

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

SKV FACHZEITSCHRIFT

# Südtiroler Köche

verband



**MARTIN EBNER**

2022 habe ich  
mir meinen  
Traum erfüllt  
S. 14



# Kochkunst & Wissenschaft

EINBLICK IN DIE LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

NR. 2 / 2025 // 41. JAHRGANG

# Denardo

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



IT BIO 013



ASC-C-02898



MSC-C-58252



**Unsere Lieferzonen:**

Meran | Burggrafenamt

Bozen | Unterland

Eisacktal | Wipptal

Gröden | Schlerengebiet

Gadertal | Pustertal



”

Sag mir, was du isst,  
und ich sage dir, wer du bist.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

## AKTUELL

**06** Inspiration und Praxis  
auf höchstem Niveau

## THEMA

**08** Wie Forschung den Geschmack  
der Zukunft prägt

**10** Wie Spitzenköche  
unsere Esskultur neu definieren

**12** Die Kunst der  
Geschmackskomposition

**19** Sechs Fakten zur  
Lebensmitteltechnologie

## RICHTIG HANDELN

**20** Wie erkenne ich einen Herzinfarkt  
und wie handle ich richtig?

## BEZIRKE

**23** Ein Zeichen der Hoffnung:  
4.250 Euro Spende  
für die Südtiroler Krebshilfe

**24** Zauberhafte Weihnachtsstimmung,  
Keksebacken im Jesuheim Girlan

## SZENE

**26** Wie Spitzenköche  
globale Esskultur und  
Gastronomie neu definieren

## BLICK ZURÜCK

**30** Köstliche Erinnerungen  
seit 1985

fachzeitschrift.skv.org

**SKV-Fachzeitschrift  
ONLINE!**



Martin Ebner



## THEMA

Martin Ebner  
zaubert Genussmomente  
im Bar & Restaurant „Ban Max“

14

## AKTUELL

Inspiration und Praxis  
auf höchstem Niveau

06

Norbert  
Niederkofler



## SZENE

Wie Spitzenköche  
globale Esskultur und  
Gastronomie  
neu definieren

26



## KULINARIK IM WANDEL

# Innovation und Verantwortung

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

wir leben in einer Zeit des kulinarischen Wandels – in einem Zeitalter der Küchenvisionäre, in dem Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Die Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie bieten uns Köchinnen und Köchen ungekannte Möglichkeiten. Von präzisiertem Food Pairing bis hin zur Nachhaltigkeit in der Produktion – die moderne Technik hilft uns, Geschmack neu zu definieren und gleichzeitig bewusster mit unseren Ressourcen umzugehen.

Doch Technik allein ist nicht genug. Kulinarik ist und bleibt ein Handwerk, das durch Leidenschaft und Wissen lebt. Der laufende Küchenmeisterlehrgang am BBZ Emma Hellenstainer zeigt eindrucksvoll, wie wichtig diese Kombination ist. Hier entwickeln die angehenden Meister nicht nur ihre Fähigkeiten weiter, sondern werden auch zu Botschaftern unserer gemeinsamen Werte: Qualität, Respekt vor den Zutaten und Freude am Genuss.

Ein weiteres zentrales Thema ist das richtige Handeln in Notsituationen. Ob in der Küche oder im Service – wir tragen Verantwortung für unsere Teams und Gäste. Gezielte Schulungen und ein klarer Kopf können in kritischen Momenten den Unterschied machen. Lasst uns gemeinsam daran arbeiten, nicht nur exzellente Gerichte zu kreieren, sondern auch in schwierigen Situationen vorbildlich zu handeln.

Unsere Berufung ist es, Genussmomente zu schaffen – eine Aufgabe, die heute mehr denn je kreatives Denken und die Bereitschaft, Grenzen zu verschieben, verlangt. Lassen wir uns von der Vielfalt der Themen inspirieren und bleiben wir neugierig auf das, was die Zukunft der Kulinarik bereithält.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**  
SKV-Präsident

”

Innovation in der Ernährung bedeutet nicht nur, neue Gerichte zu kreieren, sondern auch, unsere Denkweise über Nachhaltigkeit, Ernährung und Produktion zu verändern.



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

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

**Anzeigenverwaltung:** werbung@skv.org

**Layout:** mediamacs.design

**Illustrationen:** Chiara Rovescala

**Druck:** Unionprint Meran

**Auflage:** 2.300 Stück

Die SKV Fachzeitschrift – Südtiroler Köche  
erscheint 10 mal im Jahr

Sitz, Redaktion und Anzeigenannahme:

Verbandsbüro Bozen

Beiträge, die mit vollem Namen

gekennzeichnet sind,

geben nicht unbedingt die Meinung

der Redaktion wieder.

**Erscheinungsdatum:** um den 5. des Monats

**Redaktionsschluss:** am 1. des Vormonats

**Annahmeschluss Werbung:** am 10. des Vormonats

**Gültige Anzeigenpreisliste:** Jänner 2025

Eingetragen im Presseregister

des Landesgerichtes Bozen

am 8.4.92, Nr. 12/92

redaktion@skv.org

**Bild Titelseite:**  
Kartoffelteigtaschen Pfifferlinge  
Parmesanepuma krokanter Speck

Foto: **FABIO FIERI**

## KÜCHENMEISTERAUSBILDUNG

Herbert Hintner in Aktion  
mit den angehenden  
Küchenmeistern zum Thema  
Regionale Küche.

Lesen Sie weiter  
auf Seite 6



## TERMINE



**06. MAI 2025**

Coolinaria im Gustelner, 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 Gustelner, 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://facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband) und  
 [www.instagram.com/suedtiroler\\_koecheverband](https://www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband)

## KÜCHENMEISTERLEHRGANG IN SÜDTIROL

# Inspiration und Praxis auf höchstem Niveau

Der renommierte Küchenmeisterlehrgang am **Berufsbildungszentrum (BBZ) Emma Hellenstainer** ist in vollem Gange und bietet den Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine einzigartige Gelegenheit, ihr Können auf ein neues Niveau zu heben.

Während der theoretische Teil des Lehrgangs größtenteils abgeschlossen ist, steht nun der praxisorientierte Unterricht im Vordergrund. Hier teilen Top-Referenten aus der Spitzengastronomie ihr Fachwissen und wertvolle Tipps zu unterschiedlichen Themen.

### Wissen aus erster Hand

#### Die Referenten und ihre Spezialgebiete

- **Reinhold Kerschbaumer:** Wildgerichte
- **Herbert Hintner:** Regionale Küche
- **Nicola Laera:** Fische, Muscheln und Krustentiere
- **Armin Mairhofer:** Wildkräuter und Blüten
- **Michele Nardelli:** Italienische Küche
- **Stephan Zippl:** Innereien und „unedle Fleischteile“
- **Chris Oberhammer:** Geflügel
- **Philipp Stohner:** Vegetarische und vegane Küche
- **Egon Heiss:** Fingerfood und kulinarische Trends
- **Philipp Pfattner:** Desserts
- **Thomas Kostner:** Schokolade
- **Reinhard Baur:** Die Welt der Weine
- **Artur Widmann & Markus Prinoth:** Konditorei
- **Christian Passler & Thomas Delmonego:** Bäckerei
- **Simon Staffler:** Metzgerei

### Praxisnah und inspirierend

Die Teilnehmenden profitieren nicht nur von der Expertise der Referenten, sondern auch von praxisnahen Übungen, die ihnen helfen, ihre Fähigkeiten zu perfektionieren und neue Techniken zu erlernen. Ob es um die Kunst der Patisserie, den richtigen Umgang mit Wild oder innovative Ansätze für vegane Küche geht – die Vielfalt des Programms garantiert, dass jeder Teilnehmer bzw. jede Teilnehmerin wertvolle Erkenntnisse mitnimmt.

### Auf dem Weg zur Meisterklasse

Der Küchenmeisterlehrgang am BBZ Emma Hellenstainer ist nicht nur eine Weiterbildung, sondern eine Reise in die Welt der kulinarischen Exzellenz. Die Teilnehmer:innen haben die Möglichkeit, von den Besten der Branche zu lernen, sich inspirieren zu lassen und ihr Handwerk auf ein neues Level zu bringen. Mit diesem umfassenden und intensiven Programm sind sie bestens gerüstet, die gastronomischen Herausforderungen der Zukunft zu meistern.

red / pj

### Einblicke in die Welt der Spitzenküche

Besondere Highlights des Lehrgangs sind die inspirierenden Ausflüge zu zwei Ausnahme-Köchen:



Foto: © HELGE KIRCHBERGER  
PHOTOGRAPH/RED BULL HANGAR-7

**Martin Klein,**  
Küchenchef im Hangar-7, Salzburg:  
Ein Ort, der für kulinarische Exzellenz und kreative Gerichte auf Weltklasseniveau steht.

**Norbert Niederkofler,**  
Atelier Moessmer:

Der Pionier der „Cook the Mountain“-Philosophie teilt seine Vision von nachhaltiger und regional geprägter Spitzengastronomie.



Foto: © NORBERT NIEDERKOFLER

# 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! ↗





Foto: KI GENERIERTES BILD

## VON DER KÜCHE INS LABOR

# Wie Forschung den Geschmack der Zukunft prägt

Zwischen molekularer Gastronomie und alternativen Proteinen – Wissenschaft revolutioniert unser Esserlebnis

Gerichte sind mehr als nur das Ergebnis kulinarischer Kreativität – sie sind oft auch ein Produkt wissenschaftlicher Erkenntnisse. Die Lebensmitteltechnologie sprengt bewusst Dimensionen, indem sie Geschmack, Textur und Nährwert gezielt verbessert. Doch wie genau gelingt es Forschenden, unser Esserlebnis zu optimieren? Und wo liegen die Grenzen?

### Geschmack

Ein zentrales Ziel der Lebensmittelwissenschaft ist es, die sensorischen Eigenschaften von Speisen zu analysieren und zu verbessern. Forscher

setzen dabei auf Technologien wie die Massenspektrometrie, um Aromastoffe in Lebensmitteln zu entschlüsseln. Diese Methoden helfen auch, künstliche Aromen oder Aromen der Maillard-Reaktion zu entwickeln, die in vielen Convenience-Produkten verwendet werden. Solche Aromen können zwar den Geschmack intensivieren, ersetzen aber selten das komplexe Profil natürlicher Zutaten (da diese Aromen in Fertigprodukten sogar zu intensiv sind bzw. als zu intensiv wahrgenommen werden).

### Textur

Nicht nur der Geschmack, sondern auch die Textur von Lebensmitteln/Fertigprodukten spielt eine entscheidende Rolle für das Esserlebnis. Forscher untersuchen, wie physikalische Prozesse wie Gelierung, Emulgierung und Kristallisation die Konsistenz von Lebensmitteln beeinflussen. Moderne Technologien wie die Rheologie – die Wissenschaft der Fließeigenschaften – helfen dabei, die perfekte Textur zu entwickeln. Ein weiteres Beispiel ist die Arbeit mit alternativen Proteinen, etwa auf Basis von Hülsenfrüchten. Diese sollen nicht nur nahrhaft, sondern auch ähnlich zart und saftig wie Fleisch sein. Die Verwendung von

”

Natürliche, unverarbeitete Lebensmittel sind für den Menschen meist optimal.

Emulgatoren und Stabilisatoren wirft die Frage auf, ob solche hochverarbeiteten Produkte langfristig gesundheitsfördernd sind. Ein Blick auf natürlichere Prozesse wie die Fermentation zeigt jedoch, dass Technologie auch nachhaltig und gesundheitsfördernd wirken kann.

### Nährwert

Gesundheit steht heute für viele Menschen im Mittelpunkt ihrer Ernährung. Lebensmitteltechnologien arbeiten daran, Speisen nährstoffreicher zu machen, ohne Kompromisse bei Geschmack und Textur einzugehen. Beispielsweise wird die Anreicherung von Lebensmitteln mit Ballaststoffen, Vitaminen oder Mineralstoffen gezielt entwickelt. Solche Innovationen können Verbraucher zu einer gesünderen Ernährung führen – zumindest oberflächlich. Die langfristige Erkenntnis für Lebensmittelexperten ist jedoch folgende: Natürliche, unverarbeitete Lebensmittel sind für den Menschen meist optimal.

### Küche und Labor

Spitzenköche nutzen wissenschaftliche Erkenntnisse, um ihre Kreationen auf ein neues Niveau zu heben. Gleichzeitig wenden Lebensmittelhersteller diese Prinzipien in großem Maßstab an, um Produkte zu schaffen, die funktional und kulinarisch ansprechend sind. Ein Beispiel dafür ist die molekulare Gastronomie, die physikalische und chemische Prinzipien in der Küche an-

wendet. Techniken wie die Sphärisierung oder der Einsatz von Stickstoff haben zu innovativen Geschmackserlebnissen geführt, die ohne wissenschaftliche Erkenntnisse undenkbar wären.

### Zukunft

Die Verschmelzung von Lebensmitteltechnologie und Kochkunst hat das Potenzial, die Art und Weise, wie wir essen, nachhaltig zu verändern. Von personalisierten Lebensmitteln, die auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt sind, bis hin zu nachhaltigen Alternativen zu Fleisch und Milchprodukten: Die Forschung wird weiterhin eine zentrale Rolle dabei spielen, Genuss und Gesundheit in Einklang zu bringen. Die Agrarwissenschaft sollte man ebenfalls nicht außer Acht lassen. Durch die Kreuzung von Obst- und Gemüsesorten sowie ähnlichen Pflanzen werden auch in Zukunft neue Lebensmittel und Produkte auf den Markt kommen. Studien zeigen aber unmissverständlich: Technologie kann bereichern, sollte aber nicht dominieren.

KM **Martin Leitner**  
Lebensmitteltechnologie

**G**

· GUSTELIER ·

— hgv —

**COOLinarisch**

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

QR-Code scannen und  
Podcast anhören oder  
unter [www.gustelier.it](http://www.gustelier.it)

Instagram Facebook

**Jetzt Reinhören!**

**Die neuen Folgen anhören!**

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

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

#8 Der neue Luxus  
Egon Heiss, *Gourmet Restaurant „Prezioso“ im Hotel Castel Fragsburg (Meran)*

#9 Nur der Schlaf kommt zu kurz  
Stephan Zippl, *Restaurant 1908, Parkhotel Holzner (Ritten)*

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

#14 Die Küche für Promis  
Roland Lamprecht, *Forestis Dolomites (Brixen)*



Foto: KI GENERIERTES BILD

## DAS ZEITALTER DER KÜCHENVISIONÄRE

# Wie Spitzenköche unsere Esskultur neu definieren

Innovationen, Nachhaltigkeit und das Comeback traditioneller Techniken – warum Hauben- und Sterneköche mehr sind als nur Meister am Herd.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Welt der Gastronomie grundlegend verändert. Köchinnen und Köche sind nicht mehr nur Handwerker am Herd, sondern visionäre Persönlichkeiten, die den Wandel in der Kulinarik aktiv gestalten. Sterne- und Haubenköche spielen dabei eine Schlüsselrolle – nicht nur als Küchenchefs, sondern auch als Trendsetter, Botschafter und Vorreiter neuer Konzepte.

### Von Handwerkern zu Stars der Szene

Köche wie Alain Ducasse, Massimo Bottura oder in Südtirol Norbert Niederkofler haben

den Beruf revolutioniert. Wo früher Tradition und Konstanz zählten, geht es heute um Innovation, Authentizität und Inszenierung. Hauben und Sterne sind längst nicht mehr nur Auszeichnungen für Qualität, sondern Ausdruck einer Philosophie. Die modernen Spitzenköchinnen und -köche schaffen einzigartige Erlebnisse, die weit über das Essen hinausgehen.

### Nachhaltigkeit als neue Leitlinie

Ein zentraler Aspekt der Zukunftsgastronomie ist Nachhaltigkeit. Die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte, das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung und innovative Techniken wie Fermentation prägen die Menüs der neuen Generation. Norbert Niederkofler mit seinem Konzept „Cook the

## WUSSTEST DU SCHON, DASS...

...einige Bilder dieser Ausgabe durch eine KI erstellt wurden?

Mountain“ oder René Redzepi vom Restaurant Noma sind nur zwei Beispiele für Köche, die Umweltbewusstsein und Genuss miteinander verbinden.

### Technologie trifft Tradition

Auch der Einsatz moderner Technik verändert die Gastronomie. Von Sousvide-Garen bis hin zu 3D-Druckern für Lebensmitteldekorationen: Technik eröffnet neue Möglichkeiten. Gleichzeitig besinnen sich viele Spitzenköche auf traditionelle Methoden wie das Räuchern, Einlegen oder Fermentieren, um Geschmack und Haltbarkeit zu optimieren. Diese Verbindung von Hightech und Handwerk wird die kulinarische Zukunft nachhaltig prägen.

### Der Gast im Mittelpunkt

Ein weiterer Trend ist die Individualisierung des kulinarischen Erlebnisses. Menüs, die sich an den Vorlieben und Bedürfnissen der Gäste orientieren, gewinnen an Bedeutung. Ob vegetarisch, vegan oder glutenfrei – die Spitzenköche von heute

zeigen Flexibilität und Kreativität, um jedem Gast ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

### Fazit: Die Zukunft ist vielfältig

Das „Zeitalter der Chefs“ ist geprägt von Vielfalt, Innovation und Verantwortung. Sterne- und Haubenköche setzen Maßstäbe, die weit über ihre eigenen Küchen hinaus wirken. Sie inspirieren nicht nur ihre Kollegen, sondern auch Produzenten, Konsumenten und die gesamte Lebensmittelindustrie.

Die kulinarische Zukunft liegt in den Händen dieser visionären Köchinnen und Köche – und sie verspricht, aufregend, nachhaltig und voller Überraschungen zu sein.

pj



Wir kümmern uns ums Spülen

Winterhalter Italia Srl  
Tel +39 0471 663200  
info.bz@winterhalter.it  
www.winterhalter.com/it-it





## FOOD PAIRING UND DIE WISSENSCHAFT DAHINTER

# Die Kunst der Geschmackskomposition

In der modernen Gastronomie ist die Suche nach perfekten Geschmackskombinationen eine wahre Kunst – und eine Wissenschaft. **Food Pairing**, also das gezielte Kombinieren von Lebensmitteln, um außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu schaffen, hat sich zu einem wichtigen Trend entwickelt. Doch hinter dieser scheinbar einfachen Praxis steckt mehr, als es auf den ersten Blick scheint.



### Was ist Food Pairing?

Food Pairing basiert auf der Idee, dass bestimmte Zutaten, die in ihrer chemischen Struktur oder Aromazusammensetzung ähnliche Moleküle teilen, besonders gut miteinander harmonieren. Zum Beispiel passen Erdbeeren und Balsamico gut zusammen, weil beide den gleichen aromatischen Ester enthalten, der für einen fruchtigen, süßsauren Geschmack verantwortlich ist.

Mit dem fortschreitenden Einsatz von künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen wird Food Pairing noch präziser.

### Die Wissenschaft dahinter

Die Grundlage von Food Pairing liegt in der **Aromaforschung**. Forscher haben entdeckt, dass bestimmte Aromen wie ätherische Öle, Terpene oder Ester in vielen Lebensmitteln vorkommen – und diese Aromen beeinflussen, wie wir Geschmäcker wahrnehmen. Durch den Einsatz von Computermodellen und umfangreichen Datenbanken können heute sogar wissenschaftliche Algorithmen die besten Kombinationen berechnen.

Ein bekanntes Beispiel ist die **Wissenschaft hinter dem Food-Pairing-Ansatz** von Chefkoch Heston Blumenthal, der zusammen mit Wissenschaftlern eine Liste von 1.500 Zutaten und deren Aromen erstellt hat, um kulinarische Entdeckungen zu fördern. Diese Liste hat die Art und Weise revolutioniert, wie Köche in der modernen Küche experimentieren.

### Praktische Beispiele aus der Küche

Die Anwendung von Food Pairing in der Küche ist eine aufregende Entdeckungsreise. Hier sind einige Beispiele für ungewöhnliche, aber köstliche Kombinationen:

- **Schokolade und Chili**

Diese Kombination überrascht viele, ist aber wissenschaftlich erklärbar. Beide enthalten ähnliche Moleküle, die Bitterkeit und Schärfe erzeugen, was sie zu einem perfekten Paar für ein harmonisches Geschmackserlebnis macht. Die Wärme des Chilis hebt die Süße der Schokolade hervor und sorgt für ein einzigartiges Aroma.

- **Käse und Trauben**

Dies ist eine klassische Kombination, die durch ihre chemische Zusammensetzung besonders gut funktioniert. Käse, insbesondere reifer Parmesan, und Trauben teilen ähnliche fruchtige und salzige Aromen. Die Süße der Trauben kontrastiert angenehm mit der salzigen Cremigkeit des Käses.

- **Tomaten und Basilikum**

Ein weiteres klassisches Pairing, das durch die chemischen Verbindungen im Basilikum und den Tomaten unterstützt wird. Beide enthalten ähnliche Aromen, die sich ergänzen und das volle Geschmackspotential dieser Kombination

verstärken. Tomaten haben auch einen hohen Anteil an Glutamat, was die Umami-Wahrnehmung verstärkt.

- **Blauschimmelkäse und Birnen**

Eine besonders spannende Kombination. Der starke, salzige Geschmack des Blauschimmelkäses harmoniert überraschend gut mit der Süße und Frische der Birne. Diese Kombination wurde durch die wissenschaftliche Aromaforschung bestätigt, da beide Zutaten ähnliche Moleküle enthalten, die für die Wahrnehmung von Süße und Salzigkeit verantwortlich sind.

- **Lachs und Vanille**

Eine ungewöhnliche, aber faszinierende Kombination, die zunehmend in der gehobenen Küche auftaucht. Der milde Geschmack von Lachs harmoniert perfekt mit der Süße der Vanille. Diese Kombination wird durch die gemeinsame Molekülstruktur von Vanille und dem Fettgehalt im Lachs unterstützt, der die Aromen verstärkt.

### Die Zukunft von Food Pairing

Mit dem fortschreitenden Einsatz von Künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen wird Food Pairing noch präziser. Bald könnten sogar **Appbasierte Tools** den Hobbykoch unterstützen, um neue, kreative Geschmackskombinationen zu entdecken und das Kochen auf ein neues Niveau zu heben.

Food Pairing ist mehr als nur ein kulinarischer Trend – es ist eine wissenschaftlich fundierte Methode, um den Geschmack zu verfeinern und neue Dimensionen des Genusses zu entdecken. In der modernen Küche können sowohl Köchinnen und Köche von den Erkenntnissen der Aromaforschung profitieren, um aufregende und unerwartete Geschmackserlebnisse zu schaffen. Wer sich auf die Entdeckungsreise begibt, wird feststellen, dass die Möglichkeiten der Geschmackskombinationen nahezu unendlich sind.

pi



## Schlosswirt Forst

Für unser 3 Hauben & Wirtshaus des Jahres Restaurant Schlosswirt Forst in Algend suchen wir ab Anfang April  
**CHEF DE RANG**  
m/w/d



5,5 Tageweche | Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie | sehr gute deutsch & italienisch Kenntnisse | Erfahrung mit Orderman  
Tel. 338 646 37 91 – info@schlosswirt-forst.it



VOM STERNERESTAURANT ZUM EIGENEN TRAUM

# Martin Ebner zaubert Genussmomente im „Ban Max“

Wie der Genuss-Handwerker mit kreativen Gerichten und  
einem Hauch Nostalgie seine Gäste begeistert

## MARTIN EBNER

**Jahrgang:** 1995

**Ausbildung:** Fachschule Emma Hellenstainer

**Werdegang:**

- **Anna Stuben**, St. Ulrich Gröden | 1 Michelin-Stern
- **Castel Fragsburg**, Meran | 1 Michelin-Stern
- **Hotel Sonnalp**, Obereggen
- **Thaler Arôme**, Bozen
- Teilnahme an den **WorldSkills São Paolo 2015**
- **Stafler**, Mauls | 2 Michelin-Sterne
- **Gloriette Guesthouse**, Oberbozen

**Aktuell:**

**Bar & Restaurants „Ban Max“**  
Truden/Montan

## IM KURZPORTRAIT

**Beruf?**

Gastgeber, Küchenchef

**Lieblingsort?**

Hier bei uns in Südtirol

**Lieblingsmensen?**

Meine Familie

**Lieblingslebensmittel?**

Basilikum, Speck, Burrata

**Persönliches Zitat?**

Oft ist weniger mehr.

**Das ist kochen für mich?**

Was mich am Kochen  
am meisten begeistert, ist,  
dass man mit Kreativität  
und handwerklichem Geschick  
tolle Gerichte zaubern  
und den Gästen kulinarische  
Erlebnisse bieten kann.

*Fortsetzung auf Seite 16*



Kartoffelteigtaschen |  
Pfefferlinge | Parmesanespuma  
| krokanter Speck

## Über mich

Nachdem ich die Fachschule in Brixen abgeschlossen hatte, ging es direkt in die Anna Stuben in Gröden. Das hatte ich eigentlich einem Zufall zu verdanken: Ich hatte mich im dazugehörigen Hotel beworben. Das Glück war aber auf meiner Seite, und so wurde gerade in dem Moment eine Stelle als Koch im Gourmetrestaurant Anna Stuben frei. Somit trat ich meine erste Arbeit an und begann meinen beruflichen Werdegang in der Spitzengastronomie.

Anschließend arbeitete ich in verschiedenen Spitzenrestaurants und baute meine Kompetenzen immer weiter aus. Ein unvergessliches Highlight meiner

*Fortsetzung auf Seite 18*



”

Ein unvergessliches Highlight meiner Karriere war die Teilnahme an den WorldSkills in Sao Paolo, bei denen ich Südtirol/Italien vertrat und den 7. Platz erreichte.

Rindstatar |  
Basilikum | Burrata



Fotos: FABIO FIERI





Rote Beete Risotto |  
kaltgeräucherter Saibling  
von Schiefer, Passeier | Apfel



Bar & Restaurant „Ban Max“,  
Truden/Montan

Karriere war die Teilnahme an den WorldSkills in São Paolo, bei denen ich Südtirol/Italien vertrat und den 7. Platz erreichte.

Ich sammelte weitere Erfahrungen in verschiedenen Sterneküchen, bis ich mir 2022 einen langgehegten Traum erfüllte: Ich übernahm die Bar meiner Tante in Kaltenbrunn und verwandelte sie ins Bar & Restaurant Ban Max – in Anlehnung an meinen Opa Max, der sie einst gründete. Hier verwöhne ich die Gäste mit einer kleinen, fast täglich wechselnden Tageskarte mit kreativen Gerichten. Mein Ziel: ihnen mit kulinarischen Kreationen aus frischen und hochwertigen Zutaten eine Freude bereiten.

### Kurze Vorstellung des Betriebs

Ban Max ist ein Treffpunkt für Jung und Alt, eine Dorfbar und Restaurant.

Zurzeit verwöhnen wir unsere Gäste in einem kleinen Speisesaal im Anschluss an die Bar. Dies wird sich schon bald ändern: Wir planen, den Speisesaal etwas zu versetzen, zu vergrößern (nicht zu groß) und noch gemütlicher zu gestalten. Somit wird er besser von der Bar getrennt und die Gäste genießen die kulinarischen Kreationen in wohltuender Ruhe.

Auch jetzt erfüllt den Speisesaal eine lässige, gemütliche Atmosphäre in stilvollem Design – und genau das liebe ich am Betrieb. In diesem Ambiente genießen die Gäste eine kleine, aber fast täglich wechselnde Karte. Jedes Gericht ist mit viel Liebe, Leidenschaft und Detailarbeit zubereitet.

red / Martin Ebner  
SKV-Bezirksvertreter, Südtirols Süden



# Sechs Fakten zur Lebensmitteltechnologie

## 1. Enzymtechnologie für frische Produkte

Enzyme werden häufig in der Lebensmittelindustrie verwendet, um die Haltbarkeit und Frische von Produkten zu verlängern. Zum Beispiel wird in der Bäckerei die Verwendung von Enzymen die Frische von Brot verlängern, indem sie die Stärkeabbauprozesse im Teig steuern.

## 2. Säure- und Basenbalance in Getränken

Die richtige Balance zwischen Säure und Süße in Getränken ist entscheidend für den Geschmack. Cola und Limonade enthalten oft Säuren wie Phosphorsäure oder Zitronensäure, die die Süße der Zuckerkomponenten hervorheben und den Gesamtgeschmack abrunden.

## 3. Stärke als Geschmacksträger

In der modernen Lebensmitteltechnologie wird Stärke oft als Geschmacksträger eingesetzt, um Aromen gleichmäßig in einem Produkt zu verteilen. Dies erklärt, warum viele Instantprodukte oder Fertiggerichte trotz einfacher Zutaten so vollmundig schmecken.

## 4. Textur als Schlüsselfaktor

In der Lebensmittelindustrie wird viel Wert auf die Textur gelegt. Einige Lebensmittel werden mit speziellen Stabilisatoren oder Verdickungsmitteln wie Guarkernmehl oder Xanthan behandelt, um die Mundgefühl-Erfahrung zu verbessern, ohne dass der Geschmack verändert wird.

## 5. Hochdruckbehandlung statt Hitze

In der Lebensmittelindustrie wird immer öfter eine Hochdruckbehandlung (HPP) verwendet, um Lebensmittel zu pasteurisieren. Diese Methode bewahrt Geschmack und Nährstoffe besser als traditionelle Pasteurisierung mit Hitze.

## 6. Farbverstärker in der Lebensmittelindustrie

In der Lebensmittelindustrie werden häufig künstliche Farbstoffe wie „Tartrazin“ verwendet, um das Aussehen von Lebensmitteln zu verbessern und Konsumenten anzusprechen, auch wenn die Farbverstärker keine geschmackliche Bedeutung haben.

## EIN LEITFADEN FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

# Wie erkenne ich einen Herzinfarkt und wie handle ich richtig?

In der Küche ist es nicht nur wichtig, präzise zu arbeiten und gut organisiert zu sein, sondern auch auf die eigene Gesundheit zu achten.



Foto: KI GENERIERTES BILD

Besonders bei stressigen Schichten oder langen Arbeitstagen kann es schnell zu gesundheitlichen Belastungen kommen.

Ein Herzinfarkt ist eine ernsthafte Gefahr, die auch in der Gastronomie keine Seltenheit ist. Doch wie erkennt man einen Herzinfarkt frühzeitig, und wie sollte man richtig handeln?

Wir geben Ihnen wertvolle Tipps und Informationen, um im Notfall schnell und richtig zu reagieren.

### Wie erkennt man einen Herzinfarkt?

Ein Herzinfarkt kündigt sich oft mit bestimmten Anzeichen an. Diese sollten in jedem Fall ernst genommen werden, vor allem in einem stressigen Arbeitsumfeld wie der Küche.

#### Zu den häufigsten Symptomen gehören:

##### 1. Starke Schmerzen in der Brust

Ein dumpfes, drückendes Gefühl in der Mitte der Brust ist häufig das auffälligste Symptom. Die Schmerzen können in den Rücken, in den Kiefer, den Hals, die Arme oder den Bauch ausstrahlen.

##### 2. Atemnot

Oft kommt es zu einer plötzlichen Atemnot, die mit oder ohne Brustschmerzen auftritt.

##### 3. Übelkeit und Schwindel

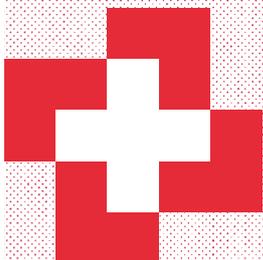
Wer sich plötzlich unwohl fühlt, Schwindel hat oder anfängt zu schwitzen, sollte sofort aufmerksam werden.

##### 4. Schmerzen in den Armen

Vor allem der linke Arm kann schmerzen, besonders bei körperlicher Belastung.

##### 5. Kälte- oder Schweißanfälle

Ein plötzliches Gefühl von Kälte oder kaltem Schweiß ist ein weiteres Warnsignal.



## Wichtige Handlungsweisen im Falle eines Verdachts auf einen Herzinfarkt

Sobald die oben genannten Symptome bemerkt werden, ist es entscheidend, schnell und richtig zu handeln:

### 1. Ruhe bewahren

Auch wenn es schwerfällt, sollte die betroffene Person ruhig bleiben. Panik kann den Zustand verschlechtern.

### 2. Notruf absetzen

Sofort den Notruf unter 112 wählen und die Situation schildern. Geben Sie präzise an, dass es sich um einen Verdacht auf Herzinfarkt handelt.

### 3. Nicht selbst Medikamente einnehmen

Wenn die betroffene Person nicht bei Bewusstsein ist, dürfen keine Medikamente mehr eingenommen werden.

Falls die Person ansprechbar ist, kann sie, falls möglich, eine Aspirin-Tablette (325 mg) einnehmen, um das Blut zu verdünnen und den Druck auf das Herz zu verringern. Konsultieren Sie jedoch vorher einen Arzt, wenn Sie unsicher sind.

### 4. Herz-Lungen-Wiederbelebung (HLW)

Sollte die betroffene Person das Bewusstsein verlieren und nicht mehr atmen, ist es wichtig, sofort mit der Wiederbelebung zu beginnen. Dafür sollten Sie die Brust der Person in Herzgegend regelmäßig mit den Händen drücken. Die genaue Durchführung der HLW sollte vorher erlernt werden, beispielsweise durch einen Erste-Hilfe-Kurs.



Foto: PIXABAY

## Warum sollte dieses Wissen für Köchinnen und Köche wichtig sein?

Köche arbeiten häufig unter Stress und hohem Druck bei langen Arbeitszeiten. In diesem hektischen Umfeld bleibt oft wenig Raum, um auf die eigenen Gesundheitszeichen zu achten. Auch das Tragen von schwerem Equipment oder körperliche Belastung kann zu Problemen führen. Deshalb ist es umso wichtiger, sich mit den Risiken von Herz-Kreislauf-Erkrankungen vertraut zu machen.

Außerdem gibt es in vielen Küchen keine Notrufnummern oder Erste-Hilfe-Ausrüstung, die regelmäßig überprüft wird. Gerade des-

halb ist es ratsam, Erste-Hilfe-Kenntnisse aufzufrischen und regelmäßig zu trainieren, um im Notfall richtig handeln zu können.

Der Herzinfarkt ist eine ernste Gefahr, die plötzlich zuschlagen kann. Indem Sie die Symptome erkennen und im Notfall schnell handeln, können Sie das Leben eines Kollegen oder sogar das eigene Leben retten. Sorgen Sie dafür, dass Sie in der Küche nicht nur für die Gerichte, sondern auch für Ihre eigene Gesundheit Verantwortung übernehmen.

pj



Hier können Sie das A4 Plakat herunterladen



# Bio Fair Südtirol mit neuem Partner und Internetauftritt

Für das Gastronomieprojekt Bio Fair Südtirol ging 2024 ein intensives und erfolgreiches Jahr zu Ende. Mit Jahresende wurde ein weiteres Zertifikat, sowie der Bio Fair Südtirol-Status SILBER (60-90 Prozent Bio), an das Unternehmen PUR Südtirol mit den drei Genussmärkten Lana, Brixen und Bruneck vergeben.

Somit sind es jetzt 19 Gaststätten bzw. Partner aus der Hotellerie, Gastronomie und Catering, die sich dem innovativen Tourismus-Biolandwirtschaftsprojekt angeschlossen haben.

Das Gastronomieprojekt Bio Fair Südtirol ist Teil des mehrjährigen EU-Projekts „Grenzenlos Regional Bio in Europa“, durch welches es auch finanziert wird und das sich zum Ziel setzt, mehr biologische und Südtiroler Lebensmittel auf den Teller zu bringen, damit diese in den einheimischen Gastbetrieben verstärkt zum Einsatz kommen. Dabei müssen die Produkte

aus der Region stammen, vernetzen so die Bereiche Landwirtschaft und Tourismus optimal miteinander und schaffen infolgedessen auch eine Win-Win Situation auf beiden Seiten. Ein teilnehmender Betrieb profiliert und differenziert sich dadurch klar und steht für glaubwürdige verbindliche Nachhaltigkeit, auf die immer mehr

Gäste Wert legen und die in der Tourismusstrategie des Landes mit dem neuen Nachhaltigkeitslabel verankert ist.

Bio Fair Südtirol gehörte 2024 zu den fünf ausgezeichneten Projekten des Wettbewerbs „Tourismus trifft Landwirtschaft“, zu dem 74 Initiativen aus Tirol und Südtirol eingereicht waren, und war Teil der Kampagne und Plattform „Tourismus trifft“ von IDM Südtirol, das Pionierinnen und Pioniere des nachhaltigen Tourismus zusammenbringt. Vor Kurzem ging die Homepage von Bio Fair Südtirol online. Auf „[www.biofairsuedtirol.it](http://www.biofairsuedtirol.it)“ findet man nun alle Partner und kann sich Infos zum Projekt holen.



Bioland Vertreter mit Pur Geschäftsführer Ulrich Wallnöfer

22 // PR-INFO



## REGIONAL BIO IN DER GASTRONOMIE



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

[www.biofairsuedtirol.it](http://www.biofairsuedtirol.it)



Kofinanziert von der Europäischen Union

GRENZENLOS REGIONAL BIO IN EUROPA

SKV-BEZIRK EISACKTAL

# Ein Zeichen der Hoffnung: 4.250 Euro Spende für die Südtiroler Krebshilfe

SKV-Bezirk Eisacktal sammelt bei „Keschtnigel“  
in Feldthurns für den guten Zweck



Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND - SKV

23 // SKV BEZIRKE

von links nach rechts:

SKV-Bezirksvertreter KM **Martin Leitner** mit den SKV-Mitgliedern aus dem Bezirk Eisacktal, **Jonas Obexer, Julia Oberhofer, Manfred Kerschbaumer, Elfriede Burger** (Vize-Südtiroler Krebshilfe), **Luis Unterfrauner, Fabbian Nives** (Vorsitzende-Südtiroler Krebshilfe), **Valeria Casazza** (Vorstand-Südtiroler Krebshilfe), **Alfred Putzer, Michael Goller, Christine Notdurfter** (Vorstand-Südtiroler Krebshilfe), **Tobias Schmalzl, Franz Steger**

Der SKV-Bezirk Eisacktal hat der Südtiroler Krebshilfe eine großzügige Spende in Höhe von 4.250 Euro überreicht. Die Übergabe fand in der Raiffeisenbank-Filiale in Brixen statt und brachte Vertreter beider Organisationen zusammen, um diesen besonderen Moment zu feiern.

Die Summe wurde im Rahmen des traditionellen „Keschtnigel“ in Feldthurns gesammelt, einer Veranstaltung, die im November zahlreiche Besucher anlockte. Bei strahlendem Kaiserwetter genossen die Gäste nicht nur die kulinarischen Spezialitäten, sondern unterstützten auch tatkräftig den guten Zweck.

Die Mitglieder der Südtiroler Krebshilfe zeigten sich tief bewegt von der Unterstützung. Der Bezirksvertreter KM Martin Leitner und die Ausschussmitglieder des SKV-Bezirks Eisacktal betonten die Bedeutung regionaler

Initiativen: „Es ist uns ein Anliegen, Menschen in schwierigen Lebenssituationen Hoffnung und Unterstützung zu geben.“ Die Spendenübergabe war ein emotionaler Höhepunkt und ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie Ge-

meinschaft und Engagement konkret gelebt werden können.

KM **Martin Leitner**  
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

**ungerer**  
kühlen  
klimatisieren  
einrichten

KÜHLANLAGEN

**DIE BESTE LÖSUNG FÜR  
IHRE GASTRONOMIE**  
Mit neuestem Know-how,  
fachmännisch &  
zuverlässig.

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

SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

# Zauberhafte Weihnachtsstimmung, Keksebacken im Jesuheim Girlan

Gemeinsame Vorbereitungen für die festliche Zeit. Bewohner:innen, Mitarbeiter:innen und Ehrenamtliche gestalteten ein unvergessliches Adventserlebnis.



von links nach rechts:

**Stephania Sollani** Pflegedienstleiterin,  
**Christian Januth** Verwaltungsdirektor,  
**Erich Amort, Sepp Raifer, Gottfried Maschler**  
und der Nikolaus **Michael Januth**,  
Direktor der Stiftung Elisabeth.

Im Jesuheim Girlan herrscht in der Vorweihnachtszeit eine besonders besinnliche Stimmung. Ob beim Binden von Adventskränzen, dem liebevollen Schmücken von Christbäumen oder den Vorbereitungen im Werkraum – über-

all sind fleißige Hände am Werk. Dort werden Gewürzsalze und verschiedene Tees professionell abgefüllt und hübsch verpackt, Geschenke beschriftet und mit kleinen Schleifen verziert. Auch in der Küche des Wohn- und Pflegeheims





O.P. Asparago Condin & C. S.C.A.

## CONDIN

Spargel · asparagi

FRISCH VOM BAUERN!

**Bereits ab Mitte Februar  
bis Ende Mai verfügbar**

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

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

Do Besichtigste  
wo gib!

verbreitet sich der köstliche Duft von Lebkuchen, Vanillekipferln, Spitzbuben und Weihnachtsstollen, der alle Räume erfüllt. Drei SKV-Kollegen, Sepp Raifer, Gottfried Maschler und Erich Amort, beteiligten sich tatkräftig an diesem weihnachtlichen Treiben. Drei Tage lang wurde gebacken, getunkt, verziert und gefüllt – mit viel Freude und Engagement.

Am 5. Dezember war es dann soweit: Der Nikolaus besuchte das Heim und sorgte für große Aufregung und Vorfreude. Zimmer für Zimmer und Stockwerk für Stockwerk verteilte er

kleine Geschenke an die Bewohner. Schließlich versammelten sich alle in der kleinen Bar am Eingang, wo auch die Übergabe der Kekse an den Nikolaus feierlich festgehalten wurde. Die Heimleitung ließ Fotos von Bewohnern mit dem Nikolaus machen, die später im Eingangsbereich aufgehängt wurden – eine schöne Erinnerung für alle. Die Heimleitung bedankte sich herzlich im Namen der St.-Elisabeth-Stiftung bei den Helfern für die gelungene Aktion. „Uns hat es viel Spaß gemacht“, betonten die SKV-Kollegen und bedankten sich ihrerseits für die gelungene Zusammenarbeit.

**Erich Amort**  
SKV-Bezirksausschußmitglied  
Bozen-Überetsch

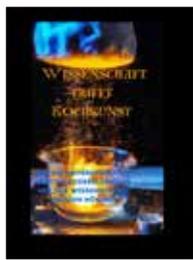
## Buchtipps!



Cornelia Türpisch

### Wissenschaft trifft Kochkunst

Wie Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse mit neuen Technologien und Techniken kreieren können



In ihrem Buch zeigt Cornelia Türpisch auf anschauliche Weise, wie die Prinzipien der Physik, Chemie und Biologie in der Küche angewandt werden, um ein besseres Verständnis für die Aromen und Texturen von Lebensmitteln zu erlangen. Es werden auch grundlegende Prinzipien und Techniken beschrieben, die uns helfen können, unsere Kochfertigkeiten zu verbessern und neue kulinarische Abenteuer zu erleben.

# Der beste Start in den Tag



### Art. 2760\* FF-Funny Pack

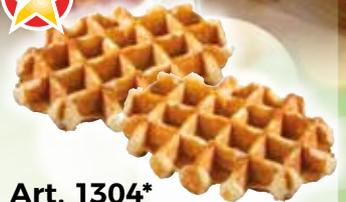
Maße: Ø 8,0 x H 4,5 cm  
Gewicht: 65 g, 100 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

NEU



### Art. 1959\* Riesen-Butter-Hefezopf

Maße: L 57,0 x B 18,0 x H 6,5 cm  
Gewicht: 1.300 g, 3 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken



### Art. 1304\* SG-Belgische Zucker-Butterwaffeln

Maße: L 13,5 x B 9,5 x H 3,0 cm  
Gewicht: 90 g, 40 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

NEU



### 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

NEU



### 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](mailto: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](http://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.



## KÜCHEN ALS ZUKUNFTSLABORE

# Wie Spitzenköche globale Esskultur und Gastronomie neu definieren

INSPIRIERT DURCH DEN FOOD REPORT 2025  
VON HANNI RÜTZLER

Die großen Akteure der Sternegastronomie sehen sich längst nicht mehr nur als Handwerker oder kreative Köpfe am Herd – sie verstehen sich als Treiber eines

umfassenden Wandels. Ihr Einfluss reicht weit über die gehobene Küche hinaus und erstreckt sich auf gesellschaftliche, gesundheitliche, soziale und ökologische Bereiche. Was zunächst in den Gourmetküchen entwickelt wird, findet nach und nach auch Eingang in die breitere Gastronomielandschaft.



### Von der Gourmetküche zur Alltagsgastronomie: Impulse mit Wirkung

Innovationen aus der Spitzengastronomie gelten häufig als elitär, doch ihre Auswirkungen sind weitreichend. Sie setzen Trends, die von Gastronomen jenseits der Haute Cuisine aufgegriffen werden, um neue kulinarische Konzepte zu entwickeln. Die Spitzenköchinnen und -köche übernehmen dabei eine Art Pionierrolle: Sie experimentieren mit Techniken und Zutaten, die später auch in der breiten Gastronomie Anwendung finden.

„Visionäre Köche ebnen den Weg für widerstandsfähige und genussvolle Konzepte in allen Bereichen der Gastronomie“, erklärt Hanni Rützler, die in ihrem aktuellen Food Report



2025 die wichtigsten Entwicklungen und Strömungen der Branche analysiert.

### Drei zentrale Pfeiler der Zukunftsgastronomie

Auf Grundlage von Experteninterviews und einem systemischen Ansatz zur Trendanalyse hat Rützler drei wesentliche Thesen zur Zukunft der Gastronomie formuliert:

#### 1. Nachhaltigkeit und Ethik als Fundament

Gäste erwarten heute mehr als gutes Essen – sie verlangen Transparenz und Verantwortung. Nachhaltige Beschaffung, fairer Umgang mit Ressourcen und der Schutz des Tierwohls sind zentrale Erwartungen, die Gastronomen erfüllen müssen. Lieferketten werden hinterfragt, und Küchen setzen verstärkt auf regionale, saisonale Produkte, um den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

#### 2. Innovationsdruck und Digitalisierung

Die steigenden Anforderungen an Wirtschaftlichkeit und Effizienz treiben die Gastronomie dazu an, neue Technologien zu integrieren. Künstliche Intelligenz, automatisierte Küchengeräte und digitale Lösungen im Gästemanagement gehören längst zum Alltag. Die Herausforderung besteht darin, trotz technischer Hilfsmittel den Fokus auf das kulinarische Erlebnis zu bewahren.

#### 3. Rückbesinnung auf Traditionen

Ein spannender Trend ist die Renaissance alter Techniken und Rezepte. Fermentieren, Räuchern und Einmachen erleben ein Comeback,

allerdings mit modernen Akzenten. Diese Verbindung von Tradition und Innovation führt zu einer einzigartigen Küchenstilistik, die sowohl Authentizität als auch Kreativität vereint.

#### Ein Blick in die Zukunft

Die Gastronomie entwickelt sich zu einem dynamischen Feld, das weit mehr umfasst als die Zubereitung von Speisen. Spitzenköche agieren als Vordenker, deren Konzepte und Philosophien die gesamte Branche inspirieren. Ihre Innovationskraft und ihr Engagement für Nachhaltigkeit setzen Maßstäbe, die den Gästen von morgen nicht nur Geschmackserlebnisse, sondern auch ein gutes Gewissen bieten. Das „Zeitalter der Chefs“ steht damit für eine Gastronomie, die nicht nur kulinarisch, sondern auch gesellschaftlich und ökologisch Verantwortung übernimmt – eine echte Transformation, die Genuss und Ethik vereint.

red / pj



### Schlosswirt Forst

Für unser 3 Hauben & Wirtshaus des Jahres Restaurant Schlosswirt Forst & Sterne Restaurant Luisl Stube in Algund suchen wir ab Anfang April  
**CHEF DE PARTIE**  
m/w/d



5,5 Tageweche | Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie | hohe Bereitschaft, um leidenschaftlich zu kochen

Tel. 338 646 37 91 – info@schlosswirt-forst.it

# Frenzy Fries

## DIE NEUE FORM DES GESCHMACKS

Jede Frenzy Fry bietet ein einzigartiges Erlebnis voller Charakter. Die variierende Mischung aus dreiseitigen Formen und Längen sowie goldene Farbvariationen verleihen Frenzy Fries ein handwerklich rustikales Aussehen perfekter Unvollkommenheit. Die extra knusprigen Ränder umhüllen einen samtigen Kartoffelkern und sorgen bei jedem Bissen für ein unvergessliches Erlebnis.

NEUARTIGE  
POMMESTEXTUR

EINZIGARTIGE  
3-SEITIGE  
FORM

PERFEKT  
UNPERFEKT



Weltneuheit

# Produktinformation auf jedem Tee-Umbeutel abrufbar

VIROPA® - Die erste Teemanufaktur mit QR-Code auf jedem Tee-Umbeutel.  
Ein Mehrwert für Gast und Gastronom.



Schon seit dem Jahre 1977 ist die Teemanufaktur VIROPA® mit Produktionsstandort in Brixen bekannt für ihre Teeprodukte von hervorragender Qualität und für die hohe Spezialisierung im Bereich der hochwertigen Gastronomie. Die ständige Überwachung der hohen festgelegten Qualitätsstandards stellen eine tägliche Herausforderung dar und Innovationen für Gast und Gastronom gehören zum Kerngeschäft.

Für die hochwertige Produktlinie Golden Bridge Tea® O.S.T.B.® hat VIROPA® nun ein neues und einzigartiges Konzept hinsichtlich der Produktinformation für den Gast entwickelt. Dabei wird auf jedem Tee-Umbeutel ein QR-Code aufgedruckt und mit einem Klick erhält der Gast (Konsument) alle Informationen über das Produkt, welches er gerade konsumiert. Der Gast erwartet sich



Informationen zum Produkt. Das ist mittlerweile mehr als ein Trend, das ist mittlerweile eine Voraussetzung, um das Vertrauen der Gäste und Konsumenten zu gewinnen.

Wo kommt das Produkt her, wo wird dieses verarbeitet, wo abgepackt u.s.w. All diese Informationen sind mit einem Klick abrufbar.

Der Gast ist heute mehr denn je interessiert diese Informationen zu erhalten und er ist auch bestens informiert. Produkte als „regional“ oder gar als „lokal“ zu verkaufen, welche es aber in Wirklichkeit nicht sind, kommt bei den Gästen / Konsumenten gar nicht gut an und werfen ein schiefes Licht auf

den Gastbetrieb. VIROPA® steht für die angegebenen Informationen gerade, ehrlich und nachvollziehbar. Zudem werden auch weitere Informationen über die Umweltstandards vermittelt, welche zunehmend auf das Interesse der Gäste stoßen.



Weitere Informationen erteilt gerne das **VIROPA® Team** in Brixen.  
Tel. 0472 836 527  
[info@viropa.it](mailto:info@viropa.it)



## UNSER FASCHINGSBEITRAG

# Köstliche Erinnerungen seit 1985

„Es war einmal im fernen Jahre...“

### Al dente

Daß es in unserer Welt auch so etwas gibt, haben Sie sicherlich noch nicht gewußt: eine Normung – ein Gesetz gewissermaßen – für den Spaghetti-Qualitätsbegriff „al dente“. – Wir wissen nun, daß die Nudel „mit allen Zähnen“ gekaut werden muß, um feststellen zu können, ob sie „al dente“ ist oder nicht. – Was uns noch fehlt, ist eine klare, eindeutige Übersetzung ins Deutsche: „Zum Zahn“?

SZ / 3.8.1985

### Al dente

Außer allerlei Gerätschaften hat die Internationale Organisation für Standardisierung (ISO) in Genf nun auch weltweit geltende Normen für Spaghetti und andere Nudelwaren festgelegt. Laut ISO kann der professionelle Tester jetzt erkennen, ob die ihm vorliegende Pasta weicher oder harter Natur sei.

Die neue Nudel-Norm war nach Ansicht der 90 Mitgliedsländer umfassenden ISO notwendig geworden, „um die mit instrumentellen oder praktischen Methoden erzielten sensorischen Analyseergebnisse zu überprüfen.“

Der Spaghetti-Standard legt fest, wie die Oberflächenstruktur der einzelnen

Nudel mit bloßem Auge zu erkennen ist. Außerdem kann al dente, so „der Widerstand beim Beißen zwischen Zähnen und Gaumen“, weltweit einheitlich bestimmt werden. Im Detail wird beschrieben, wie die ausgewählten Testnudeln zubereitet und gekocht werden sollen. Das Teigwarengericht muß nach Vorschrift von sechs ausgebildeten Testern dem Munde zugeführt „und mit allen Zähnen zerkaut werden“.

Die Note eins erhalten sehr zarte, die Note neun sehr widerstandsfähige Spaghetti.

Reuters / 1985



*Die Welt des guten Geschmacks!*

**SEPPE GEBHARD**  
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321  
info@seppi-gebhard.com



**Weil ich  
*Qualität*  
will.**

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

[qualitaetsuedtirol.com](http://qualitaetsuedtirol.com)

**Hannah Auchentaller**  
Biathletin



ambach®

NIEDERBACHER  
GASTROTEC

Wir leben Zukunft



# Niederbacher & Ambach

## Ein unschlagbares Team!

Niederbacher plant maßgeschneiderte Küchenlösungen, während Ambach mit hochwertiger, innovativer Gastroküchentechnik überzeugt. Gemeinsam schaffen wir eine perfekte Synergie aus Planung und Technik, die Ihre Küche auf höchstes Niveau hebt – **zuverlässig, funktional und zukunftssicher.**

Besuchen Sie uns auf [www.niederbacher.com](http://www.niederbacher.com) oder kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch. Tel. 0471 96 86 00 | [info@niederbacher.it](mailto:info@niederbacher.it)

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT

