

7.2 Samstag 28. März
in der SKV-Showküche

Alfred Außerhofer, Restaurant Xund & LHFS Bruneck

Die Pustertaler Kartoffeln, Wurzeln und Gemüse im Focus



“Das etwas andere, alternative Restaurant“, für junge Menschen an der Landeshotelfachschule Bruneck

Die Landeshotelfachschule Bruneck hat unter der Federführung von Küchenleiter Alfred Außerhofer ein vollkommen neues Schulrestaurant im Sinne der Nachhaltigkeit entwickelt. Mit dem Budget eines Schulrestaurants verfolgt man hier einen alternativen Ansatz beim Einkauf, der Zubereitung und der Verwendung von Lebensmitteln.

Für junge Menschen gibt es hier keine Pommes Frites, kein Ketchup, keine Cola und all jenes nicht, was in der Regel junge Menschen bevorzugen. Durch das Streichen dieser Lebensmittel und durch ein intelligentes Einkaufskonzept, werden Budgets frei und so werden im Gegenzug gute Südtiroler Lebensmittel eingekauft und top frisch in der Schauküche für die jungen Menschen zubereitet.

Ein Erlebnis, ein Genuss, ein Trend, eine Entwicklung die eine Vorbildfunktion für die Schule und die Gemeinschaftsverpflegung nun seit einigen Jahren aktiv und mit großem Erfolg darstellt. Ein kompromissloses Geschmackserlebnis steht im Vordergrund.

Für die Messe Tipworld stellt Alfred Außerhofer mit dem Restaurant Xund Team die Pustertaler Kartoffeln, die Wurzeln und das heimische Gemüse in den Mittelpunkt des Messerauftritts.

Restaurant Xund

Landeshotelfachschule Bruneck

Josef-Ferrari-Straße 40

3931 Bruneck

www.lhfs-bruneck.it

Samstag 28. März
Das persönliche Lieblingsgericht & die Weinempfehlung

Jungköchin Kim Marcelli & Weltmeister Eros Teboni

Der Sommelier Weltmeister mit dem passenden Wein zum Lieblingsgericht von Kim Marcelli, vom FEUERSTEIN NATURE FAMILY RESORT



„Wein & Kulinarik. Eine ganz besondere Passion, die Südtirol auszeichnet!“

Eros Teboni und Kim Marcelli vom Feuerstein Nature Family Resort bespielen hoch interessant diese typische Südtiroler Liaison.



Kim Marcelli, aus dem Feuerstein Küchenteam von Tina Marcelli präsentiert hier ihr persönliches Lieblingsgericht in der SKV Erlebnisküche und Eros Teboni empfiehlt und serviert hier dazu, einen ganz besonderen Südtiroler Wein.

Lassen wir uns überraschen, wie diese Liaison von Südtiroler Wein und Speisen das Publikum faszinieren wird.



Feuerstein, ein ganz besonderer Sehnsuchtsort in den Südtiroler Bergen. Hier bespielen Tina Marcelli und ihr Küchenteam mit Kim Marcelli und der Sommelier Weltmeister die kulinarische Bühne in einer besonders faszinierenden Form. Das kulinarische High Light wird hierbei im Haubenrestaurant von Tina Marcelli, im Artifex bespielt.



******* Feuerstein Nature Family Resort**

Familie Mader. Pflersch 185 39041 Brenner

E-Mail: info@feuerstein.info

www.feuerstein.info/feuerstein-nature-family-resort/



Samstag 28. März
In der süßen SKV-Pâtisserie

Pâtisserie Künstler Martin Troi

Passion Pâtisserie by Martin Troi



In der Südtiroler Gastroszene und darüber hinaus, ist

Chef Pâtissier Martin Troi
als Experte & Buchautor

seit Jahrzehnten eine Marke.

Seine Liebe zum Detail, seine Kreativität und Passion sowie seine Faszination spielen sich in wahren süßen Kunstwerken wieder.

Martin Troi zählt heute über Südtirol hinaus zu den kreativsten Pâtissiers im Alpenraum. Regional, National und International hat er sein Können immer wieder bei Wettbewerben auf den Prüfstand gestellt und selbst die Konkurrenz fasziniert.

Im Rahmen des Käsefestivals 2020 fasziniert Martin Troi das Festival Publikum mit einer vollkommen neuen süßen Idee und Komposition, rund um den Südtiroler Käse.

Die Auszeichnungen von Chef Pâtissier Martin Troi

- Goldmedaille in Basel
- Silbermedaille in Luxemburg
- Goldmedaille in Singapur
- Weitere Auszeichnung in Gold bei Kochkunstwettbewerben in Salzburg, Klagenfurt, Luzern, Warth und vielen mehr

Passion Pâtisserie by Martin Troi

Bödenstraße 2 - 39030 Olang (BZ)

Südtirol – Italien <https://www.passion-patisserie.org/contact>

7.3 Sonntag 29. März
in der SKV-Showküche

Haubenchef Richard Hessl

*****Sterne Relais & Chateaux Schloss Hotel Seefels, Pörschach am Wörthersee



Haubenchef Richard Hessl

In einem Schloss wie ein Märchen, am Ufer des Wörthersees.

12 Jahre lang bespielt Richard Hessl mit seinem Team bereits die drei Seefels-Restaurants La Terrasse, Orangerie, Porto Bello und die Schlossbar. Sein Küchenstil ist eine unverwechselbare Kombination von regional, saisonal und einem Hauch von asiatisch. Asiatisch als Ausdruck einer Leidenschaft für seine Erfahrung und seine gefundene Liebe – zwei wegweisende Meilensteine in seinem Lebenslauf.

Richard Hessl zelebriert eine ganz außergewöhnliche Küche. Wie z.B. die Pörschacher Goldforelle mit Topinambur und eigenem Caviar. Die Krönung- knusprige Topinamburhaut! Eine Komposition aus vielen kleinen Elementen. Das Ergebnis eine ganz außergewöhnliche Küche.

Harmonisch und architektonisch einzigartig schmiegt sich das Hotel Schloss Seefels an das Wörthersee-Ufer. Das Flair des Relais & Châteaux Hotels ist unverwechselbar: stilvoll und leger zugleich. Und natürlich tragen auch die Ausstattung und die Lage des Hotels einiges dazu bei, dass allein der fantastische Seeblick zu jeder Jahreszeit ein Genuss ist.

***** Hotel Schloss Seefels

Töschling 1 • A-9212 Pörschach,
Techelsberg am Wörthersee

www.seefels.at

Sonntag 29. März
In der süßen SKV-Patisserie

Hubert Oberhollenzer, der Weltmeister der süßen Kunst

Landesberufsschule Emma Hellenstainer



„Süße Verführung in Vollendung!“

Hubert Oberhollenzer,

der Weltmeister der süßen Kunst,
Fachlehrer und Experte der
Landesberufsschule Emma
Hellenstainer in Brixen,

wird auch 2020 die Messe Tipworld und
den SKV mit seinen kunstvollen
Köstlichkeiten aus der

Konditorei & Patisserie

Entscheidend bereichern und das
Messepublikum begeistern und
faszinieren.

Sein kulinarisches süßes Lebensmotto:

Menschen mit der süßen Kunst zu
begeistern und die Augen von GROß
und KLEIN zum Leuchten zu bringen.

Ich freue mich sehr, wenn ich auch auf
der Messe Tipworld den Besuchern
Lebensfreude und Faszination
vermitteln kann.

”
**Landesberufsschule Emma
Hellenstainer**

Fischzuchtweg 9
3942 Brixen

www.hellenstainer.berufsschule.it

7.4 Montag 30. März
in der SKV-Showküche

KM Wolfgang Schmidl

Bauern- & Gasthof Kircherhof, Albeins/Brixen & Südtiroler Gasthaus



Wolfgang Schmidl

„Unsere Kircherhof Philosophie!“

möglichst eng am Kreislauf der Jahreszeiten zu leben und zu produzieren. Wir leben Landwirtschaft und versuchen, das auch unseren Gästen in unserem Gasthof zu vermitteln. Deshalb verwöhnen wir sie bevorzugt mit frischen und gesunden Produkten vom eigenen Hof und aus kleinen Kreisläufen.

Wenn immer möglich, kommen viele unserer Lebensmittel von den eigenen Wiesen, Feldern und Gärten oder von Bauernhöfen der näheren Umgebung, bei denen wir uns sicher sind, dass Ihnen Ihre Arbeit genauso am Herzen liegt wie uns. Wir wollen ein Lebensgefühl vermitteln, das geprägt ist von Natur, Nachhaltigkeit und überlieferten Werten.

Unsere Küche, die ursprünglich und zugleich zeitgemäß ist, entspringt der Südtiroler und Eisacktaler Tradition, und so soll sie nicht nur gut schmecken und das Auge erfreuen, sondern ganz selbstverständlich auch gesund sein. Auf unserer Speisekarte stehen, von der Vorspeise zum Dessert, stets saisonale Produkte aus kleinen Kreisläufen; wann immer möglich, von den eigenen Wiesen, Feldern und Gärten, bei Bedarf auch von anderen lokalen Höfen.



Bauernhof und Gasthof Kircherhof
Fam. Noflatscher
Albeins 12 · 39042 Brixen
www.kircherhof.it

Montag 30. März
Das persönliche Lieblingsgericht

Philipp & Katharina

Hotel ROMMISA in Oberwielenbach



Im beschaulichen Weiler Oberwielenbach ticken die Uhren langsamer. Gemütlich und gemächlich geht's hier zu, lustig und luftig. Wälder und Berge soweit das Auge reicht.

Mittendrin mit traumhafter Aussicht das Hotel Rommisa.



„**Wir lieben gutes Essen!**“ ist die Kernbotschaft von Philipp und Katharina.

Hausherr, Küchenmeister und Fleisch Sommelier, das ist Philipp im Rommisa.

Selbst ein echter Feinschmecker, der sich auch für die Geschichte hinter den Zutaten interessiert.



Im Fokus steht nachhaltiger Genuss: So kommt nicht nur das Filetstück auf den Tisch, auch andere Teile des Tieres sollen zur Geltung kommen und werden zu feinen Gerichten verarbeitet.



Hotel Restaurant Rommisa
St. Nikolaus-Str. 11 - Oberwielenbach,
39030 Percha

www.rommisa.com/it

Montag 30. März

Das persönliche Lieblingsgericht als glutenfreies Gericht

Chef Vincenzo Grippa

Küchenchef ****S BAD MOOS DOLOMITES SPA RESORT



Vincenzo Grippa. Renommierter Küchenchef und Experte für Glutenintolleranz und Unverträglichkeiten!“

Qualitativ hochwertige, saisonale, frische und Südtiroler Produkte. Dies ist das Prinzip, das die Küche von Küchenchef Vincenzo Grippa bestimmt. Und glutenfreie Gerichte zu kreieren, die den traditionellen gleichwertig sind. Eine kontinuierliche, aber erreichbare Herausforderung, wie der Küchenchef, offizieller Koch der Zöliakie-Vereinigung von Bozen, demonstriert. Vincenzo Grippas Leidenschaft für lokale Produkte findet sich in seinen Kreationen wieder, die in der Tradition der Südtiroler Küche begründet sind, aber auf eine neue und originelle Art und Weise überarbeitet wurden, immer mit Blick auf Allergien und Unverträglichkeiten. Von Brotbackkursen bis hin zu Kursen für gesunde und innovative Küche, von Aktualisierungen zu modernem Gebäck, bis hin zum Studium der Techniken zur Zuordnung von Speisen und Weinen.

Das Bad Moos Dolomites Spa Resort in ein Wellnesshotel der Sonderklasse. Hier wo Staatspräsidenten seit Jahren ihren Urlaub verbringen, wird den Gästen ein ganz besonders vielfältiges Gesundheits- und Wohlfühlprogramm geboten.

BAD MOOS DOLOMITES SPA RESORT

Fischleintal Straße, 27
39030 Sexten Moos (BZ) - Dolomiten - Italien
www.badmoos.it

Montag 30. März
In der süßen SKV-Pâtisserie

Barbara Toniatti, Chefpâtisseuse Mondschein Dessertbar Bruneck



„Mondschein Dessertbar & Barbara Toniatti!“

Die Desserts vor 3 Jahren neu eröffnet und junge Pâtisseuse ist hier Künstlerin, Mitunternehmerin, kulinarische Kreativ Chefin und vom Herrgott beschenkt, mit einer ungemein feinen Hand.

Ihre Törtchen, Torten, Bignets, Röllchen, Voul au Vents, usw. sind wahre Leckerbissen und von einer ungemeinen Finesse geprägt.

Wer diese verkostet, wird mit einem wahren Glücksgefühl im Gaumen beschenkt. Und nun wird Barbara Toniatti ihre Leidenschaft, ihre Passion und ihr Handwerk auf der Messe Tipworld dem Messe-Publikum präsentieren.



Und die Messebesucher haben das besondere visuelle und gustatorische Glück, die Feinheiten von Barbara Toniatti erstmals auch live zu erleben

Freuen Sie sich auf ganz besonders süße Momente.

Mondschein Dessertbar

Kapuzinerplatz 9/D

39031 Bruneck Tel. 329 222 9729

<https://restaurants.st/de/gastronomie/mondschein-dessertbar-bruneck-p11038>



7.5 Dienstag 31. März
in der SKV-Showküche

Küchenkünstler Marc Bernhart

vom Feinschmecker 2019 mit 10 Seiten für seine **Alpenküche 2.0** geadelt
Romantikhotel Weisses Kreuz, Burgeis Vinschgau



„Der Feinschmecker: Eine moderne, erfrischende Cross-Over Küche. Tradition wird mit Innovation gekonnt verbunden!“

Vor Jahren ist Marc Bernhart vom SKV als Bester Lehrlings Südtirols ausgezeichnet worden. In der Folge hat sich Marc Bernhart vorbildlich entwickelt. Seine Stationen waren:



Romantikhotel Oberwirt
*****Hotel Castel & Trenkerstube
Grand Tirolia Hotel Kitzbühl
Ecco Fine Dining Zürich
und nun
Romantik Hotel Weisses Kreuz
mit Mara Theiner



Weisses Kreuz ist ein Ort, an dem die Uhren etwas anders ticken. Ruhiger, entspannter. Hier sind andere Dinge wichtig: echte Erholung. Authentische Gastfreundschaft. Gutes Essen und Trinken. Zeit in der Natur. Freude am Leben. Überall finden sich Spuren der Vergangenheit: uralte Römerpfade, gotische Stuben, Zimmer aus der Renaissance. Ein einzigartiger Ort, den wir mit viel Sorgfalt, Liebe und Hingabe pflegen. Die Küche eine aufregende Vielfalt feiner Texturen verwöhnt den Gaumen, inspirierende Aromen betören die Sinne. Unser Küchenchef Marc Bernhart nimmt die Gäste mit auf einen Streifzug durch Südtiroler Berge, in südliche Gefilde und zu exotischen Destinationen. Marc Bernhart kocht gerne über den Tellerrand hinaus, ohne dabei seine Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Am meisten geprägt haben ihn Christopher Engel, Bobby Bräuer, Bruno Sojer, Gerhard Wieser & Stefan Heilemann



Romantikhotel Weisses Kreuz

Burgeis 82 • I-39034 Burgeis Mals

<https://www.weisseskreuz.it/>

Fotos Daniel Zangerl