zentrale Rolle: Er setzt auf regionale Produkte aus Südtirol, um die Umwelt zu schonen und lokale Landwirte zu unterstützen. So entstehen Gerichte, die nicht nur köstlich sind, sondern auch eine Geschichte erzählen: die Geschichte der Leidenschaft für gutes Essen, die Geschichte der Verbundenheit mit der Region und die Geschichte des Respekts vor der Natur.

Was sagt dein Betrieb über dich?

„Thomas Kostner ist ein Meister seines Fachs. Seine Kreativität und sein Engagement sind beeindruckend. Besonders hervorzuheben ist seine Geduld und Ruhe im Umgang mit dem jungen Küchenteam. Er leitet unser Küchenteam mit großer Kompetenz und schafft es, unsere Gäste stets aufs Neue zu begeistern.“ Familie Zagler

Kurze Vorstellung des Betriebes

Das Panoramahotel Am Sonnenhang ist ein 2020 neu errichtetes 4*s-Hotel im Zentrum von Dorf Tirol mit atemberaubendem Panoramablick über Meran. Es ist perfekt für Paare und Familien geeig-



Foto: EMI MASSMER EMOTIONS

net, da es getrennte Bereiche für Kinder und Erwachsene gibt. Das Hotel verfügt über 50 luxuriöse Zimmer und Suiten, einen neuen Indoor-Outdoor-Pool, einen ruhigen Adults-Only-Wellnessbereich und das hotelinterne Restaurant „The Taste“. Hier genießen die Hotelgäste eine Kombination aus Entspannung und kulinarischem Genuss.

red



Foto: ARMIN TERZER



Foto: FLORIAN ANDERGASSEN

INTERVIEW MIT EINEM AUSGEZEICHNETEN AUSBILDER

Ein Gespräch mit dem „Ausbilder des Jahres 2023“

In der Küche des 4-Sterne-S Hotels „Am Sonnenhang“ trifft Leidenschaft auf Expertise. Chefkoch Thomas Kostner, vom Südtiroler Köcheverband - SKV zum „Ausbilder des Jahres 2023“ gekürt, gewährt uns einen Einblick in seinen spannenden Berufsalltag, seine Philosophie als Ausbilder und die Bedeutung der Nachwuchsförderung.



Lieber Thomas, die Auszeichnung „Ausbilder des Jahres 2023“ durch den SKV ist eine große Ehre. Was bedeutet das für dich?

Diese Auszeichnung ist für mich eine immense Wertschätzung meiner Arbeit und gleichzeitig eine große Motivation, weiterhin junge Menschen für den Beruf des Kochs zu begeistern. Sie zeigt mir, dass meine Bemühungen und mein Engagement in der Ausbildung wahrgenommen und wertgeschätzt werden.

Was macht die Auszeichnung für dich besonders wertvoll?

Der SKV setzt sich seit jeher für die hohe Qualität der Ausbildung in der Kochkunst ein. Von einem solch renommierten Verband ausgezeichnet zu werden, ist daher eine besondere Ehre und ein Beleg dafür, dass meine Ausbildungsmethoden den hohen Standards des SKV entsprechen.

Bereits vor fast 10 Jahren hast du selbst die Ausbildung zum Küchenmeister mit Bravour absolviert. Wie wichtig ist dir die Ausbildung und Begleitung junger Menschen in Ihrem Beruf?

Die Ausbildung junger Menschen ist für

mich ein zentraler Bestandteil meiner Arbeit. Als erfahrener Koch, Kursleiter und Ausbilder sehe ich mich in der Verantwortung, mein Wissen und meine Erfahrung an die nächste Generation weiterzugeben. Ein gut ausgebildeter Nachwuchs ist die Grundlage für eine erfolgreiche Zukunft der Gastronomie.

Wie setzt du deine Philosophie als Ausbilder in der Praxis um?

Mir ist es wichtig, dass meine Lehrlinge nicht nur die handwerklichen Fähigkeiten erlernen, sondern auch die Leidenschaft für das Kochen und die Freude am Umgang mit frischen, regionalen Produkten entwickeln. Ich versuche, ihnen in einem wertschätzenden und motivierenden Umfeld die Möglichkeit zu geben, auch ihre eigene Kreativität zu entfalten und ihre Fähigkeiten kontinuierlich zu verbessern.

Was ratest du jungen Menschen, die eine Karriere als Koch anstreben?

Dieser Beruf erfordert Leidenschaft, Einsatzbereitschaft und Freude am Lernen. Wer diese Eigenschaften besitzt und bereit ist, hart zu arbeiten, dem steht eine erfüllende und abwechslungsreiche Karriere in der Küche bevor.

red / pj

Waibl Matthias
mit Kostner Thomas



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

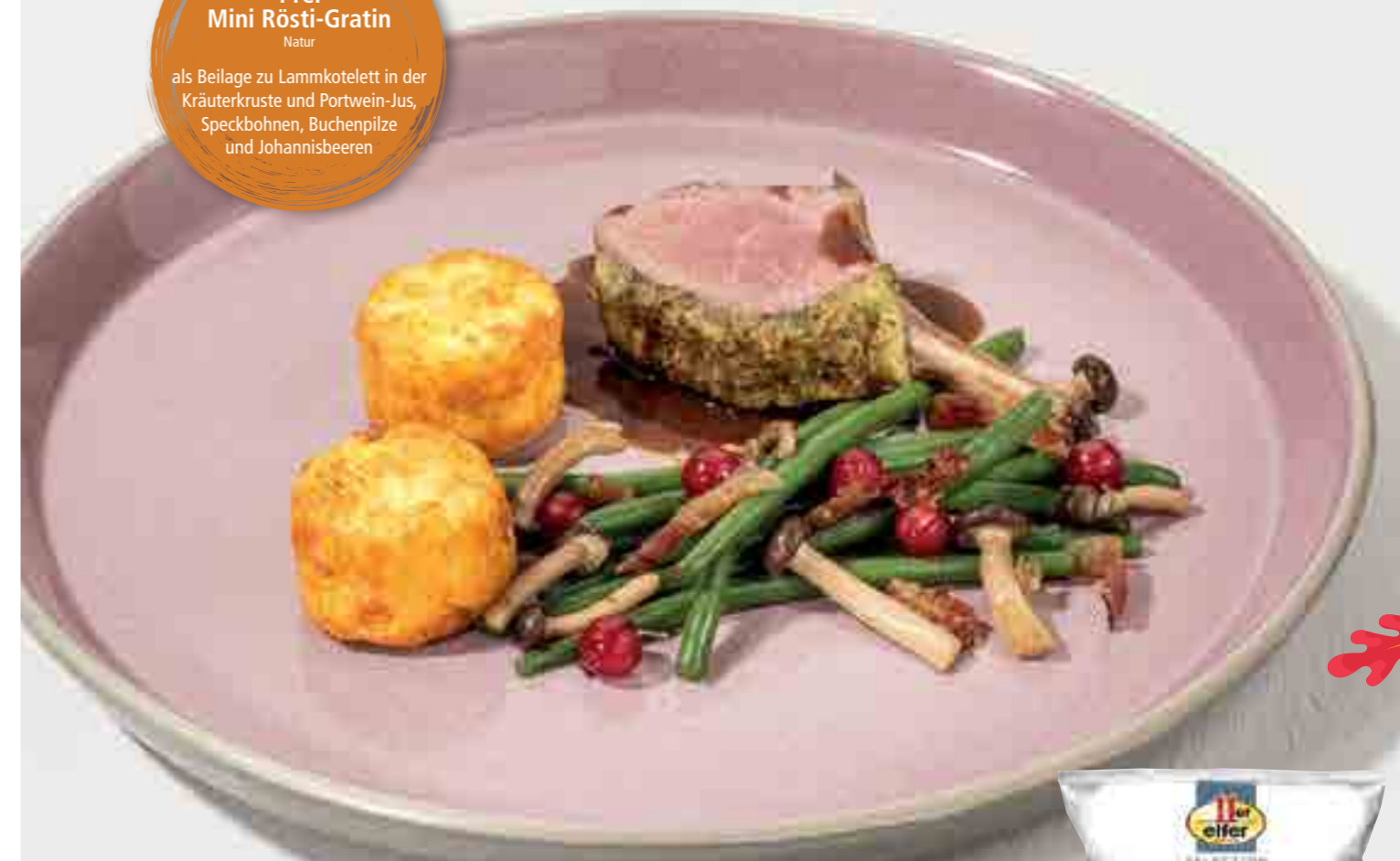


GENUSSVOLLE IDEEN

für einen kulinarischen
Herbst

11er
Mini Rösti-Gratin
Natur

als Beilage zu Lammkotelett in der Kräuterkruste und Portwein-Jus, Speckbohnen, Buchenpilze und Johannisbeeren



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



Art. Nr. 02817 | 6 x 800g

HERBSTLICHE Genuss-Kreationen

Genuss in Hülle und Fülle! Die Küche im Herbst ermöglicht eine große Vielfalt an kulinarischen Abenteuern. Mit 11er Kartoffelspezialitäten und saisonalen Zutaten lassen sich leckere Gerichte zaubern, die Augen und Gaumen verwöhnen. Knusprige Pommes, herzhaftes Rösti-Gratin, schmackhafte Rösti-Hot Dogs sowie feine Gemüselaiabchen bringen Abwechslung auf jeden Speiseplan. Genießen Sie die Vielfalt der saisonalen Küche und lassen Sie sich von den Aromen des Herbstes verzaubern.

11er Gemüselaiabchen

Gemüseplanzerl auf
Wurzeljuice und Greizer-
Kartoffelstampf



Art. Nr. 02604 | 2 x 3000g



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er Rösti-Hot Dog

mit Senf-Sauerrahm-
Sauce und knusprigen
Röstzwiebeln



Art. Nr. 02871 | 22 x 110g



INSPIRATIONEN für herbstliche Genüsse

**11er
Combi Frites**
11/11mm
Klassiker mit neuem Twist:
Kreativ getoppt mit
Erdnuss-Wasabi



Art. Nr. 02611 | 5 x 1600g



11er Nahrungsmittel GmbH
Der Kartoffelspezialist aus Österreich

Entdecke die 11er Genusswelt:

www.11er.at



Minus GmbH

Etschweg 9, 39040 Kurtatsch, Italy
T +39 0471 808 808
F +39 0471 808 809
info@minus-surgelati.it



Hotel

21-24/10/2024

Bozen



**Willkommen
in der Zukunft
der Gastlichkeit**

**Internationale Fachmesse
für Hotellerie und Gastronomie**
...wo Gastfreundschaft zu Hause ist

FieraMesse
BolzanoBozen

www.fieramesse.com/hotel



ALPS COFFEE – NEUER PARTNER DES SÜDTIROLER KÖCHEVERBANDES - SKV

Tradition trifft *Innovation*

Ein Familienunternehmen mit über **130 Jahren Geschichte** bereichert die regionale Kulinarik. **Stefan Schreyögg** über die Kunst des Kaffeeröstens, Nachhaltigkeit und seine Leidenschaft für Espresso.



Die Zusammenarbeit des Südtiroler Köcheverbandes - SKV mit Alps Coffee stellt einen bedeutenden Meilenstein in der kulinarischen Landschaft Südtirols dar. Alps Coffee, bekannt für seine erstklassigen Kaffeekreationen, bringt nicht nur hochwertigen Kaffee in die Region, sondern auch eine Philosophie der Nachhaltigkeit und Innovation. Diese Partnerschaft verspricht, die regionale Kulinarik zu bereichern und setzt neue Maßstäbe in Sachen Qualität. In einem exklusiven Interview gibt Stefan Schreyögg, welcher gemeinsam mit seinem Vater Peter Schreyögg das Unternehmen führt, Einblicke in die Vision von Alps Coffee. Das traditionsreiche Familienunternehmen Alps Coffee hat sich über die Jahre durch seine hochwertigen Kaffeekreationen und sein tiefes Engagement für Nachhaltigkeit einen Namen gemacht.

Ein kurzer Blick in die Geschichte

Die Geschichte von Alps Coffee beginnt im Jahr 1890, als der Kaufmann Josef Schreyögg in Meran ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt gründete. Zunächst führte er den Laden am Kornplatz als Einzelhandelsgeschäft, doch die stetige Erweiterung des Sortiments führte dazu, dass sich die Spezialei- und Delikatessenhandlung rasch als Großhandel etablierte.

In den 1980er-Jahren spezialisierte sich das Unternehmen zunehmend auf die Kaffeeproduktion und das Exportgeschäft. Es folgten zahlreiche Zertifizierungen in den Bereichen Bio, Fairtrade und Lebensmittelsicherheit. Mit der Gründung eines eigenen Schulungs- und Kompetenzzentrums im Jahr 2012 wollte die Rösterei die Kaffeekultur fördern und kompetent vermitteln.

Dank der Einführung der neuen Marke ALPS COFFEE im Jahr 2019 gelang es der traditionsreichen Rösterei, mediterrane Leidenschaft und alpines Qualitätsdenken international verstärkt zu kommunizieren. Das Unternehmen setzt dabei nach wie vor auf höchste Qualität, Nachhaltigkeit und traditionelle Langzeitröstung.

Das Unternehmen heute

Gemeinsam mit seinem Vater führt Stefan Schreyögg heute das Familienunternehmen in vierter Generation. Damals wie heute nimmt man sich bei der Röstung der Bohnen besonders viel Zeit, um auf die Eigenheiten jeder Sorte spezifisch eingehen zu können. Daher setzt die Kaffeerösterei auf ein äußerst aufwendiges

und schonendes Verfahren: die sortenreine Langzeitröstung. Diese gewährleistet die optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack jeder einzelnen Kaffeebohne.

Die Spezialität der Kaffeerösterei sind ihre hochwertigen Espresso-Mischungen. Feinste Mischungen für den Kaffeevollautomaten, Filterkaffeemischungen für den Frühstücksbereich, Bio-Kaffeespezialitäten sowie entkoffeinierter Espresso und Pods ergänzen das erlesene Sortiment.

Exklusives Interview mit Stefan Schreyögg

Wie siehst du die Verwendung von Kaffee in der Küche? Hast du vielleicht einen Tipp?

Kaffee ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar. Vielfältige Dessertvariationen, vom klassischen Tiramisù, Affogato bis hin zu einem Esspresso-Mousse, erfreuen die Gaumen der Gäste. Als Abschluss eines genussvollen Menüs eignet sich ein Espresso optimal. Nicht zuletzt kann die Kaffeebohne selbst sowohl als essbare Botschaft als auch als kreatives Dekorationselement serviert werden. Grundsätzlich ist es wichtig, eine auf die Zubereitungsart optimal abgestimmte Mischung zu verwenden.

Wie wichtig ist hohe Kaffeequalität?

Ob als Wachmacher am Morgen, als Krönung eines genussvollen Menüs oder beim geselligen Zusammensein mit Freunden – Kaffee erfreut sich äußerster Beliebtheit und lässt somit den Stellenwert hoher Kaffeequalität erahnen. Höchste Qualität

Fortsetzung auf Seite 29



Stefan Schreyögg

Foto: FLORIAN ANDERGASSEN

Alps Coffee als starker Partner

Die familiengeführte Kaffeerösterei aus Rabland zählt seit diesem Frühjahr zu den Partnern des Südtiroler Köcheverbandes - SKV

Mit der Vertragsunterzeichnung wurde die neue Partnerschaft mit Alps Coffee besiegelt. Im Zuge der Zusammenarbeit werden verschiedene Projekte und Veranstaltungen des SKV unterstützt und gefördert. So können

die edlen Kaffeespezialitäten von Alps Coffee von nun an bei diversen Veranstaltungen genossen werden. Erstklassige Qualität und eine Vielfalt an Produkten sind die gemeinsamen

strebung sich ständig weiterzuentwickeln, freuen sich SKV-Präsident KM Patrick Jageregger und Stefan Schreyögg von Alps Coffee auf eine erfolgreiche Kooperation.

„Kaffee genießt in der Gastronomie einen sehr hohen Stellenwert und ergänzt jedes Menü perfekt. So blicken wir mit Freude auf diese spannende Zusammenarbeit“, unterstreicht Stefan Schreyögg.

Alps Coffee GmbH
Cutraustraße 62, Rabland
39020 Partschins
alps-coffee.it

SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger
und Stefan Schreyögg,
Kaffeerösterei
Alps Coffee.



Foto: © ALPS COFFEE

Alps Coffee
Langzeitröstung.



Fotos: FLORIAN ANDERGASSEN

beginnt beim Ursprung. Von der Pflanze bis zur Tasse bestimmt eine ganze Reihe an Faktoren die Qualität des Kaffees. Für uns als Kaffeeröster gilt als Grundvoraussetzung für ein ausgezeichnetes Endprodukt die sorgsame Auswahl erstklassiger Kaffeebohnen von ausgewählten Plantagen. Bei der anschließenden Verarbeitung der Kaffeebohnen sollte auf die traditionelle und sortenreine Langzeitröstung geachtet werden, denn jede Rohkaffeesorte hat ihr individuelles Röstprofil. Dies gewährleistet die optimale Entfaltung von Aroma und Geschmack jeder einzelnen Kaffeebohne. Nach

einem sorgfältigen Kontrollverfahren werden die Mischungen auf die verschiedenen Zubereitungsarten abgestimmt. Ob Zubereitung im Siebträger, in der Filterkaffeemaschine oder in der Mokkakanne – dank Fachkompetenz und laufender Qualitätskontrolle wird ein optimales und gleichbleibendes Ergebnis erzielt, spürbar in jeder Tasse.

lieber langfristig auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Hast du ein Lieblingsritual rund um das Kaffeetrinken?

An arbeitsfreien Tagen genieße ich bei einem ausführlichen Frühstück ganz in Ruhe zwei Tassen Kaffee ohne Milch und ohne Zucker. Und das am liebsten in guter Gesellschaft.

Welchen Kaffee trinkst du eigentlich am liebsten?

Am liebsten trinke ich einen klassischen Espresso. Dabei ist mir das richtige Trinkgefäß wichtig. Dieses hat für die 25 ml Espresso einen gerundeten Boden und oben eine nicht zu große Öffnung, damit sich die Crema hält und alle Aromen optimal entfalten können. Eine falsche Espressotasse ist, als ob man einen edlen Tropfen Wein aus einem Wasserglas trinken würde.

red / pj

— Buchtipp! —



Familie Trafoier Zu Gast im KUPPELRAIN

Gelebte Nachhaltigkeit in der Sterneküche



Küche, Patisserie, Weinkunde und die Philosophie der Selbstversorgung, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit – diese Bereiche kombiniert Familie Trafoier nicht nur in diesem Buch, sondern jeden Tag aufs Neue in ihrem Restaurant Kuppelrain.

Verwurzelt, naturverbunden, bodenständig – die Mentalität, die die gesamte Familie lebt, spiegelt sich in den zahlreichen Rezepten, den Geschichten und auch den Fotos wider. Die einzelnen Gerichte der Menüs – eingeteilt in vier Jahreszeiten – sind sorgfältig ausgewählt und die Zubereitung Schritt für Schritt beschrieben.

Erscheinungsdatum:
16. Oktober 2024

Welche Maßnahmen ergreift euer Unternehmen, um umweltfreundlich und nachhaltig zu arbeiten?

Wenn es um die Herkunft und die Anbaubedingungen der Rohkaffees geht, verfolgen wir höchste Qualitätsansprüche. Mittlerweile setzen wir schon seit Jahren vermehrt auch auf Rohkaffee aus fairem Handel und biologischem Anbau. Mit dem breiten Sortiment an Fairtrade- und Bio-zertifizierten Produkten garantieren wir faire Bedingungen für die Erzeuger und die Herkunft aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. Anhand definierter Standards der Fairtrade-Organisation werden wirtschaftliche, ökologische und soziale Kriterien bei den Handelsbedingungen berücksichtigt.

Was sind die neuesten Trends in der Kaffeebranche, und wie passt ihr euch diesen an?

Rund um den Kaffee gibt es immer wieder neue Trends, um die kurzfristig ein großer Hype gemacht wird und die sich meist langfristig nicht durchsetzen. Alps Coffee ist eine traditionelle Kaffeerösterei und lässt sich nicht von jedem Trend mitreißen, sondern setzt

Weltweit ausgesucht.
In Südtirol veredelt.
Für den perfekten
Kaffeemoment.

alps-coffee.it



„Höchste Qualität beginnt beim Ursprung. Von der Pflanze bis zur Tasse bestimmt eine ganze Reihe an Faktoren die Qualität des Kaffees.“



AUSGEFEILTE
REZEPTUREN.
KOMPROMISSLOSE
QUALITÄT.



HYGAN
Innovative Cleaning Products

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

Foto: NIEDERKOFLE HANNES



Spitzen-Sommelier
Alessio Scholl

VOM LEHRLING ZUM SPITZEN-SOMMELIER

Der beeindruckende Werdegang von Alessio Scholl

Alessio Scholl, ein Name, der in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie bereits heute einen Klang von Qualität und Expertise hat.

Schon früh entdeckte Scholl seine Leidenschaft für die Welt der feinen Küche und exquisiten Getränke. Mit nur 15 Jahren begann er seine Ausbildung als Hotelfachmann im renommierten Schloss Hotel Fuschl *****S. Diese prägenden Jahre legten den Grundstein für eine Karriere, die von stetigem Lernen und unaufhörlichem Streben nach Perfektion gekennzeichnet war und ist.

Nach drei Jahren intensiver Ausbildung und Arbeit in der gehobenen Gastronomie verstärkte sich seine Liebe zur Branche weiter. Alessio Scholl verlagerte seinen Fokus auf die Kunst der Mixologie und des Weins. Sein Weg führte ihn durch diverse Ausbildungen, die ihm schließlich den Titel des Diplom-Sommeliers und Certified Sake Sommeliers einbrachten. Sein Wissen und seine Fähigkeiten in der Getränkekunde sind heute beispiellos.

Fortsetzung auf Seite 33



Name des Cocktails
Espresso Martini 2.0

REZEPTUR

- 3 cl** Alkoholfreier Rum (Rick Caribbean)
- 2 cl** Espresso
- 1,5 cl** Demerara-Rohrzucker-Sirup
- 1,5 cl** Karamell-Sirup

Einen Cocktail-Shaker vorbereiten.
Eiswürfel hinzugeben und ca.
zehn Sekunden shaken.
Durch ein Feinsieb passieren und genießen.



mugele's brand identity

ReSpeckt!



Speck ist nicht gleich Speck. Schon gar nicht bei uns in Südtirol. Die Siebenföcher Metzger-Meister verarbeiten nur die besten Zutaten mit handwerklichem Können zu ganz hervorragenden Produkten. Und genau darum schmeckt unser mehrfach ausgezeichneter Speck einfach ausgezeichnet.

**SIEBEN
FÖRCHER**
1930

Ehrlich. Das schmeckt man.
www.siebenfoercher.it

Ein Meilenstein seiner Karriere war im Jahr 2023, als er die Eröffnungsphase des Rosewood München *****S als Sommelier maßgeblich unterstützte. Hier konnte er nicht nur sein Fachwissen einbringen, sondern auch seine Leidenschaft für innovative Konzepte und erstklassige Gastfreundschaft unter Beweis stellen.

Aktuell ist Alessio Scholl im Feuerstein tätig, wo er seine Expertise und Leidenschaft weiterhin lebt und teilt. Seine Inspiration, so erzählt er, geht zurück auf ein Praktikum in der 9. Klasse im 5-Sterne-Hotel Traube Tonbach im Schwarzwald. „Mit diesem Tage verstärkte sich die Liebe zum Produkt und Detail kontinuierlich. Dies war aber nur gegeben durch eine fundierte Ausbildung“, erklärt Scholl. Diese frühe Erfahrung weckte in ihm den Wunsch, stets Neues zu schmecken und zu erleben, sowie eine tiefgehende Beziehung zu seinen Produkten und Aromen aufzubauen.

Sein persönlicher Antrieb ist es, niemals mit der Innovation aufzuhören. „Durch Innovation



Name des Cocktails
**Wake me up before
you Go Go**

REZEPTUR

- 3 cl Kaffee-Likör
- 2 cl Espresso von Alps Coffee
- 1 cl frischer Limettensaft
- 1,5 cl süßer Wermut
- 3 Tropfen Angosturabitter

Einen Cocktail-Shaker vorbereiten.
Eiswürfel hinzugeben und ca.
zehn Sekunden shaken.
Durch ein Feinsieb passieren und genießen.

bewahrt man Tradition“, lautet sein Motto. Diese Philosophie begleitet ihn durch seine gesamte Laufbahn und inspiriert ihn, stets nach neuen Geschmackswelten und kulinarischen Erlebnissen zu suchen. Alessio Scholl ist ein Vorbild für alle, die in der Gastronomie tätig sind und zeigt, dass Leidenschaft, fundiertes Wissen und ständige Weiterbildung der Schlüssel zum Erfolg sind. **pj**

33 // SKV THEMA

Finger Food



Art. 14084*
**Mini-Mix
Blätterteighäppchen,
6-fach sortiert**
Gewicht: 22 g, 180 St./Kt.
❄️ Teigling

Art. 309*
**FF-Mini Blätterteig-
Kiste pikant,
3-fach sortiert**
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2356*
**FF-Flying Burger
Mischkiste,
4-fach sortiert**
Gewicht: 18 g, 160 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!



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 Serviervorschläge. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.



EIN BLICK ÜBER DEN BRENNER: SIGI SCHELLING

Von Hittisau nach München Ihr Weg als Spitzenköchin

SIGI SCHELLING

Jahrgang: 1976

Geboren am 5. März in Hittisau, Österreich

Werdegang:

- **1991-1994** Gasthof Ochsen Hittisau, Österreich, Lehre
- **1995** Guth Lauterach*, Vorarlberg, Österreich, Chef Patissière, Chef Tournant
- **2000** Tantris**, Stage bei Hans Haas
- **2003** Vila Joya**, Albufeira, Portugal, Stage bei Dieter Koschina
- **2004** Landhaus Bachern, Mautern, Österreich, Stage
- **2006-2020** Tantris**, München, Demi-Chef de Partie, Sous-Chef
- **2021** Werneckhof by Sigi Schelling*, Küchenchefin und Inhaberin

Über mich

Meine bodenständige Kindheit und die prägende Zeit mit meinem Mentor und Vorbild Hans Haas haben mich stark beeinflusst. Hans Haas hat mir nicht nur die Feinheiten der Kochkunst beigebracht, sondern auch die Bedeutung von Qualität und Leidenschaft in der Küche vermittelt. Ein weiteres großes Vorbild ist für mich Eckart Witzigmann, dessen Innovationskraft und Perfektion in der Küche mich stets inspiriert haben.

In meiner wenigen freien Zeit genieße ich es, Rennrad zu fahren. Diese sportliche Aktivität gibt mir den nötigen Ausgleich und neue Energie für meinen anspruchsvollen Beruf. Meine größten

Wünsche sind, gesund zu bleiben und dass mein Restaurant weiterhin so erfolgreich läuft. Ich bin stolz darauf, dass mein Restaurant als das Wohnzimmer der Münchner Gourmets bezeichnet wird. Diese Bezeichnung erfüllt mich mit großer Freude und Anerkennung, da sie zeigt, dass sich meine Gäste bei uns wohlfühlen und immer wieder gerne zurückkommen. Das Wohl meiner Gäste steht für mich an oberster Stelle, und ich glaube, dass genau diese Einstellung der Grund für die hohe Zahl meiner Stammgäste ist. Ihre Zufriedenheit und Treue sind für mich der größte Erfolg.

xxxx

IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

„Sich nie beirren lassen, gradlinig sein, sich treu bleiben und den eigenen Weg gehen!“

Lieblingssort?

Überall, wo es gutes Essen gibt, und nette Menschen sind.

Beruf – Posten?

Inhaberin und Küchenchefin, Werneckhof München

Lieblingsmenschen?

Familie

Lieblingslebensmittel?

Trüffel

Lieblingsgericht?

Meeresfisch

Was ist für mich kochen?

Leidenschaft

Persönliches Zitat?

„Kochen ist mein Leben!“

”

Meine Speisen verbinden
Ursprünglichkeit,
Raffinesse und
Leichtigkeit.



Marinierte Gartentomate
mit Krustentieren



Entenleber mit Kirsche
und Périgordtrüffel

Foto: XXXXXXXXXX

Ein paar Rezepte
finden Sie auf der
Webseite
des SKV





Roland Hanny beim
erklären der Gerichte

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

Fotos: MARCO TELFSE

SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Frische Impulse für unsere Menschen

Gemeinsam für nachhaltige und regionale Gemeinschaftsverpflegung

In der BASIS Vinschgau Venosta hat in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Köcheverband (SKV) die zweite Ausgabe der Veranstaltungsreihe „A gmahnte Wies“ stattgefunden. Im Fokus stand diesmal die Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen und privaten

Mensen. Die Veranstaltung beleuchtete, wie öffentliche Ausschreibungen und der Einkauf in Mensen gestaltet werden können, um lokale, gesunde Lebensmittel auf den Tisch zu bringen und die regionalen Wirtschaftskreisläufe zu stärken.

Fachvorträge und interaktive Diskussionen

Nach der Begrüßung durch Projektkoordinatorin Ghali Egger und andere Vertreter der BASIS Vinschgau Venosta eröffnete die Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen ihre Ausstellung „A is for Apple – From Fruit to Cultural Landscape“. Darauf folgten intensive Fachvorträge. Peter Defranceschi von ICLEI Brüssel hob die Erfolge der Tagungsreihe „Mensa sana in corpore sano“ hervor und diskutierte, was für Südtirol in puncto

Bastian Rechenmacher beim
anrichten der Carbonara Espuma



nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung möglich ist. Alberto Ritucci von der Stadt Turin berichtete von den Erfolgen, 100 Prozent Bioprodukte in den Schulmensen zu verwenden, wovon über 50 Prozent lokale Produkte sind.

Ivonne Daurù und Heidi Altstätter thematisierten die Herausforderungen, die mit der steigenden Nachfrage nach regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln sowie mit speziellen Ernährungsbedürfnissen verbunden sind. Trotz vorhandener Hürden gibt es ungenutzte Potenziale, die es zu erschließen gilt.

Gemeinsame Bestrebungen und kulinarischer Abschluss

Am Abend fand eine lebhaft Diskussionsrunde statt, moderiert von Evi Keifl. Diskutiert wurden Wege, die Versorgung der Menschen mit lokalen Produkten zu stärken, Beispiele erfolgreicher Umsetzungen und bestehende Hürden. Teilnehmer wie Anita Tscholl, Ivonne Daurù und Stefan de March brachten verschiedene Perspektiven ein. Es wurde deutlich, dass



Almbutter



Kolrabirollchen



Zahlreiche Gäste
verkosteten
die Spezialitäten

Tatar vom
Wagyurind Pirchhof



die Vernetzung zwischen Produzenten und Abnehmern verbessert werden muss, und dass die höheren Kosten von Bio-Produkten gerechtfertigt sind, aber nicht direkt auf die Endkonsumenten abgewälzt werden sollten. Außerdem wurde die wichtige Rolle der Mensen bei der Sensibilisierung für gesunde Ernährung betont.

Zum Abschluss luden der Südtiroler Köcheverband und Chefkoch Roland Hanny zu einem Aperitif ein. Renommiertere Köche wie Roland Schöpf, Mattia Tassiello und Bastian Rechenmacher kreierten mit saisonalen Produkten der anwesenden Marktstände zwölf verschiedene kulinarische Kreationen. Diese wurden unter großem Zuspruch der Gäste serviert. Musikalisch untermalt wurde der Aperitif von Fabienne Runggaldier am Piano.

Wie auch im letzten Jahr, ist die „Gmahnte Wies“ noch nicht ganz gemäht, aber die Veranstaltung war ein wichtiger Schritt, um die Potenziale der lokalen Kleinproduzenten in der Landwirtschaft besser zu nutzen und eine nachhaltige Vernetzung zu fördern.

red



Leberloli mit
Bitterschokolade

1. Platz
Max Tauber

„THE MOUNTAIN CHEF UNPLUGGED 2024“

Kochkunst auf höchstem Niveau Max Tauber triumphiert

Spannende Kochchallenge auf der Schwemmalm im Ultental begeistert mit kreativen Gerichten und talentierten Nachwuchsköchen

2. Platz
Alex Lanthaler

Zum neunten Mal war die Schwemmalm im Ultental Schauplatz der beeindruckenden Kochchallenge „The Mountain Chef Unplugged 2024“. Organisiert vom Südtiroler Köcheverband – SKV und dem Ski- und Wandergebiet Schwemmalm bot das Event fünf talentierten Nachwuchsköchinnen und -köchen eine einzigartige Bühne, um ihr Können zu präsentieren. Die besondere Herausforderung: Kochen auf traditionellen Holzherden, ganz ohne Strom.

Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und lockte zahlreiche Gäste an, die gespannt die kreativen Zubereitungsmethoden und die handwerklichen Fähigkeiten der jungen Talente verfolgten. Die Stimmung war ausgelassen und die Atmosphäre elektrisierend, was auch an der hochkarätigen Jury lag, die das Event bewertete. Andreas Köhne, Nathalie Trafoier und Yannik Ennemoser brachten ihre Expertise und Leidenschaft für

Andreas Köhne, Nathalie Trafoier
und Yannik Ennemoserv.l.n.r. Corinna Pirchger, Eva Unterhofer,
Max Tauber, Chris Froidl und Alexander Lanthaler

die Kulinarik ein und sorgten für eine faire und fachkundige Bewertung der Wettbewerbsbeiträge.

Den Titel „The Mountain Chef Unplugged 2024“ sicherte sich Max Tauber (Relais & Châteaux Hotel Castel Fragsburg, Meran), der die Jury mit seinen kreativen Gerichten und seinem

4. Platz
Eva Innerhofer

souveränen Auftreten beeindruckte. Sichtlich stolz und erfreut nahm Tauber den Preis entgegen und bedankte sich in seiner Rede besonders bei seinem Lehrmeister Egon Heiss, von dem er viel gelernt habe. „Es war eine großartige Möglichkeit, mich zu beweisen und meine Fähigkeiten zu zeigen“, so Tauber.

Auch die anderen Finalisten gingen nicht leer aus. Alex Lanthaler vom Hotel Bad Forellenbach und Chris Froidl aus St. Johann in Tirol belegten die

Plätze zwei und drei und freuten sich über hochwertige Küchenutensilien sowie Gutscheine für eine wohlverdiente Auszeit in einem Südtiroler Hotel.

Philip Hafner, Mitbegründer der Veranstaltung und Vorstandsmitglied im SKV, zeigte sich begeistert vom Verlauf des Wettbewerbs. „Die Herausforderung, auf einem Holzherd zu kochen und mit vorgegebenen lokalen Produkten zu arbeiten, ist immer wieder spannend und lehrreich“, erklärte Hafner.

Der Präsident des SKV, Patrick Jagergerger, äußerte ebenfalls seine Zufriedenheit und gab bekannt, dass der Verband bereits an weiteren Formaten zur Förderung junger Köchinnen und Köche arbeite. „Es ist wichtig, talentierte Nachwuchskräfte zu unterstützen und ihnen eine Plattform zu bieten, um ihre Fähigkeiten zu präsentieren“,

betonte er. „The Mountain Chef Unplugged 2024“ war ein voller Erfolg und wird sicherlich noch lange in Erin-

Philip Hafner und
Stella Turian

nerung bleiben. Die Veranstaltung hat einmal mehr gezeigt, wie viel Talent und Kreativität in der jungen Generation der Südtiroler Köchinnen und Köche steckt.

red / pj



Käsepoesie
in Miniatur

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



TRADITIONELLER SKV-HERBSTAUSFLUG

Auf zum Tegernsee Ein Erlebnis für alle Sinne

Der diesjährige Herbstausflug führt uns in die malerische Region rund um den Tegernsee. Zwei Tage voller Genuss, Entspannung und geselliger Aktivitäten erwarten Sie.

PROGRAMM

1. Tag: Donnerstag, 14. November 2024

Unser Abenteuer beginnt mit einer gemütlichen Ausfahrt zum Tegernsee. Unterwegs erwartet uns ein zünftiger Frühschoppen im historischen Bräustüberl Tegernsee. Hier genießen wir regionale Schmankerl und frisch gebräutes Bier in geselliger Atmosphäre. Am Nachmittag steht ein Besuch der Naturkäserei Tegernseerland auf dem Programm. Bei einer Führung erhalten wir Einblicke in die traditionelle Käseherstellung und dürfen verschiedene Käsesorten verkosten. Diese einzigartige Erfahrung bietet nicht nur kulinarische

Genüsse, sondern auch spannende Informationen rund um die Käseproduktion. Anschließend checken wir im komfortablen Hotel Seerose ein. Nach einer kurzen Verschnaufpause treffen wir uns zu einem gemeinsamen Abendessen im Restaurant Egerner Bucht. Hier erwartet uns ein exquisites 4-Gänge-Menü, das keine Wünsche offenlässt.

2. Tag: Freitag, 15. November 2024

Der zweite Tag beginnt mit einem ausgiebigen Frühstück. Wer möchte, kann anschließend die Umgebung auf eigene Faust erkunden. Danach fahren wir nach Fischbachau, wo wir im gemütlichen Café Winkelstüberl erwartet werden. Dort genießen wir ein köstliches Tagesgericht und haben die Möglichkeit, uns durch das über die Landesgrenzen hinaus bekannte Kuchensortiment zu probieren. Am Nachmittag steht der Besuch der Slysrs Whisky-Destillerie auf dem Programm. Bei einer Führung durch die Destillerie erfahren wir alles über die Herstellung des bayerischen Whiskys und dürfen verschiedene Sorten verkosten. Ein Muss für alle Whisky-Liebhaber! Nach dieser genussvollen und informativen Tour treten wir die Heimreise an. Den Abschluss unseres Ausflugs bildet das traditionelle Pizzaessen bei Kathrin, wo wir den Tag in gemütlicher Runde ausklingen lassen. Wir freuen uns auf zwei unvergessliche Tage voller Kulinarik, Kultur und Gemeinschaft! Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Platz für dieses unvergessliche Erlebnis.

red

DETAILS

Datum: 14. bis 15. November 2024

Abfahrt: ca. 06.00 Uhr von Latsch Richtung Reschen

Kosten: 290,00 Euro für Mitglieder,
330,00 Euro für Nicht-Mitglieder

IM PREIS INBEGRIFFEN SIND:

- Fahrt
- Eine Übernachtung mit Frühstück im Hotel
- Zwei Betriebsbesichtigungen mit Führung und Verkostung
- Ein gemeinsames Abendessen in einem exklusiven Restaurant
- Drei Mahlzeiten in tollen Betrieben entlang unseres Ausflugs

Anmeldeschluss: Montag, 07. Oktober 2024

Weitere Infos und Anmeldungen:

bei Martin Pinggera unter 347 71 85 303
ab 16.00 Uhr oder per WhatsApp

Seien Sie dabei, wenn es in die zauberhafte Region rund um den Tegernsee geht. Freuen Sie sich auf eine Reise voller Entdeckungen, Genuss und gemeinsamer Erlebnisse!

JAN SCHUSTER: VOM BAUERNHOF ZUR SCHMIEDEKUNST

Ein junger Südtiroler verbindet Tradition und Innovation

Jan Schuster, geboren am 10. Oktober 1997 in Rasen-Antholz, wuchs auf einem Bauernhof auf, der sich auf Gemüse- und Milchwirtschaft spezialisiert hat.



Schon früh entwickelte er ein Interesse an Lebensmitteln und packte auf dem elterlichen Hof mit an. Seine Leidenschaft für das Kochen entdeckte er während der Sommermonate in der Küche der „Hochrautalm“ in Rasen.

Nach dem Maturabschluss arbeitete Jan zunächst als Frühstückskoch im Berghotel Zirm in Geiselsberg und später im Langgenhof in Stegen, wo er seine kreativen kulinarischen Fähigkeiten weiterentwickeln konnte. Gleichzeitig faszinierte ihn das alte Handwerk des Schmiedens. Ein Schmiedekurs in Frankfurt brachte ihm die Kunst des Damastenschmiedens näher. In seiner eigenen Schmiede, ausgestattet mit Schmelzofen, Federhammer, Hydraulikpresse und Bandschleifer, fertigt Jan seit sechs Jahren hochwertige Damastmesser. Diese einzigartige Handwerkskunst, bei der verschiedene Stahlsorten geschichtet und zu kunstvollen Mustern verarbeitet werden, hat ihn von Anfang an begeistert.

„Die Kunst des Damastenschmiedens ist für mich eine Quelle der Kreativität und Konzentration“, sagt Jan. Jedes seiner Messer ist ein Unikat, gefertigt

mit Präzision und Liebe zum Detail. Seine bevorzugten Materialien sind Damaststahl und Hölzer wie Horn und Mooreiche. Besonders stolz ist er auf sein Feder-

damast Nakiri, das er mit Leidenschaft und

Können herstellt. „Was man nicht kann, kann man noch lernen“, lautet Jans Lebensmotto, das seine Entschlossenheit und Lernbereitschaft widerspiegelt. Seine Damastmesser haben in ganz Südtirol Anerkennung gefunden, insbesondere bei Köchen, die die Qualität und Einzigartigkeit seiner Arbeit schätzen.

Für Jan bedeutet Erfolg, niemals aufzugeben und immer wieder neue Wege zu gehen. Sein Ziel ist es, vom Messerschmied leben zu können und seine

Leidenschaft zum Beruf zu machen. Die Schmiede und die Küche sind seine Wohlfühlorte, an denen er seine Kreativität und handwerklichen Fähigkeiten voll ausleben kann.

Jans Geschichte ist ein inspirierendes Beispiel dafür, wie Tradition und Innovation miteinander verbunden werden können, um etwas Einzigartiges zu schaffen. Seine Reise vom Bauernhof zur Schmiedekunst zeigt, dass es möglich ist, seine Träume zu verfolgen und dabei neue Wege zu beschreiten.

red / Jan Schuster



GOTTFRIED MASCHLER

Ruhestand für eine SKV-Ikone

Wir sagen Danke!

Gottfried Maschler, der passionierte Küchenchef und langjährige SKV-Mitglied, verabschiedet sich nach einer beeindruckenden Karriere in den wohlverdienten Ruhestand. Maschler, der auch als ehemaliges Mitglied des SKV-Vorstands und Präsidiums zahlreiche Spuren hinterlassen hat, geht nun einen neuen Weg.

Seine Karriere war geprägt von unermüdlichem Engagement und einer tiefen Leidenschaft für die Kochkunst. Als Wegbereiter und Mentor hat Maschler nicht nur die Gastronomie in Südtirol bereichert, sondern auch viele junge Talente gefördert und inspiriert. Seine Expertise und sein Herzblut für den Beruf haben ihm großen Respekt und Anerkennung eingebracht.

Der Südtiroler Köcheverband (SKV) dankt Gottfried Maschler herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz und seine wertvollen Beiträge. Wir wünschen ihm für seinen neuen Lebensabschnitt alles Gute und sind sicher, dass sein Einfluss und sein Erbe in der Welt der Gastronomie weiterhin spürbar bleiben werden.

KM Patrick Jageregger



Foto: SKV ARCHIV

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant

www.giacomuzzi.it

enri
giacomuzzi
IT: HOTEL · RESTAURANT

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





HOBART

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

WORK SMART, NOT HARD!

Fleckenfreie
Gläser ohne
manuelles
Trocknen

Spülen
auf 2 Ebenen
gleichzeitig

**Welt-
neuheit**
Besteckspülen
und Polieren
mit nur einer
Maschine



Sparen Sie Zeit, Platz und Geld.

Mit dem richtigen Equipment und Partner
haben Sie ein einfaches Leben in der Küche.

Der weltweite Marktführer in der Spültechnik
vereint mit dem Marktführer in Südtirol.

www.hobart.de www.niederbacher.it



mehr Informationen