

Südtiroler Köche

verband



VIVIEN PATSCHEIDER

„Manchmal ist ein Lächeln
die wichtigste Zutat“

S. 18

wir verbinden
wir inspirieren
wir begeistern



• Edition 2025 •

• Weihnachtsbier CHRISTMAS BREW •

Dieses eigens für die Festtage gebraute Spezialbier in der hochwertigen, limitierten Sammlerflasche aus Glas, präsentiert sich bernsteinfarben, angenehm gehopft, malzaromatisch und vollmundig.

Die limitierte 22. Ausgabe der 2-Liter-Glasflasche FORST Weihnachtsbier entführt ihre BetrachterInnen in eine Szenerie, in der sich sakrale Symbolik, Brautradition und besinnliche Stimmung kunstvoll vereinen.

• Inhalt 2 L
in der praktischen
Geschenkspackung

Auf allen Christkindlmärkten in Südtirol, bei den FORST-Getränkefachgroßhändlern, in den FORST-Baugaststätten, im FORST Shop, FORST Onlineshop und im Forster Weihnachtswald erhältlich.

“

WIR ist keine Floskel.
Es ist ein **Versprechen!**

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident

KM **Patrick Jageregger**
SKV-Präsident



AKTUELL

06 Ausbildungsbetrieb
und Ausbilder des Jahres 2025

11 Starke Partnerschaft
zwischen SKV und HGV

THEMA

12 „Wir“ im Zeichen der Gemeinschaft
und Leidenschaft

YOUNG CHEFS

17 Der Südtiroler Köcheverband - SKV
ehrt die Besten des Jahres

21 Positive Entwicklung
mit deutlicher Saisonalität

BEZIRKE

23 Kulinariische Highlights
beim Keschtniglfest in Feldthurns

24 Betriebsbesichtigung bei SOLOS
Fisch und Salat im Kreislauf

SZENE

26 Wie das Geschirr verdient auch
die Karte ihren Platz

29 Beefsteak

NACHLESE

32 Der Südtiroler Köcheverband - SKV
dankt seinen Partnern

34 Ein Stück Gemeinschaft
zum Anstoßen

THEMA

„Wir“ im Zeichen
der Gemeinschaft und
Leidenschaft

12

YOUNG CHEFS

Mit Herz
und Zucker

18



Vivien Patscheider
Leidenschaft
für Desserts



AKTUELL

Südtiroler Koch glänzt
in der Schweiz

25

fachzeitschrift.skv.org

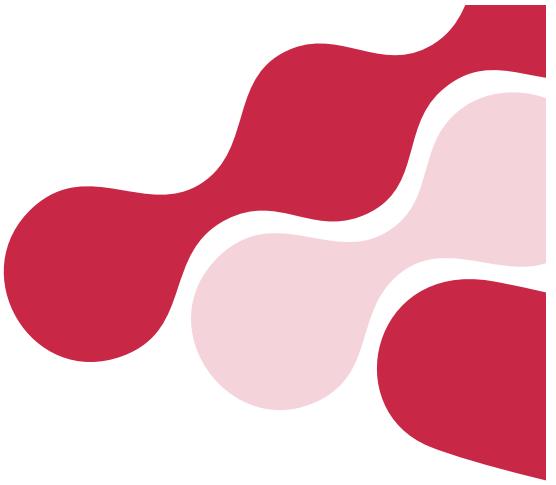
SKV-Fachzeitschrift
ONLINE!



facebook.com/Suedtiroler.Koecheverband



www.instagram.com/suedtiroler_koecheverband



Ein starkes WIR für die Zukunft unserer Branche

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

das Jahr 2025 neigt sich dem Ende zu – und ich darf mit großem Stolz und Dankbarkeit auf ein wirklich gelungenes Jahr zurückblicken. Gemeinsam haben wir viel bewegt, Neues angestoßen und unsere Gemeinschaft weiter gestärkt.

Ein besonderer Höhepunkt war unsere 54. Mitgliederversammlung im H1 Eventspace der Messe Bozen. Unter dem Motto „WIR“ stand der Tag ganz im Zeichen des Zusammenhalts und der Leidenschaft für unseren Beruf. Dieses „Wir“ ist es, das unseren Verband ausmacht – wir alle gemeinsam sind der SKV, und wir alle tragen dazu bei, den Kochberuf lebendig zu halten und weiterzuentwickeln.

Ein emotionaler Moment war die Prämierung der besten Lehrlinge, des Ausbilders und des Ausbildungsbetriebes. Es erfüllt mich jedes Jahr aufs Neue mit Freude und Stolz zu sehen, mit welchem Engagement, mit welcher Begeisterung und Liebe zum Handwerk unsere jungen Talente und ihre Ausbilder ans Werk gehen. Sie sind die Zukunft unserer Branche – und sie geben uns allen Grund zur Zuversicht.

Das Jahr 2025 hat uns gezeigt, dass wir als Verband auf einem starken Fundament stehen: engagierte Mitglieder, motivierte Lehrlinge, leidenschaftliche Ausbilder und eine Gemeinschaft, die zusammenhält – in guten wie in herausfordernden Zeiten.

Mit dieser positiven Energie blicke ich hoffnungsvoll ins Jahr 2026. Es wird neue Aufgaben und Chancen mit sich bringen – und ich bin überzeugt: Wenn wir weiterhin zusammenstehen, einander unterstützen und gemeinsam an unserem Beruf arbeiten, dann wird auch 2026 ein Jahr voller Erfolg, Zusammenhalt und kulinarischer Leidenschaft werden.

Ich danke euch allen für euren Einsatz, eure Leidenschaft und euer Vertrauen in unseren Verband. Lasst uns dieses starke WIR mitnehmen – in unsere Küchen, in unsere Teams und in die Zukunft.

In persönlicher Wertschätzung

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Herausgeber:

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

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes:
Florian Mahlknecht

Redaktion und ständige Mitarbeiter:innen:

Patrick Jageregger (pj)
Reiner Münnich (rm)
Margaretha Lanz (ml)
Barbara Obertegger (bo)
SKV-Redaktion (red)

Fotohinweise: Wenn nicht anders gekennzeichnet, Fotos von der Redaktion

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

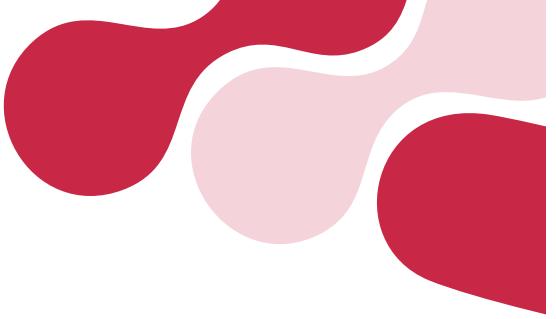
Gültige Anzeigenpreisliste: Jänner 2025

Eingetragen im Presseregister
des Landesgerichtes Bozen
am 8.4.92, Nr. 12/92
redaktion@skv.org

Bild Titelseite:

Schokomousse | Früchtegarnitur

Foto: CLAUDIO PRANTL





ESSEN GUT ALLES GUT

Kulinarische Highlights und
eine spannende Veranstaltung.

Lesen Sie weiter auf Seite 12



TERMINE



07. BIS 11. FEBRUAR 2026

Intergastra Messe Stuttgart (D)

13. BIS 14. MÄRZ 2026

Käsefestival,
Sand in Taufers

19. BIS 20. MAI 2026

BEAM,
Messe Bozen

INTERNATIONAL

WWW.SKV.ORG

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

SKV-ONLINE MEETING

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

SKV-Members/Mitglieder sind zeitgleich
auch Mitglied der World Association of Chefs'
Societies (ehemals WACS).

Und haben direkten Zugang zu
internationalen Seminaren, Podcasts,
Webcasts, Worldchefs Magazinen
und Webinaren:



Scanne
mich!

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

WERTSCHÄTZUNG, VERTRAUEN & VORBILDFUNKTION

Ausbildungsbetrieb und Ausbilder des Jahres 2025

Wer in Südtirol die besten jungen Köchinnen und Köche hervorbringt,
trägt Verantwortung – für Qualität, Leidenschaft und Zukunft.

Genau diese Verantwortung lebt der diesjährige Ausbildungsbetrieb des Jahres, das Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus, Tag für Tag vor. Im Rahmen der 54. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV wurden der Betrieb der Familie Pichler und Küchenchef Markus Prenn als „Ausbildungsbetrieb und Ausbilder des Jahres 2025“ feierlich ausgezeichnet. Die Auszeichnung, die heuer bereits zum 29. Mal vergeben wurde, hat im Südtiroler Gastgewerbe einen hohen Stellenwert. Sie würdigt Betriebe, die nicht nur hervorragende Küche bieten, sondern auch in die Ausbildung junger Menschen inves-

tieren – mit Geduld, Fachwissen und echter Begeisterung für den Beruf.

Ein Ort, an dem Ausbildung gelebte Leidenschaft ist

Das Apfelhotel Torgglerhof verbindet auf beeindruckende Weise Tradition und Innovation. Inmitten der Obstwiesen von Saltaus wurde ein Haus geschaffen, das für authentische Südtiroler Gastlichkeit steht

– modern interpretiert, regional verankert und stets mit dem Blick nach vorne.

In der Küche führt Küchenchef Markus Prenn das Team mit ruhiger Hand, hoher Fachkompetenz und einem besonderen Gespür für Menschen. Für ihn bedeutet Ausbildung weit mehr als das Vermitteln von Rezepten oder Techniken.

Fortsetzung auf Seite 9

v.l.n.r. Landeshauptmann a.D. **Luis Durnwalder**,

Christian Pircher Verdorfer, Markus Prenn,

KM Patrick Jageregger SKV-Präsident und Stephan Zippl



Die genussvolle Aufmerksamkeit für Ihre Gäste aus Südtiroler Teemanufaktur



Zwei stilvolle Geschenkpackungen gefüllt mit Teeprodukten, welche am Standort der VIROPA IMPORT GmbH in Brixen im eigenen Produktionsbetrieb hergestellt werden. Zur Auswahl stehen:

- Eine Packung VIROPA® „Special Selection“ mit 30 Teebeuteln 6-fach sortiert
- Zwei Packungen VIROPA® mit je 15 Teebeuteln, welche aus einer Vielfalt von über 70 Sorten ausgewählt werden können.



With Compliments – für Hotelgäste

Perfekt für den Genuss im Zimmer, als Willkommensgruß oder Abschiedsgeschenk. Das personalisierte Bodenetikett verleiht jeder Schachtel eine individuelle Note und unterstreicht Ihre Gastfreundschaft mit Stil.

- 6 erlesene Teebeutel der edlen Golden Bridge Tea® Marke
- Hochwertige Präsentationsschachtel
- Personalisierbares Bodenetikett
- Ideal als Willkommensgruß, Dankeschön oder Zimmer-Service

Eine kleine Aufmerksamkeit mit großer Wirkung.



Personalisierte Membrandose – Genuss mit individueller Note

Bereiten Sie Ihren Gästen einen besonderen Moment der Entspannung

- Wählbarer Inhalt: Kräutertee oder Früchtetee (lose)
- Hochwertige, wiederverschließbare Membrandose
- Personalisierte Gestaltung mit Hotel Logo
- Perfekt als Gastgeschenk, besondere Anlässe oder Abschiedsgeschenk

Momente der Entspannung und Erinnerung an einen schönen Urlaub.



We
STAND

The text "We STAND" is overlaid on the left side of the man's torso. The word "We" is in a smaller, red, sans-serif font, and "STAND" is in a larger, bold, red, sans-serif font.

for
CHRISTMAS

The word "for" is in a smaller, red, sans-serif font, and "CHRISTMAS" is in a large, bold, red, sans-serif font. The entire scene is decorated with numerous colorful snowflake icons in various colors like green, blue, yellow, and orange.

„Kochen lernt man mit Kopf, Herz und Hand. Aber vor allem lernt man es, wenn jemand an dich glaubt“, sagt Prenn. „Wir wollen unseren Lehrlingen zeigen, dass Kochen nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung ist.“

Ein Vorbild für Südtirols Gastronomie

Dass dieser Ansatz Früchte trägt, zeigt sich in den Leistungen der jungen Köchinnen und Köche, die im Apfelhotel ausgebildet werden – viele von ihnen haben bereits bei Wettbewerben und Prüfungen überzeugt. Doch mindestens ebenso wichtig: Sie bleiben mit Freude und Stolz im Beruf.

Bildungslandesrat **Philipp Achammer** betonte in seiner Videobotschaft:

„Ein Ausbildungsbetrieb wie das Apfelhotel Torgglerhof zeigt, was es braucht, um junge Menschen für die Gastronomie zu begeistern: Wertschätzung, Vertrauen und Vorbildwirkung. Solche Ausbildungsbetriebe zeigen, dass Ausbildung nicht nur Pflicht, sondern Leidenschaft sein kann.“

Auch **Patrick Jageregger** würdigte das Engagement:

„Der SKV zeichnet mit dieser Ehrung Betriebe aus, die mehr tun als nur ausbilden – sie inspirieren. Der Apfelhotel Torgglerhof steht exemplarisch für eine Zukunft, in der Qualität und Menschlichkeit Hand in Hand gehen.“

Ein starkes Zeichen für den Nachwuchs

Mit dieser Auszeichnung sendet der Südtiroler Köcheverband - SKV ein wichtiges Signal: Gute Ausbildung ist kein Zufall – sie ist das Ergebnis von Haltung, Einsatz und Begeisterung. Das **Apfelhotel Torgglerhof** und Küchenchef **Markus Prenn** zeigen, dass Südtirols Koch-Nachwuchs in den besten Händen ist.

red / pj



 **INTERGASTRA**
Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
7.-11.2.2026 | Messe Stuttgart

***Wir sind
THE
PLACE
TO BE!***

Trends, Technik und Konzepte für die Zukunft:
Auf der INTERGASTRA erleben Sie's aus erster Hand –
von digitalen Lösungen für Hotels bis
zu wegweisenden Food-Trends. Dazu erwarten
Sie Live-Präsentationen, Shows und der
Austausch mit Branchenprofis auf Augenhöhe.



PIONIERE SEIT 2018

JAPAN GRADE

Schockgefroren direkt
nach dem Fang, direkt an
Bord des Schiffs!



魚屋アロム

www.arrom.eu

Vertriebspartner für Gastronomie und Hotellerie



Inter
SERVICE

GranChef
PREMIUM FOOD

DANKE MANFRED PINZGER

Starke Partnerschaft zwischen SKV und HGV

Mit dem Ende seiner Amtszeit als Präsident des Hoteliers- und Gastwirteverbandes Südtirol - HGV geht eine Ära zu Ende.

Manfred Pinzger, langjähriger HGV-Präsident, Hotelier aus Schlanders und engagierter Interessenvertreter des Südtiroler Tourismus, hat sich entschieden, bei den diesjährigen Wahlen nicht mehr anzutreten. Der Südtiroler Köcheverband - SKV möchte diese Gelegenheit nutzen, um ihm aufrichtig für die hervorragende Zusammenarbeit und den offenen, kollegialen Austausch in den vergangenen Jahren zu danken.

Unter der Führung von Manfred Pinzger entwickelte sich die Beziehung zwischen HGV und SKV zu einer tragfähigen Partnerschaft, die stets von gegenseitigem Respekt, gemeinsamen Zielen und dem Bewusstsein für die Bedeutung der heimischen Gastronomie geprägt war. Ob in Fragen der Fachkräftesicherung, der Ausbildung oder der Förderung regionaler Qualitätsprodukte – Pinzger war stets ein verlässlicher Partner, der die Anliegen der Köchinnen und Köche ernst nahm und aktiv unterstützte. Sein Einsatz für die Südtiroler Gastronomie und die kontinuierliche Weiterentwicklung des heimischen Tourismus hat maßgeblich dazu beigetragen, dass Südtirol heute als eines der führenden Genuss- und Qualitätsziele Europas gilt.

Der SKV dankt Manfred Pinzger herzlich für sein Engagement, seine Handschlagqualität und seine Leidenschaft für die Südtiroler Gastronomie. Wir wünschen ihm für die Zukunft alles Gute, Gesundheit und weiterhin viel Erfolg auf seinem persönlichen und beruflichen Weg. Gleichzeitig richtet der Südtiroler Köchever-



Manfred Pinzger,
langjähriger HGV-Präsident

Foto: HGV

band herzliche Glückwünsche an den neuen Präsidenten des HGV **Klaus Berger**. Der SKV freut sich auf eine Fortsetzung der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen den beiden Verbänden – im Sinne der gesamten Südtiroler Gastronomie, der Hotellerie und aller, die täglich für Qualität, Gastfreundschaft und kulinarische Exzellenz stehen.

Im Namen des gesamten Südtiroler Köcheverbandes - SKV sagen wir: Danke Manfred – und alles Gute für die Zukunft!

KM Patrick Jageregger
SKV-Präsident



Die Welt des guten Geschmacks!

SESSI GEBHARD
GASTROSERVICE FÜR PROFIS

T 0472 412 321
info@seppi-gebhard.com



Fotos: FABIAN PUTZER

WIR VERBINDELN – WIR INSPIRIEREN – WIR BEGEISTERN

„Wir“ im Zeichen der Gemeinschaft und Leidenschaft

**Die 54. Mitgliederversammlung des
Südtiroler Köcheverbandes - SKV war ein voller Erfolg.**

Unter dem zentralen Thema „WIR“ stand der Tag ganz im Zeichen des Zusammenhalts: Wir – das sind alle Mitglieder, Betriebe, Ausbilder und Lehrlinge – gemeinsam sind wir der Verband und halten unseren Beruf am Leben.

SKV-Präsident Patrick Jageregger eröffnete die Versammlung mit einem leidenschaftlichen Plädoyer für Teamgeist und Zusammenhalt innerhalb der Südtiroler Kochfamilie. Er betonte, wie wichtig es ist, gemeinsam Verantwortung zu übernehmen, um das kulinarische Handwerk auch in Zukunft lebendig und attraktiv zu gestalten.

Ein erster Höhepunkt der Veranstaltung war der spannende Vortrag von Thomas Vonmetz, der mit großem Fachwissen und Begeisterung über alte Gemüsesorten und deren kreative Verwendungsmöglichkeiten in der modernen Küche sprach. Im Anschluss folgte ein

informativer Kurzvortrag der Firma Kirnig, die die faszinierende Welt der Pilze beleuchtete und wertvolle Impulse für die praktische Küchenarbeit gab.





Das absolute Highlight des Tages bildete die feierliche Prämierung der besten Lehrlinge, die von Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder und SKV-Präsident Patrick Jageregger persönlich überreicht wurde. Ebenso geehrt wurden der beste Ausbildungsbetrieb sowie der beste Ausbilder des Jahres. Landesrat für Bildung Philipp Achammer, unterstrich in seiner Videobotschaft die herausragende Bedeutung der Lehrlingsausbildung für die Zukunft der Gastronomie.

Zum Abschluss bot eine

Fortsetzung auf Seite 14



“

WIR – das sind nicht „de do oben im Verbond“. **WIR** – das sind **alle gemeinsam**. Und nur **gemeinsam** können wir unseren Beruf am Leben halten.

Patrick Jageregger
SKV-Präsident





“

Alte Gemüsesorten sind
ein Stück Geschichte – und sie
verdienen es, wieder auf unsere
Teller zu kommen.

Thomas Vonmetz
Moderator, Coach und Filmemacher

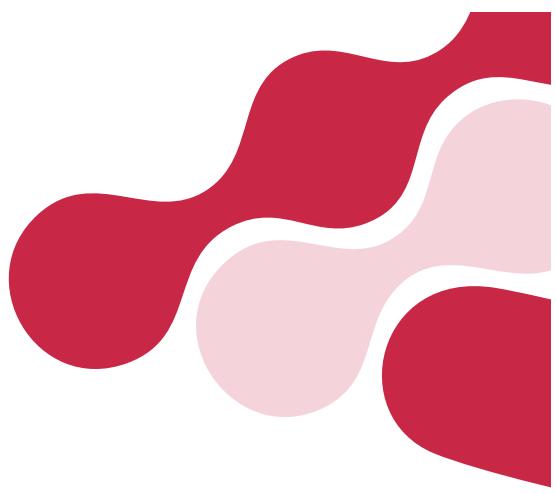


“

„Ihr seid die Zukunft unserer Gastronomie – und wir sind stolz auf euch!“

Arno Kompatscher

Landeshauptmann über Video



Podiumsdiskussion zum Thema „Jugendliche und Wettbewerbe“ spannende Einblicke. Ehemalige Wettbewerbsteilnehmer und Juroren berichteten von ihren Erfahrungen, Herausforderungen und den Chancen, die Wettbewerbe für junge Köchinnen und Köche bieten. Die Diskussion machte

deutlich, wie wertvoll solche Erlebnisse für die persönliche und fachliche Entwicklung sind.

Wie bereits in den letzten Jahren führte Florian Mahlknecht mit Charme und Professionalität durch das Programm und sorgte für eine angenehme, lebendige Atmosphäre.

Den stimmungsvollen Ausklang bildete ein köstliches Mittagsbuffet, bei dem die Gäste in geselliger Runde den erfolgreichen Tag ausklingen ließen.

Die 54. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV zeigte eindrucksvoll, was das Motto „WIR“ bedeutet: Gemeinsam stark für die Zukunft des Kochberufs.

red / pj



NIEDERBACHER
GASTROTEC

Gemeinsam erfolgreich



IMMER BEREIT.
IMMER VERLÄSSLICH.

Immer für Sie im Einsatz, damit's läuft, wie es soll.

Für reibungslose Technik – bei jedem Wetter.

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

PROJECT

COOK

COOL

WASH

SERVICE

RENT



Fruiara – die neue Food-Service-Marke von VOG Products

Fruiara steht für natürliche Fruchtprodukte in bester Qualität und richtet sich an Profis aus Gastronomie, Systemgastronomie, Bäckereien und Lebensmittelverarbeitung.



Das Sortiment umfasst klassische Pürees, Pürees mit Stücken, Dunstfrüchte und Fruchtmischungen für den Direktverzehr - alle frei von Zusatzstoffen, teilweise in Bio-Qualität und in praktischen Verpackungen.

Der Markenclaim „Inspired by fruit. Trusted by professionals“ bringt die Essenz auf den Punkt: Frucht in allen Facetten - von Apfel und Birne über Aprikose bis hin zu Himbeere, Mango und mehr. Ob pur, gemischt oder ready-to-consume: Fruiara bringt die pure Kraft der Frucht in Ihre Küche – natürlich, geschmackvoll und vielseitig wie nie zuvor.

Die Rohstoffe stammen aus integriertem und biologischem Anbau. Hinter der Marke steht der Südtiroler Fruchtverarbeitungsbetrieb VOG Products,



dessen 19 Mitglieder Südtiroler Obstgenossenschaften und Erzeugerorganisationen sind und an deren Basis wiederum rund 6.000 Obstbauernfamilien stehen.

FRUIARA
INSPIRED BY FRUIT. TRUSTED BY PROFESSIONALS.

**YOUR NEW
FOODSERVICE
PARTNER**

**SCAN
TO EXPLORE
OUR BORCHURE**

**VOG
PRODUCTS**

Der Südtiroler Köcheverband - SKV ehrt die Besten des Jahres

Wenn Leidenschaft auf Handwerk trifft und Talent durch harte Arbeit veredelt wird,
entstehen kulinarische Karrieren, die beeindrucken.

Die besten Südtiroler Kochlehrlinge des Schuljahres 2024/25



Daniela Wurzer
aus Ratschings
Lehrbetrieb:
Hotel Anett, Ratschings – Gasteig



Nina Blasbichler
aus Terenten
Lehrbetrieb:
Hotel Langgenhof, Bruneck



Hannah Tscholl
aus St. Michael / Eppan
Lehrbetrieb:
Gartenhotel Moser, Eppan an der Weinstraße



Leonhart Thorolf Andergassen
aus Sterzing
Lehrbetrieb:
Hotel Rainer, Jaufental



Anton Marth
aus St. Leonhard in Passeier
Lehrbetrieb:
Romantikhotel Oberwirt, Marling



Daniel Vent
aus Naturns
Lehrbetrieb:
Restaurant Weinberghof, Naturns

Im Rahmen der 54. Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes - SKV wurden auch heuer wieder die besten Kochlehrlinge Südtirols des Jahres 2025 geehrt – eine Tradition, die bereits zum 32.

Mal die herausragenden Leistungen junger Köchinnen und Köche würdigt.

Die Ehrung nahm niemand Geringerer als Landeshauptmann a.D. Luis Durnwalder gemeinsam mit SKV-Präsident Patrick Jageregger vor. Beide betonten auf Nachfrage den hohen Stellenwert der gastronomischen Ausbildung in Südtirol und das Engagement des SKV, der sich seit Jahrzehnten für Qualität, Weiterbildung und Nachwuchsförderung stark macht.

„Unsere jungen Köchinnen und Köche sind Botschafter der Südtiroler Esskultur – sie tragen unser kulinarisches Erbe in die Zukunft“, so Landeshauptmann Kompatscher in seiner Videobotschaft. Präsident Jageregger hob die Bedeutung der Lehrbetriebe hervor: „Ohne die engagierten Ausbilderinnen und

Ausbilder in den Betrieben wäre diese Exzellenz nicht möglich. Sie sind das Fundament unserer Kochkultur.“

Mit ihrer hervorragenden Leistung bei der Lehrabschlussprüfung im Jahr 2025 haben sich diese sechs Nachwuchstalente an die Spitze ihrer Zunft gesetzt. Sie stehen exemplarisch für eine Generation, die traditionelle Kochkunst mit modernem Denken, Nachhaltigkeit und Kreativität verbindet.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung konnten die jungen Köchinnen und Köche gemeinsam mit Ausbildern, Familien und Vertretern des Verbandes auf ihre Erfolge anstoßen.

Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert herzlich und wünscht den Preisträgerinnen und Preisträgern alles Gute für ihre berufliche Zukunft – möge sie geprägt sein von Genuss, Leidenschaft und Erfolg!

red / pj



Foto: FABIAN PUTZER

Mit Herz und Zucker

Vivien Patscheider über ihre Leidenschaft für Desserts,
Teamgeist und das Glück,
mit Süßem Freude zu schenken



VIVIEN PATSCHEIDER

Jahrgang
2006

Herkunft
Graun, Langtaufers

Ausbildung

- 2022 Kochausbildung
LBS Savoy Meran
- Kochlehre (3 Jahre) im
Hotel Langtaufererhof
- Seit 2025 Patisserie im
„**Das Gerstl Family Retreat**“ in Reschen



IM KURZPORTRAIT

Lebensmotto?

In der Küche zählt nicht nur das Rezept, sondern das Herz, das mitkocht.

Lieblingsort?

Da, wo ich mit meiner Familie und meinen Freunden lachen, essen und genießen kann.

Position - Posten?

Patisserie

Lieblingsmenschen?

Am wichtigsten sind mir meine Familie und meine Freunde, die mich stets unterstützen und motivieren.

Lieblingslebensmittel?

Butter, Zucker, Sahne und Schokolade – die Grundzutaten für jedes gute Dessert.

Lieblingsgericht?

Mamas Kaiserschmarrn mit frischen Preiselbeeren aus Langtaufers.

Was ist für mich kochen?

Ich liebe es, aus einfachen Zutaten etwas Besonderes zu machen und Menschen damit eine Freude zu bereiten.

Fotos: CLAUDIO PRANTL



Schokomousse | Früchtegarnitur



Selbstgemacht Pralinen:
Nougat, Eierlikör, Himbeere

Über mich

Ich bin in Langtaufers aufgewachsen, umgeben von Bergen, und habe dort meine Kindheit verbracht. Schon als Kind liebte ich es, mit meiner Mama in der Küche zu stehen. Dort habe ich meine ersten Speckknödel gedreht – aber vor allem liebte ich es, Süßspeisen zuzubereiten. Ein Hobby, das seinen Anfang nahm und mich bis heute begleitet.

Nach der Mittelschule stand ich vor einer wichtigen Entscheidung: weiter studieren oder doch einen Beruf erlernen? Schon früh wusste ich, dass meine große Leidenschaft dem Kochen und besonders den Süßspeisen gilt. Deshalb entschied ich mich für eine Ausbildung als Köchin.

Meine Lehre absolvierte ich im Langtauferer Hof in meinem Heimatdorf Langtaufers. Dort lernte ich viel von meinem Lehrmeister – handwerkliche Fähigkeiten, Präzision und die Freude am Kochen. Doch meine wahre Leidenschaft liegt im Backen und in Desserts. Dieses Talent und die Liebe zum Detail wurden mir von meiner Mutter weitergegeben, die selbst gerne backt und mit viel Liebe köstliche Leckereien zubereitet.

Nach meinem Abschluss erhielt ich die Möglichkeit, in der Patisserie im „Das Gerstl Family Retreat“ am Reschenpass zu arbeiten, worüber ich sehr dankbar bin. Hier kann ich meine Kreativität voll ausleben und Gäste mit liebevoll gestalteten Desserts begeistern. Wichtig ist mir dabei vor allem, mit frischen und regionalen Zutaten zu arbeiten – ganz im Sinne der Philosophie des „Gerstl Family Retreat“. So kann ich große und kleine Menschen glücklich machen.

Ich betrachte das Kochen nicht nur als Beruf, sondern als Leidenschaft. Ich liebe es, Neues auszuprobieren und Rezepte zu verfeinern. Mein Ziel ist es, mich ständig weiterzuentwickeln und immer wieder neue Kreationen zu erschaffen. Für mich ist jedes Dessert ein kleines Stück Glück, das ich gerne weitergebe. Mit sehr viel Leidenschaft bin ich bei meiner Arbeit, weil ich den Gästen mit meinen süßen Kreationen Freude bereiten möchte.

Was bedeutet „Genuss“ für dich persönlich – und wie versuchst du, dieses Gefühl auf den Teller zu bringen?

Für mich bedeutet Genuss Freude und Glück. Mit frischen Zutaten, Farben, Formen und Aromen versuche ich, dieses Gefühl auf jeden Teller zu bringen und die Gäste mit meinen Desserts zu begeistern.

Fortsetzung auf Seite 18

In der Küche geht's oft heiß her – wie bewahrst du dir deinen Teamgeist und deine gute Laune im Stress?

Ich versuche immer ruhig und fokussiert zu bleiben. Dabei erinnere ich mich daran, dass wir alle im Team das gleiche Ziel haben: ein gutes Ergebnis für unsere Gäste. Im Stress konzentriere ich mich auf meine Aufgaben, unterstütze aber trotzdem meine Arbeitskollegen, wo ich kann. Denn wenn man zusammenhält, läuft alles gleich viel besser.

Was möchtest du jungen Menschen sagen, die gerade überlegen, eine Kochlehre zu beginnen?

Eine Kochlehre ist nicht immer leicht – sie fordert Disziplin, Durchhaltevermögen und Liebe zum Detail. Aber sie fördert auch Kreativität, Teamgeist und das schöne Gefühl, den Gästen eine Freude zu machen. Man lernt jeden Tag etwas Neues und entwickelt sich ständig weiter. Wichtig ist, mit Herz dabei zu sein und jede Kritik anzunehmen, denn daraus kann man nur wachsen. Wenn jemand wirklich Leidenschaft dafür hat: DANN MACH ES!

red / pj

“

Manchmal ist ein Lächeln die wichtigste Zutat.

Mein Lieblingsrezept

Kaiserschmarrn

Zutaten:

150 g Mehl	1 EL Rum
100 ml Milch	6 Eiweiß
100 ml Sahne	40 g Zucker
6 Eigelb	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	

Zubereitung

Mehl, Milch, Sahne, Eigelb, Vanillezucker und Rum zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen, dann Zucker hinzufügen und zu festem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig hineingießen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Mit Staubzucker bestreuen und zusammen mit frischer Preiselbeermarmelade oder Apfelmus genießen.




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



A company from
SÜDTIROL

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



IT BIO 013

ASC-G-02898

MSC-C-58252



LEHRLINGSZAHLEN 2025

Positive Entwicklung mit deutlicher Saisonalität

Um einen aktuellen Überblick über die Lehrlingssituation in der Südtiroler Gastronomie zu erhalten, hat der Südtiroler Köcheverband - SKV beim Amt für Lehrlings- und Meisterausbildung nachgefragt.

Die vom Amt zur Verfügung gestellten Zahlen (Stand: 3. Oktober 2025) zeigen eine insgesamt stabile Entwicklung mit einer klar erkennbaren saisonalen Dynamik.

Insgesamt wurden im Jahr 2025 bisher 325 Lehrverträge abgeschlossen. Wie das Amt mitteilt, handelt es sich dabei überwiegend um Saisonverträge. Eine genaue Auswertung darüber, wie viele Lehrlinge erstmals einen Vertrag abgeschlossen haben, liegt derzeit nicht vor. Trotz der starken Saisonalität zeigen die Zahlen, dass das Interesse an gastronomischen Berufen weiterhin vorhanden ist. Besonders in den Sommermonaten steigt die Zahl der Lehrverhältnisse deutlich an – ein Hinweis

darauf, dass die Branche nach wie vor junge Menschen anzieht, die sich für das Kochen und die Gastronomie begeistern.

Ein erfreuliches Signal kommt zudem von den Abschlussprüfungen: 44 Köchinnen und Köche haben im Jahr 2025 ihre Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden (Stand 03. Oktober 2025). Der Südtiroler Köcheverband - SKV gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen herzlich zu dieser Leistung und wünscht ihnen viel Erfolg auf ihrem weiteren beruflichen Weg.

„Die Zahlen zeigen, dass wir auf einem guten Weg sind – doch es bleibt entscheidend, die Ausbildung langfristig zu stärken und die Lehrberufe in der

Küche attraktiv zu gestalten“, betont SKV-Präsident Patrick Jageregger“.

„Wir als Verband werden weiterhin unseren Beitrag leisten, um junge Talente zu fördern, zu begleiten und ihnen die Leidenschaft für das Kochhandwerk zu vermitteln.“

Diese aktuellen Daten bestätigen: Die Ausbildung junger Fachkräfte ist und bleibt das Fundament der Südtiroler Gastronomie. Der SKV wird sich auch künftig aktiv dafür einzusetzen, die Lehrlingsausbildung zu unterstützen und die Bedeutung des Kochberufs in der Öffentlichkeit zu stärken.

red / pj

Im Jahresverlauf ist eine kontinuierliche Zunahme der gemeldeten Lehrverhältnisse zu beobachten:

JÄNNER 226	FEBRUAR 218	MÄRZ 220	APRIL 254	MAI 254
JUNI 268	JULI 299	AUGUST 302	SEPTEMBER 303	

Erfolgreich regional!

Mehrwerte für Gast und Betrieb schaffen

Wie ein neues Angebot Südtirols Köchinnen und Köchen hilft, heimische Produkte sinnvoll einzusetzen.

Mit „Erfolgreich regional“ startet ein Projekt, das Südtirols Gastronomie dabei unterstützt, lokale Lebensmittel selbstverständlicher in den Mittelpunkt zu stellen. Besonders im Wettbewerb um qualitätsbewusste Gäste kann der konsequente Einsatz regionaler Lebensmittel bekanntlich ein positives Unterscheidungsmerkmal sein. Das praxisnahe Beratungsangebot wurde eigens für Gastronomiebetriebe entwickelt, die ihre Küche stärker mit der regionalen Landwirtschaft vernetzen und gleichzeitig ihren Gästen ein nachvollziehbares Qualitätsversprechen bieten möchten.

Wie es geht

Erfahrene Regio-Expert:innen – Diätköchin Margit Mair, Sternekoch Egon Heiss, Küchenmeister Reinhard Steger und Thomas Kostner – besuchen im Rahmen des Programms interessierte Hotels und Restaurants. Sie analysieren gemeinsam mit den Inhabern, dem Küchen- und Serviceteam den aktuellen Einsatz regionaler Produkte, beraten zur Kommunikation und zeigen auf, wie sich Zutaten aus der Umgebung gezielt und glaubwürdig in Menü und Gesamtauftritt integrieren lassen. Ziel ist, die Herkunft sichtbar zu machen und praktikable Wege aufzuzeigen, wie sich Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verbinden lassen. Der Aufwand für die Betriebe ist gering, der Nutzen konkret: Die Teilnahme kostet dank De-minimis-Förderung nur einen symbolischen Beitrag, liefert aber wertvolle Impulse, um das Profil zu stärken.

Der Blick von außen

Wie gewinnbringend ein externer Blick sein kann, zeigt das Beispiel des Hotel Oberwirt in Steinegg, der das Beratungsangebot „Erfolgreich regional“ in Anspruch genommen hat. Gastgeber Roland Schroffenegger erzählt, dass die Familie vieles selbst macht – vom Brot über das Müsli bis zum



Regio-Experte KM **Egon Heiss**
und **Siegi Augscheller**

Joghurt. Gemüse und Eier, Obst, Milch, Käse und andere Lebensmittel kommen aus der direkten Umgebung. „Für mich ist es wichtig, dass die Wertschöpfung in der Gegend bleibt, dass die Transportwege möglichst kurz sind, dass es möglichst wenig Verpackung gibt“, sagt er. Regio-Experte Reinhard Steger nahm Speisekarte, Website und Abläufe unter die Lupe. „Ich betrachte das Ganze aus Gästesicht, um Ansätze zu finden, wie man die heimischen Produkte, die heimischen Kreisläufe noch besser für die Gäste sichtbar machen kann“, erklärt er. Das Fazit von Roland Schroffenegger: „Es war nützlich, das Thema neu zu denken, auch über den eigenen Schatten zu springen und ein bisschen mehr zu schreiben, als man meint, dass es braucht. Die Bescheidenheit etwas loszulassen.“

Auch beim Jägerhof in St. Leonhard im Passeiertal war das Programm ein wertvoller Impuls. Gastgeber Siegfried Augscheller arbeitet seit Jahren sehr viel mit Zutaten aus der näheren Umgebung: „Bei regionalen Produkten weiß ich, dass sie frisch sind, und ich habe direkten Kontakt mit den Produzenten.“ Gemeinsam mit Regio-Experte Egon Heiss wurden neue Wege gefunden, diese Beziehungen stärker zu erzählen – auf der Karte, im Gespräch mit den Gästen und in den Online-Kanälen.

Regionalität als gemeinsame Chance

„Erfolgreich regional“ ist eine Initiative von IDM Südtirol, HGV, Südtiroler Köcheverband und Bauernbund. Das Angebot richtet sich an Restaurants und Hotels jeder Größe – unabhängig davon, ob sie bereits viele oder nur einzelne regionale Produkte verwenden. Viele Betriebe setzen bereits auf heimische Nahrungsmittel oder möchten es verstärkt machen. Doch der Alltag bringt Herausforderungen – von Verfügbarkeit und Logistik bis zu höheren Einkaufspreisen. Hier setzt das Programm an: Es unterstützt beim Finden geeigneter Partner, bei der Entwicklung attraktiver Gerichte





und bei der glaubwürdigen Kommunikation mit den Gästen. So entstehen echte Mehrwerte für Gast und Betrieb.



Jetzt unverbindlich Beratungsangebot anfragen!

Alle Informationen zum Angebot unter tourismut.com/erfolgreich-regional

Zwei Module – ein Ziel

MODUL 1 Mit Tiefgang

Der Regio-Experte oder die Regio-Expertin besucht den Betrieb (Dauer ca. 3 Stunden), analysiert Speise- oder Menükarte, Kommunikation und Abläufe und erarbeitet gemeinsam mit Gastgeber:in oder Küchenchef:in passgenaue Maßnahmen.

- › **Dein Sonderpreis mit De-minimis-Förderung*:**
nur **120 Euro** zzgl. MwSt.
- › Regulärer Preis: 880 Euro + Fahrtkosten zzgl. MwSt.

MODUL 2

Der Feinschliff für deinen Betrieb

Aufbauend auf Modul 1: Vertiefender Prozess bzw. Coaching bei einem **Folgetermin vor Ort** (Dauer ca. 3 Stunden) mit dem Ziel, den Betrieb individuell nach seinen Bedürfnissen hinsichtlich Verwendung und Kommunikation Südtiroler Produkte zusätzlich zu stärken.

- › **Dein Sonderpreis mit De-minimis-Förderung*:**
nur **80 Euro** zzgl. MwSt.
- › Regulärer Preis: 630 Euro + Fahrtkosten zzgl. MwSt.

Für die Teilnahme an der Initiative „Erfolgreich regional“ kann eine „De-minimis“-Beihilfe gemäß Verordnung (EU) Nr. 2023/2831 der Kommission vom 13. Dezember 2023 beantragt werden. Der Gesamtbetrag der gewährten „De-minimis“-Beihilfen darf 300.000 Euro innerhalb von drei Steuerjahren nicht überschreiten.

SKV-BEZIRK EISACKTAL

SKV ON TOUR
NACHBERICHT

Kulinарische Highlights beim Keschniglfest in Feldthurns

Wow – was für ein Wochenende! Am 8. und 9. November 2025 zeigte sich der SKV-Bezirk Eisacktal beim „Keschnigl“ in Feldthurns wieder von seiner besten Seite: voller Energie, perfekte Organisation und ein Team, das mit Freude und Zusammenhalt anpackte.

Der Duft am Stand lockte zahlreiche Besucher an – kein Wunder bei diesem Angebot: Kastanien-Sellerie-Cremesuppe mit Schwarzbrotcrumble, Kastanienspätzle mit Kürbis und Wirsing, Tagliata vom Bio-Rind mit Herbstgemüse

v.l.n.r.: Luis Unterfrauner, Helmut Tauber, Tobias Zanotto, Jonas Obexer, Gregor Stampfl, Tobias Schmalzl, Julia Oberhofer, Manfred Kerschbaumer und Alfred Putzer



Foto: ALFRED PUTZER

und als süßer Abschluss ein Kastanien-Tiramisu. Regional, kreativ, stimmig – und die Edelkastanie als roter Faden in jedem Gericht. Die Stimmung war großartig, das Publikum begeistert, viele Gäste kamen mehrfach vorbei. Besonders erfreulich: Das Interesse vieler Besucherinnen und Besucher, die sich für den Verband und seine Arbeit interessierten.

Und das Beste: Der Erlös geht wie letztes Jahr an wohltätige Organisationen in der Region.

KM Martin Leitner
SKV-Bezirksvertreter Eisacktal



Betriebsbesichtigung bei SOLOS

Fisch und Salat im Kreislauf

Im Oktober 2025, besichtigten zahlreiche Köchinnen und Köche aus dem ganzen Land im Rahmen einer Veranstaltung des SKV Bezirks Eisacktal die Firma SOLOS in Tramin.



Das Unternehmen setzt auf ein Aquaponik-System, das Fischzucht, Pflanzenanbau und – neu hinzugekommen – eine Insektenmastanlage in einem geschlossenen Kreislauf vereint.

Die Teilnehmenden erhielten einen spannenden Einblick in die Anlage: In den Becken werden Fische gezüchtet, deren Nährstoffe als Dünger für den Anbau von Salaten dienen. Die Pflanzen reinigen im Gegenzug das



Wasser, das anschließend wieder zu den Fischen zurückfließt. So entsteht ein nahezu geschlossener Kreislauf, der Wasser spart und auf chemische Zusätze verzichtet. Angaben des Be-

triebs zufolge liegt die Einsparung von Wasser bei bis zu 90 Prozent.

Nach dem Rundgang folgte eine sensorische Verkostung: Frisch geernteter Salat und Fisch aus eigener Zucht überzeugten durch Frische, klaren Geschmack und ausgezeichnete Qualität. Die Kombination aus moderner Technik, nachhaltiger Produktion und kulinarischem Erlebnis beeindruckte alle Teilnehmenden.

Ganz besonders bedanken wir uns bei Tobias Rautscher, der die Führung mit großem Fachwissen, Begeisterung und spürbarer Leidenschaft gestaltet hat.

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



Foto: CORSO

MARKUS SCHENK

Südtiroler Koch glänzt in der Schweiz

Vom Alpenraum inspiriert, in der Schweiz ausgezeichnet
mit seiner authentischen Küche, MICHELIN-Stern erkocht.

Große Freude in der Südtiroler Kochszene: Der aus Südtirol stammende Koch Markus Schenk wurde mit seinem Restaurant Corso in St. Gallen (Schweiz) mit einem MICHELIN-Stern sowie einem Grünen Stern 2025 ausgezeichnet. Eine herausragende Anerkennung für seine konsequente Arbeit, seine kreative Handschrift und seine tiefen Verbundenheit mit der alpinen Küche.

Im Corso setzt Markus Schenk auf ein klares kulinarisches Konzept: regionale und saisonale Produkte aus dem Alpenraum – von der Schweiz über Österreich bis nach Südtirol – bilden die Basis seiner modernen Gerichte. Puristisch in der Präsentation, fokussiert im Geschmack und stets getragen von handwerklicher Präzision und nachhaltigem Denken.

Das elegante Restaurant in der Brühlsgasse 37 in St. Gallen hat sich in den letzten Jahren zu einer festen Adresse für Feinschmecker entwickelt. Der

MICHELIN Guide würdigt Schenks Küche als „hochwertig, präzise und voller Charakter“ – ein Ort, „der einen Zwischenstopp wert ist“.

„Als Südtiroler Koch in der Schweiz trägt Markus Schenk die Werte unserer Kulinarik über die Grenzen hinaus: Leidenschaft, Qualität und Respekt vor dem Produkt,“ so der Südtiroler Köcheverband - SKV, der herzlich zum verdienten MICHELIN-Stern gratuliert. Mit seinem Erfolg zeigt Markus Schenk, dass die Wurzeln und das Handwerk der Südtiroler Küche auch international auf höchstem Niveau Anerkennung finden – ein echtes Aushängeschild für die alpine Genußkultur.

red / pj





UND AM TISCH?

Wie das Geschirr verdient auch die Karte ihren Platz

Ein Plädoyer für mehr Haltung, Handwerk und Herz im ersten Eindruck.

Von außen betrachtet ist sie bloß Papier, Pappe oder vielleicht ein Stück Holz. Für uns Köchinnen und Köche aber sollte sie viel mehr sein: Die Speisekarte ist Teil unserer Bühne. Sie ist das Erste, was der Gast in den Händen hält – und sie spricht über uns, noch bevor der erste Teller den Tisch erreicht.

Die Karte als Spiegel der Küche

In Südtirol legen wir Wert auf Authentizität. Unsere Gerichte erzählen Geschichten von Herkunft, Saison, Handwerk und Leidenschaft. Genau das sollte auch die Karte tun. Wenn wir aufwendig Teller gestalten, mit Keramik, Glasuren

und Texturen spielen – warum sollte dann die Karte als bloßer Informationsträger durchgehen? Eine Karte kann genauso Atmosphäre schaffen wie ein handgefertigtes Geschirrstück. Das Papier, die Schrift, der Einband – all das vermittelt Stil, Respekt und Haltung. Eine edle, handgeprägte Karte kann Wertigkeit ausdrücken, während ein schlichtes, modernes Layout Klarheit und Präzision zeigt. Wichtig ist, dass sie unsere Handschrift trägt.

Worte mit Gewicht

Nicht nur das Design zählt – auch der Text spricht mit. Eine Karte, die Gerichte einfach aufzählt, bleibt stumm.

DIGITALE KOMPLETTLÖSUNG

für Ihr Hotel & Restaurant



naramis
PAY

- Kontaktlos bezahlen direkt am Orderman
- Automatische Abrechnung
- Keine Mindestdisagio
- Zahlung stornieren & neu aussstellen

www.giacomuzzi.it



enri
giacomuzzi
IT HOTEL RESTAURANT

Eine Karte, die Emotionen weckt, wird zum Gespräch.

Beispiel:

„Forelle mit Gemüse“ sagt, was auf dem Teller liegt.

„Gebratene Passeirer Forelle, junges Gartengemüse, Zitronenthymian-Butter“ erzählt, woher es kommt, was dahintersteht, und worauf sich der Gast freuen darf.

In einer Zeit, in der Regionalität und Transparenz keine Schlagworte, son-

Fortsetzung auf Seite 28

Buchtipp!



Tanja Grandits
Einfach Tanja

Gemüseküche zum teilen
und genießen



Nach »Tanjas Kochbuch« und »Tanja vegetarisch« erscheint nun mit »Einfach Tanja« die Quintessenz ihrer beeindruckenden Küche. Die Rezepte sind in der kleinen privaten Küche von Tanja Grandits entstanden, wo sie für sich, ihre Teenager-Tochter oder Freunde kocht. Zubereitet werden Gerichte, die in Schüsseln oder Töpfen zum Teilen auf den Tisch kommen und einfach Freude am Essen ausdrücken.

Tanja Grandits weiß, welche vegetarischen und veganen Gerichte das Herz und die Seele wärmen. Die Schweizer Spitzenköchin hat mit ihren letzten beiden Büchern Bestseller gelandet. »Tanja vegetarisch« war 2021 das meistverkaufte Sachbuch der Schweiz.

ISBN: 978-3-03902-221-2
42,00 Euro

EDNA

LA QUALITÀ
è la nostra
MISSIONE

NEU

Art. 2858*
FF-Morning-Bites
Gewicht: 25 g, 90 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2902*
Gefüllte Mini Gugelhupf Mischkiste, 4-fach
Gewicht: 50 g, 48 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2908*
SG-Micro-Berliner Mischkiste, 3-fach sortiert
Gewicht: 25 g, 84 St./Kt.
fertig gebacken

SÜß HERZHAFT

Art. 1747*
Partymischkiste, 5-fach sortiert
Gewicht: 40 g, 150 St./Kt.
vorgebacken

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

Art. 1160*
FF-Party Burger geschnitten, 4-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 1757*
Mini-Box „Herhaft“, 4-fach sortiert
Gewicht: 20 g, 160 St./Kt.
vorgegart

EDNA.it

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3
D-86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.it

EDNA-HOTLINE
NUMERO VERDE
800 816 862

WHATSAPP
+49 1522 179 55 81

Lieferung per Tiefkühl-LKW

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

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler oder direkt bei EDNA!



dern Erwartungen sind, ist die Karte ein Werkzeug der Glaubwürdigkeit. Sie zeigt, dass wir wissen, was wir verarbeiten, und dass wir stolz darauf sind.

Teil der Tischkultur

Die Karte gehört nicht nur in die Hand – sie gehört auf den Tisch.

In vielen Häusern Südtirols wird sie wieder bewusst inszeniert: auf Holzunterlagen, in Stoff gebunden, als Teil des Gedecks. Das hat etwas Feierliches. Es zeigt dem Gast: Hier beginnt das Erlebnis nicht mit dem ersten Bissen, sondern mit dem ersten Blick.

Auch der Service spielt dabei eine zentrale Rolle. Wer eine Karte überreicht, übergibt nicht einfach Information, sondern öffnet eine Geschichte. Ein kurzer Satz zur Herkunft der Produkte oder zur Idee des Menüs kann Wunder wirken.

„Unsere Küche folgt dem Lauf der Jahreszeiten – aktuell mit Fokus auf Wild und Wurzelgemüse.“ Solche Sät-



ze schaffen Nähe und Interesse, bevor das erste Gericht serviert wird.

Digital? Ja, aber mit Seele.

QR-Codes und Tablets haben ihre Vorteile – Hygiene, Aktualität, Übersetzungsfähigkeit. Doch wer sie nutzt, sollte darauf achten, dass auch digitale Karten emotional bleiben. Ein Tablet-Menü kann mit schönen Bildern, klaren Texten und kleinen Geschichten genauso ansprechend sein wie Papier – wenn es mit derselben Liebe gestaltet ist. Technik ersetzt keine Haltung, sie kann sie nur unterstützen.

Der stille Gastgeber

Eine Speisekarte ist wie ein guter Gastgeber: Sie begrüßt, erklärt, in-

spiriert – und zieht sich dann dezent zurück, wenn das Erlebnis beginnt. Darum verdient sie denselben Respekt wie das Geschirr, das Besteck oder der Wein im Glas.

Sie ist Teil der Inszenierung, Teil der Gastfreundschaft – und sie spricht mit, ob wir wollen oder nicht.

In einer Welt voller visueller Reize gewinnt das Analoge wieder an Bedeutung. Die Speisekarte ist mehr als eine Liste – sie ist die Visitenkarte, welche die Geschichte unserer Küche erzählt. Sie spricht mit – über Werte, Qualität und Anspruch.

Und sie verdient, wie das Geschirr, ihren Platz am Tisch.

pj

Unsere Kaffees
jetzt in Kapseln.
Für exzellenten
Kaffeegenuss.





FACHWISSEN

Beefsteak

Schreibt man Tatar oder Tartar? Beides.
Hauptsache, es wird vor dem Gast zubereitet.

Das Beefsteak Tatar ist ein Gericht, das aus von Hand gehacktem hochwertigem und fettarmem Muskelfleisch hergestellt wird. Meist wird das Filet, Roastbeef oder die Spitzrose verwendet.

Für eine Zubereitung vor dem Guest braucht es frisch mit dem Messer gehacktes Rindfleisch, Zwiebel oder Schalotten, Eigelb, Worcestershire-

Sauce, Tabasco, Salz, Pfeffer, gehackte Kapern, Senf, gehackte eingelegte Perlzwiebeln, gehackte Petersilie, gehackte Sardellen, gehackte Gewürzgurken und eventuell etwas Ketchup.

Zum Parfümieren die gewünschte Spirituose bereitstellen — Whisky, Cognac, Rum, Calvados etc. Wichtig ist dabei das Eigelb zur Hebung der Konsistenz. Wird das Tatar in der Kü-



Kleines Rindstatar
mit Kapernblättern

che zubereitet, wird das Eigelb auch gerne separat dazu gereicht, damit der Guest es selbst unterziehen kann.

Tatar oder Tartar

Beides ist korrekt, allerdings hat sich Tatar ohne «r» weitgehend durchgesetzt. Der Begriff Tataren bezeichnet verschiedene Turkvölker von ganz Eurasien von der Antike bis heute. Dazugezählt wurden zu ihrer Zeit auch die in Rom einfallenden Hunnen sowie später die Horden von Dschingis

DEGUST
Käse-Schatullen
zum Verschenken

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

Khan, die halb Europa plünderten und niederbrannten.

Gerade in diesem Zusammenhang wurde der Name auch mit einem «r» ausgesprochen: Tartaren. Dieses Wort stammt vom griechischen Tartaros und bezeichnet unter anderem den Ort der Strafe in der Unterwelt, wo verschiedenste griechische Götter und Halbgötter zu ewigen Qualen verurteilt worden sind. Tartaren – mit «r» geschrieben – bedeutet «die aus der Hölle kommen».

Heute werden die in der russischen Republik Tatarstan lebenden Turkvölker als Tataren bezeichnet. Nebenbei bemerkt, die berühmtesten von ihnen waren der Hollywood-Haudegen Charles Bronson sowie der beste Balletttänzer aller Zeiten Rudolf Chamaetowitsch Nurejew.

Ob Tataren oder Tartaren, ob Legende oder nicht, die Geschichte besagt, die Tataren hätten rohe Fleischstücke unter ihre Sättel gelegt, mürbegeritten und anschließend gegessen. Dieser Geschichte soll das Gericht nachempfunden sein.

In Deutschland wird **Beefsteak Tatar** auch **Schabefleisch** genannt. In England und Frankreich heißt es **Steak Tartar**. In den Niederlanden, in Luxemburg und Belgien wird es als **Filet américaine** bezeichnet.

Varianten und ähnliche Gerichte

Tatar wird heute sehr oft auch vom Kalbfleisch und von verschiedenen Fischen, vornehmlich Forelle, Lachs und Thunfisch, hergestellt. Im Zug vegetarischer und veganer Strömungen werden auch verschiedenste Gemüse und Früchte als Tatar zubereitet.

In Deutschland gibt es zwei traditionelle Gerichte, die dem Beefsteak Tatar ähnlich sind. Das ist zum einen **Mett** beziehungsweise **Hackepeter** – gehacktes Schweinefleisch und/oder Speck. Das mit Salz und Zwiebeln zugegebene wird Zwiebelmett genannt. Das edelste Mett wird aus dem Hinterschinken hergestellt und Schinkenmett genannt.

Zum anderen gibt es auch das Häckerle oder auch Hekele aus Schlesien – fein gehackter Salzhering, verfeinert mit Eiern, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken. Natürlich darf an dieser Stelle auch das Peruanische Ceviche, also kleiner geschnittener, roher und mariniert Fisch erwähnt werden.

Tatar aus dem Fleischwolf? Was für eine Sauerei!

Zum Schluss noch ein kritisches Wort zur Qualität des Gerichtes: Für ein hochstehendes Beefsteak Tatar muss das Fleisch zwingend aus einer zarten und fettarmen Partie wie dem Roastbeef, dem Filet oder der Spitzrose hergestellt werden. Das Fleisch muss mit dem Messer fein gewürfelt und anschließend gehackt werden.



Es ist eine Unsitte, das Fleisch durch den Fleischwolf zu drehen, dadurch wird die Struktur des Fleisches bis zur Unkenntlichkeit zerquetscht. Gerade wenn qualitativ minderwertiges Fleisch derart unkenntlich gemacht und dazu noch mit einer überdeckenden Fertigsauce auf der Basis von Ketchup angerührt wird, um es als



hochwertiges Tatar zu verkaufen, ist es als Mogelpackung zu bezeichnen. Wer nichts zu verbergen hat, stellt sein Tatar von Hand und mit dem Messer aus einem deklarierten Stück Fleisch her und nennt es dann zum Beispiel Rindsfilettatar etc.

Der Guest schmeckt ab

Da das Tatar sehr individuell und nach den Wünschen der Gäste zubereitet wird, sollte jeder Guest vor Beginn der Arbeit gefragt werden, welche Geschmackszutaten er bevorzugt oder weglassen möchte. Sollten mehrere Gäste an einem Tisch Tatar bestellen, können spezielle Zutaten für einen Guest, nachdem die anderen bedient wurden, zugegeben werden. Oder der Service bereitet jede Portion einzeln

zu. Abgeschmeckt wird immer vom Guest und nicht vom Servicepersonal.

Beilagen

Klassisch zu einem Tatar wird ein warmes Brioche oder Toast aus Weißbrot mit Butter oder gesalzener Butter serviert. In Frankreich wird auch oft die Variante mit Pommes allumettes anstelle von Brot serviert.

Der Begriff Beefsteak

Der englische Begriff sagt alles und doch nichts. Die Herkunft von Steak liegt im Wort Steik, das seinen Ursprung in den nordgermanischen Dialekt zu haben scheint. Gemeint ist damit ein Braten, also Stück oder eine Scheibe Fleisch zum Braten. Die Übersetzungsplattform DeepL spuckt beim englischen

Begriff Steak das deutsche Wort Schnitzel. Umgekehrt übersetzt DeepL das deutsche Wort Schnitzel wiederum mit Scallop, Cutlet und Escalope. Da das Wort Steak eingedeutscht ist, bedeutet Beefsteak also nichts anderes als Rindersteak bzw. Rindssteak, in welcher Form auch immer.

red / pj



Rindstatar mit Senfais

PR-INFO

Der neue Gastrofresh Webshop

Jederzeit, überall, unkompliziert. Auch als App

Gastrofresh präsentiert seinen neuen Webshop – gezielt entwickelt für die Anforderungen in Profiküchen. Die Plattform ermöglicht ein effizientes, flexibles Bestellen – jederzeit, von überall und auf jedem Gerät. Selbst offline lassen sich Produkte in den Warenkorb legen oder gespeicherte Listen aufrufen.

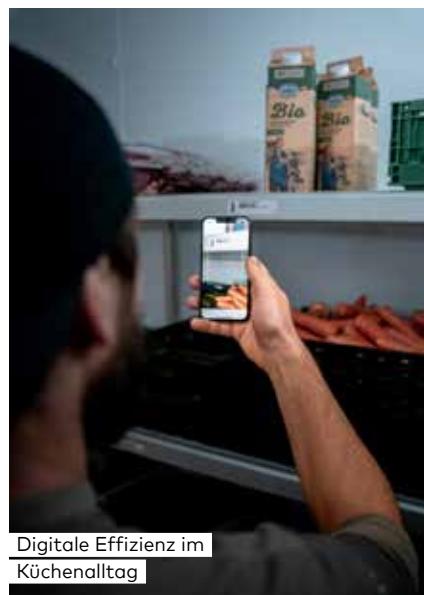
Ein besonderes Highlight ist die Essenzliste: Damit können häufig bestellte Artikel mit wenigen Klicks erneut geordert und neue Produkte einfach hinzugefügt werden – ideal für Routineabläufe im oft hektischen Küchenalltag.

Auch für Lagerhaltung und Organisation bietet der Webshop clevere Funktionen – sowohl am PC als auch über die Gastrofresh-App. So lassen sich Produktetiketten direkt im Shop erstellen und drucken. In Kombination mit der integrierten Scanfunktion der App können Artikel über das Etikett sofort nachbestellt werden. Für wie-

derkehrende Bestellungen stehen individuell anpassbare Bestellvorlagen zur Verfügung – etwa für Menüpläne, Frühstücksartikel, Patisserie oder Obst & Gemüse. So wird der Einkauf noch strukturierter und schneller.

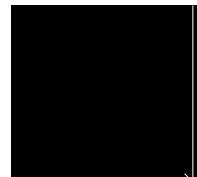
Mit dem neuen Webshop verbindet Gastrofresh sein hochwertiges Sortiment mit modernen digitalen Services. Mobile Nutzung, Essenzliste, Etikettendruck, Scan-Tool und Vorlagenverwaltung machen den Bestellprozess so einfach wie nie – ein echter Mehrwert für Gastronomiebetriebe.

Registrierungen erfolgen unkompliziert über die Außendienstmitarbeiter:innen.



Digitale Effizienz im Küchenalltag

Mehr Informationen:
www.gastrofresh.it



EIN STARKES MITEINANDER

Der Südtiroler Köcheverband - SKV dankt seinen Partnern

Der Südtiroler Köcheverband – SKV blickt mit Stolz und großer Dankbarkeit auf ein weiteres Jahr der erfolgreichen Zusammenarbeit mit seinen Partnern zurück. Was die Südtiroler Kochszene so besonders macht, ist nicht nur das handwerkliche Können der Köchinnen und Köche, sondern auch das starke Netzwerk aus Unternehmen, die hinter dem Verband stehen und seine Arbeit tatkräftig unterstützen.

Ein herzliches Dankeschön gilt unseren verlässlichen Partnern: Wörndl Interservice, Niederbacher, Ambach, Alps Coffee, Senoner, Hygan, De Nardo, Aromica, Gastrofresh, VOG Products, Giacomuzzi und Rieper.

Sie alle tragen dazu bei, dass der SKV seine vielfältigen Aufgaben – von der Nachwuchsförderung über die Organisation von Wettbewerben bis hin zu Fortbildungen und kulinarischen Veranstaltungen – auf höchstem Niveau erfüllen kann. Ihre Unterstützung ist nicht nur finanzieller Natur, sondern Ausdruck einer gemeinsamen Leidenschaft: der Liebe zur Gastronomie und zur

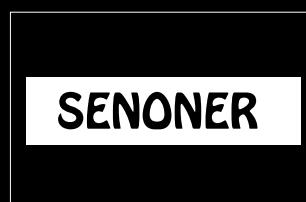
Qualität. „Partnerschaft bedeutet für uns Vertrauen, Wertschätzung und gemeinsames Engagement. Unsere Partner stehen mit uns Seite an Seite, wenn es darum geht, die Kochkunst in Südtirol weiterzuentwickeln und jungen Talenten Perspektiven zu geben. Dafür sagen wir von Herzen Danke“, Patrick Jageregger Präsident des Südtiroler Köcheverbandes - SKV.

Der SKV versteht diese Zusammenarbeit als gelebte Gemeinschaft. Nur durch das enge Zusammenspiel von Wirtschaft, Handwerk und Leidenschaft kann das kulinarische Erbe Südtirols gepflegt und zugleich zukunftsorientiert weitergetragen werden.

Im Namen des gesamten Vorstandes und aller Mitglieder spricht der Südtiroler Köcheverband - SKV seinen Partnern tiefen Dank und Anerkennung aus – für die wertvolle Unterstützung, die Treue und die gemeinsame Vision einer starken gastronomischen Zukunft Südtirols.

red

Foto: JULIA OBERHOFER





Ein Stück Gemeinschaft zum Anstoßen

Bei der diesjährigen Mitgliederversammlung des Südtiroler Köcheverbandes – SKV wurde die neue SKV-Sammeltasse 2025 präsentiert und verteilt.

Ein besonderes Sammlerstück, das nicht nur funktional, sondern auch Symbol für Zusammenhalt und Identität innerhalb der Südtiroler Köchegemeinschaft ist. Das Design der Tasse besticht durch klare Formen, elegante Details und eine moderne Interpretation der SKV-Farben. Es zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Mitgliederversammlung. Damit wurde ein harmonisches Gesamtbild geschaffen, das den professionellen und zugleich familiären Geist des Verbandes wider-



spiegelt. Die Sammeltasse 2025 steht sinnbildlich für das Miteinander und die Leidenschaft, die den SKV ausmachen. Sie begleitet nicht nur die Mitglieder durchs kommende Jahr, sondern wird auch die SKV-Zeitung 2026 optisch abrunden und wiedererkennbar prägen. Ein kleines Stück Design mit großer Bedeutung – für alle, die den Südtiroler Köcheverband – SKV mit Stolz und Herzblut vertreten.

red / pj

PR-INFO

De Nardo & The Kingfish Company

Zukunftsﬁsch für Südtirols Küchen



Seit über einem Jahr bringt das Südtiroler Familienunternehmen De Nardo – einer der führenden Fischspezialisten der Region – gemeinsam mit The Kingfish Company eine besondere Fischqualität in die Gastronomie: Yellowtail Kingfish aus nachhaltiger Aufzucht in den Niederlanden – reich an gesunden Omega3Fettsäuren, mit klarem, reinem Geschmack und voller Verantwortung für Umwelt und Tierwohl. Diese Partnerschaft steht für das, was moderne Küche heute ausmacht: Transparenz, Gesundheit und echter Genuss.

Aquakultur neu gedacht: an Land, ohne Kompromisse

The Kingfish Company züchtet ihren Yellowtail Kingfish (*Seriola lalandi*) in einem innovativen, geschlossenen Kreislaufsystem – einem sogenannten RAS (Recirculating Aqua-

culture System). Ganz ohne Kontakt zum offenen Meer, ohne Antibiotika, dafür mit voll kontrollierten Bedingungen: gefiltertes, aufbereitetes Meerwasser, angereichert mit Sauerstoff – für gesunde Fische und ein stabiles System, das das natürliche Ökosystem schützt.

Das Ergebnis: eine gleichbleibend hochwertige Qualität, das ganze Jahr über – und damit ein verlässliches Produkt für Küchenprofis, die auf Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit setzen.

Warum sich Küchenchefs dafür entscheiden

RAS-gezüchteter Yellowtail Kingfish überzeugt durch buttrige Textur, feinen Meeresgeschmack und eine beeindruckende Vielseitigkeit. Ob roh als Sashimi, sanft gegart oder kräftig gebrillt – dieser Fisch bleibt aromatisch, saftig und formstabil.

Mit dem Yellowtail Kingfish bringt De Nardo eine innovative und verantwortungsvolle Fischalternative nach Südtirol – im Einklang mit den Werten der modernen Gastronomie. Für Küchen, die nicht nur gut, sondern bewusst kochen – und Gästen, die wissen wollen, wo ihr Fisch herkommt.



Tel. 0472 83 57 01

E-Mail: info@denardo.it



Weil ich Qualität will.

Debora Vivarelli,
Südtiroler Tischtennisspielerin,
vertraut auf Südtiroler Qualität.

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

qualitaetsuedtirol.com

Debora Vivarelli
Tischtennisspielerin



Frohe Weihnachten und ein genussvolles neues Jahr!

Der Südtiroler Köcheverband - SKV
wünscht allen Mitgliedern,
Partnern und Freunden
der Kochkunst ein frohes
Weihnachtsfest, besinnliche
Feiertage und einen guten
Start ins neue Jahr!

Ein herzliches Dankeschön
für die wertvolle Unterstützung,
die gute Zusammenarbeit
und die gemeinsame Leidenschaft,
mit der wir die Kulinarik
in Südtirol das ganze Jahr
über leben und
weiterentwickeln.

Auf ein neues Jahr
voller Geschmack,
Inspiration und
gemeinsamer Erfolge!

Der Südtiroler Köcheverband - SKV



SKV®
Südtiroler Köcheverband
since 1971
Worldchefs & KochG5 Network Member

In Vertretung für den Landesvorstand und die Bezirksvertreter,
das Präsidium und die Geschäftsleitung

KM Patrick Jageregger
Präsident

KM Margaretha Lanz
Vizepräsidentin

KM Roland Schöpf
Vizepräsident

Stephan Zippl
Vizepräsident

Reiner Münnich
Geschäftsführer