SKV FACHZEITSCHRIFT

Südtiroler Köche verband

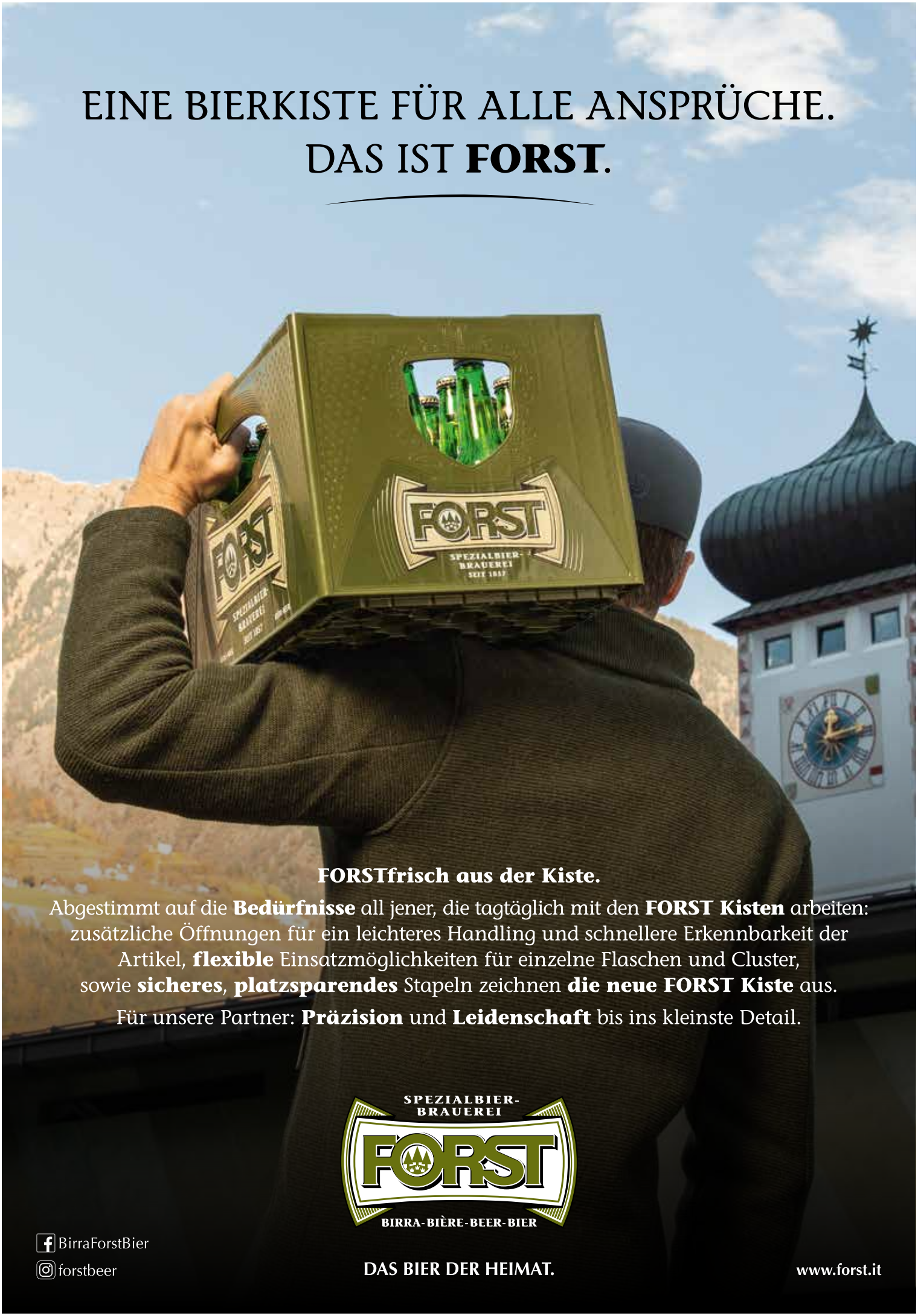
LEONHART ANDERGASSEN
Kochen wieder „unter die Leit brengen“
S. 18

Eisige Genüsse & *heiße Karrieren*

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

NR. 5 / 2025 // 41. JAHRGANG

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



FORSTfrisch aus der Kiste.

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

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

SPEZIALBIER-
BRAUEREI
FORST
BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BirraForstBier
forstbeer

DAS BIER DER HEIMAT.

www.forst.it

Man kann kein Glück kaufen,
aber man kann Speiseeis kaufen,
und das ist fast das Gleiche.

AKTUELL

06 Meistertitel
NQR6-Einstufung erreicht!

THEMA

12 **Eine süße Reise** durch die Jahrhunderte
15 **Roland Kröss**
Ein Leben zwischen Herd,
Heimat und Hochgenuss

YOUNG CHEFS

18 **underdexter.cook** auf Mission!
21 Feierliche Diplomverleihung
an der LBS Savoy

WETTBEWERB

22 Landesmeisterschaft
„Vorfreude auf den Wettbewerb“

BEZIRKE

24 Verstärkung für Ausschuss
und Jugendgruppe

SZENE

29 Food-Trends im Spannungsfeld

EVENTS

32 Besondere Diplomverleihung
an der **LHF Kaiserhof**
33 **„So isst Euregio“**
Stephan Zippl: Frühlingsteller
mit Waldnoten

NACHLESE

34 Abschied von unserer
kulinarischen Pionierin

fachzeitschrift.skv.org
SKV-Fachzeitschrift ONLINE!

Peter Stuefer
aus Ratschings

Christina Gasser
aus Brixen

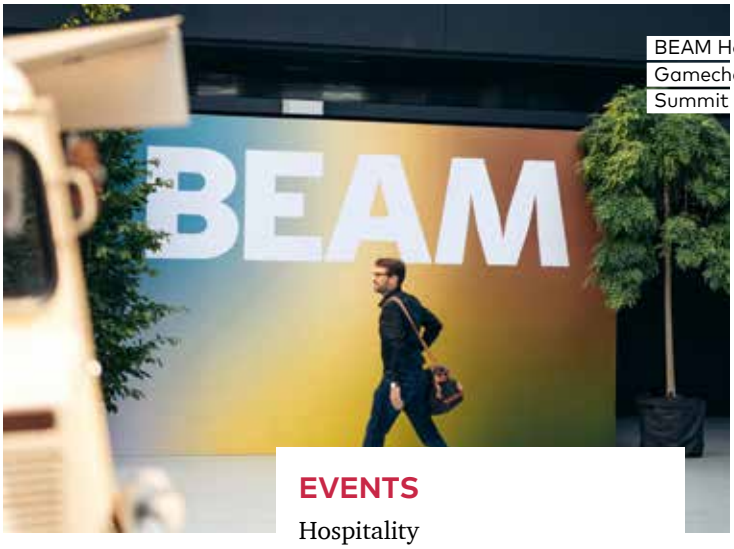
THEMA

Wo guter Geschmack
und Kreativität zu Hause sind
10

Roland Kröss

THEMA

Ein Leben zwischen Herd,
Heimat und Hochgenuss
14



BEAM Hospitality
Gamechanger
Summit 2025

EVENTS

Hospitality
Schlüssel zur Zukunft
30

EIN MEILENSTEIN FÜR DIE SÜDTIROLER GASTRONOMIE

Meistertitel, Nachwuchsförderung *und gesunde Ernährung*

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

haben Sie sich schon einmal gefragt, was Speiseeis mit Gesundheit und der Gastronomie zu tun hat? In dieser Ausgabe stehen Speiseeis und die Ausbildung unserer Fachkräfte im Mittelpunkt.

Meistertitel

Eine der wichtigsten Neuigkeiten ist die Anerkennung des Küchenmeistertitels auf Stufe 6 des nationalen Qualifikationsrahmens (NQR). Dies bedeutet eine höhere Anerkennung auf nationaler und internationaler Ebene und wertet die berufliche Laufbahn unserer Meisterköchinnen und -köche auf. Der neue Status eröffnet den Absolventinnen und Absolventen zahlreiche Möglichkeiten und stärkt die Rolle des Küchenmeisters in der Gastronomie.

Nachwuchsförderung

Kürzlich wurden auch unsere Lehrlinge mit ihren Lehrabschlussdiplomen geehrt. Diese jungen Talente haben sich bewährt und sind bestens für den Start in die Berufswelt gerüstet. Ihre Zukunft in der Gastronomie ist vielversprechend, und wir freuen uns, ihre Entwicklung weiterhin zu unterstützen.

Gesunde Ernährung

Ein weiterer bedeutender Bereich sind die Diätköche. Ihre Ausbildung ist heute wichtiger denn je, da immer mehr Menschen spezielle Ernährungsbedürfnisse haben. Diätköche kombinieren Wissen und Kreativität, um gesunde, geschmackvolle und ansprechende Mahlzeiten zu kreieren. Eis kann, wenn es in Maßen genossen wird, durch natürliche Zutaten wie frische Früchte gesunde Nährstoffe wie Kalzium, Vitamine und probiotische Bakterien liefern.

Diese Themen zeigen die dynamische Entwicklung unserer Branche: die fortlaufende Ausbildung, die Wertschätzung unserer Fachkräfte und die Anpassung an die gesellschaftlichen Bedürfnisse.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und freue mich darauf, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft der Südtiroler Gastronomie zu gestalten.

In persönlicher Wertschätzung

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident

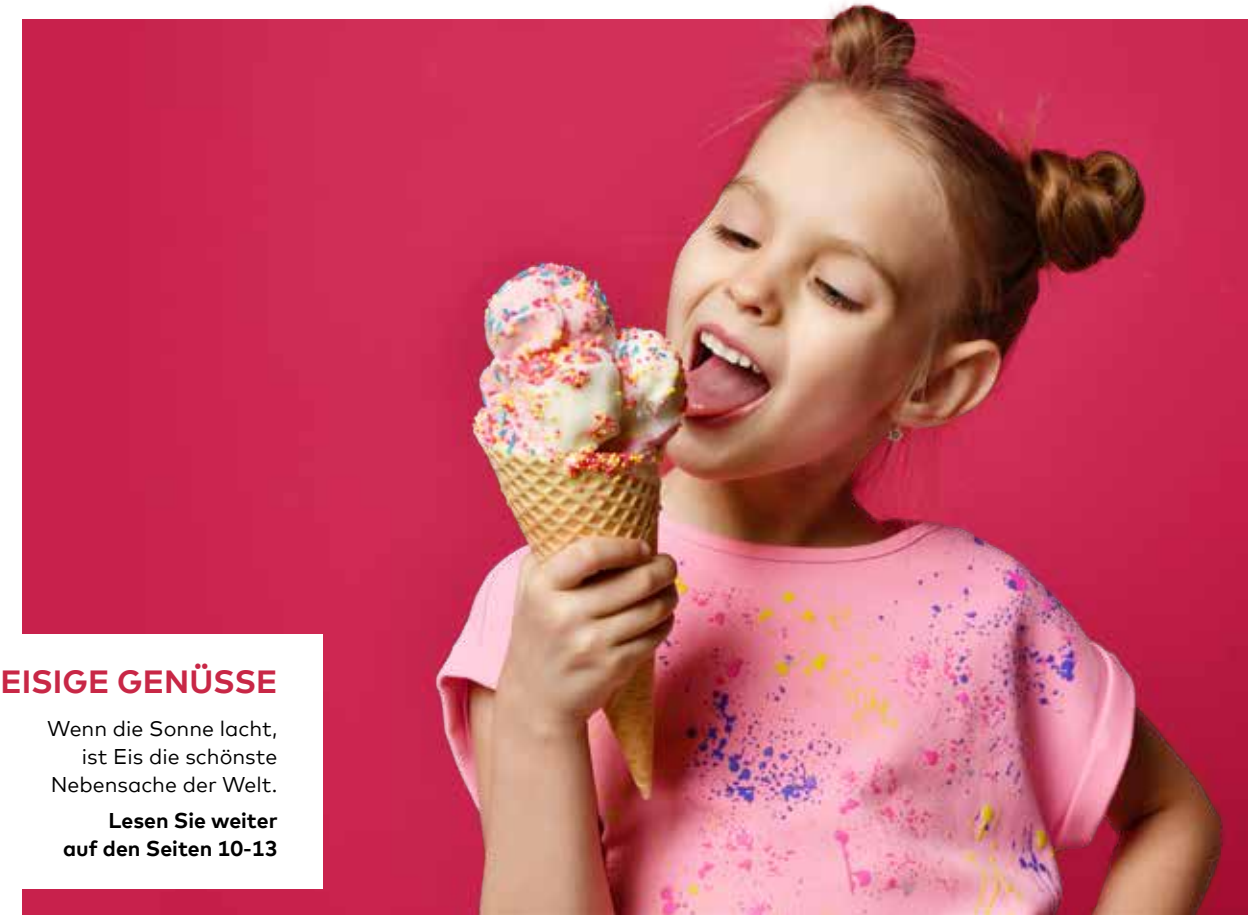
SKV since 1971
Südtiroler Köcheverband
Worldchefs & KochGS Network Member

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

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:
Florian Mahlknecht
Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:
Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margareth Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
Sabina Mair (sm)
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:
Eis: fruchtig und frisch - Mundwässerchen

Foto: **© JOSEF OBEXER**



EISIGE GENÜSSE

Wenn die Sonne lacht,
ist Eis die schönste
Nebensache der Welt.

**Lesen Sie weiter
auf den Seiten 10-13**

TERMINE

06. MAI 2025
Coolinaria im Gustelier, Bozen

15. BIS 16. MAI 2025
BEAM – Messe Bozen

06. JULI 2025
Mountain Chefs unplugged, Ulten

18. BIS 20. SEPTEMBER 2025
WorldSkills South Tyrol, Italy, Messe Bozen

13. BIS 16. OKTOBER 2025
Messe Hotel, Bozen

15. NOVEMBER 2025
SKV - Mitgliederversammlung, Bozen

18. NOVEMBER 2025
Gustoso im Gustelier, Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

WETTBEWERBE & ERFOLGE

Weiterer Informationen zu den
anstehenden Wettbewerben!

Scanne
mich!

SKV-ONLINE MEETING

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

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

Scanne
mich!

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

LANGE GEKÄMPFT – VIEL GEREDET – ENDLICH DA!

Meistertitel *NQR6-Einstufung erreicht!*

Nach intensiven Verhandlungen und jahrelanger Arbeit ist es endlich soweit:
Der Meistertitel wird offiziell auf Stufe 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens (NQR) eingestuft.

Besonders für die Gastronomie und das Handwerk ist diese Entscheidung ein wichtiger Schritt zur Anerkennung der hohen fachlichen und praktischen Kompetenz, die Meister mitbringen. Die neue Einstufung sorgt dafür, dass Meistertitel nicht nur Landesweit, sondern auch international besser vergleichbar sind.
Diese historische Entscheidung markiert einen bedeutenden Fortschritt für die Gastronomie und das Handwerk sowie die berufliche Ausbildung in Südtirol. Der Meistertitel wird nicht nur gestärkt, sondern auch als wertvoller Karriereweg hervorgehoben, der eine vielversprechende Zukunft bietet. Doch was bedeutet die neue Einstufung konkret für Meister und angehende Absolventen?
Um diese Fragen zu klären, haben wir mit Frau Cäcilia Baumgartner, Direktorin des Amtes für Meisterausbildung, gesprochen.

Frau **Cäcilia Baumgartner,**
Direktorin des Amtes
für Meisterausbildung

Für wen gilt die Neuerung?

Alle künftigen Meister- und Handelsfachwirt-Diplome werden mit dem Vermerk „Zuordnung zum NQR/EQR: Niveau 6“ versehen. Personen, die ab dem 28. August 2018 ein Meister oder Handelsfachwirt-Diplom erhalten haben, können eine amtliche Bestätigung über die Zuordnung ihres Diploms zum NQR-Niveau 6 beantragen.

Welche Vorteile ergeben sich für Absolventen einer Meisterausbildung durch diese neue Einstufung?

Die Zuordnung zum NQR 6 hat neben dem symbolischen auch einen praktischen Nutzen, z.B. wenn sich

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.

GOLDEN BRIDGE Tea
for tea lovers since 1977

viropa.com

VOM METZGER-MEISTER • DAL MAESTRO MACELLAIO •

Bei uns geht's seit jeher um die Wurst.

Unsere Metzger-Meister bringen gekonnt zusammen, was zusammengehört: hervorragendes Fleisch, ausgewählte Gewürze, überlieferte Rezepte, traditionelle Herstellungsmethoden und sehr gutes Handwerk. Lyoner mit oder ohne Paprika, Schinkenwurst oder Krakauer – genießen Sie die ganze Vielfalt.

SIEBEN FÖRCHER 1930

Ehrlich. Das schmeckt man.

www.siebenfoercher.it

mugele's brand identity

jemand in einem EU-Land bewirbt, in dem der Küchenmeister als Abschluss nicht oder kaum bekannt ist: Arbeitgeber erkennen sofort, dass der Bewerber über ein sehr hohes fachliches Niveau verfügt. Länder wie Deutschland, Österreich oder die Schweiz haben ihre Meisterdiplome bereits vor mehr als 10 Jahren dem Niveau 6 ihres NQR zugeordnet. Wenn die Provinz Bozen jetzt nachzieht, erhält der Südtiroler Meistertitel im benachbarten Ausland die gleiche Wertigkeit. Das erleichtert auch die offizielle Anerkennung des Diploms in den genannten Ländern.

Darf man jetzt mit dem Meistertitel studieren?

Südtirol hat nicht die gesetzgeberische Kompetenz, dieses Thema zu regeln. In Deutschland haben Meister den allgemeinen Hochschulzugang erhalten, in Österreich hingegen nicht. Die Zuordnung NQR6 für Südtiroler Meister macht es für Interessierte leichter, über einen individuellen Antrag einen Zugang zu einer deutschen Universität zu erreichen. Zudem gibt es immer mehr akademische Lehrgänge, die sich auch an Menschen mit Berufsbildung richten.

Welche anderen Abschlüsse sind in Europa ebenfalls auf NQR6 eingestuft sind?

Die Zuordnung NQR6 hat europaweit der akademische Bachelor erhalten. Dazu kommen v.a. im deutschsprachigen Raum Abschlüsse der sogenannten „Höheren Berufsbildung“: dazu zählen neben dem Meister auch verwandte Abschlüsse wie der Handelsfachwirt. Auch wenn die Meisterprüfung auf derselben Niveaustufe wie ein Bachelorabschluss zugeordnet ist, bleibt ein Bachelor-Abschluss ein Bachelor-Abschluss und ein Meisterabschluss ein Meisterabschluss. Weder kann sich ein Absolvent eines Bachelorstudiums „Meister“ nennen, noch ersetzt die Meisterprüfung einen Bachelorabschluss.

Wie unterscheidet sich die Meisterausbildung inhaltlich und qualitativ von anderen Bildungsabschlüssen auf dem Niveau NQR6?

Ein wichtiger Unterschied liegt schon in den Zugangsvoraussetzungen: Meister sind gestandene Berufspraktiker. Der Schwerpunkt in der Meisterausbildung liegt auf höchster berufsfachlicher Kompetenz sowie unternehmerischen Fähigkeiten und der Kompetenz, das Können an junge Mitarbeiter weiterzugeben. Interessantes Detail: der letzte Punkt war entscheidend für die Zuordnung zu NQR6.

Sehen Sie durch die Aufwertung des Titels eine gesteigerte Attraktivität für junge Menschen, sich für eine Meisterausbildung zu entscheiden?

NQR6 ist ein bewusstes Zeichen für die Gleichwertigkeit von Berufsausbildung und Uni-Laufbahn - das hat Symbolwirkung. Die Meisterprüfung ist damit stark aufgewertet worden, und das macht sie attraktiver.
Diese historische Entscheidung markiert einen bedeutenden Fortschritt für das Handwerk und die berufliche Ausbildung in Südtirol. Der Meistertitel wird damit nicht nur gestärkt, sondern auch als wertvoller Karriereweg hervorgehoben, der eine vielversprechende Zukunft bietet.

red / pj

Wo guter Geschmack *und Kreativität zu Hause sind*

Speiseeishersteller:Innen: Qualitatives Handwerk, Kreativität, die eine unternehmerische Tätigkeit mit sich bringt und der Teamgeist: Das sind die Zutaten, die den Erfolg eines Südtiroler Speiseeisunternehmens ausmachen.

In der faszinierenden Welt der Businessbranche gibt es, wie im wahren Leben, Paare, die wie füreinander geschaffen sind. So entstand 2017 die Firma Hiesig – ein Südtiroler Unternehmen, das mit Leidenschaft und Hingabe handgemachte Eiscreme produziert und vertreibt. Die kreativen Köpfe hinter Hiesig sind Christina Gasser aus Brixen und Peter Stuefer aus Ratschings, wo sich auch ihre charmante Werkstatt befindet. Während Peter bereits in jungen Jahren mit seinem Bruder als Unternehmer im Gast- und Nahrungsmittelgewerbe durchstartete, bringt Christina eine fundierte wissenschaftliche Ausbildung mit. Sie hat Betriebswirtschaft an der renommierten Bocconi-Universität in Mailand studiert und dort einen Master in Finance & Accounting erlangt.

Christina Gasser
aus Brixen

Peter Stuefer
aus Ratschings

Gemeinsam wagten sie den Schritt nach Bologna, wo sie eine Ausbildung in der Kunst der handwerklichen Eisherstellung absolvierten. Diese Erfahrung weckte ihre Begeisterung für das Eismachen und führte zur Gründung ihres Unternehmens „Hiesig“.

„Eismachen ist wie Mathe“, erklären sie mit einem Lächeln. Die einzelnen Komponenten müssen in einem harmonischen Verhältnis zueinander stehen, um die perfekte Konsistenz ihrer Eiscreme zu erreichen. Mit dieser Kombination aus handwerklichem Können und einer Prise Wissenschaft zaubern Christina und Peter köstliche Kreationen, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Herzen ihrer Kunden erobern.

Regionalität groß geschrieben

Die Kunst der handwerklichen Eisproduktion. Die Idee, die hinter „Hiesig“ steckt, stammt aus einer persönlichen Überzeugung. „Wie unser Name schon verrät, soll der Fokus auf Regionalität direkt zum Ausdruck kommen“, erklären Christina und Peter weiter. „Wir glauben beide, dass es lokal eine tolle Auswahl an Zutaten gibt, man denke zum Beispiel an die Milchhöfe und Obstbauern, wobei nicht der Preis, sondern die Qualität im Vordergrund steht.“

Von der Idee zur Umsetzung

Das Paar hat eine Marktlücke erkannt und sich darin positioniert. „Wir haben uns auf die Herstellung von handwerklichem Speiseeis aus regionalen Zutaten spezialisiert, das wir dann wiederum an die Gastronomie und den Einzelhandel verkaufen.“

Mittlerweile bietet „Hiesig“ verschiedene Produkte im Bereich Speiseeis an. „Gestartet sind wir mit fertig abgefülltem Speiseeis in drei verschiedenen Konfektionsgrößen: 6-Liter-Behälter, 5-Liter-Wannen und 2,5-Liter-Wannen. Ein paar Jahre später haben wir begonnen, fertig verpacktes Speiseeis zu produzieren und konnten somit auch den Einzelhandel für unser Produkt interessieren. Heute wird Hiesig Eiscreme an

Fotos: ROSCHAN FILL

Qualitätseis frisch zubereitet

rund 180 Kunden und Kundinnen aus Gastgewerbe und Hotellerie sowie zwei Grossisten in Südtirol geliefert. „Seit zwei Jahren beliefern wir auch einige Betriebe in Tirol“, erläutern Gasser und Stuefer.
Klassische Eissorten wie Vanille, Schokolade und Haselnuss verkaufen sich am häufigsten. Daneben greift der Großteil der Kunden aber auch zu abenteuerlustigen Eigenkreationen wie Topfenknödel, Honig-Nuss-Lavendel, Apfelstrudel und Holunder-Melisse, die wie die Klassiker zum festen Bestand des Produktkatalogs von „Hiesig“ gehören. Außerdem bietet „Hiesig“ ihren Kunden zusätzlich noch ein, zwei saisonal abhängige Sorten, wie beispielsweise im Herbst Kastanienherz, an.

Viele Herausforderungen

Auch für Christina und Peter war aller Anfang kein Honig (Eis)lecken. „Die ersten Jahre waren schwierig“, erzählt Christina Gasser. „Wir waren total von unserer Idee überzeugt und haben viel Arbeit in die Umsetzung gesteckt. Insgeheim denkt man sich dann, dass alle auf einen warten. Tatsächlich aber kennt dich zu Beginn niemand, der Markt war mit Industrieprodukten gesättigt, und als wir versuchten, die Betriebe anzusprechen, ging es in erster Linie um den Preis. Weil wir über dem Industriepreis lagen, hatten wir keine Chance. Wir mussten jene Betriebe finden, die den Unterschied zum industriell hergestellten Produkt schätzen und selbst auf einen regionalen Einkauf Wert legen.“ Der Markt ist weiter umkämpft und neue Herausforderungen gibt es immer wieder. „Wir müssen stetig mit ansteigenden Preisen im Lebensmittelbereich rechnen. Man denke an die Schokolade und die stark angestiegenen Strompreise“, betont Peter Stuefer. Ständige Motivation sind Christina und Peter hierbei die Qualität ihres Produkts, die Freiheit der Selbstständigkeit und ihr Team, ohne es „Hiesig“ nicht geben würde.

Christina Gasser und
Peter Stuefer
SKV-Bezirksvertreter Wipptal

WUSSTEST DU, DASS ...

... die erste handbetriebene Eismaschine im Jahr **1843** von der Amerikanerin **Nancy Johnson** erfunden wurde?

SPEISEEIS

Eine süße Reise *durch die Jahrhunderte*

Von den eisgekühlten Genüssen der Antike bis zu den kreativen Trends der Moderne.

Der Weg des Eises: Überraschender Blick in die Geschichte

Speiseeis begeistert seit Jahrhunderten Menschen weltweit. Seine Ursprünge reichen bis ins alte China zurück, wo bereits um 3.000 v. Chr. gefrorene Fruchtsaftmischungen mit Honig verfeinert wurden. Auch in Persien war eine frühe Form des Speiseeises bekannt: Das berühmte „Faloodeh“, eine Mischung aus gefrorenem Rosenwasser, Zitronensaft und feinen Nudelstreifen, erfreute sich großer Beliebtheit. Die alten Griechen und Römer schätzten ebenfalls gekühlte Desserts. Kaiser Nero ließ eigens Schnee aus den Alpen holen, um ihn mit Fruchtsaft und Honig zu verfeinern – ein früher Vorläufer unseres heutigen Sorbets.

Im Mittelalter verbreiteten die Araber Sorbets in Europa, insbesondere in Italien, wo die Kunst der Eisherstellung verfeinert wurde. Der florentinische Koch Bernardo Buontalenti entwickelte im 16. Jahrhundert das erste Milcheis für den Hof der Medici. Im 17. Jahrhundert brachte Caterina de‘ Medici das Speiseeis nach Frankreich, wo es bald zur Mode wurde. 1686 eröffnete der Sizilianer Francesco Procopio dei Coltelli das erste bekannte Eiscafé Europas in Paris, das „Café Procope“, das bis heute existiert.

Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert wurde das Speiseeis erschwinglicher, und neue Kühltechniken förderten die Massenproduktion. Die Erfindung der handbetriebenen Eismaschine durch Nancy Johnson im Jahr 1843 markierte einen Meilenstein. Durch die verbesserte Kühltechnik wurde es möglich, Speiseeis in großen Mengen herzustellen und erstmals breiteren Bevölkerungsschichten zugänglich zu machen. Bald entstanden in Europa und den USA Eissalons, die sich großer Beliebtheit erfreuten.

Das 20. Jahrhundert brachte eine wahre Eis-Revolution: Industrielle Produktion, neue Geschmacksrichtungen und Innovationen wie Eis am Stiel (erfunden 1923 von Frank Epperson) und Soft-Eis prägten den Markt. In den Nachkriegsjahren entwickelten sich bekannte Marken wie Häagen-Dazs und Ben & Jerry’s, die den internationalen Speiseeismarkt bis heute prägen.

Heute ist Speiseeis nicht nur ein Dessert, sondern eine kreative Kunstform. Neben klassischen Sorten gewinnen vegane, zuckerfreie und ausgefallene Varianten mit Zutaten wie Trüffel, Lavendel oder Wasabi immer mehr an Bedeutung. Auch Nachhaltigkeit rückt in den Fokus: Bio-Zutaten, regionale Produktion und umweltfreundliche Verpackungen prägen die moderne Eisindustrie. Von antiken Kaisern bis zur Sterneküche – Speiseeis bleibt ein faszinierendes Genussmittel, das sich stetig weiterentwickelt und auch in Zukunft immer neue Geschmackserlebnisse bieten wird.

red / pj

WUSSTEST DU, DASS ...

... der Rekord für das größte Speiseeis 2017 in Italien aufgestellt wurde, als ein Eis **2.500 Meter lang** war und mehr als **70.000 Liter** Eis beinhaltete?

Eis: fruchtig und frisch - Mundwässerchen

Foto: © JOSEF OBEXER

Roland Kröss,
Kochkunst in Aktion

ROLAND KRÖSS

Ein Leben zwischen Herd, *Heimat und Hochgenuss*

Vom Sarntal in die Sterneküchen Europas und zurück: Wie ein junger Koch mit Talent, Fleiß und Hingabe seinen eigenen Weg in der Spitzengastronomie geht.

ROLAND KRÖSS

Jahrgang
1992

Herkunft
Sarntal

Ausbildung
- LBS Savoy – dreijährige Lehre
- Parkhotel Laurin
- Hotel Bad Schörgau

IM **KURZPORTRAIT**

Lebensmotto?
Erfolg hat drei Buchstaben, TUN

Lieblingsort?
Zurzeit die Maria Hilf Kirche am Freienbühel, wunderschön mitten in der Natur gelegen.

Beruf Posten?
Sous Chef / Chef Saucier im Hotel Forestis Dolomites

Lieblingsmenschen?
Meine Frau, eindeutig.

Lieblingslebensmittel?
Gutes Mehl, Lamm vom Bauernhof meines Vaters und generell jedes Gemüse und Kraut aus dem eigenen Anbau, allen voran: Zitronenverbene

Lieblingsgericht?
Ort- und wetterabhängig, vom Apfelschmarrn auf der Alm, Krustentierrisotto am Meer bis hin zur Gerstsuppe im Winter zuhause, Hauptsache gut gemacht.

Was bedeutet Kochen für mich?
Es ist Beruf, Leidenschaft und vor allem Genuss. Kochen hat mir Türen geöffnet und mir wunderschöne Erlebnisse sowie faszinierende Orte gezeigt. Diese Erfahrungen an meine Gäste weiterzugeben, macht für mich das Wesen des Kochens aus.

Forelle | grüner Apfel | Pimpinelle

Über mich

Mein Weg zum Beruf des Koches begann durch einen Schulkollegen, der das auch machen wollte. Ich fand das für eine gute Idee. Er ist Maschinenbauer geworden, aber für mich war die Entscheidung klar und richtig.
Glücklicherweise hatte ich immer tolle Küchenchefs. Meine Lehre konnte ich bereits bei KM Egon Heiss absolvieren. Mit ihm habe ich den Betrieb gewechselt und so auch zwei ganz unterschiedliche Küchenwelten kennengelernt. Er hatte es verstanden, in mir das Feuer für den Beruf zu wecken und schickte mich in die besten Küchen zu Praktika. So strebte ich auch immer nach der gehobenen Küche, wo Gerichte weit mehr sind als „nur" Essen. Unter KM Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube) und später bei Sternekoch Christian Jürgens (Restaurant Überfahrt) wurde das alles auf einen sehr hohen Level gehoben und ich konnte wahnsinnig viel mitnehmen - Gutes wie Schlechtes - so fand ich den richtigen Weg für mich persönlich.
Ein Ziel hatte ich stets im Blick: ein vollausgebildeter Koch zu werden. Es war mir wichtig, die hohe Kunst des Fine Dining für eine kleine Gästeschar zu meistern und gleichzeitig auch eine große Anzahl von Gästen mit ehr-

Fortsetzung auf Seite 17

Fotos: **ROLAND KRÖSS**

De Nardo

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 | Schlerngebiet
Gadertal | Pustertal

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

A company from SÜDTIROL

Kürbis | Ziegenkäse

licher, einfacher Küche zu bewirten – dabei stets menschlich und nahbar zu bleiben.
Sternekoch Nils Henkel hat mich in dieser Hinsicht besonders geprägt, da er all diese Aspekte auf wunderbare Weise vereint. Nach längerer Zeit im Ausland wollte ich in meine Heimat zurückzukehren. Es war für mich klar, irgendwann den Küchenmeister zu machen und ich bestand die Aufnahmeprüfung erfolgreich. Parallel dazu hatte ich die Möglichkeit, im Forestis Dolomites unter KM Roland Lamprecht zu arbeiten, mit dem ich bereits in meiner Ausbildung kochen durfte.
Ein halbes Jahr später kann ich mit Überzeugung sagen, dass es die richtige Entscheidung war. Der fachpraktische Teil des Küchenmeisters ist äußerst umfassend gestaltet. Kochen kann man sicherlich nicht in sechs Monaten neu lernen, doch die theoretischen und praktischen Inhalte gehen sehr in die Tiefe. Besonders die Themen, die im Berufsalltag oft vernachlässigt werden, gewinnen hier an Bedeutung und machen uns als Köche vollständiger.

In der heutigen Zeit ist es wichtig, ein breites Spektrum abzudecken und Kenntnisse in anderen Berufen wie Metzger, Bäcker und Konditor zu haben. Zudem ist der richtige Umgang mit Mitarbeitern und wirtschaftliches Denken unerlässlich. Der Küchenmeistertitel ist daher eine wertvolle Weiterentwicklung, die ich jedem Koch nur ans Herz legen kann.

Was sagt dein Küchenchef KM Roland Lamprecht Süber dich?

Ich kenne Roland Kröss seit vielen Jahren, und in dieser Zeit hat er sich nicht nur als außergewöhnlich talentierter und engagierter Koch bewiesen, sondern auch als geschätzter Freund. Seine unermüdliche Motivation, seine Professionalität und vor allem seine Leidenschaft für unseren Beruf machen ihn zu einer wertvollen Bereicherung für unser Team. Roland denkt innovativ, geht stets die Extra-Meile und versteht es immer, das Beste aus jeder Situation herauszuholen. Solche Persönlichkeiten machen den entscheidenden Unterschied – und ich bin stolz, ihn an meiner Seite im FORESTIS zu wissen.

red / pj

Mein Lieblingsrezept finden Sie auf der **Webseite des SKV**

Auf Instagram kannst du dir Fotos, Videos und mehr von mir ansehen.

Wissbegierig und voller Leidenschaft

Fotos: **LEONHART ANDERGASSEN**

VON OMAS KÜCHE ZUR DIGITALEN REVOLUTION

underdexter.cook auf Mission!

Leidenschaft, Kreativität und eine Prise Rebellion: Wie ein 17-Jähriger die Esskultur und das Internet im Sturm erobert.

LEONHART ANDERGASSEN THOROLF

Jahrgang
2007

Herkunft
Sterzing

Ausbildung
- Duale Ausbildung zum Koch an der BBZ Emma Hellenstainer in Brixen
- Parallele berufliche Ausbildung im Naturhotel Rainer, Jaufental

IM **KURZPORTRAIT**

Lebensmotto?
Ich gebe niemals auf.

Lieblingsort?
Küche und draußen in der Natur

Beruf – Posten?
Stolzer Koch, von Antipasti bis zum Dessert, da wir zu dritt in der Küche sind.

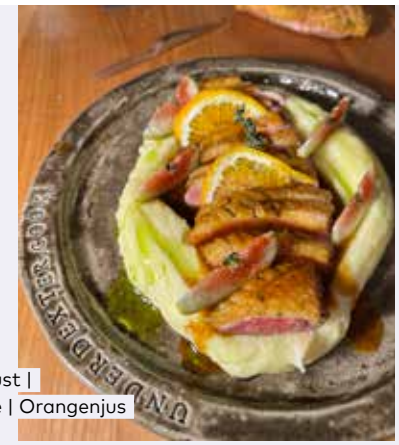
Lieblingsmenschen?
Familie und meine engsten Freunde

Lieblingslebensmittel?
Das Ei

Lieblingsgericht?
Omas „Umletten"

Was bedeutet das Kochen für mich?
Für mich bedeutet Kochen nicht nur, Lebensmittel zu kombinieren und zu garen, sondern Menschen zu verbinden und glücklich zu machen.

„Wer nicht versucht, hat schon verloren.



Rosa Entenbrust | Kartoffelpüree | Orangenjus

Schon als Kind saß Leonhart Andergassen fasziniert am Herd seiner Oma – heute begeistert er mit seinen Kochkünsten Tausende auf Social Media. Der junge Südtiroler, der seine Ausbildung im Naturhotel Rainer absolviert, hat eine klare Mission: Das Kochen wieder zurück „unter die Leit" bringen. Mit ehrgeizigen Zielen, kreativen Gerichten und einem unerschütterlichen Durchhaltewillen zeigt er, dass Kochen mehr als nur ein Beruf ist – es ist eine Lebenseinstellung.

Über mich & warum ich Koch bin

Schon als kleines Kind saß ich fasziniert am Herd meiner Großmutter und beobachtete, wie sie mit wenigen Zutaten magische Gerichte zauberte. Bis heute verstehe ich nicht, wie sie es schafft, das beste „Umletten" der Welt zuzubereiten – ein einfaches, aber unvergleichlich köstliches Gericht, das mich jedes Mal an meine Kindheit erinnert. Ihre Art zu kochen hat mich inspiriert und mir gezeigt, dass gutes Essen nicht kompliziert sein muss, sondern von Herz, Leidenschaft und den richtigen Zutaten lebt.
Ich strebe nach Freiheit – nicht nur in meinem Leben, sondern auch in meiner Art zu kochen. Für mich bedeutet Kochen mehr als nur das Kombinieren von Lebensmitteln, es ist eine Möglichkeit, Menschen zu verbinden, Freude zu schenken und etwas Bleibendes zu schaffen. Mein Ziel ist es, anderen Menschen zu helfen, sei es durch kulinarische Inspiration oder einfach durch ein gutes Essen, das den Tag verschönert.
Obwohl ich erst 17 Jahre alt bin, habe ich bereits viele Erfahrungen gesammelt – vielleicht auch, weil mein Freundeskreis überwiegend aus älteren Leuten besteht. Ich habe früh gelernt, Verantwortung zu übernehmen, meinen eigenen Weg zu gehen und für meine Träume zu kämpfen. Eine meiner größten Leidenschaften ist das Erstellen von Kochvideos: Ich liebe es, Gerichte kreativ in Szene zu setzen, zu filmen und daraus kurze Clips zu schneiden. Mittlerweile verfolgen mich fast 5.000 Menschen auf meinen Social-Media-Kanälen – eine Zahl, die mich unheimlich stolz macht.
Doch meine Videos sind mehr als nur Unterhaltung. Ich möchte mit ihnen das Bewusstsein für gutes, selbstgemachtes Essen stärken und das Kochen wieder „unter die Leit brengen". Leider beobachte ich oft, dass viele Menschen zu bequem sind, um selbst zu kochen. Stattdessen bestellen sie mit nur zwei Klicks irgendein Fast Food, obwohl wir in einer Region leben, die voller hochwertiger, regionaler Produkte steckt. Das finde ich schade, denn Kochen ist nicht nur einfach und kreativ, sondern auch ein wertvoller Teil unserer Kultur – eine Tradition, die ich bewahre und neu beleben möchte.

red / pj

Gebackene Scholle | feiner Fenchel-Radieschen Salat | Petersilienvinaigrette

Taglionlini mit Hummer

Mein Lieblingsrezept

Trüffelpasta

Kartoffel-Trüffel-Basis
- 2 mittelgroße Kartoffeln (geschält, gewürfelt)
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- 1 kleine schwarze Trüffel (gerieben)
- Salz und Pfeffer

Nudeln
- 200 g frische Linguine oder Fettuccine

Marinierter Spinat
- 150 g Babyspinat
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig und Balsamico
- Salz und Pfeffer

Garnitur
- Einige Trüffelscheiben (optional)

100% SÜDTIROL, 360° REIN.

Strahlende Sauberkeit mit **HYGAN.**

HYGAN

Innovative Cleaning Products

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

hygan.eu

Feierliche Diplomverleihung *an der LBS Savoy in Meran*

Ein besonderer Tag für Südtirols Nachwuchs in der Gastronomie
Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder ehrt Absolventinnen und Absolventen

Stellvertretend für alle zu Ehrenden **Corinna Pircher** (zweite v.l.) mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer,** SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** und Landeshauptmann a.D. **Luis Durnwalder** (v.l.)

Zahlreiche Absolventinnen und Absolventen erhielten ihre wohlverdienten Diplome und feierten diesen wichtigen Meilenstein gemeinsam mit ihren Familien, Lehrkräften und Vertretern der Gastronomiebranche.

Mit dabei war auch SKV-Präsident KM Patrick Jageregger, der die herausragenden Leistungen der jungen Fachkräfte würdigte und ihnen für ihre berufliche Zukunft viel Erfolg wünschte. Als Ehrengast und Referent der Veranstaltung hielt Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder eine inspirierende Rede, in der er die Bedeutung der dualen Ausbildung und die Rolle der Gastronomie für Südtirol hervorhob.

Stellvertretend für alle zu Ehrenden **Rene Alber** (zweiter v.l.) mit Direktorin **Beatrix Kerschbaumer,** SKV-Präsident KM **Patrick Jageregger** und Landeshauptmann a.D. **Luis Durnwalder** (v.l.)

Landesrat **Philipp Achammer** ehrt die scheidende Direktorin **Beatrix Kerschbaumer**

Die feierliche Diplomverleihung war ein gelungener Abschluss der Ausbildungszeit und ein wichtiger Schritt für die Absolventinnen und Absolventen in ihre berufliche Zukunft. Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert allen frisch Diplomierten und wünscht ihnen weiterhin viel Erfolg auf ihrem Weg in der Welt der Kulinarik.

red / pj

Direktorin **Beatrix Kerschbaumer** mit Landeshauptmann a.D. **Luis Durnwalder**

Foto: **LBS SAVOY**

Wettbewerb voller Leidenschaft und Kreativität

WORLD SKILLS ITALY 2025

Landesmeisterschaft *„Vorfreude auf den Wettbewerb“*

Nach den großartigen Erfolgen von 2023, freuen wir uns, vom 18. bis 20. September wieder voll durchzustarten. Seid dabei, wenn Talente aufeinandertreffen und Leidenschaft für die Gastronomie entfacht wird!

Bei den letzten beiden WMs konnten wir leider keinen eindeutigen Teilnehmer aus Südtirol schicken. Jetzt gilt es, an vergangene Erfolge anzuknüpfen. Neu in diesem Jahr: Die Meisterschaft zählt zusätzlich für den neuen Wettbewerb „Cooking Chef of the Alps“. Dieser findet alle zwei Jahre bei der Bozner Messe „Hotel“ statt.
Wir suchen Jungköchinnen und Jungköchen bis Jahrgang 2004, die Lust haben und voller Entdeckerfreude sind, sich in einem Wettbewerb zu messen. Der Wettbewerb findet erneut über einen Zeitraum von zweieinhalb Tagen in der Messe Bozen statt. Organisatoren und Ansprechpartner sind wie bereits in der Vergangenheit: KM Andreas Köhne und Küchenchef Christian Pircher vom Apfelhotel Torgglerhof. Beide haben schon Weltmeister ausgebildet und trainiert.

Das ist alles, was euch erwartet!

Es gibt insgesamt vier Module und für jedes vier Stunden Zeit. Je nach Anzahl der Teilnehmenden werden mehrere Module als Aufgabenstellung vorgestellt und erklärt.

Es werden pro Gang vier Portionen angerichtet

Modul 1: Mise en Place. Das heißt, die Teilnehmenden erstellen innerhalb von vier Stunden die gesamte Mise en Place für die zu absolvierenden Module zwei bis vier bzw. das Fünf-Gang-Menü. Jeder Teilnehmer muss fünf regionale Produkte auswählen, die er selbst mitbringt, und diese verarbeiten. Weiters zieht die internationale Jury zusätzliche Produkte aus der sogenannten Mystery Box. Diese Zutaten werden jeweils kurz vor Beginn eines jeden Moduls zur Verfügung gestellt, nicht vorher. Flexibilität und Kreativität sind hier gefragt.

Jeder Teilnehmer erhält über alle Wettbewerbstage eine sogenannte Blackbox, in der alle Standardzutaten zur Verfügung stehen, die er verwenden kann.

Modul 2 bis 4: Kochen eines Fünf-Gang-Menüs, bestehend aus

1. **Gruß aus der Küche als Fingerfood**
   kein Anrichtegeschirr und keine Löffel,
   Portionsgröße maximal 1,5 Bissen
   (zwei Produkte aus der Mystery Box)

2. **Kalte Vorspeise**
   Erkennbare Komponente: Goldbrasse
   (wählt der Kandidat selbst aus und bringt sie mit)
   Portionsgröße: mindestens 80 Gramm pro Person
   Zubereitungsart: Mindestens zwei Garmethoden
   Eine Brotsorte als Beilage muss bei 180 °C gebacken werden:
   eigene Entscheidung
   Dekoration, Garnituren: eigene Entscheidung

Foto: SÜDTIROLER KÖCHEVERBAND – SKV

3. Vegetarisches Zwischengericht ohne Stärke/KH
wählt der Kandidat selbst aus und bringt die Zutaten mit.

Lauwarme bis warme Servicetemperatur.

Die empfohlene Portionsgröße beträgt mindestens 120 Gramm pro Teller oder Tasse.

Jeder Teller muss mit einer Garnitur versehen werden.

4. Hauptspeise Filet Wellington
mit Gemüse und Sättigungsbeilage aus der Mystery Box und frischen Kräutern, Portionsgröße 180 Gramm pro Person.

Vier Teller enthalten jeweils drei Gemüsesorten und eine Stärkebeilage nach Wahl des Teilnehmers.

Es müssen mindestens zwei Saucen, eine davon eine Hollandaise, serviert werden, die zum Gericht passen. Ebenso mindestens eine passende Garnitur und mindestens zwei unterschiedliche Zubereitungsarten beim Gemüse und bei den Sättigungsbeilagen. Die frischen Kräuter müssen im Gericht sichtbar sein.

5. Dessert mit Mystery-Frucht & Nuss
Bereiten Sie ein Dessert mit individueller Garnierung vor, geeignet für À-la-carte-Service für vier Personen. Alle vier Teller enthalten eine Kuchensorte und eine Schokoladenmousse-Sorte nach Wahl des Teilnehmers. Dazu eine Sauce entsprechend dem Dessert. Ebenfalls eine passende Garnitur dazu.
Es müssen Früchte und Nüsse aus der Mystery Box verwendet werden.

Auf dem Teller müssen mindestens zwei Garmethoden sichtbar sein, einschließlich Backen und Braten.

Jedes Modul muss in vier Stunden absolviert werden, welche sich aus drei Stunden, 30 Minuten Vorbereitung und 30 Minuten obligatorischer Reinigung zusammensetzen.

Zeitplan
Service wird ab der kalten Vorspeise in 20-Minuten-Rhythmus angerichtet und serviert.

- **Gruß aus der Küche**
  nach vier Stunden 20 Minuten
- **Kalte Vorspeise**
  nach vier Stunden 30 Minuten
- **Suppe**
  nach vier Stunden 50 Minuten
- **Hauptgericht**
  nach fünf Stunden 10 Minuten
- **Dessert**
  nach fünf Stunden Minuten
- **Verlassen der Küche mit Endreinigung**
  nach sechs Stunden

Wer jetzt Lust bekommen hat, kann sich direkt anmelden bei KM **Andreas Köhne, koehneandreas@rolmail.net**
Tel. 347 32 39 650

Meldet euch gerne für weitere Fragen bei Herrn KM Andreas Köhne

Anmeldeschluss:
Donnerstag, 14. August 2025.

worldskills Italy

©Alps Coffee | Foto: Florian Andergassen

Mit Leidenschaft geröstet und veredelt.
Für exzellenten Kaffeegenuss.

alps-coffee.it

ALPS COFFEE HIGHEST QUALITY SCHREYÖGG 1890

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Verstärkung für Ausschuss *und Jugendgruppe*

Der Südtiroler Köcheverband - SKV freut sich, neue engagierte Mitglieder im Bezirk Eisacktal willkommen zu heißen. KM Felix Tauber verstärkt ab sofort den Bezirk-Ausschuss, während Moritz Steinacher und Aaron Hofer die Leitung der Jugendgruppe übernehmen.

KM **Felix Tauber**

Moritz Steinacher

Aaron Hofer

Felix Tauber hat vor kurzem den Küchenmeistertitel mit Auszeichnung erhalten und seine Leidenschaft für die Kochkunst bereits in renommierten Küchen unter Beweis gestellt. Moritz Steinacher und Aaron Hofer sind noch Schüler, überzeugen jedoch schon jetzt mit ihrem Talent und Engagement für die Südtiroler Küche und möchten die Nachwuchsförderung aktiv mitgestalten.

Der Bezirk Eisacktal wächst somit weiter und stärkt das Netzwerk der Südtiroler Köche.

Der Verband freut sich auf den Austausch und die Zusammenarbeit mit den neuen Mitgliedern.

Wir heißen Felix, Moritz und Aaron herzlich willkommen und wünschen ihnen viel Erfolg und Freude im Südtiroler Köcheverband - SKV!

red / pj

Austausch unter Interessierten

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

SKV-BEZIRK EISACKTAL

Besichtigung des AKI Family Resort PLOSE

Der SKV-Bezirk Eisacktal hat eine Besichtigung des AKI Family Resort PLOSE organisiert. Dieses Hotel hat sich besonders auf die Bedürfnisse von kleinen Gästen spezialisiert.

Insgesamt 26 Teilnehmer:innen, darunter Köche und interessierte Fachleute aus der Gastronomie, nahmen an der Führung teil. Herr Patrick Plankensteiner und sein engagiertes Team begrüßten die Gruppe herzlich und führten anschließend durch das Resort. Wir durften sowohl den Außenbereich als auch den Innenbereich besichtigen und erhielten einen umfassenden Einblick in die einzigartige Kinderbetreuung, die Kinderspielstätten und die Werkräume. Besonders beeindruckend waren die wunderschönen Zimmer, der Wellnessbereich sowie das Restaurant, das eine ganz besondere Atmosphäre ausstrahlte. Zudem gab es Einblicke in die einmalige Küche und den traumhaften Außenbereich mit einem herrlichen Panorama. Im Anschluss an die Besichtigung wurde ein Umtrunk mit köstlichen Häppchen angeboten. Herr Leitner übergab ein kleines Präsent als Dankeschön für die Führung. Alle Teilnehmer:innen genossen den Nachmittag und die aufschlussreiche Besichtigung, die um 15 Uhr begann und knapp zwei Stunden dauerte.

Erinnerungen

Es war eine sehr gelungene Veranstaltung, bei der alle Anwesenden viel Neues erfahren und den Nachmittag in vollen Zügen genossen haben.

KM **Martin Leitner**
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal

Fotos: **MARTIN LEITNER**

Eingebettet in der Natur

Geflecht

PASTA
felicetti
DOLOMITI 1908

Speciale Gastronomia
Qualität ist serviert

Mit Pasta Felicetti & GranChef
erzählen deine Kreationen
von regionaler Tradizion

WÖRNDLE
Inter SERVICE
GranChef PREMIUM FOOD

SKV-BEZIRK BOZEN-ÜBERETSCH

Einblicke *in die Kunst der Patisserie*

Wir sind eingetaucht in die Kunst der Dessertküche von KM Thomas Kostner – einfach, aber herausfordernd.

Die Teilnehmer, mit Kochjacke KM **Thomas Kostner**

Fotos: **ERICH AMORT**

Mit viel Geschick und Präzision erklärte Thomas uns, einer Gruppe von 14 Personen, die genauen Arbeitsabläufe, wie ein Dessert aus mehreren Komponenten entsteht. Wir lernten, wie man Mousse, Fruchtglasuren, lauwarme Schokoladensoße, Zuckerteigbögen, Himbeerganache, Sorbets, Apfelschnitten, Karamellcremeeis, Streusel und Südtiroler Bauern-Joghurt-Eis zubereitet. Dabei war es besonders faszinierend, die feinen Unterschiede in der Technik zu verstehen. Die Verkostung war wie immer der Höhepunkt des Kurses. Für den Fall, dass etwas nicht perfekt gelang, konnten wir uns bei Thomas bei der Nachbesprechung wertvolle Tipps und Tricks holen. Am Ende der gelungenen Veranstaltung möchten wir uns bei der Ambach Academy Kaltern für die Nutzung der Show-Küche, dem Hotel Restaurant Weinegg Girlan für die gute Zusammenarbeit, den interessierten Kolleginnen und Kollegen, Organisator Norbert Oberhöller und unserem SKV-Team bedanken.

Erich Amort
SKV-Bezirksausschußmitglied
Bozen-Überetsch

Interpretation von weißer Schokoladetarte I Himbeere I Basilikum

foppa
TASTE SUPPORTER

LOCAL AQUAPONIC FARMING

SOLOS-Farm Tramin

0 Kilometer

WELS

Hochwertiges Futtermittel

97% Wassereinsparung

Aquaponik

EIGENSCHAFTEN

- ca. 1,6 kg
- SOLOS-Aquaponic-Zucht
- Einzigartige Fleischqualität
- Südtiroler Fisch
- Höchste Futterqualität
- Omega-3 & Omega-6 Fettsäuren
- Verzicht auf Antibiotika, Hormone oder sonstige Medikamente

1 INNOVATIVES FISCHFUTTER

2 NACHHALTIGE FISCHZUCHT

3 INTERREGIONALE ZUSAMMENARBEIT

FOPPA

SOLOS FISH

Foto: KI GENERIERTES BILD

DIE KUNST DER BALANCE

Food-Trends *im Spannungsfeld*

Wie Köchinnen und Köche die Dringlichkeit von Veränderungen meistern und zugleich zukunftsfähige Konzepte entwickeln.

In einer Zeit, in der sich die gastronomische Landschaft kontinuierlich wandelt, steht die Branche vor der Herausforderung, sich sowohl den Anforderungen der Gegenwart als auch den Bedürfnissen der Zukunft zu stellen. Die Food-Trends von heute sind nicht nur durch Innovation und Technologie geprägt, sondern auch durch einen zunehmenden Ruf nach Nachhaltigkeit, Regionalität und Authentizität. Doch wie lässt sich der Spagat zwischen der Dringlichkeit von Veränderungen und der Notwendigkeit, zukunftsfähig zu bleiben, meistern?

Die rasante Entwicklung neuer Ernährungsgewohnheiten, alternativer Proteine und digitaler Tools in der Küche fordert Köchinnen, Köche und Gastronom:innen heraus, neue Wege zu gehen. Doch nicht jede Veränderung ist gleichbedeutend mit Fortschritt. Die Kunst liegt darin, Innovationen geschickt mit bewährten Traditionen zu verbinden. So etwa der Trend zu pflanzenbasierten Gerichten, der zwar aktuell auf dem Vormarsch ist, gleichzeitig aber nicht die Bedeutung von Fleisch, Fisch und tierischen Produkten in der gehobenen Küche verdrängen sollte.

Zukunftsfähigkeit erfordert auch eine verstärkte Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit und ethischem Konsum. Die Verbraucher von morgen werden zunehmend nach Restaurants suchen, die sich für die Umwelt, faire Arbeitsbedingungen und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln stark machen. Hier sind Köchinnen und Köche gefordert, neue Konzepte zu entwickeln, die sowohl der Nachfrage nach innovativen Gerichten gerecht werden als auch langfristig zukunftsorientiert sind. In diesem Spannungsfeld zwischen Veränderungsdrang und Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Verlust der traditionellen Werte müssen Gastronomen den richtigen Kurs finden. Die Fähigkeit, in einem dynamischen Markt innovativ zu bleiben und gleichzeitig die Wurzeln zu bewahren, wird entscheidend für die Zukunft der Branche sein.

Die Köchinnen und Köche von morgen müssen sich nicht nur als Kreative und Technologen beweisen, sondern auch als Hüter einer nachhaltigen und widerstandsfähigen Gastronomie, die sowohl den globalen Herausforderungen als auch den individuellen Wünschen der Gäste gerecht wird.

red / pj

Der **Coupon-Code für die 50% Rabatt** auf Vollpreise für 2 Tage Event inkl. Abendveranstaltung. Der Code ist ab 07. April gültig und bietet einen Preis von **399 Euro + MwSt.** exklusiv für SKV-Mitglieder

BEAM25SKVRID

BEAM HOSPITALITY GAMECHANGER SUMMIT 2025

Hospitality Schlüssel zur Zukunft

Networking, Innovation und Kollaboration im Fokus: Der BEAM Summit bringt Visionäre aus der gesamten Hospitality-Branche zusammen, um die Zukunft aktiv zu gestalten.

Vom 15. bis 16. Mai 2025 trifft sich die internationale Hospitality-Branche in Bozen zum BEAM Hospitality Gamechanger Summit, einem einzigartigen B2B-Networking-Event, das die verschiedenen Akteure der Branche miteinander verbindet. Unter dem Motto **„The Power of Collaboration"** wird die zweite Ausgabe des Summits einen bedeutenden Fokus auf Zusammenarbeit und Innovation legen – Schlüsselthemen für die nachhaltige Entwicklung der **Hospitality der Zukunft.**

BEAM ist mehr als ein Summit – es ist eine Bewegung, die darauf abzielt, den interdisziplinären Austausch zwischen Visionären, Fachleuten und Führungskräften aus allen Bereichen der Hospitality zu fördern. Dabei werden Themen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und innovative Geschäftsmodelle aufgegriffen, um die Branche zu transformieren und neue Impulse zu setzen.

Teilnehmende können sich auf ein vielfältiges Programm freuen, das unter anderem vier Keynotes, Networking-Sessions, Workshops und Labs umfasst. Besonders hervorzuheben ist die „Special Evening Experience", die den Teilnehmern ermöglicht, in einem exklusiven Rahmen neue Kontakte zu knüpfen und wertvolle Insights zu gewinnen. Mit 16 Top-Speakern und einer einzigartigen Kombination aus Inspiration und praxisorientierten Sessions bietet BEAM eine Plattform, die weit über den Event hinaus Wirkung entfaltet.

„Bei BEAM geht es darum, Menschen zusammenzubringen, die den Status quo herausfordern und aktiv an der Gestaltung einer nachhaltigen, global vernetzten Hospitality arbeiten", erklärt das Team von BEAM. Der Summit soll nicht nur zum Wissensaustausch anregen, sondern eine Community von Akteuren schaffen, die durch Kooperation und kreative Lösungen die Herausforderungen der Branche meistern.

Durch interaktive Formate, Best-Praktiken-Präsentationen und ein hochwertiges gastronomisches Programm wird der Summit zu einem unvergesslichen Erlebnis und schafft einen Raum für die Entwicklung zukunftsweisender Ideen. BEAM ist der ideale Ort, um mit anderen Innovatoren und

Fotos: © HANNES UNTERHAUSER

Entscheidungsträgern der Branche in Kontakt zu treten, sich auszutauschen und konkrete Schritte für die Zukunft der Hospitality zu gehen.

Be ambitious and join us – gestalten Sie mit uns die Zukunft der Hospitality!

Web: www.beam-summit.com
LinkedIn: beam-hospitality
Instagram: beam_summit

Kontakt:
beam@fieramesse.com
Tel. +39 0471 516 000

Buchtipp!

Paul Ivić

UNWIDERSTEHLICH VEGETARISCH

Mit einer Fülle von 300 Rezepten, für meistens 4 Personen, ist das Kochbuch von Spitzenkoch und Veggie-Vorreiter Paul Ivić das ultimative Standardwerk für vegetarische Genießer*innen! Auf 400 Seiten teilt der Küchenchef des Wiener Sternerestaurants TIAN seine Leidenschaft für die vegetarische Küche. Die 300 unwiderstehlich leckeren und alltagstauglichen Rezepte, gewürzt mit Fachwissen und Warenkunde, machen das Buch zu einem unverzichtbaren Begleiter für alle Köch:innen, die vegetarische Vielfalt auf den Teller zaubern möchten. Mit seinen exzellenten Fotos und der hochwertigen Ausstattung ist es auch optisch und haptisch ein wahrer Genuss, der in keiner Küche fehlen darf, der Wert auf kreative vegetarische Ernährung und Nachhaltigkeit legt!

ISBN 978-3-8310-4651-5
39,95 Euro

EDNA
LA QUALITÀ è la nostra MISSIONE

NEU BEI EDNA

auftauen & servieren
goldbraun mit softer Kruste
"HOT DEAL"
Allrounder für den Snack-Bereich
aromatisch weiche Krume
attraktiver Sesamdekor

Art. 2733* FF-Soft Brezel mit Sesam
Gewicht: 80 g, 30 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 93673* Brezelständer, H 37 cm
10 St./Kt.
Service-Welt

NEU
Art. 2683* FF-Mini Laugenbrioche mit Sesam
Gewicht: 30 g, 70 St./Kt.
fertig gebacken

NEU
Art. 5036* FF-Laugen Dip-Ball
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
fertig gebacken

NEU
Art. 5059* FF-Brezel Dipstick, 3-fach sortiert
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
fertig gebacken

NEU
Art. 2756* FF-Laugen-konfekt, 4-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
fertig gebacken

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

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

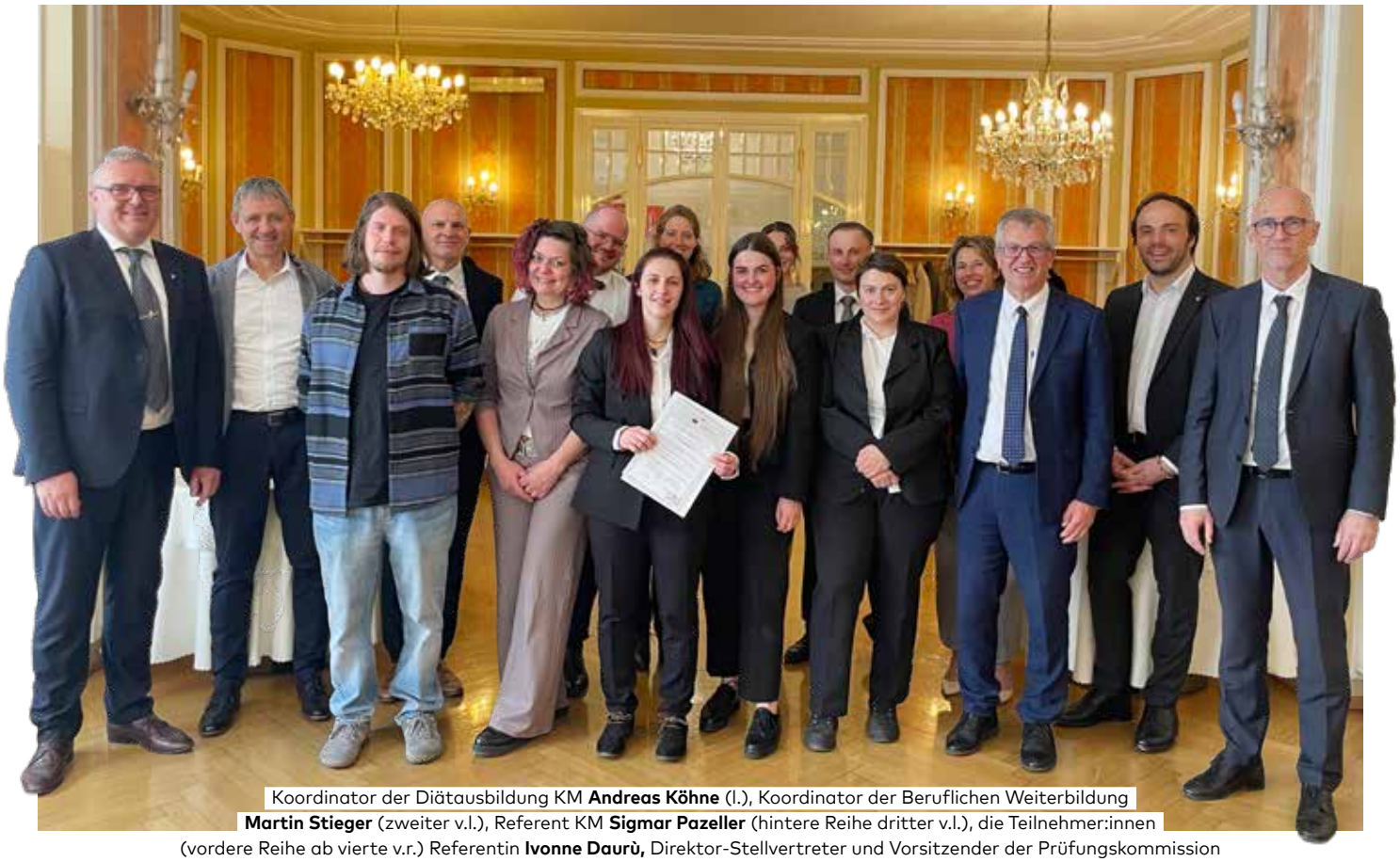
E-Mail **info@edna.it**
800 816 862 Numero verde

Lieferung per Tiefkühl-LKW
Versandkostenfrei / Mindestbestellmenge zwischen 1 und 3 Kartons

Eine Übersicht unserer Partner finden Sie unter
www.edna.it/partner

* 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.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!



Koordinator der Diätausbildung KM **Andreas Köhne** (l.), Koordinator der Beruflichen Weiterbildung **Martin Stieger** (zweiter v.l.), Referent KM **Sigmar Pazeller** (hintere Reihe dritter v.l.), die Teilnehmer:innen (vordere Reihe ab vierte v.r.) Referentin **Ivonne Daurù,** Direktor-Stellvertreter und Vorsitzender der Prüfungskommission Dr. **Andreas Erlacher,** Landesrat **Philipp Achammer** und Direktor **Hartwig Gerstgrasser**

Besondere Diplomverleihung *an der LHF Kaiserhof*

Landesrat **Philipp Achammer,** KM **Andreas Köhne** (Koordinator der Diätausbildung) und Direktor **Hartwig Gerstgrasser** überreichten die Diplome an die Absolventinnen und Absolventen der Ausbildung zum/r diätetisch geschulten Koch/Köchin.

Insgesamt schlossen elf Teilnehmer:innen die Ausbildung erfolgreich ab und erhielten ihre Diplome. Die Veranstaltung markierte einen bedeutenden Meilenstein für die Absolvent:innen. Sie eigneten sich nicht nur theoretische Kompetenzen in Ernährung und Diätetik an, sondern sind jetzt auch in der Lage, ärztliche Verordnungen von Diäten in die Praxis umzusetzen, Nährstoffe auszuwählen, zu berechnen und fachgerecht zuzubereiten.

Direktor Gerstgrasser, Landesrat Achammer und Andreas Köhne betonten in ihren Reden die Relevanz einer fundierten Ausbildung im Bereich der Ernährung und hoben die Rolle der Köchinnen und Köche hervor, die mit ihrer Arbeit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheit der Bevölkerung leisten. Zudem sei es eine besondere Kunst, spezifische Bedürfnisse mit einer exquisiten Küche zu kombinieren.

Martin Stieger, der Leiter der Koordinationsstelle für berufliche Weiterbildung, gratulierte zur Qualifikation und ermutigte alle, das erworbene Wissen und Können in die Praxis umzusetzen. Er unterstrich die Bedeutung der kontinuierlichen Weiterbildung und des lebenslangen Lernens in der Gastronomiebranche. Die erstklassige Qualität des Lehrgangs an der Landeshotelfachschule Kaiserhof zeigt sich darin, dass alle Teilnehmer:innen die Ausbildung, die zudem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert ist, uneingeschränkt weiterempfehlen.

Die Diplomverleihung endete mit einem Mittagessen, bei dem die Absolvent:innen ihre Erfolge gemeinsam feierten. Die Veranstaltung war ein großer Erfolg und ein weiterer Schritt in Richtung einer gesünderen Zukunft durch qualifizierte Fachkräfte in der Gastronomie. Weitere Informationen zur Ausbildung und zum weiterführenden Lehrgang „Diplomierte(r) Diätkoch/Diätköchin“, erteilt die Landeshotelfachschule Kaiserhof unter Tel. 0473 203 205. Der Kurs beginnt im Herbst.

Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

STEPHAN ZIPPL

Frühlingsteller *mit* Waldnoten

Folge 5 des kulinarischen Roadtrips durch die Euregio: Der Küchenchef vom „Haubenrestaurant 1908“ in Oberbozen setzt auf Vier-Komponenten-Gerichte und bringt den Hochfrühling auf den Teller.

Eigentlich ist es für die Gegend um Bozen der Frühlingsklassiker: Stephan Zippl vom Haubenrestaurant „1908“ des Parkhotels Holzner in Oberbozen bringt für die Euregio weißen Stangenspargel mit klassischer Boznersauce auf den Teller. Auch der Bärlauch im cremigen Gerstotto und die Röstschalotten kann man dazu erwarten.

Doch dann überrascht der Chefkoch nicht nur mit einem Schüttelbrotknusper, sondern vor allem mit unerwarteten Holzaromen im Gericht. Hinter all dem steckt das Konzept „Re:vier“, eine Kombination aus dem „Re“ für Regionalität und der Zahl „4“ für die Geschmackskomponenten süß, sauer, pikant und knusprig, die Zippl in jedem Gericht vereinen will. Und da er als gelernter Tischler dem heimischen Holz schon immer verbunden war, experimentiert er auch in der Küche gerne mit „waldigen“ Aromen, von Zirbennadeln über Kiefermehl bis zur Birkenrinde. Welche besondere Waldnote er nun in sein Euregio-Gericht einbaut … dieses Geheimnis lüftet „So isst Euregio“ in Folge Nummer 5.

Früher Tischler, jetzt Chefkoch: **Stephan Zippl** war schon immer dem Holz verbunden

Foto: **HANNES NIEDERKOFLER**

Zum Parkhotel Holzner kam Moderatorin Karin Gschnitzer bequem und umweltfreundlich mit der Rittner Schmalspurbarbahn. Familien sind mit dem Euregio-2Plus-Ticket grenzenlos mobil – bis zu fünf Personen können so mit einem einzigen Fahrschein einen ganzen Tag lang die gesamte Euregio erkunden und mit Bus und Bahn durch Südtirol, Tirol und das Trentino reisen. Das stärkt die nachhaltige Mobilität zwischen unseren drei Euregio-Ländern.

Guido Steinegger / Euregio

„So isst Euregio“ – Folge 5

Erstausstrahlung am **Donnerstag, 1. Mai 2025** auf Rai Südtirol ab 20.20 Uhr im „Südtirol Magazin“ und in Kurzfassungen auf ORF Südtirol

Spätere TV-Ausstrahlung auf TV 33, Peer TV, Zillertal TV, Reeins.tv und im Radio auf Radio Dolomiti.

Video, Informationen und Rezepte sind ab dem Folgetag auf der Euregio-Website unter www.euregio.info/so-isst-euregio abrufbar.

Die Welt des guten Geschmacks!
SEPPI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS
T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com

Abschied von unserer kulinarischen Pionierin

Die Südtiroler Gastronomie trauert um die Sterneköchin **Anna Matscher** – ihr Erbe bleibt unvergessen.

Anna Matscher war eine außergewöhnliche Köchin und Botschafterin der heimischen Kulinarik. Ihr Wirken hat die Südtiroler Küche über Jahrzehnte hinweg geprägt und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

Sie war mehr als eine herausragende Köchin – sie war eine leidenschaftliche Verfechterin regionaler Produkte, der traditionellen Kochkunst und zugleich der stetigen Weiterentwicklung unserer kulinarischen Identität.

Mit ihrem unermüdlichen Einsatz hat sie unzählige Köchinnen und Köche inspiriert und ermutigt, den Wert unserer heimischen Produkte zu erkennen und zu schätzen. Ihr Name stand für Authentizität, Kreativität und höchste Qualität.

Anna Matscher †, unvergessen ihre Liebe zu den Menschen und zur Kulinarik

Ihr Feingefühl für Geschmack, ihre außergewöhnliche Gastfreundschaft und ihr Engagement für die Südtiroler Küche haben tiefe Spuren hinterlassen.

Sie war eine treibende Kraft in der Gastronomieszene und ein leuchtendes Vorbild für alle, die sich mit Herz und Seele dem Kochberuf verschrieben haben.

Der Präsident des Südtiroler Köcheverbandes, Patrick Jageregger, bringt die Gefühle der gesamten Branche auf den Punkt:

„Der Tod von Anna Matscher ist ein schwerer Schlag für die Südtiroler Gastronomie und den gesamten Kochberuf. Sie hat die kulinarische Landschaft Südtirols nicht nur geprägt, sondern war für viele von uns eine wahre Inspiration. Ihr außergewöhnliches Talent, ihre Leidenschaft und ihre Hingabe an die Küche waren für zahlreiche Köchinnen und Köche ein Vorbild. Ihre Gastfreundschaft und ihre Wertschätzung für unsere Traditionen werden uns immer in Erinnerung bleiben. Anna, du wirst nicht nur als Köchin, sondern auch als Mensch immer einen besonderen Platz in unseren Herzen haben. Dein Erbe wird uns weiterhin leiten und inspirieren."

Die Südtiroler Küche hat eine ihrer prägendsten Persönlichkeiten verloren, doch ihr Erbe wird fortbestehen – in den Restaurants, in den Kochtöpfen und in den Herzen all jener, die sie inspiriert hat.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV

> Ihr Talent, ihre Leidenschaft und Hingabe waren ein inspirierendes Vorbild für zahlreiche Köchinnen und Köche und haben weit über die Grenzen hinaus Anerkennung gefunden.

Foto: **MICHAEL SCHNABL**

Qualität Südtirol

Weil ich *Qualität* will.

Alex Vinatzer,
Südtiroler Skirennläufer,
vertraut auf Südtiroler Qualität.
Lebensmittel mit dem
Qualitätszeichen Südtirol bürgen
nicht nur für gesicherte
Herkunft, sondern stehen
ebenso für Genuss und
Spitzenleistung.

qualitaetsuedtirol.com

NIEDERBACHER
GASTROTEC

Wir leben Zukunft

Von Profis für Profis.

Die Küche ist das Herz eines jeden gastronomischen Betriebs – hier entscheidet sich, ob Abläufe reibungslos funktionieren.

Niederbacher steht für maßgeschneiderte Lösungen,
die Funktionalität, Effizienz und höchsten Komfort vereinen.
Wir planen, optimieren und realisieren Küchensysteme,
die den Arbeitsalltag erleichtern.

Seeleiten Lake Spa Hotel in Kaltern (BZ)

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

PROJECT | COOK | COOL | WASH | SERVICE | RENT