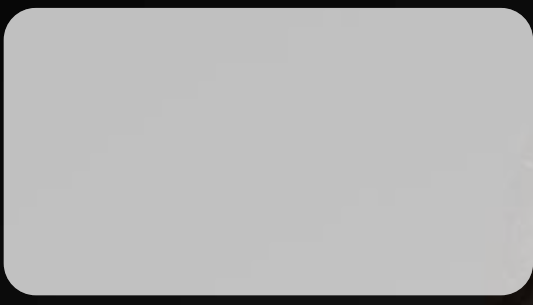


Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE BOLZANO - periodicità mensile | Versand im Postabonnement - 70% - NE BOZEN - 10 Ausgaben jährlich

SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Küche

verband



SPINATKNÖDEL

Eine Hommage
für die Südtiroler Küche
S. 16

Köchin *des Jahres*

TINA MARCELLI

NR. 1 / 2025 // 41. JAHRGANG



**Weil ich
Qualität
will.**

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

qualitaetsuedtirol.com

Hannah Auchentaller
Biathletin



06 **AKTUELL**
Warum Spitzenküche ein betriebswirtschaftlicher Wahnsinn ist

16 **THEMA**
Eine Hommage für die Südtiroler Küche

20 **YOUNG CHEFS**
Nicol Insam
Weil kochn geil isch

23 Kulinarische Zukunft im Rampenlicht

24 Eine Ethik-Charta für die Zukunft des Berufs

26 **BEZIRKE**
Fermentationskurs mit Carlo Nesler

28 Kinoabend in der Stadtbibliothek von Brixen

29 Besuch in Rovereto

30 Traditioneller Herbstausflug zum Tegernsee: Ein voller Erfolg!

32 **EVENTS**
Erfolgreiche Premiere für Gustoso

SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger



THEMA
53. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV
Ein Fest der Kulinarik und Gemeinschaft

10

THEMA
Südtirol feiert kulinarischen Erfolg

14

Tina Marcelli
„Köchin des Jahres“



fachzeitschrift.skv.org
SKV-Fachzeitschrift ONLINE!



Spitzenkoch & Historiker
Thomas Ortler

NACHLESE

Wir sagen, wo's herkommt

34



ZUKUNFT MIT GESCHMACK

Südtirols Gastronomie vereint Innovation, Nachhaltigkeit und Tradition

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

in dieser Ausgabe werfen wir einen Blick auf die Zukunft unserer Branche, die nicht nur durch herausragende kulinarische Kreativität, sondern auch durch Verantwortung und Innovation geprägt ist. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie sich die Küche und die Rolle der Köchinnen und Köche in den kommenden Jahren entwickeln werden. Welche Trends und Herausforderungen erwarten uns, und wie können wir als Verband und als Individuen aktiv dazu beitragen, dass unsere Gastronomie nicht nur exzellent bleibt, sondern auch nachhaltig und zukunftsorientiert agiert?

Ein besonderes Highlight der Ausgabe ist der Rückblick auf unsere Mitgliederversammlung 2024. Hier haben wir nicht nur auf das vergangene Jahr zurückgeblickt, sondern auch die Weichen für die Zukunft gestellt.

Darüber hinaus berichten wir über spannende Events aus unseren Bezirken, die uns zeigen, wie vielfältig und lebendig die Südtiroler Gastronomieszene ist. Von kreativen Kulinarik-Projekten bis hin zu traditionsreichen Ausflügen aus den verschiedenen Landesteilen – unsere Mitglieder beweisen jeden Tag, dass Südtirol mehr ist als nur ein Land der Traditionen. Es ist ein Zentrum des kulinarischen Fortschritts.

Nicht zuletzt werfen wir einen Blick auf unsere Jugendarbeit. Die Ausbildung der nächsten Generation von Köchinnen und Köchen liegt uns besonders am Herzen. Denn die Zukunft der Südtiroler Gastronomie beginnt in den Küchen und Klassenzimmern von heute. Wir setzen uns dafür ein, dass junge Talente die Unterstützung und die Werkzeuge erhalten, die sie für eine erfolgreiche Karriere brauchen.

Ich lade Sie ein, diese Ausgabe zu lesen und sich von den Geschichten und Einblicken inspirieren zu lassen, die sie bietet. Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft der Südtiroler Küche gestalten – mit Innovation, Leidenschaft und der Freude an gutem Essen.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



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

**Verantwortlich im Sinne
des Pressegesetzes:**
Florian Mahlknecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:in:
Barbara Obertegger (bo)
Reiner Münnich (rm)
Patrick Jageregger (pj)
Margareth Lanz (ml)
SKV-Redaktion (red)

Anzeigenverwaltung: werbung@skv.org
Layout: mediamacs.design

Illustrationen: Chiara Rovescala
Druck: Unionprint Meran

Auflage: 2.300 Stück
Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche
erscheint 10 mal im Jahr
Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:
Verbandsbüro Bozen
Beiträge, die mit vollem Namen
gekennzeichnet sind,
geben nicht unbedingt die Meinung
der Redaktion wieder.

Erscheinungsdatum: um den 5. des Monats
Redaktionsschluss: am 1. des Vormonats
Annahmeschluss Werbung: am 10. des Vormonats
Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2025
Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:
Tina Marcelli

Foto: KIRCHGASSER





Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV/FLORIAN TUTZER

EIN FEST DER KULINARIK UND GEMEINSCHAFT

Stargast **Marco Müller**, spannende Podiumsdiskussionen und Ehrungen für Spitzenleistungen prägen eine gelungene Veranstaltung.

Lesen Sie weiter auf Seite 10

TERMINE



27. JÄNNER BIS 01. FEBRUAR 2025

Gourmet Festival in St. Moritz, Schweiz

06. MAI 2025

Coolinaria im Gustelier, Bozen

15. BIS 16. MAI 2025

Beam, Messe Bozen

06. JULI 2025

Mountain Chefs unplugged, Ulten

13. BIS 16. OKTOBER 2025

Messe Hotel, Bozen

18. NOVEMBER 2025

Gustoso im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

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

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



Scanne mich!

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



Warum Spitzenküche ein betriebswirtschaftlicher Wahnsinn ist

In der Welt der Spitzenküche scheint alles möglich zu sein: atemberaubende Geschmackserlebnisse, spektakuläre Präsentationen und ein kulinarisches Ambiente, das Gäste in Staunen versetzt. Doch hinter den glänzenden Sternen und der glamourösen Atmosphäre verbirgt sich eine Realität, die aus betriebswirtschaftlicher Sicht oft eher wie ein Drahtseilakt als ein Erfolgsgarant erscheint.

Warum ist die Spitzenküche aus wirtschaftlicher Perspektive ein „Wahnsinn“? Ein Blick hinter die Kulissen zeigt die zahlreichen Herausforderungen und Risiken, die damit verbunden sind.

Hohe Kosten für Spitzenrohstoffe

Das Fundament der Spitzenküche bilden exquisite Zutaten – sei es der Gsieser Ochs, Salmone Dolomiti oder besondere Gemüsesorten. Diese Zutaten haben ihren Preis, sind häufig saisonal und nicht immer in der gewünschten Qualität oder Menge verfügbar. Das bedeutet für Spitzenrestaurants, dass sie sich auf treue Lieferanten verlassen und oftmals auch mit unvorhersehbaren Preisschwankungen rechnen müssen.

Komplexe Zubereitung und hoher Personalaufwand

Die Gerichte in der gehobenen Gastronomie

sind nicht nur aufwendig in der Zubereitung, sondern erfordern auch hochqualifiziertes Personal. Zudem sind zahlreiche Köche, Souschefs und Küchenhilfen notwendig, um das hohe Niveau zu erhalten. Eine große Rolle in der betriebswirtschaftlichen Kalkulation spielen dabei auch deren Gehälter.

Geringe Gewinnmargen

Obwohl der Preis für ein Menü in einem Sterne-Restaurant durchaus hoch sein kann, sind die Gewinnmargen in der gehobenen Gastronomie oftmals eher niedrig. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: hohe Rohstoffkosten, Personalaufwand und die teuren Betriebskosten für die Infrastruktur, wie etwa die Miete und die notwendigen Investitionen in die Ausstattung der Küche. Die Preise, die für die exquisiten Gerichte verlangt werden, ergeben meist nur geringe Gewinnmargen.

Perfekte Auslastung ist unerlässlich

Bei exklusiven Restaurants ist die Zahl der Plätze oft begrenzt, und die Gästezahlen können aufgrund der Preisstruktur und der speziellen Zielgruppe schwanken. Das bedeutet, dass solche

Neu und einzigartig!

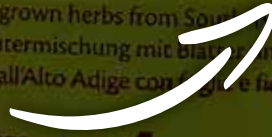
Alles, was unsere Gäste wissen möchten.

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

Neugierig? Scannen Sie einfach den QR Code!

Mit nur einem Klick alle Informationen auf einen Blick.



Scan me! 





the best
for your
guests



Genuss lecker glutenfrei.

Qualität und Sicherheit
vom Marktführer.

Partner für den Vertrieb in der Gastronomie



Betriebe auf eine fast perfekte Auslastung angewiesen sind, um die hohen Fixkosten zu decken.

Abhängigkeit von Trends und Bewertungen

Die Spitzenküche ist auch stark von Trends und Bewertungen abhängig. Der Michelin-Stern kann für ein Restaurant sowohl ein Segen als auch ein Fluch sein. Einerseits bringt er internationale Anerkennung und eine große Nachfrage. Andererseits erfordert die Aufrechterhaltung des hohen Standards ständige Innovation und Perfektion. Die Gefahr, einen Stern zu verlieren, ist stets präsent und kann schnell zu einem Rückgang der Gästezahlen führen. Auch die Abhängigkeit von sozialen Medien und Kritikern macht es schwierig, eine konstante Kundenzufriedenheit zu garantieren.

Investitionsbedarf und hohe Betriebskosten

Neben den laufenden Kosten für Rohstoffe und Personal gibt es noch die unvermeidbaren Investitionen in die Infrastruktur.

Ein gut ausgestattetes Restaurant benötigt nicht nur hochmoderne Küchentechnologien, sondern auch die ständige Pflege von Gebäuden, Möbeln und anderen Einrichtungen. Miete, Strom, Versicherung und andere Betriebskosten summieren sich schnell.

Fazit

Die Spitzenküche bietet zwar ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, ist aber aus betriebswirtschaftlicher Sicht ein höchst komplexes und risikobehaftetes Geschäft. Die hohe Nachfrage nach Qualität und Innovation geht mit extremen Kosten einher. Wenn der „wahnsinnige“ Betriebsaufwand nicht sorgfältig gemanagt wird, kann die betriebswirtschaftliche Realität den Traum von kulinarischer Exzellenz schnell einholen. In dieser Branche sind Erfolg und Misserfolg oft nur einen Schritt voneinander entfernt – und der Weg dorthin ist steinig und kostenintensiv.

red / ml

PR-INFO

Regionale hochwertige Saiblinge und Lachsforellen

De Nardo legt immer mehr Wert auf regionale Produkte wie Saiblinge und Lachsforellen, um eine hochwertige Qualität der Südtiroler Hotellerie und Gastronomie garantieren zu können.



Eine stabile und langjährige Zusammenarbeit zwischen der Firma De Nardo und der Firma Trota Oro ermöglicht den Verkauf an den Kunden von extrem hochqualitativen Saiblingen und Lachsforellen in Südtirol.

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, marmorierete 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.

In den letzten Jahren ist die Nachfrage von Regionalen Produkten mit kurzen Lieferwegen stets gestiegen und wird auch in Zukunft eine immer wichtigere Rolle bekommen. Die Zusammenarbeit mit Trota Oro ermöglicht der Firma De Nardo hochwertige regionale Produkte den Kunden 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.

Zudem ermöglicht diese Kooperation an die Südtiroler Hotellerie und Gastronomie auch Produkte wie in Essig marinierte Forelle, mariniertes Saibling, geräucherte Forelle, geräucherter Saibling, mit Honig verfeinertes Forellentatar, Roggen 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.





Fotos: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV/FLORIAN TUTZER

53. MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES SKV

Ein Fest der Kulinarik und Gemeinschaft

Stargast **Marco Müller**, spannende Podiumsdiskussionen und Ehrungen für Spitzenleistungen prägen eine gelungene Veranstaltung.

Zahlreiche Mitglieder des Südtiroler Köcheverbandes – SKV feierten gemeinsam die 53. Mitgliederversammlung im festlich geschmückten Tagungssaal MEC des Hotel Sheraton in der Messe Bozen. Unter der souveränen Moderation von Florian Mahlknecht erlebten die zahlreichen Gäste ein abwechslungsreiches Programm,

das Inspiration, Diskussion und Anerkennung vereinte.

Stargast Marco Müller begeistert die Anwesenden

Ein besonderes Highlight des Tages war der Auftritt von Marco Müller, dem renommierten Drei-Sterne-Koch aus Berlin. In seiner mitreißenden Rede gewährte Müller spannende Einblicke in seine kulinarische Philosophie und betonte die Bedeutung von Regionalität und Nachhaltigkeit in der gehobenen Küche. Seine Worte fanden großen An-

Ein besonderes Highlight des Tages war der Auftritt von **Marco Müller**, dem renommierten Drei-Sterne-Koch aus Berlin



SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger

klänge und sorgten für zahlreiche Impulse bei den Anwesenden.

**Podiumsdiskussion:
Zukunft der Gastronomie**

Ein weiterer Höhepunkt war die Podiumsdiskussion mit vier hochkarätigen Teilnehmern: **Nathalie Trafoier, Philipp Stohner, Ben Schneider** und **Marco Müller**. Gemeinsam diskutierten sie über die Herausforderungen und Chancen der Gastronomie in einer sich wandelnden Welt.

Fortsetzung auf Seite 13



Reto Walther,
Geschäftsführer
vom Schweizer
Kochverband



Landeshauptmann **Arno Kompatscher**
im Gespräch mit SKV-Präsident
KM Patrick Jageregger

Talk am Herd mit **Philipp Stohner** – Verantwortlicher WiFi Teamleiter Küche – Mentor vom Gourmetrestaurant s'Kammerli in Nauders, **Nathalie Trafoier** – Patisserie - Gourmetrestaurant Kuppelrain in Kastelbell, **Florian Mahlknecht** – Moderator, **Ben Schneider** – Food Prototyping & Experience – Had of Unit - Verantwortlicher vom Kitchen Lab im NOI TechPark, und Drei-Sterne Koch **Marco Müller** Restaurant Rutz in Berlin



”

„Früher ging es ums Satt-Werden, heute um Genuss.“

Marco Müller

v.l.n.r. SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**, Landesrat **Luis Walcher**, Geschäftsführer Arieshof **Helmuth Obermeier**, Küchenchef Arieshof KM **Daniel Niederkofler**, SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf** und SKV-Vizepräsident **Stephan Zipl**.



SKV-Geschäftsführer **Reiner Münnich** mit Direktorin a.D. **Brigitte Gasser Da Rui**, BBZ Hellenstainer, Brixen



v.l.n.r. **Reiner Münnich** – SKV-Geschäftsführer, **Burgi von Lutz** - Alps-Coffee, **Rudolf Rehrl** und **Robert Freund** – Aromica, **Roman Tschimben** – Wörndle Interservice, **Aldo Doriguzzi** - Niederbacher, **Josef Taschler** und **Siegried Hofer** – Hygan, **Sandro** und **Adriano Gallonetto** – De Nardo, KM **Patrick Jageregger** – SKV-Präsident

”

„Die typische, regionale Küche in Berlin ist schwer, bürgerlich, fett und reich an Kohlenhydraten.“

Marco Müller

Themen wie Nachwuchsförderung, Nachhaltigkeit und der Einsatz moderner Technologien standen im Fokus. Die Diskussion, wiederum moderiert von Florian Mahlknecht, bot wertvolle Anregungen und regte die Teilnehmer zum Nachdenken an.

Ehrungen: Anerkennung für herausragende Leistungen

Ein besonderer Moment war die Verleihung der jährlichen SKV-Auszeichnungen. Küchenmeister **Daniel Niederkofler** wurde als „Ausbilder des Jahres“ für sein unermüdliches Engagement in der Nachwuchsförderung ausgezeichnet. Der Titel „Ausbildungsbetrieb des Jahres“ ging an den Arieshof in St. Lorenzen, der für seine vorbildliche Ausbildung junger Köchinnen und Köche gewürdigt wurde. Die Ehrungen wurden von Tourismuslandesrat **Luis Walcher** und SKV-Präsident **Patrick Jageregger** feierlich überreicht.

Geselliger Ausklang bei Aperitif und Musik

Den stimmungsvollen Abschluss der Veranstaltung bildete ein gemütlicher Aperitif mit Flying Buffet und musikalischer

Unterhaltung. In entspannter Atmosphäre tauschten sich die Gäste aus, knüpften Kontakte und genossen die kreative Vielfalt der angebotenen Köstlichkeiten.

Die 53. Mitgliederversammlung des SKV war ein voller Erfolg und zeigte einmal mehr die Stärke und den Zusammenhalt der Südtiroler Köchinnen und Köche. Mit frischen Impulsen und gestärktem Netzwerk blickt der Verband optimistisch in die Zukunft.

red / pj



Ein Teil der Band Leads



Einige Mitarbeiter des TG-Food and more-Teams

Ausgelassene Stimmung beim Stehempfang



TINA MARCELLI ZUR „KÖCHIN DES JAHRES“ GEKÜRT

Südtirol feiert kulinarischen Erfolg

Die gebürtige Pustertalerin **Tina Marcelli, Chefköchin des Restaurants „Aritfex“ im Feuerstein Nature Family Resort** in Pflersch, wurde von Gault&Millau als „Köchin des Jahres“ ausgezeichnet. Die prestigeträchtige Ehrung würdigt ihre außergewöhnliche Kreativität, ihr Gespür für regionale Zutaten und ihren innovativen Ansatz in der Südtiroler Küche.

Eine Pionierin der modernen Alpinküche mit einer Schatzkammer als Ort der Inspiration

Tina Marcelli, hat sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht, indem sie traditionelle Südtiroler Rezepte auf moderne Weise interpretiert. „In jedem Gericht steckt ein Stück meiner Geschichte,“ erklärt Marcelli. Ihre kulinarische DNA reicht bis in die Küche ihrer Oma zurück, deren Rezepte sie noch heute inspiriert. Diese Verwurzelung in der Tradition bildet eine der zentralen Säulen ihrer Philosophie.

Im „Aritfex“ nimmt die sogenannte „Schatzkammer“ eine zentrale Stellung ein. In diesem besonderen Raum werden Zutaten konserviert, fermentiert und eingelegt, was ihn zu einer wahren Fundgrube kulinarischer Inspiration macht. Für Marcelli ist die Schatzkammer mehr als ein Lagerort: „Hier bewahren wir nicht nur Lebensmittel auf, sondern auch Erinnerungen und kreative Impulse.“ Jede Zutat erzählt eine Geschichte und eröffnet neue Möglichkeiten, die in ihre Gerichte einfließen.

Teamgeist und Vorbild für junge Köchinnen und Köche

Marcellis Erfolg beruht nicht nur auf ihrem handwerklichen Können, sondern auch auf ihrem besonderen

Führungsstil. „Zusammen stark“ – mit diesem Leitsatz beschreibt sie den Teamgeist, der das „Aritfex“ prägt. Für Marcelli ist klar: Spitzenküche entsteht nur durch die enge Zusammenarbeit aller. Dieser Gemeinschaftssinn und das gegenseitige Vertrauen im Team sind in jedem Aspekt der Arbeit spürbar und bilden die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität, die das „Aritfex“ auszeichnet.

Mit ihrer Auszeichnung setzt Tina Marcelli auch ein Zeichen für den Nachwuchs in der Gastronomie. „Diese Anerkennung ist nicht nur für mich, sondern für das gesamte Team. Wir wollen junge Talente ermutigen, ihren eigenen Weg zu gehen und stolz auf ihre Wurzeln zu sein“, sagt sie.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert Tina Marcelli herzlich zu dieser wohlverdienten Auszeichnung und sieht in ihr ein leuchtendes Vorbild für die Zukunft der regionalen Küche. Ihre Wahl zur Köchin des Jahres würdigt nicht nur ihre kulinarische Exzellenz, sondern steht auch für die Werte, die sie verkörpert: Respekt vor der Tradition, Innovationsgeist, Nachhaltigkeit und den Glauben an die Kraft der Gemeinschaft. Mit ihrer Leidenschaft und ihrem Engagement ist Marcelli eine inspirierende Botschafterin der Südtiroler Kochkunst und ein Motivationsschub für die nächste Generation von Köchinnen und Köchen.

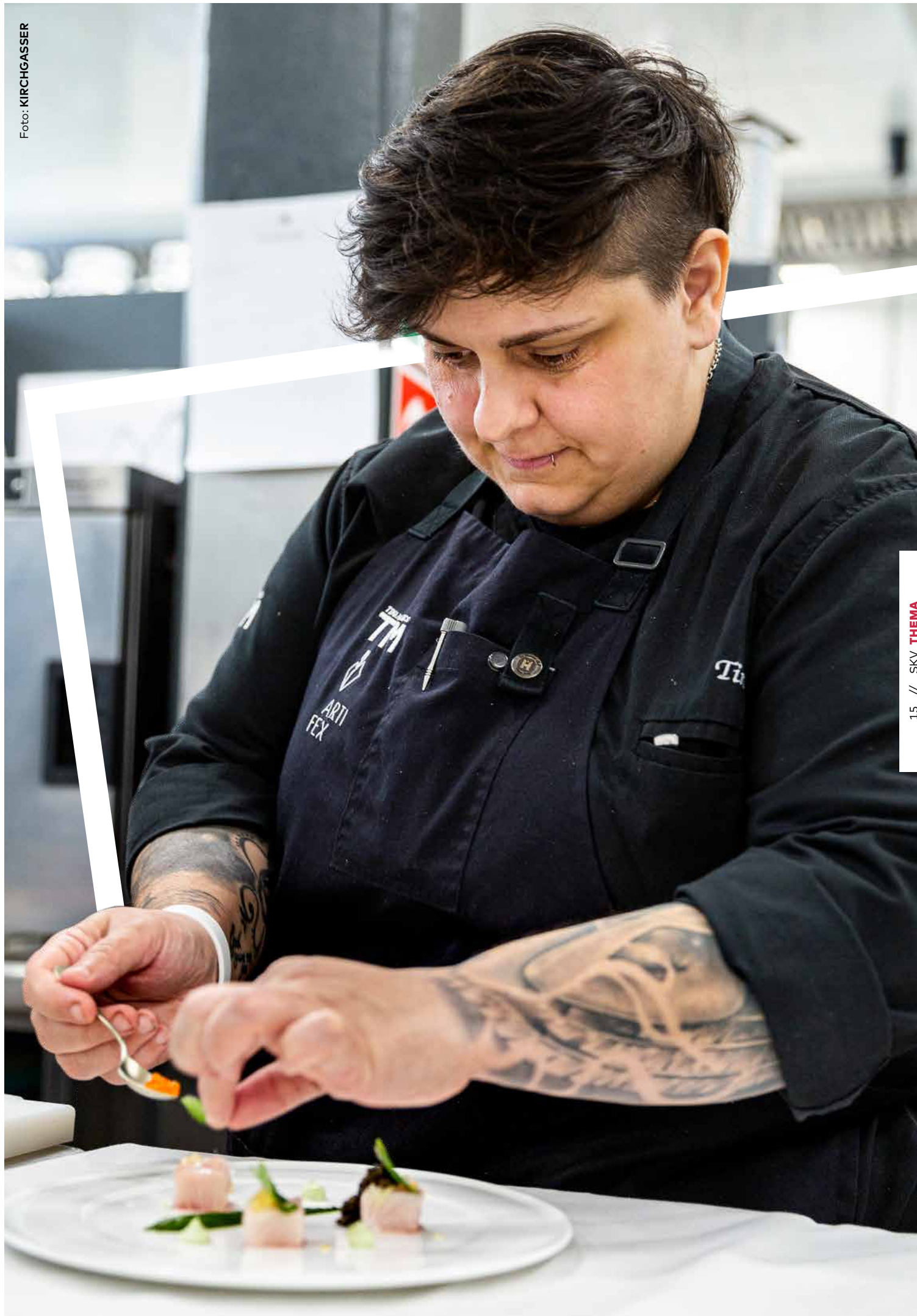
red / pj

”

Südtirol darf sich freuen: Mit Tina Marcelli wird nicht nur eine außergewöhnliche Köchin, sondern auch eine beeindruckende Persönlichkeit geehrt.



Tina Marcelli
„Köchin des Jahres“



Kaiserschmarrn
auf der
Schlühchalm



VON ALMHÜTTEN BIS HOTELS

Eine Hommage für die Südtiroler Küche

Die Südtiroler Küche ist so vielfältig wie die Region selbst. In den Almhütten, traditionellen Gaststätten, modernen Hotels und Selbstbedienungsmensen spiegelt sich die Geschichte, die Kultur und die Landschaft der Südtiroler in jeder Mahlzeit wider. Ob rustikal oder gehoben, die Speisen, die hier serviert werden, haben eines gemeinsam: sie zeichnen sich durch eine enge Verbindung zu den regionalen Zutaten und alten Traditionen aus.

ALMHÜTTEN

Ein Geschmack der Berge

In den malerischen Almhütten Südtirols, die in den Dolomiten oder den weitläufigen Alpenlagen verstreut sind, wird eine rustikale, aber köstliche Küche gebo-

ten. Der typische Hüttenschmaus besteht aus einfach zubereiteten, aber besonders aromatischen Gerichten wie Speck,

Fortsetzung auf Seite 18



Foto: SÜDTIROL.COM

Schüttelbrot, Knödeln und hausgemachten Käsesorten. Diese Gerichte sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein Stück Kultur, das den Gästen einen tiefen Einblick in die bäuerliche Lebensweise der Region gewährt. Dazu wird oft ein Glas Südtiroler Wein oder ein frisch gezapftes Bier gereicht. Die Zutaten kommen in der Regel aus der unmittelbaren Umgebung und werden oft nach traditionellen Methoden verarbeitet, wie das Reifen von Käse oder das Räuchern von Fleisch.

GASTSTÄTTEN

Tradition trifft Innovation

In den traditionellen Gaststätten Südtirols erlebt man eine Mischung aus bewährten Gerichten und modernen Interpretationen. Viele Gastronomen setzen auf regionale Produkte, die sie zu kreativen

”

„Viele Gastronomen setzen auf regionale Produkte, die sie zu kreativen Menüs verarbeiten.“

Menüs verarbeiten. So findet man auf den Speisekarten häufig Fleischgerichte vom heimischen Rind oder Schwein, aber auch Gerichte mit Wild und Fisch aus den alpinen Gewässern. Besonders beliebt sind auch die berühmten Südtiroler Knödel, die in verschiedenen Variationen serviert werden – von Speckknödeln über Käseknödeln bis hin zu süßen Varianten mit Obst. Auch die berühmten Tirtlan, die mit verschiedenen Füllungen, wie Sauerkraut, Spinat oder Kartoffeln serviert werden, gehören zur beliebten regionalen Küche.

MENSEN UND SYSTEMGASTRONOMIE

Regionalität und Nachhaltigkeit

In den Mensen und Selbstbedienungsrestaurants der Region, vor allem an Schulen oder Universitäten, spielt die Südtiroler Küche eine wichtige Rolle. Hier wird auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung geachtet, die regionale und saisonale Zutaten in den Mittelpunkt stellt.



Foto: SÜDTIROL MARKETING/HELMUTH RIER

Pustertaler Schlutzkrapfen

Klassische Gerichte wie die „Südtiroler Marende“ (eine Mahlzeit bestehend aus Speck, Käse und Brot) oder frische, selbstgemachte Suppen erfreuen sich großer Beliebtheit. In den letzten Jahren hat sich zudem ein Trend hin zu mehr pflanzlichen und nachhaltigen Optionen entwickelt. So findet man zunehmend auch vegetarische und vegane Gerichte, die mit lokalen Zutaten wie Gerste, Kartoffeln und frischem Gemüse zubereitet werden.

HOTELS

Hochwertige Küche für anspruchsvolle Gäste

Die gehobene Gastronomie in den Hotels Südtirols ist ein wahres Highlight für Feinschmecker. Hier werden traditionelle Rezepte mit innovativen Techniken und internationalen Einflüssen kombiniert. In vielen der Sternerestaurants und mit Hauben ausgezeichneten Hotels werden regionaltypische Zutaten auf höchstem Niveau zubereitet. Zu den beliebtesten Spezialitäten gehören Gerichte wie Tagliatelle mit Steinpilzen, Rinderfilet mit Alpensalbei und die berühmten Südtiroler Äpfel, die

in Desserts oder auch in herzhaften Kombinationen zum Einsatz kommen. Nachhaltigkeit und das Bewusstsein für ökologische und ethische Verantwortung sind auch in den gehobenen Gastronomiebetrieben ein zentrales Thema, weshalb viele Köche auf Produkte aus der Region und saisonale Zutaten setzen.

FAZIT

Eine Küche, die Tradition und Innovation vereint

Ob in rustikalen Almhütten, klassischen Gasthöfen, modernen Mensen oder luxuriösen Hotels – die Südtiroler Küche ist geprägt von einer tiefen Verwurzelung in der Tradition, aber auch von einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Hier werden nicht nur die besten Zutaten der Region verarbeitet, sondern auch kreative Ideen eingebracht, die die Kulinarik auf ein neues Niveau heben. Diese kulinarische Vielfalt macht Südtirol zu einem Paradies für Liebhaber guter Küche, die sowohl die traditionellen Aromen der Berge als auch moderne Interpretationen genießen möchten.

red / pj

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Unser Anspruch: Begeisterte Kunden, die uns weiterempfehlen!

Als führende Experten in Südtirol für Gastronomieeinrichtungen und -ausstattungen kennen wir die Trends der Gastronomie sowie die Wünsche unserer Kunden genau. Lassen Sie uns kennenlernen!

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

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE RENT



NICOL INSAM

Weil kochn geil isch

Die 16-jährige **Nicol Insam** aus St. Ulrich, Gröden, begeistert mit ihrem Talent und ihrer Hingabe fürs Kochen. Derzeit in der dritten Fachschule am BBZ Emma Hellenstainer, sammelte sie wertvolle Erfahrungen in Praktika und errang 2024 den 1. Platz beim 4-Länder-Wettbewerb. Ihr Motto „YOLO – You only live once“ treibt sie an, Neues zu lernen und ihre Träume zu verwirklichen – von nachhaltiger Küche bis hin zu kulinarischen Abenteuern in Japan und den USA.

Name

Nicol Insam

Jahrgang

2008

Herkunft

St. Ulrich, Gröden

Ausbildung

Ausbildung im BBZ Emma Hellenstainer, Fachrichtung Kochen (zurzeit besuche ich die 3. FS-Kochen)

Werdegang

- **Seit 2022:** Emma Hellenstainer
- **Sommer 2023:** Freiwilliges Praktikum Hotel Grones, St. Ulrich
- **Winter 2024:** Winterpraktikum Hotel Grones, St. Ulrich
- **Sommer 2024:** Praktikum Grödnerhof Anna Stuben, St. Ulrich
- **Oktober 2024:** 1. Platz 4-Länder-Wettbewerb

Über mich

Schon als ich fünf Jahre alt war, träumte ich davon, Köchin zu werden. Ich liebte es, meiner Mutter und meiner Oma beim Kochen zuzusehen und zu beobachten, wie sie aus einfachen Zutaten wundervolle Gerichte zauberten. Schon damals begann ich, ihnen zu helfen – sei es beim Waschen von Tomaten oder beim Umrühren der Sauce. Diese kleinen Aufgaben berei-

teten mir große Freude und weckten in mir eine Leidenschaft für das Kochen. Mit der Zeit, als ich älter wurde, begann ich, selbst zu Hause zu kochen und experimentierte mit Rezepten, die ich in Videos auf Instagram und TikTok

Tortellini mit Melanzanefüllung, Datteltomaten und Parmesanfonduta



Kastanienmousse mit Kaki

fand. Die wahre Erfüllung fand ich jedoch, als ich schließlich zum ersten Mal in einer professionellen Küche stand. In diesem Moment wurde mir noch klarer, dass ich meine Berufung als Köchin gefunden hatte und ich alles daran setzen würde, mein Bestes zu geben.

”

Ein Thema, das mir besonders am Herzen liegt, ist nachhaltiges Kochen.

Ein Thema, das mir besonders am Herzen liegt, ist nachhaltiges Kochen. Ich versuche, so wenig wie möglich zu verschwenden, und verwende Reste oder weniger genutzte Teile von Lebensmitteln, um kreative Gerichte zu kreieren. Mein derzeitiges Ziel ist es, meine Ausbildung erfolgreich abzuschließen. Ich möchte die Koch- und Patisserie-Abschlussprüfungen sowie die

Fortsetzung auf Seite 22

Rindstatar mit Senf-Eis



NICOL INSAM IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

YOLO = You only live once

Lieblingsort?

Die Berge (Seceda)

Beruf?

Schülerin

Lieblingsmenschen?

Mein bester Freund Gabriel

Lieblingslebensmittel?

Wild (Hirsch/Reh)

Lieblingsgericht?

Melanzane alla Parmigiana

Was ist Kochen für mich?

Kochen bedeutet für mich viel mehr als nur ein Gericht zu kochen, um den Hunger zu stillen. In der Küche zu stehen und die Möglichkeit zu haben, aus verschiedenen Lebensmitteln ein Gericht zu kreieren, das nicht nur super schmeckt, sondern auch super aussieht, fasziniert mich total. Die verschiedenen Kulturen und Kochweisen beeindruckten mich sehr und machen mich immer neugieriger, etwas Neues zu lernen.



”

Wer kämpft, kann verlieren,
wer nicht kämpft,
hat schon verloren.

Berufsmatura meistern. Sobald ich dies geschafft habe, möchte ich in die weite Welt hinausgehen und meine Fähigkeiten weiterentwickeln. Ein großer Traum von mir ist es, durch Amerika zu reisen und in verschiedenen Küchenstationen – sei es im Bereich BBQ, Fisch oder anderen Spezialitäten – zu arbeiten, um die Vielfalt der amerikanischen Küche und ihre kulturellen Traditionen zu erfahren. Im Anschluss möchte ich dasselbe in Japan tun. Die japanische Küche fasziniert mich schon lange, und ich sehne mich danach,

Entenbrust mit Topinamburcreme



mehr über diese tief verwurzelte kulinarische Kunst zu lernen. In meiner Freizeit genieße ich es, in den Bergen zu wandern und Zeit mit meinem Hund zu verbringen. Aber auch Momente der Ruhe oder Unternehmungen mit Freunden helfen mir, mich zu erholen. Eine Erfahrung, die ich nie vergessen werde, war meine Teilnahme an der Gastlichen Tafel in St. Pauls, wo ich gemeinsam mit meinem Chefkoch Reimund Brunner und zwei Arbeitskollegen (ich als Praktikantin) sowie vier anderen Michelin-Köchen und ihren Teams kochen durfte. Ein weiterer Höhepunkt meiner bisherigen Laufbahn war der 4-Länder-Wettbewerb, bei dem ich durch harte Arbeit und Entschlossenheit den ersten Platz erringen konnte – ein Erfolg, auf den ich sehr stolz bin. Mein großes Vorbild ist Reimund Brunner. Während meines Sommerpraktikums im Grödnerhof/Anna Stuben hatte ich die Ehre, unter seiner Leitung zu arbeiten. Ich habe nicht nur viel über das Kochen gelernt, sondern auch über den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und Mitarbeitern. Seine Art, wie er mit seinem Team umgeht, ist für mich ein großes Vorbild. Ich hoffe, eines Tages auch so ein Niveau zu erreichen und sowohl kulinarisch als auch menschlich zu wachsen.

Warum der Beruf Köchin?

Weil es onfoch geil isch!!!

Nicol Insam
red / pj





v.l.n.r. SKV-Vizepräsident **Stephan Zippl** und SKV-Vizepräsident KM **Roland Schöpf**, Direktorin der LBS-Savoy-Meran **Beatrix Kerschbaumer Sigmund**, Schulführungskraft BBZ-Hellenstainer-Brixen **Elisabeth Stürz**, **Eva Innerhofer**, **Lea Mittich**, **Rene Alber**, **Jonas Waldner**, **Corinna Pircher**, Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**

Kulinarische Zukunft im Rampenlicht

Der SKV ehrt die besten Lehrlinge des Jahres – Feierliche Auszeichnung durch Landeshauptmann **Arno Kompatscher** und SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger**

Im Rahmen der 53. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV fand eine der wichtigsten Ehrungen für den gastronomischen Nachwuchs in Südtirol statt: **die Auszeichnung der besten Lehrlinge des Jahres**. Unter dem Applaus zahlreicher Gäste wurden die talentiertesten Nachwuchsköche für ihre außergewöhnlichen Leistungen gewürdigt.

Landeshauptmann Arno Kompatscher und SKV-Präsident KM Patrick Jageregger überreichten die Auszeichnungen persönlich und unterstrichen die Bedeutung dieser Ehrung für die Förderung junger Talente in der Südtiroler Gastronomie. „Diese jungen Menschen sind nicht nur die Zukunft unserer heimischen Küche, sondern auch Botschafter für Südtirols Tradition, Kreativität und Qualität“, hob Kompatscher hervor.

Die Preisträger 2024 im Überblick

- **Jonas Waldner** (Hotel Erika, Dorf Tirol)
- **Corinna Pircher** (Romantikhotel Oberwirt, Marling)
- **Renè Alber** (Garberhof, Mals)
- **Lea Mittich** (b.local, Bruneck)
- **Eva Innerhofer** (Arieshof, St. Lorenzen)
- **Marie Aichner** (Corones Hütte, Enneberg)

Diese jungen Köchinnen und Köche überzeugten durch ihr Können, ihre Kreativität und ihre Leidenschaft, die sie tagtäglich in den Küchen ihrer Ausbildungsbetriebe unter Beweis stellen. SKV-Präsident KM Patrick Jageregger betonte in seiner Ansprache, wie wichtig es sei, den Nachwuchs nicht nur auszubilden, sondern auch zu fördern und wertzuschätzen: „Unsere Lehrlinge bringen frischen Wind in die Südtiroler Küche und sorgen dafür, dass unsere kulinarischen Traditionen auch in Zukunft auf höchstem Niveau weitergeführt werden.“

Mit der Ehrung der besten Lehrlinge setzt der Südtiroler Köcheverband – SKV ein starkes Zeichen für die Zukunft: Die Förderung junger Talente bleibt eine zentrale Aufgabe, um Südtirols Stellung als kulinarische Hochburg weiter zu stärken.

red / pj

Gruppenfoto der Teilnehmer und Organisatoren



Fotos: RONSON – ROY MATTER

SÜDTIROLER NACHWUCHSKÖCHINNEN UND KÖCHE
BEI „YOUNG CHEFS UNPLUGGED“

Eine Ethik-Charta für die Zukunft des Berufs

Rankweil/Südtirol – Mitte November fand im österreichischen Rankweil die diesjährige Tagung von „Young Chefs Unplugged“ statt, organisiert von G5, der Vereinigung deutschsprachiger Kochverbände in Europa.

Emma Daverda
beim Brotbackkurs



Ein vollbesetzter Saal beim Vortrag
von Dominik Flammer

Rund 300 junge Talente aus der Schweiz, Deutschland, Österreich, Luxemburg und Südtirol sowie 50 Begleitpersonen nutzten die Gelegenheit, sich über ihren Beruf auszutauschen und wertvolle Impulse für ihre Karriere mitzunehmen.

Besonders erfreulich: Rund 60 Südtiroler Nachwuchsköchinnen und -köche waren Teil des Treffens, das sich zu einer wichtigen Plattform für den kulinarischen Nachwuchs entwickelt hat. „Wir sind stolz darauf, dass unsere jungen Talente hier ihre Ideen und

Perspektiven einbringen konnten und voneinander lernten“, betont der Präsident des SKV KM Patrick Jageregger.

Gemeinsame Ethik-Charta verabschiedet

Im Zentrum der Veranstaltung stand die Erarbeitung einer „Ethik-Charta für den Kochberuf“, die von allen Teilnehmenden einstimmig verabschiedet wurde. Diese Charta, so die Präambel, solle als Leitfaden für eine „aktive, nachhaltige und wertschätzende Zukunft“ in der Branche dienen. Dabei spiegeln die sieben formulierten Grundsätze die Werte und Erwartungen der jungen Köchinnen und Köche wider – auch jene aus Südtirol.

Ein wesentlicher Aspekt ist der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen und der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit in der Küche. „Gerade wir in Südtirol wissen, wie wichtig es ist, regionale und saisonale Produkte zu nutzen. Das haben wir in die Diskussion eingebracht“, erklärt eine Teilnehmerin aus Meran.

Forderung nach mehr Respekt und Teamgeist

Neben ethischen Grundsätzen äußerten die Jungköchinnen und -köche auch klare Erwartungen an ihre Vorgesetzten: Respekt, Wertschätzung und eine Kommunikation auf Augenhöhe. „Wir wollen nicht nur Anweisungen ausführen, sondern als Teil des Teams ernst genommen werden“, sagt ein junger Koch aus Meran. Die Forderung nach einem positiven Arbeitsumfeld wurde ebenfalls laut.

Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes, zeigte sich beeindruckt: „Wenn alle jungen Berufsleute so engagiert sind wie diese hier, müssen wir uns keine Sorgen um die Zukunft machen.“

Für die Südtiroler Teilnehmerinnen und Teilnehmer war „Young Chefs Unplugged“ mehr als nur ein Treffen: Es war eine Gelegenheit, ihre Stimme zu erheben und gemeinsam mit Gleichgesinnten die Zukunft ihres Berufs mitzugestalten. „Wir haben viel gelernt und neue Kontakte geknüpft. Jetzt liegt es an uns, diese Ideen in



Dominik Flammer
in Action

unseren Küchen umzusetzen“, resümiert eine Teilnehmerin.

Mit neuen Inspirationen und einer klaren Vision kehren die Jungköchinnen und -köche nun in ihre Heimat zurück – bereit, die Küche von morgen mitzugestalten.

red / pj



Auch ein Blick in den
Pâtisserie Kurs
darf nicht fehlen

Fermentationskurs mit Carlo Nesler

Wie konserviert und fermentiert man Gemüse? Wie lässt sich Obst länger lagern und dabei geschmacklich veredeln? Wie kontrolliert man Mikroorganismen durch die richtige Salzzugabe? Was ist Kombucha, und wie kann man dieses gesunde Getränk herstellen? Was ist Kefir, und wie lassen sich diese lebenden Kulturen vermehren? Wie stellt man Sojasaucen oder Miso her?

Diese und viele weitere Fragen beantwortete Carlo Nesler am 13. November im Millander Hof bei Brixen für rund 22 Kursteilnehmende. Der fünfstündige Kurs vereinte Theorie und Praxis, was die Zeit im wahrsten Sinne des Wortes wie im Flug vergehen ließ. Der praktische

Teil in der Küche des Millander Hofes war ein wichtiger Schwerpunkt des Kurses. Im Mittelpunkt stand dabei das Anliegen von Carlo Nesler, Gesundheit und Wohlbefinden durch die Kunst der Fermentation zu fördern. Zudem erzählte Nesler Anekdoten über seine Zusammenarbeit



v.l.n.r. Siglinde Pircher, August Waldboth und Christoph Hofer



SKV-Bezirksvertreter KM Martin Leitner und Carlo Nessler zusammen mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern

PR-INFO

SOLOS und Foppa bringen lokal und nachhaltig produzierten Fisch in Südtiroler Küchen

Erfahrungsgemäß regt der Name „Wels“ auf der Speisekarte nicht gerade die Geschmacksknospen der Fischkenner an. Anders verhält es sich jedoch in diesem Fall.

In der SOLOS-Farm in Tramin spielt der Wels eine zentrale Rolle im ressourcenschonenden Anbauverfahren der Aquaponik. Die Fische aus der Familie der Clarias werden dort ganzjährig in einem geschlossenen Wasserkreislauf und unter artgerechten Bedingungen, nach höchsten Qualitätskriterien gezüchtet. Neben Wassereinsparungen von bis zu 97 Prozent gegenüber konventionellen Aquakulturen, kommen bei SOLOS keinerlei Antibiotika oder sonstige Medikamente zum Einsatz. In der Fütterung setzt das Unternehmen, dank eines Interreg-Forschungsprojektes, auf ein hochwertiges alternatives Futtermittel. Dieses wird selbst produziert und basiert auf tierischen Proteinen von Insektenlarven und bezieht das wertvolle Omega-3 direkt aus einer Alge. Dank des Forschungsprojektes

wird die Fischzucht von einem nationalen zoologischen Institut begleitet und überwacht, wodurch die hochwertige Qualität der Fische garantiert wird. Nicht zuletzt erfolgt die Aufzucht durch laufende Wasserzirkulation in glasklaren Gewässern, was sich auch unmittelbar auf den Geschmack auswirkt.

Nach sechs bis acht Monaten erfolgt die artgerechte Schlachtung und Verarbeitung der Tiere bei der Firma Foppa in Mezzolombardo, lediglich 30



Fahrtminuten von der SOLOS-Farm entfernt gelegen. Über Foppa können die fangfrischen Fische am Stück oder als Filet für die Gastronomie bezogen werden.

Neben den Welsen werden auch Forellenbarsche (nur auf Anfrage) produziert sowie Schleihen, Aale, Flussbarsche und Störe in ersten Versuchszyklen für eine künftige Angebotserweiterung gezüchtet.

In der Küche punktet der Wels als geschmacksneutraler Allrounder, der von den Chefs bereits als Geheimtipp gelobt wird. Egal ob gedämpft, gegrillt, in Butter confiert oder roh als Ceviche zubereitet, der Traminer Wels konnte überzeugen und hat seinen Weg in die Küchen des Landes gefunden. Schon bald werden weitere Produkte vom Gespann Foppa-SOLOS folgen.



Gelungenes Werk von
KM **Stefan Unterkircher**

mit Spitzenköchen wie Norbert Niederkofler, wodurch seine Philosophie und sein Umgang mit Lebensmitteln greifbar wurden. Die Teilnehmer waren sich einig: Der Kurs war äußerst spannend und ein voller Erfolg!

Über Carlo Nesler

Carlo Nesler wurde in Bozen geboren und interessierte sich schon früh für das Kochen und die Fermentation von Lebensmitteln. Zunächst experimentierte er mit Bier, Wein, Spirituosen, Sauerkraut und Joghurt. Er studierte am DAMS in Bologna und gibt heute Workshops zu fermentierten Lebensmitteln in Italien und darüber hinaus. Er arbeitet mit renommierten Köchen wie Norbert Niederkofler, Oliver Piras und Mauro Ricciardi zusammen und berät Projekte zur Fermentation. Zudem übersetzte er das Standardwerk „Wild Fermentation“ von Sandor Katz ins Italienische. Seit 2016 leitet er in Viterbo das „CibOfficina“, ein Zentrum für Fermentation und natürliche Landwirtschaft.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Hannes Papst in Action

LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

Art. 782*
SG-Mini-Berliner bunte Mischung
Maße: Ø 6,3 x H 4,7 cm
Gewicht: 38 g, 80 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2356*
FF-Flying Burger Mischkiste, 4-fach sortiert
Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 18 g, 160 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 1988*
Dip Mix Minis, 6-fach sortiert
Gewicht: 19,2 g, 360 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 2151*
FF-Mini Cookie Mischkiste, 3-fach sortiert
Maße: Ø 6,0 x H 0,8 cm
Gewicht: 13 g, 150 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 3040*
SG-Mini-Apfelschnecke
Maße: Ø 5,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 40 g, 69 St. / Kt.
❄️ fertig gebacken

Art. 62704*
Nutella Refill Pack für Nutella Dispenser-System
Maße: L 23,0 x B 10,0 x H 5,0 cm
Gewicht: 1 kg, 12 Btl. / Kt.
📦 Service-Welt

Art. 62705*
Digitaler Nutella Dispenser
Maße: L 23,0 x B 20,0 x H 28,0 cm
Gewicht: 5 kg, 1 St. / Kt.
📦 Service-Welt

Ihren regionalen Großhändler finden Sie auf:

EDNA.it

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

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



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

* 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.

Im Bild einige
der Teilnehmer des
Kinoabends

Foto: MARTIN LEITNER



SKV-BEZIRK EISACKTAL

Kinoabend in der Stadtbibliothek von Brixen

Am 4. Dezember 2024 organisierte der SKV Eisacktal einen besonderen
Kinoabend in der Stadtbibliothek Brixen.

Rund 30 Gäste – darunter SKV-Mitglieder sowie Schülerinnen und Schüler des BBZ Emma Hellenstainer – waren dabei. Zur Auswahl standen fünf Filme, die sich thematisch mit den Freuden und Herausforderungen der Gastronomie beschäftigten. Nach einer demokratischen Abstimmung fiel die Wahl auf „Der Koch“ von Martin

Suter. Der Film begeisterte mit seiner spannenden Geschichte über Kulinarik und Kultur. Für das leibliche Wohl war ebenfalls gesorgt, was den Abend zu einem rundum gelungenen Erlebnis machte. Ein Highlight war die abschließende Führung durch die moderne, geschichtsträchtige Stadtbibliothek, die erst vor drei Jahren eröffnet wur-

de. Für 2025 plant der SKV-Eisacktal bereits eine etwas andere Fortsetzung – mit einem neuen Thema und erneutem Schwerpunkt auf die jüngeren Mitglieder. Seid gespannt!

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

Michael „Much“ Knapp (1964–2024 †)

Mit tiefer Trauer nehmen wir Abschied von **Michael „Much“ Knapp**, SKV-Bezirksausschussmitglied des Eisacktals, der im Alter von 60 Jahren von uns gegangen ist.

Michael war nicht nur ein herausragender Mensch, sondern auch ein leidenschaftlicher Verfechter der Südtiroler Kulinarik. Seine Hingabe und seine tiefe Liebe zur heimischen Küche machten ihn zu einem unverzichtbaren Teil unserer Gemeinschaft. „Diese Werte und sein Wirken werden für

immer in unseren Wurzeln verankert bleiben und uns weiterhin begleiten“, würdigte ihn SKV-Präsident KM Patrick Jageregger.

Sein Wirken, sein Humor und seine Wärme werden uns fehlen, doch sein Vermächtnis wird fortleben – in den Menschen, die er inspirierte, und in der

kulinarischen Tradition, die er prägte. Unser Mitgefühl gilt seiner Familie, seinen Freunden und allen, die ihn schätzten.

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

Besuch in Rovereto

Gegen Jahresende hat eine Delegation des Südtiroler Köcheverbandes - SKV den erst im Frühjahr 2024 neu gewählten Präsidenten des Museo Storico Italiano della Guerra in Rovereto, Oswald Mederle, besucht. Er war einige Jahre im Vorstand des Bezirkes Bozen-Überetsch und für einige Zeit auch Vize-Präsident des Südtiroler Köcheverband - SKV.



Wir beim Tiroler Standschützen-Denkmal Nagira-Grom Val di Gresta v.l.n.r. **Georg, Oswald Mederle, Gottfried, Paul, Gaby, Elisabeth** und **Sepp**.

Gresta auf dem Programm. Das Valle di Gresta ist wegen seines Bio-Gemüse-Anbaus weitem bekannt. Bei der Besichtigung des Berghügels Nagià-Grom ging es in und an Schützengräben, Unterstandresten, Kavernen, Artilleriestellungen, Beobachtungsposten und Scheinwerferstellungen vorbei. Eine Delegation Alpini, welche die österreichischen Stellungen mit Südtiroler Hilfe freilegte und sie auch heute noch säubert und instand hält, empfing uns auf halbem Weg auf sehr liebenswerte Weise: Es gab Wein, Kaffee, Süßes und Schnaps.

Abschließend können wir nur sagen, der Rundblick dort oben ist fantastisch, die Gastfreundlichkeit ehrlich und für uns war dieser Tag aufschluss- und lehrreich. Nochmals vielen Dank an alle daran Beteiligten.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch

Oswald Mederle führte uns persönlich durch die Ausstellungen des weitläufigen Schlosses von Rovereto. Er betonte, dass der Privatverein zwar 1920 von Irredentisten gegründet und von Faschisten bis in die späten 80er-Jahre geführt worden sei, aber dass sich ab diesem Zeitpunkt so einiges verändert habe. Das Museum habe sich nicht nur zum deutschen Sprachraum, sondern auch zu ganz Europa geöffnet. Dies beweist auch Mederles 12-jährige Präsenz im Vorstand, als Vizepräsident und schlussendlich Präsident des Museo Storico. Dieses ist nicht mehr nur ein Museum des Ersten Weltkriegs, Italiener gegen Österreicher, sondern ein Museum der Kriegsdokumentation von ca.1800 über den 1. und 2. Weltkrieg, den Erfahrungen in Spanien und Afrika, bis hin zu den frühen Korea- und Vietnamkriegen.

Nach Oswald Mederles ausführlichen Erklärungen zu vielen Exponaten führen wir zum Mittagessen ins Restaurant Zurigo nach Mori.

Am Nachmittag stand eine Feldbesichtigung des Nagià-Grom im Valle di

Die Feldküche



SKV-BEZIRK VINSCHGAU

Traditioneller Herbstausflug zum Tegernsee: Ein voller Erfolg!

In diesem Jahr führte der traditionelle Herbstausflug zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die malerische Region rund um den Tegernsee. Zwei unvergessliche Tage voller Kulinarik, Kultur und Geselligkeit boten ein Erlebnis für alle Sinne.



Guppenfoto der Teilnehmerinnen und Teilnehmer



Auswahl vom Whiskysortiment SLYRS

Fotos: MARTIN PINGGERA

1. Tag: Genuss und Tradition

Am Donnerstag, 14. November, startete die Gruppe voller Vorfreude zum Tegernsee. Der erste Höhepunkt wartete bereits im historischen Bräustüberl Tegernsee, wo ein zünftiger Frühschoppen mit regionalen Schmankerln und frisch gebrautem Bier genossen wurde. Gut gestärkt ging es weiter zur Naturkäserei TegernseerLand. Hier tauchten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die Welt der Käseherstellung ein und konnten sich bei der Verkostung von der Qualität und Vielfalt der Käsesorten überzeugen. Am Nachmittag checkte die Gruppe im komfortablen Hotel Seerose ein. Nach einer kurzen Verschnaufpause stand ein gemeinsa-

mes Abendessen im Restaurant Egerner Bucht auf dem Programm. Das exquisite 3-Gänge-Menü begeisterte alle und rundete den ersten Tag perfekt ab.



2. Tag: Kultur und Whisky-Genuss

Der zweite Tag begann mit einem reichhaltigen Frühstück, bevor es für einige auf eigene Faust zur Erkundung der Umgebung ging. Anschließend trafen sich

alle im Café Winklstüberl in Fischbachau. Hier verwöhnte ein köstliches Tagesgericht die Gäste, während das berühmte Kuchensortiment wahre

Begeisterungstürme auslöste. Ein weiterer Höhepunkt war der Besuch der SLYRS Whisky-Destillerie. Bei einer informativen Führung lernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Kunst der Whisky-Herstellung kennen und durften zwei Sorten verkosten. Ein besonderes Erlebnis, das vor allem die Herzen der Whisky-Liebhaber höherschlagen ließ. Den Abschluss des gelungenen Ausflugs bildete ein gemütliches Pizzaessen bei Pizzeria Hons, wo in entspannter Atmosphäre die gemeinsamen Erlebnisse Revue passieren wurden.

Ein Fazit mit Wiederholungscharakter

Der Herbstausflug zum Tegernsee hat einmal mehr gezeigt, wie Genuss, Kultur und Gemeinschaft harmonisch miteinander verbunden werden können. Die große Teilnehmerzahl und die positive Resonanz bestätigen, dass dieser Ausflug ein voller Erfolg war. Wir freuen uns bereits jetzt auf das nächste Abenteuer!



Kleines Sorbet als
Zwischengericht



Lagerkeller der
Whiskydestillerie

KM **Roland Schöpf**
SKV-Vizepräsident



v.l.n.r. die Wirtsleute **Markus und Carmen Valser, Markus Tratter, Michael Valser und Gottfried Maschler**

SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

Geselliges Beisammensein in Karneid

Ja! Törggelezeit ist wieder, Zeit a bissl zomm zi sitzn, es gemütlicher ungian lossn, Tradition zi leben.

An die 15 Berufskollegen/Kolleginnen mit oder ohne Partner hatten sich gemeldet, um am traditionellen Törggelen des Bezirks Bozen-Über-

gesamt 16 Geschwister, die sich weit über unseren Bezirk verteilen. Der Hofschank Wiedenhof ist ein beliebtes Ausflugsziel mit Streichelzoo, großer Spielwiese, einer atemberaubenden Aussicht auf Bozen und einer ausgezeichneten Küche mit typisch regionalen Gerichten, Kastanien vom eigenen Hof, gemütlichen Stuben und großer Panoramaterasse.

In der Küche hat Sohn Michael die Verantwortung übernommen und das mit bravour. Wir haben einen schönen Abend miteinander genossen und haben uns wohlgefühlt.

Einen herzlichen Dank an die Familie Valser.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch



Die leckere Schlachtplatte

etsch teilzunehmen. Es ging zum Hofschank Wiedenhof, der von der Familie Valser bewirtschaftet wird. Valser Markus ist der jüngste Sohn aus einer Kinderreichen Familie, ins-

Traditionelles Benefizwatten in Vilpian

Am 15. Februar findet wieder das traditionelle Benefiz-Preiswatten im Vereinshaus von Vilpian statt. Es wird fünfmal gespielt mit Punktesystem, offen und mit „Guatn“.

Termin

Samstag, 15.02.2025,
Beginn um 14 Uhr

Ort

Vereinshaus von Vilpian

Nenngeld

30 Euro (ein Essen pro Teilnehmer inklusive)

Anmeldung

paarweise bei Markus Tratter,
Tel. 348 91 71 568

Alle Kartenspieler:innen sind herzlich eingeladen!

Eisstockturnier

Der SKV-Bezirk Schlern organisiert auch heuer sein beliebtes Eisstockturnier. Alle sportbegeisterten Köche und Köchinnen sowie Freunde sind herzlich eingeladen, mitzumachen. Es warten viel Spaß und schöne Preise für alle. Der SKV-Bezirk Schlern freut sich auf eine rege Teilnahme.

Termin

Montag, 20. Jänner 2025

Beginn

21.45 Uhr

Ort

Kastelruth, Telfen (am Eissportplatz)

Anmeldung

bei Michael Gasser 3332470390
oder Stephan Mahlknecht 3389988494

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Der SKV und der Veranstalter übernehmen keine Haftung! Für Unfälle oder eventuelle Verletzungen haftet jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer selbst.

Gustoso

Der Treffpunkt für regionale Partnerschaften

Zwischen Gastronomie, Beherbergung, und regionalen Lebensmittelproduzenten, mit über 50 AL... und über 150 regionalen Produzenten... Verkostung und viel Zeit zu...

v.l.n.r. Bettina Schmid,
Dominik Flammer, Herbert Hintner,
Hansi Pichler, Manfred Pinzger,
Daniel Gasser und
KM Patrick Jageregger



REGIONALE LEBENSMITTEL IN SZENE GESETZT

Erfolgreiche Premiere für Gustoso

Gustoso - Fachveranstaltung für regionale Lebensmittel im Gustelner erstmals durchgeführt

Am 19. November 2024 fand im Gustelner des HGV in Bozen das neue Event „Gustoso“ statt, das sich ganz den regionalen Lebensmitteln widmet. Über 150 Köchinnen und Gastronomen nutzten die Möglichkeit, sich mit über 50 Südtiroler Produzenten zu vernetzen und die Geschichten hinter den heimischen Produkten kennenzulernen. Um Angebot und Nachfrage zwischen regionalen Produzenten und der Gastronomie noch enger zusammenzuführen, entstand die Idee zur Produzenten-Veranstaltung „Gustoso“. Diese Fachver-

anstaltung wurde vom HGV gemeinsam mit IDM Südtirol, Südtiroler Bauernbund und in Kooperation mit dem Südtiroler Köcheverband - SKV organisiert und heuer erstmals umgesetzt. Regional einkaufen bedeutet

für die Gastronomie oft, sich mehr Zeit für die Lieferanten nehmen zu müssen, viele Gespräche zu führen, Produkte zu verkosten und die Logistik zu klären. „Das neue Eventformat „Gustoso“ vom Gustelner - Atelier für Geschmackserfahrung hat erstmals die Möglichkeit geboten, an einem zentralen Ort viele Südtiroler Produ-



Fotos: GUSTELNER/HGV



Die Welt des guten Geschmacks!

SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Die Vielfalt an regional erzeugten Rohstoffen und Produkten wird immer größer.

zenten zu treffen, die Qualitätsprodukte herstellen und daran interessiert sind, Kunden in der Gastronomie zu beliefern und Partnerschaften einzugehen“, erklärt Manfred Pinzger, Präsident des Hoteliers- und Gastwirtsverbands HGV.

„Es sind die Menschen, auf die es ankommt. Wenn sich Gastronomen, Köche, Hoteliers und bäuerliche Produzenten intensiv zu Qualität, Geschmack und Lieferfähigkeit von heimischen landwirtschaftlichen Produkten austauschen, gewinnen am Ende alle, die an der Wertschöpfungskette beteiligt sind. Nicht zuletzt Einheimische und Gäste, die sich auf kulinarische Erlebnisse mit qualitativollen regionalen Produkten freuen dürfen,“ erklärt der Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Tourismus Luis Walcher.

Die Vielfalt an regional erzeugten Rohstoffen und Produkten wird immer größer. Bei Produkten wie Eier, Käse oder Brotspezialitäten mit den Marken „Qualität Südtirol“ oder „Roter Hahn“ ist es einfacher, das ganze Jahr über beliefert zu werden. Bei anderen Produkten wie Gemüse ist eine enge Zusammenarbeit mit den Produzenten unabdingbar. „Zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft gibt es bereits einen regen Austausch. Diesen gilt es aber zu stärken, weil auf beiden Seiten viel Potential steckt. Mit Gustoso gibt es nun eine weitere Möglichkeit, um Partnerschaften zu knüpfen“, ist Daniel Gasser, Obmann des Südtiroler Bauernbundes überzeugt. Ebenso wichtig ist es, regionale Partnerschaften zu kommunizieren und dem Gast spannende Einblicke in diese Zusammenarbeit und die Herkunft des Produktes zu geben.

„Die Geschichten hinter den heimischen Produzenten wecken beim Gast

Interesse und schaffen Emotionen. Gustoso, das neue Event im Gustelier, bietet Köchinnen und Gastronomen als neue Plattform einen guten Überblick über die regionalen Qualitätsprodukte und fördert den Austausch“, zeigt sich Thomas Fill, Agrardirektor von IDM-Südtirol, überzeugt.

Auch Gastreferent Dominik Flammer, Autor und Essensforscher aus der Schweiz, unterstreicht: „Wenn sich Koch und Bauer, Köchin und Bäuerin in die Augen schauen, dann kann eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe beginnen.“ Auf diesem Weg hat Flammer selbst viele Kooperationen zwischen Tourismus und Landwirtschaft in der Schweiz in die Wege geleitet. Über ihre Erfahrungen berichteten Sternekoch Herbert Hintner und Gemüsebauer Harald Gasser, Karl Oberhollenzer, Geschäftsführer Wippland, Foodscout Markus Mair am Tinkhof und Metzgermeister Alexander Holzner.

Gustelier

Buchtipps!



Jan – Labor der Liebe



Jan Hartwig gehört zu den besten Köchen Deutschlands. Bevor er sein eigenes Restaurant „JAN“ eröffnete, kochte er schon lange Jahre auf 3-Sterne-Niveau. In seinem edlen Kochbuch erhalten Sie einen besonderen Einblick in die kulinarische Welt des Sternekochs. Exquisite Gerichte und einzigartige Kreationen wie soufflierte Wachtelbrust oder Lebermousse bringen die Spitzenküche zu Ihnen nach Hause.

Das Buch wurde 2024 mit dem deutschen Kochbuchpreis ausgezeichnet.

ISBN: **978-3-9854106-4-4**
Preis: **85,50 Euro**



Wir suchen ab Anfang April

Sous Chef
m/w/s

Mehrere **Benefits** sowie **Unterkunft** in Kaltern 

Dein Aufgabenbereich

- Unterstützung des Chefs de Cuisine
- Reibungsloser Betrieb auch ohne Chef de Cuisine
- Einbringen von neuen Ideen
- Zubereiten von warmen Vorspeisen und Gerichten

Alle Infos und Benefits auf unserer Webseite
www.parchotel.info/de/urlaub-am-see/jobs





Spitzenkoch & Historiker
Thomas Ortler

Wir sagen, wo's herkommt

Unter diesem Titel startete im Oktober eine südtirolweite Kampagne. Ziel ist es, Köchinnen, Gastwirte und Hoteliers darauf hinzuweisen, die Verwendung lokaler Produkte aktiv in ihrer Kommunikation einzubauen.

Also darauf hinzuweisen, woher die Produkte kommen und welche Vorteile regionale Produkte – für die Gäste und für das Land – haben. Die Protagonisten der Kampagne sprechen in Videos darüber, was sie an den engen Partnerschaften mit den Produzenten in ihrem Umkreis schätzen und wie sie die lokalen Zutaten in der Küche verarbeiten.

Die Initiative hat außerdem das Ziel, die Verwendung lokaler Produkte in der Südtiroler Gastronomie zu erhöhen und ist als solche eine Gemeinschaftsaktion von Ressort für Tourismus- und Landwirtschaft, Südtiroler Köcheverband - SKV, Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV), Südtiroler Bauernbund (SBB) und IDM Südtirol.

Patrick Jageregger, warum unterstützt der SKV diese Initiative?

Wir wissen aus der Marktforschung, dass die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln steigt. Für mehr als die Hälfte der Gäste ist es gemeinsam mit der Gastfreundschaft und der Sauberkeit DAS Qualitätsmerkmal! Und 79 Prozent der Gäste sind sogar bereit, dafür



KM Patrick Jageregger, SKV-Präsident und Mitinitiator der Kampagne

z.T. signifikant mehr Geld auszugeben. Südtirols Gastronomie hat einen ausgezeichneten Ruf im In- und Ausland. Und oft wird mehr gemacht, als nach außen kommuniziert wurde. Eine verpasste Chance! Wir unterstützen diese Bewegung, weil wir unsere Mitglieder motivieren möchten, ihr Bemühen sichtbarer zu machen – und sich von den Ideen anderer inspirieren zu lassen.

Hat auch der SKV eine aktive Rolle?

Ja. Wir haben kürzlich eine WhatsApp-Gruppe gegründet und möchten alle Mitglieder aufrufen, Teil davon zu werden. In dieser Gruppe werden wir

einen anonymen Fragebogen einstellen, um herauszufinden, was unsere Mitglieder bereits machen, aber auch wo sie Schwierigkeiten sehen. Die Ergebnisse dienen uns dann als Basis für die nächsten konkreten Schritte im Rahmen der Kampagne, aber vor allem auch im Rahmen der Bereitstellung regionaler Produkte.

Welchen Vorteil haben die Köchinnen und Köche, wenn sie Teil der WhatsApp-Gruppe werden?

Über die Gruppe versenden wir zuerst den Fragebogen. Je mehr mitmachen, desto besser für alle. Danach nutzen wir die Gruppe, um immer wieder News, Tipps und Inspirationen zu posten. Die Inhalte haben den Anspruch, eine wirkliche Hilfe zu sein.



Jetzt zur **WhatsApp-Gruppe** anmelden und News, Tipps und Inspiration erhalten!



Lo Specialista



DAS TIRAMISU VON CHEFKÖCHEN FÜR CHEFKÖCHE

Es ist ein Stück italienische Leidenschaft, leicht, cremig ohne Konservierungsstoffe.

Es ist sicher, da das Ei mit der Pâte á bombe- Technik pasteurisiert wird.

Es ist 10 Tage im Kühlschrank haltbar. Es ist das ganze Jahr über verfügbar.

Es ist ohne Herstellerlogo. Es wird direkt angerichtet.



Von Minus GmbH für Sie ausgewählt
und in Südtirol vertrieben



FORST 0,0% VON NATUR AUS SPORTLICH

AUSGEZEICHNET MIT GOLD BEI DEN WORLD BEER AWARDS 2023
IN DER KATEGORIE NO & LOW ALCOHOL LAGER.



Instagram: [forstbeer](#)
Facebook: [BirraForstBier](#)
Website: www.forst.it

