



Das Jugendcamp in Bayern war für die jungen Südtiroler ein tolles Erlebnis. Manuel Egger (links) und Hannes Oberhofer mit Starkoch Stefan Marquard.

## Von den Besten lernen

### JUNGE SÜDTIROLER BEI SPITZENKÖCHEN IN BAYERN

#### Aus dem Inhalt

- Gedenken an Andreas Hellrigl..... 3
- Messe „Hotel“ - Das Programm des SKV..... 4
- Empfang beim Landeshauptmann..... 10
- 7. Laurentiusfeier des SKV in Bruneck ..... 13
- Schweizer Lehrtochter schnuppert in Südtirol..... 20
- Die „Gastliche Tafel“ in St. Pauls..... 24

**D**rei junge Südtiroler Berufskollegen konnten kürzlich an einer hochrangigen Weiterbildungsveranstaltung unter dem Motto „Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack“ in Bayern teilnehmen. Fünf Tage lang hatten sie die Möglichkeit, von Spitzenköchen und ausge-

zeichneten Referenten aus ganz Deutschland zu lernen, neue Erfahrungen zu sammeln und fachliches Wissen sich anzueignen. Ob Commis oder Sous-chef im kleinen Restaurant oder im großen Hotel tätig, alle wollten sich aus erster Hand informieren.

*Fortsetzung auf Seite 6*



## • TOLLE ERFAHRUNG IM JUGENDCAMP •

• KOCHDUELL IN DER SCHAUKÜCHE •

### WEITERBILDUNG FÜR JUNGE KOCHTALENTE IN BAYERN

Für diese einmalige Weiterbildungsveranstaltung in Bayern haben sich drei Südtiroler Jungköche qualifiziert (siehe „SKV-Zeitung“ Ausgabe Juli/August): **Hannes Oberhofer** aus Vintl (20), **Manuel Egger** aus Antholz (21) und **Patrick Unterrainer** aus Sterzing (19). Die Auswahl erfolgte nach genau geregelten Vorgaben des SKV.

vom Landesverband der Köche Bayerns organisierte Jugendcamp in der Westernstadt „Pullmann City“ in der Nähe von Passau, konnten 45 Jungköchinnen und -köche aus ganz Deutschland, Österreich und Südtirol fünf Tage lang Weiterbildung pur genießen. Die modernst ausgestattete hösaalartige Schauküche beeindruckte die Teilnehmer



Die Teilnehmer am Jugendcamp mit ihren Referenten. Cheforganisator Bernd Kordina ganz rechts in der 1. Reihe



Hannes Oberhofer (Mitte) lauscht interessiert den Ausführungen von Martin Baudrexel

Der Vorstand sieht darin eine tolle Möglichkeit, den engagierten Berufsnachwuchs unseres Landes zu fördern. Die Finanzierung der drei SKV-Mitglieder (Teilnahmegebühr pro Kandidat 420 Euro) erfolgte aus dem Topf der Jugendförderung des SKV. Beim

und es verbreitete sich leichte Nervosität. Denn schließlich sollen sie gleich eine Aufgabe meistern, die Teamfähigkeit und Kreativität verlangt, Sauberkeit und Schnelligkeit. Nach dem Vorbild diverser Kochshows im Fernsehen sollen sie sich,



Siegfried Wintgen mit einer Köchegruppe in der Schulungszentrum der Firma Troiber in Hofkirchen

aufgeteilt in Fünfer-Teams, in einem Kochduell messen und ein Gericht nach eigener Wahl zubereiten, für das nur die beiden Komponenten Hühnerbrust und Spargel vorgegeben waren. Zusätzlich standen jede Menge Zutaten bereit, wie Kartoffeln, Gemüse, Kräuter und alles, was

„Merkt Euch: Nie die ganze Limetten für die Sauce verwenden, sondern nur die Schale“. Zur Abwechslung gibt der Spitzenkoch seine Tipps diesmal nicht in der deutschen Fernsehshow „Die Kochprofis“ zum Besten, sondern im Schulungszentrum der Firma Troiber in Hofkirchen,

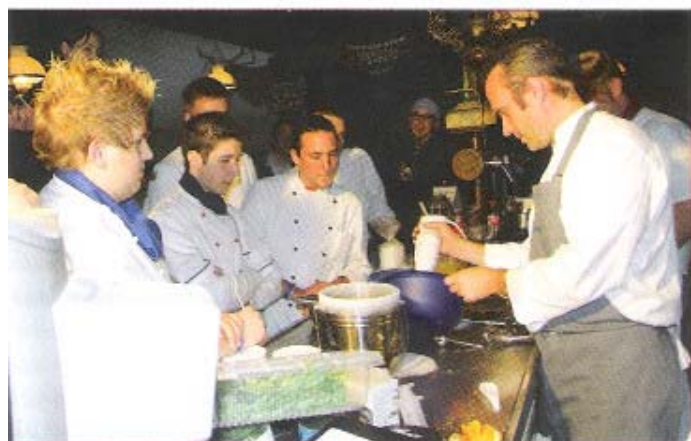


Manuel Egger wird von Martin Baudrexel genau beobachtet

man in der gehobenen Küche so braucht. Die Teams setzten sich zusammen und beratschlagten, was sie innerhalb von 20 Minuten auf den Tisch bringen und wie sie es anrichten wollen.

„Das ist aber gar nicht cool“, nörgelt **Martin Baudrexel** und schleckt den Probierlöffel ab.

wo das Kochduell als Auftaktveranstaltung des Jugendcamps stattfand. Als auch noch **Stefan Marquard**, der bekannte Trainer, Spitzen- und Fernsehkoch (Kochprofis) als Überraschungsgast dazukommt, war die Begeisterung der Teilnehmer auf dem Höhepunkt. Er gilt als



Was macht da Heiko Antoniewicz?



Manuel Egger verfolgt gespannt jeden Handgriff von Robert Oppeneder



Patrick Unterrainer mit Siegfried Wintgen

sogenannter Vater der „Jungen Wilden“.

„Die Verfeinerung von Speisen des täglichen Bedarfs war der Beginn menschlicher Kultur“, gibt Küchenchef **Bernd Kordina**, Verantwortlicher des Camps, zu bedenken. „Essen ist Kultur pur und es ist handgemacht“.

Ein reines Freizeitvergnügen war dieses Jugendcamp mitnichten, worauf sich die jungen Leute hier eingelassen haben, sondern eine Fortbildungsveranstaltung auf Top-Niveau. Dafür garantierten schon die Referenten, welche die

Besonderheiten der einzelnen Fachbereiche der Küche abdeckten. In Vorträgen und in der Praxis ging es um Ernährungsirrtümer und gesunde Küche, um Patisserie in Reinkultur, molekulare Erlebnisküche und um die Magie des Öls. Ernährungswissenschaftler, Spitzenköche und Meisterpâtissiers waren als Referenten aufgeboten.

„Noch eine Minute - Bitte anrichten“ hieß es in der Schauküche beim Duell zwischen den ersten beiden Teams. Gebratene Hähnchenbrust mit lauwarmem Spargelsalat gibt es auf der einen Seite. Die Gegenseite trumpft großauf, mit Kartoffel-Zucchini-Strudel, Basilikum-Hähnchenbrust unter Brotkruste - und hat prompt die Zeit wesentlich überzogen. „Sehr ambitioniert, aber leider nicht fertig geworden“, so der Kommentar von Martin Baudrexel. Alle Teilnehmer griffen zur Gabel und anschließend zum Stift, um die Bewertungen in eine Liste einzutragen. In den folgenden drei Tagen waren die 45 Teilnehmer/innen in drei Gruppen à 15 aufgeteilt. In diesen Kleingruppen waren sie abwechselnd je einen ganzen Tag mit einem Top-Koch zusammen. Beispielsweise mit **Heiko Antoniewicz**, einer der deutschen Protagonisten der Molekularküche. Heiko Antoniewicz ist als selbst-



Eine Auswahl von tollen Gerichten, welche beim Jugendcamp gemeinsam zubereitet wurden



ständiger Trainer und Referent nicht nur in Sachen Molekulare Küche unterwegs. Er zeigte zum Beispiel wie man aus Sauerkrautsaft Spaghetti herstellt. Antoniewicz empfahl, die Spaghetti wie andere Pasta-Gerichte zuzubereiten. Schon das Verkosten der Sauerkrautspaghetti war ein Erlebnis für die jungen Köche. SKV-Mitglied **Robert Oppeneder** ist einer der erfolgreichsten Patissiers. Er war Chef-Patissier bei Eckart Witzigmann sowie in internationalen Grandhotels. Heute betreibt er in München ein Seminarzentrum für süße Kreationen. Er zeigt kleine und große Kunstwerke aus Zucker und Schokolade. Die gesunde Fünf-SterneKüche brachte **Siegfried Wintgen** dem Köchenachwuchs näher. Einen Tag lang lernten die Teilnehmer, wie man ein gesundes Menü zubereitet. Erst kochte er jeweils einen Gang vor, dann durften die Schüler nachkochen. Der Vor-

mittag des letzten Tages gehörte **Manfred Klein** und seinem Thema „Kräuter, Gewürze & Öle“. Im Anschluss präsentierte **Karlheinz Haase** das „Let's Go Magic Team Germany“. Er ermutigte

in der ganzen Welt präsent und zeigt mit seinen Mitgliedern, die auf freiwilliger Basis und eigene Rechnung dabei sind, Kochkunst „par excellence“. In der letzten Ausgabe der Ver-



In Teamarbeit geht das Anrichten leichter von der Hand

die jungen Zuhörer, ihren Weg als Köchin/Koch konzentriert weiterzuverfolgen, da dieser Beruf ein Tor zur Welt sei. Mit seinem Team ist Karlheinz Haase

bandszeitung des VKD „KÜCHE“, ist dem jungen Südtiroler ein ganzer Absatz gewidmet. Hier der Originaltext: **Patrick Unterrainer**, einer der drei Südtiroler

*im Camp, war nach Abschluss des fünftägigen Programms rundum begeistert. Der 19-jährige Koch vom Hotel „Castel“ in Dorf Tirol bei Meran, hatte sich ebenso wie seine beiden Landsleute die Teilnahme erkocht. Sie waren Gewinner eines Auswahlverfahrens des Südtiroler Köcheverbandes und bekamen damit die Teilnahme komplett gesponsert. Bernd Kordina, Organisator und Vater des Jugendcamps, freute sich über so viel Engagement seiner Südtiroler Kollegen. Nun hofft er für das nächste Jahr beim 3. internationalen Jugendcamp der Köche Bayerns, auf noch mehr Zuspruch aus Deutschland, Italien, aber auch Österreich und der Schweiz.*

**Bernd Kordina** ist zufrieden mit dem Ausgang des Jugendcamps 2008, das unter dem Leitgedanken „Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“ stand. Trotz hoher Anforderungen, die an sie gestellt wurden, sahen die Teilnehmer beim Abschluss alles andere als unglücklich aus. ■



## • JUGEND-CAMP • • IN BAYERN •

### VON DEN BESTEN LERNEN

**D**as Küchencamp fand vom 19. bis zum 23. Mai statt. Organisiert wurde es in der „Westernstadt Pullman City“ in Eging am See in Bayern. Wie der Name schon den Westens. Auf Einladung des Landesverbandes der Köche Bayerns im deutschen Kochverband waren 45 Köche und Köchinnen aus Deutschland Österreich und Südtirol mit dabei. Aus Südtirol



Die drei Südtiroler Teilnehmer am Jugendcamp in Bayern: Hannes Oberhofer, Manuel Egger und Patrick Unterrainer (v.l.n.r.)

sagt, ist es eine echte Westernstadt. Es ist eine Art Dorf wo alles im „Cowboy-Stil“ ist. Natürlich gab es da den Sherriff Posten, den Saloon mit Billiard- und Pokertischen, ein Steakhaus, einen Pferdestall und noch vieles mehr. Mitten im Wald gab es eine kleine Taverne, ganz im Stil des Wil-

haben sich drei Jungköche qualifiziert (siehe „SKV-Zeitung“ vom Mai): Hannes Oberhofer, Manuel Egger und Patrick Unterrainer.

### Tolles Programm

Jeder Tag war programmiert. Am ersten Tag gab es schon ein



Heiko Antoniewicz



Robert Oppeneder

Kochduell mit Martin Baudresel. Dabei wurden 9 Gruppen gebildet mit je fünf Personen. Ziel war es, eine Hauptspeise für fünf Personen innerhalb 15 Minuten

zu kreieren. Dabei wurden die Produkte aus einem „Warenkorb“ verwendet. Nachher gab es einen höchst interessanten Vortrag von **Udo Pollman** über Ernährungsirrtümer und Gerüchte. Den Tag beendeten wir dann in der „Cantina Mexicana“ wo wir uns alle etwas besser kennen lernen konnten.

In den nächsten drei Tagen wurden wir in drei Gruppen aufgeteilt: Die eine Gruppe war bei **Heiko Antoniewicz**, Koch und Kochbuchautor, der uns die „molekular Küche“ erklärte und uns jede Zubereitungsart zeigte. Dabei waren unter anderem die Sphärisifikation, Sauerkrautnudeln, Melonenkaviar und das bekannte „Dragon Air“ (Kugeln die in Stickstoff getaucht werden und im Mund platzen sie und Dampf kommt von der Nase und dem Mund raus).

Die andere Gruppe lernte bei **Robert Oppeneder**, den ehemaligen Chefpatissier von Witzgmann und Patisserieweltmeister, Schokogarnituren und das Zuckerziehen. Hergestellt wurden Blumen, Gitter, Tüten aus Schokolade sowie verschiedene Figuren aus Zucker gezogen. Die dritte Gruppe kochte mit **Siegfried Wintgen** ein gesundes Fünf-Gang-Menü. Dabei konnten wir die Zubereitung und An-

richteweise selber bestimmen. Hier war Teamarbeit angesagt. Am letzten Tag erzählte uns **Manfred Klein** etwas über Kräuter und Gewürze und deren Eigenschaften. Später kam auch das „**Lets go magic Team**“ und erzählten uns von ihren „Team“ und kochten uns einige interessante Gerichte.

Natürlich hatten wir auch Freizeit, ab 16.00 Uhr. So konnten wir die Westernstadt erkunden. Später am Abend saßen wir alle gemeinsam vor unserem Lagerfeuer. Und manchmal gab es einige „Countryänger“ unter unseren Nachbarn, die nach einiger Zeit anfangen echte Countrysongs mit ihrer Gitarre zu spielen.

### Dank an den SKV

Abschließend möchte ich im Namen meiner beiden Kollegen recht herzlich beim SKV-Vorstand für die Finanzierung und somit Ermöglichung der Teilnahme an dieser einzigartigen Weiterbildungsveranstaltung in Bayern bedanken. Diese Initiative des SKV ist besonders lobenswert und wir können sie nur jeder/m jungen Berufskolleg/in empfehlen. ■

Patrick Unterrainer



## • WIR GRATULIEREN! • • UNSEREM MITGLIED •

### Armin Siller

ehemaliger Bezirksobmann  
aus Sterzing und

### Doris Kerschbaumer

zur Hochzeit.

Am 10. April hat sich Armin Siller mit seiner Doris getraut. Der Vorstand des Bezirkes Wipptal bedankt sich für die Einladung zur Hochzeit. Bezirksobmann Norbert Raich überreichte dem Brautpaar eine Karikatur des Sterzinger Künstlers Orasch. Obmann Norbert Raich wünscht im Namen des Bezirksvorstandes und aller Mitglieder den beiden viel Glück und Segen, auf ihren gemeinsamen Wegen. ■