HEIMAT & WELT

taxe perçue - Economy-C

ZEITSCHRIFT für Südtiroler in der Welt

39100 BOZEN/ITALY | Okt./Nov. 2026

Poste Italiane spa - Versand im Postabonnement - G.D. Nr. 353/2004 • Erscheint zweimonatlich • (konv. in Ges. Nr. 46 vom 27.2.2004) Art. 1, Abs. 2, DCB Bozen



Südtirol für Genießer:

Zwischen Tradition, Sterneküche und Streetfood

Foto: Rattonara, Pixabay

Inhalt

2 **EDITORIAL**

THEMA

3 Die Südtiroler Küche

5 Vorwort

6 Gespräch über Genuss und Tradition

7 Blitzlichter – Unser täglich Brot…

SÜDTIROL AKTUELL

8 Brief aus Brüssel

BUCHVORSTELLUNG

9 Prantls Alltagsküche

INNOVATIV

10 Kitchen Lab

KOLUMNE / NÜTZLICHES

11 Experten antworten – Zuzüglerregelung

INTERN

12 Kinderdorf Brixen

13 Weltbundtagung in Klagenfurt

14 Treff.Heimat September / Südtiroler Volksbühne München

15 Festakt 80 Jahre Pariser Vertrag / Kolumne

HEIMAT UND WELT

16 Monika Huber

IMPRESSUM

Herausgeber und Eigentümer:
Südtiroler in der Welt VFG
Verantwortlich für den Inhalt: Maria Lobis
Redaktion: Jenny Pech, Richard Kienzl / **Layout:** movi
alle: 39100 Bozen, Pfarrplatz 31, Postf. 463
Tel. (0039) 0471 309176
Fax (0039) 0471 982867
Internet: www.suedtirolerinderwelt.org
E-Mail: info@suedtirolerinderwelt.org
Eingetragen beim Landesgericht Bozen unter 7/72
Druck: Lanarepro Ges.m.b.H., I-39011 Lana
Ausgaben:
„Heimat & Welt" erscheint jeden zweiten Monat
(insgesamt 6 mal jährlich)
Bei Unzustellbarkeit zurück an:
Arbeitsstelle für Südtiroler in der Welt,
39100 Bozen, Pfarrplatz 31, Postf. 463
Redaktionsschluss:
Am 15. des Monats

Bankverbindung:
Südtirol und Italien: Südtiroler Sparkasse
Waltherplatz, 39100 Bozen
IBAN IT68A 06045 11601 000000371000
BIC CRBZIT2B001

Mitfinanziert von der Autonomen Provinz Bozen

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
PROVINZIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL

gefördert von Stiftung Fondazione Sparkasse sostenuto da



Liebe Leserinnen und Leser,

unser Titelthema widmet sich diesmal der Kulinarik. Denken wir an Südtirol und an Essen, dann kommen uns unzählige Erinnerungen hoch. Fast überall gibt es besondere Spezialitäten, die wir nur zu besonderen Anlässen serviert bekamen. Besonders heraus stachen dabei Weihnachten und Ostern. Die Jahre vergingen und mit der Zeit hat auch in Südtirol der Wohlstand Einzug gehalten. Mit dem steigenden Tourismus stiegen auch die Anforderungen an die Küche der Hotellerie und Gastronomie. Heute steht Südtirol von der kulinarischen Seite aus betrachtet sehr gut da. Mit Ideenreichtum und Experimentierfreudigkeit haben sich viele Köchinnen und Köche einen Namen gemacht. Erfreulich dabei ist, dass die traditionelle Küche, die lokalen Besonderheiten, die wir in Südtirol antreffen, erhalten geblieben sind. Rezepte werden von der älteren Generation an die nächste weitergegeben.
Essen verbindet und schafft Raum für Begegnung und Geselligkeit.

Neben der Kulinarik finden wir in dieser Ausgabe wiederum wertvolle Tipps und Hinweise.

Ich wünsche allen viel Freude beim Lesen!

Georg Daverda

Verpassen Sie keine Neuigkeiten mehr!
Über unseren WhatsApp-Kanal erhalten Sie regelmäßig Informationen zu Veranstaltungen, Neuigkeiten, Projekten und Aktuelles aus dem Vereinsleben – direkt auf Ihr Smartphone. Der Kanal ist kostenlos, datenschutzfreundlich und kann jederzeit wieder verlassen werden. Ihre Telefonnummer bleibt für andere Abonnentinnen und Abonnenten unsichtbar. Scannen Sie einfach den QR-Code.

Südtiroler in der Welt
WhatsApp-Kanal

Die Südtiroler Küche

Kulinarik geprägt von Vielfalt, Kreativität, Tradition und Moderne

Essen verbindet – vor allem gemeinsames Essen. Die bekannte Südtiroler Künstlerin Sigrid Trojer bringt es immer wieder auf den Punkt: „Solange Menschen gemeinsam essen und dabei miteinander reden, braucht man sich, um sie keine Sorgen zu machen."





Fotos: Südtiroler Köcheverband

In diesem Sinne hat die Südtiroler Küche in den vergangenen Jahrzehnten eine bemerkenswerte Entwicklung durchlaufen und viel Verbindendes geschaffen. Bis in die 1980er-Jahre war die Alltagsküche in Südtirol vorwiegend eine Arme-Leute-Küche. In der Gastronomie dominierte – mit wenigen besonderen Ausnahmen – eine Mischung aus Pseudo-Internationalität und „französischer Haute Cuisine". Begleitet vom sehnsuchtsvollen Blick ins Ausland und auf alles Neue, das dort entstand.

Die Macht des Essens

Wo – wenn nicht an einem gemeinsamen Tisch, bei geteiltem Brot und Wein, können Dinge angedeutet, ausgesprochen und sogar geregelt werden, die sonst unaussprechbar wären und bleiben? Das gilt im privaten Umfeld ebenso wie in Gesellschaft, bei Festen, internationalen Kongressen und politischen Arbeitstreffen. Fragen, für die sich in stunden- oder tagelangen Gesprächen keine Lösung findet, lassen sich bei einem guten Essen und einem Glas Wein oft leichter klären. Deshalb sind die Kultur des Essens und deren Weiterentwicklung für jede Gesellschaft und damit auch für Südtirol von großer Bedeutung.

Leitplanken für die Südtiroler Kulinarik

Mitte der 1990er-Jahre formulierte Erik Platzer, damals Direktor der Landeshotelfachschule Kaiserhof und Präsident der Küchenmeisterkommission, eine wegweisende These: „Wenn wir es nicht schaffen, eine vertiefende, eigene Literatur über die Südtiroler Küche herauszugeben, werden wir auch nie eine eigene Küchenkultur haben." Das war vermutlich der entscheidende Netzwerk-Impuls für den Aufbruch in eine neue Ära der Südtiroler Kulinarik. Generationsübergreifend und im engen Austausch mit Südtiroler Köchen im Ausland entwickelte sich eine Dynamik, die auch den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchte. Auf der einen Seite stand eine pulsierende, progressive Südtiroler Küche, auf der anderen die traditionelle Südtiroler Küche. Aus beiden entstand eine spannende Verbindung von Tradition und Moderne. Bis heute befruchten sie einander in ihrer Vielfalt – begleitet von notwendigen Diskussionen darüber, was richtig und was falsch sei.
Die vom damaligen Direktor der Südtirol Marketing Gesellschaft (SMG), Christoph Engl, Ende der 1990er-Jahre eingeforderte Vielfalt im Tourismus setzte einen weiteren starken Impuls. In diesem Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne gab ich als damals neuer Präsident des Südtiroler Köcheverbandes-SKV das Credo aus: „Die Zukunft der Südtiroler Küche ist eine Frischeküche, geprägt vom eigenen Terroir und von den regionalen Produkten. Und nur ausschließlich auf dieser Grundlage können wir junge Menschen für die kreative Individualität der Südtiroler Küche gewinnen und begeistern." Dies löste intensive Diskussionen aus: unter gastgewerblichen Unternehmerinnen und Unternehmern, Köchinnen und Köchen, Lehrkräften an den gastgewerblichen Schulen sowie in Landwirtschaft und Tourismus.

Der Weg zu Individualität und Kreativität

Damit war der Weg zu mehr Individualität und Vielfalt, zur Offenheit für Neues und zum Bewusstsein für Bewährtes vorgezeichnet. Einen entscheidenden Förderer und Unterstützer fand diese Entwicklung im damaligen Landesrat für Landwirtschaft und Tourismus und früheren HGV-Bezirksobmann Hans Berger. Und so setzte vom Buschenschank bis zur Sternegastronomie ein generationsübergreifender Aufbruch ein. Die traditionelle Südtiroler Küche bot Orientierung; die moderne, alpin-

mediterran geprägte Südtiroler Küche und ihre Protagonist:innen interpretierten diese Grundlage jeweils individuell weiter. Damit waren die Leitplanken für das spätere Genussland Südtirol gesetzt.



Berufsbildung als Schlüsselfaktor

Für den Erfolg in der Breite war die Berufsbildung entscheidend. Die gastgewerblichen Ausbildungszentren und ihre hervorragenden Lehrkräfte eröffneten vielen jungen Menschen neue Perspektiven und stärkten zugleich die Südtiroler Küche und den Tourismus. Der Kochberuf wurde immer beliebter und avancierte ab 2010 zum meistgewählten praktischen Beruf in Südtirol. Er galt nun als trendig, innovativ und modern und gewann in der Gesellschaft enorme Strahlkraft. Die gastgewerblichen Schulen entwickelten sich zu anerkannten Kompetenzzentren mit internationaler Ausstrahlung und wurden auch für hochtalentierte junge Menschen attraktiv.

Innovation und Strahlkraft

In diesem kulinarischen Spannungsfeld sorgten Ehrgeiz, Engagement und Leidenschaft vieler Köchinnen und Köche Schritt für Schritt für einen Innovationsschub: vom Sternerestaurant über Südtiroler Gasthäuser, Hotels und Restaurants bis zum kleinen Berggasthaus, zum Buschenschank und zur Almhütte. Das brachte der Südtiroler Küche und ihren Köchinnen und Köchen Respekt, Anerkennung und breite Sichtbarkeit. Auch von renommierten Gastronomie-Führern. Besonders hilfreich war hier die Unterstützung durch die Medien. Die Südtiroler Küche, die Südtiroler Köchinnen und Köche, das Kochen sowie die Zubereitung, das Abschmecken und die Veredelung heimischer, regionaler Lebensmittel wurden zum Tagesgespräch. Innerhalb weniger Jahre entwickelten sich die Südtiroler Küche und ihre Akteur:innen zu einem Erfolgsmodell mit Strahlkraft weit über die Landesgrenzen hinaus.

Lust zur Kreativität

Die Lust auf Individualität, Weiterbildung, Kreativität und Innovation macht Köchinnen und Köche in den ganz unterschiedlichen Betrieben bis heute erfinderisch. Gleichzeitig ist es gelungen, den Geschmack eines Gerichts in Verbindung mit hochwertigen Südtiroler Produkten als „oberstes Küchengebot" zu verankern. Der Geschmack ist gewissermaßen zum Gen der kochenden Südtiroler Welt geworden. Der Beruf Koch / Köchin wird heute zu Recht als „Kreativ-Beruf in der Südtiroler Gesellschaft wahrgenommen.

Die Gegenwart: was die Südtiroler Küche besonders macht

Vor dem Hintergrund, dass es weltweit mit Wien nur eine einzige Millionenstadt mit einer eigenen Küche, der „Wiener Küche" gibt, hebt die Entwicklung der Südtiroler Küche und ihre internationale Wahrnehmung auf der Grundlage von nur 500 tausend Einwohner und drei Sprachgruppen umso bemerkenswerter. Im engen Zusammenspiel von HGV, IDM und Politik ist es gelungen, die entstandene Vielfalt quantitativ und qualitativ weiterzuentwickeln. In jüngerer Vergangenheit ernten wir die Früchte jahrzehntelangen Engagements – weil wir früh die richtige Saat ausgebracht haben. Ein Beweis hierfür ist allein die Anzahl der Michelin-Sterne: Ende der 1980er Jahre auf einen Stern reduziert, sind es in diesem Jahr mittlerweile 25 Sterne! In Südtirol kann man heute im Sterne- und Haubenlokal sowie auch im Buschenschank, im Berggasthof, im Südtiroler Gasthaus, in Restaurants und Hotels sehr, sehr gut und genussvoll essen. Gäste erleben hier auf dem Teller ein besonderes Zusammenspiel von Kulinarik, Regionalität, Identität, dem eigenen Terroir, Geschmack und Genuss. Ein hervorragendes Beispiel dafür ist der Südtiroler Knödel: Als Inbegriff der traditionellen Küche wird er in der gesamten Bandbreite der Gastronomie im Wechselspiel von Tradition und Moderne mit besonderer Kreativität und in zahlreichen Variationen serviert. Gerade das zeichnet die Südtiroler Küche aus: Einheimische und Gäste können in der ganzen Vielfalt der Betriebe – vom Buschenschank bis zum Sterneres-







taurant – gut, sehr gut und frisch essen. Diskussionen und Kritik gehören dazu. Auf diese erreichte Qualität über alle Angebotssegmente hinweg, dürfen wir auch stolz sein.

Die Zukunft als Herausforderung

Neben allen Errungenschaften müssen wir jedoch sehr wachsam und sensibel bleiben. Nichts ist geschenkt, nichts garantiert – schon gar nicht der Erfolg. Der demografische Wandel und neue Ansprüche an Freizeit und Arbeitsleben bringen in der Südtiroler Küche große Herausforderungen mit sich. Bequeme Lösungen im Küchenalltag liegen oft nahe. Umso wichtiger ist es, mit dem Erreichten achtsam umzugehen und neue Herausforderungen und Spannungsfelder fleißig, gezielt, engagiert – aber auch mit der nötigen Demut und Respekt – anzupacken. Kreativität und Innovation müssen weiterhin gemeinsam mit einem ausgeprägten Bewusstsein für die eigenen, regionalen Produkte aus der eigenen Landwirtschaft gefördert werden. Andernfalls kann der heutige Erfolg schnell der Vergangenheit angehören. Küche und Essen sollen begeistern, faszinieren, Menschen zusammenführen, Identität fördern und Diskussionen anstoßen. Was uns bisher gelungen ist, muss auch unser Anspruch für die Zukunft sein. Denn nichts ist für die Ewigkeit – und Erfolg ist und bleibt immer nur eine Momentaufnahme.



Reinhard Steger

Küchenmeister, Coach und freier Berater für Gastronomie
1999–2022 Präsident des Südtiroler Köcheverbandes
Lehrkraft für Kochen (im Ruhestand)

Auszeichnungen und Wettbewerbserfolge:

- 2013 Wettbewerbssieger Schulprojekt "Dire Fare Gustare"
- 2016 Silberne Ehrennadel des Verbandes der Köche Österreichs für die Verdienste für die Gastronomie
- 2022 Ehrenmitglied Verband der Köche Österreichs (VKÖ)
- 2022 Ehrenpräsident Südtiroler Köcheverband (SKV)
- 2023 HGV-Stern für besondere Verdienste für das Urlaubsland Südtirol
- 2024 Verdienstkreuz des Landes Tirol für die Entwicklung der Kulinarik in Südtirol

VORWORT



Liebe Südtirolerinnen und Südtiroler in aller Welt,

Südtirol ist ein Land, in dem gutes Essen einen hohen Stellenwert hat. Unsere Küche ist geprägt von bäuerlichen Traditionen, regionalen Produkten und zugleich von den Einflüssen des Südens. Diese Mischung macht die Südtiroler Kulinarik vielfältig und zu einer besonderen Stärke unseres Landes.
Ich selbst esse gerne und schätze vor allem die einheimische Kuchl. Dabei geht es für mich nicht nur darum, was auf den Teller kommt, sondern auch darum, woher die Lebensmittel kommen und wie mit ihnen umgegangen wird. In einem meiner Lieblingslokale in St. Martin in Passeier erlebe ich, wie gut eine Küche sein kann, die auf Produkte vor Ort setzt, saisonal kocht und Lebensmittel möglichst ganzheitlich verwertet. Dazu gehört für mich auch ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren.
Dahinter steht ein Kreislauf, der für Südtirol von großer Bedeutung ist. Unsere Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel, die Gastronomie verarbeitet sie und Einheimische wie Gäste können genießen, was bei uns wächst und entsteht. Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus sind auf diese Weise eng miteinander verbunden. Wenn Produkte aus der Umgebung verwendet werden, bleibt Wertschöpfung im Land und die heimischen Betriebe werden gestärkt.
Und auch selbst stehe ich gerne einmal am Herd. Man würde es mir vielleicht nicht unbedingt zutrauen, aber besonders Knödel mache ich gerne. Gemüseknödel gehören zu meinen Favoriten, grundsätzlich dürfen es aber die verschiedensten Varianten sein.
Unsere Küche lebt von guten Produkten, kurzen Wegen und Menschen, die ihr Handwerk verstehen. Sie verbindet Tradition mit neuen Einflüssen und ist damit nicht nur Genuss, sondern auch ein Stück Südtirol.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und sende herzliche Grüße,

Rosmarie Pamer

Kulinarische Authentizität und regionale Identität

Ein Gespräch über Genuss und Tradition

In der heutigen Gastronomie suchen Gäste nicht nur nach exzellentem Geschmack, sondern auch nach Erlebnissen, die Geschichten erzählen. Direktorin Maria Kuppelwieser und Küchenchef Lukas Gross geben Einblicke in die Philosophie ihres Gastbetriebs: von der Wertschätzung lokaler Zutaten bis zur kreativen Interpretation der Sarner Küche.









Das Panoramic Lodge in Reinswald / Mitte: Küchenchef Lukas Gross

Essen und Trinken werden auf der Webseite Ihres Hauses – dem Hotel Panoramic Lodge in Reinswald – als eigene Punkte angeführt. Was sucht der Gast heute?
Maria Kuppelwieser: Natürlich sind unsere Gäste sehr unterschiedlich und haben ganz individuelle Erwartungen. Was sie jedoch verbindet, ist die Suche nach einem besonderen Erlebnis und nach Authentizität. Dazu gehört für uns auch der Bezug zur Region – und genau dieser ist in unserem Haus besonders wichtig. Essen und Trinken sollen nicht nur Genuss sein, sondern auch etwas über den Ort, seine Menschen und seine Produkte erzählen.

Welche Rolle spielt die traditionelle Sarner Küche in Ihrem Haus?
Lukas Gross: Im Mittelpunkt stehen bei uns vor allem die hochwertigen Produkte aus dem Sarntal, die wir mit viel Respekt und einer eigenen Handschrift verarbeiten. Dabei geht es uns weniger darum, die traditionelle Küche eins zu eins zu übernehmen, sondern vielmehr darum, ihre Produkte auf unsere Art zu interpretieren. Manchmal finden sich deshalb auch Gerichte wie Sarner Nocken auf unserer Karte. Die ganz ursprüngliche, traditionelle Küche überlassen wir aber gerne den Hütten im Tal und auf den Bergen – Orte, die unsere Gäste ebenfalls sehr gerne besuchen und an denen diese Tradition unmittelbar erlebbar wird.

Sie pflegen einen engen Kontakt mit Mitgliedern des Markenprogramms „Sarner Fleisch“ und verwenden das Rind-, Ochsen-, und Milchkalbfleisch von diesen Sarner Bergbauernhöfen in Ihrer Küche. Was macht den Reiz aus?
Lukas Gross: Besonders spannend ist für mich die Zusammenarbeit mit den Sarner Bergbauernhöfen und die Verwendung von „Sarner Fleisch“. Das Rind-, Ochsen- und Milchkalbfleisch aus dem Tal gibt uns die Möglichkeit, mit Produkten zu arbeiten, zu denen wir einen direkten Bezug haben und deren Herkunft nachvollziehbar ist. Genau das macht für mich den besonderen Reiz aus.
Als Koch fasziniert mich dabei besonders die Verarbeitung des gesamten Tieres nach dem Prinzip „From nose to tail“. Das ist eine anspruchsvolle und kreative Aufgabe, weil unterschiedliche Teile auch unterschiedliche Techniken und Zubereitungsarten verlangen. Man entfernt sich vom Standard und setzt sich viel intensiver mit dem Produkt auseinander. So entsteht die Möglichkeit, auch aus weniger offensichtlichen Teilen etwas Außergewöhnliches zu schaffen. Genau diese Verbindung aus Regionalität, Respekt vor dem Produkt und kreativer Küche macht für mich den besonderen Wert von „Sarner Fleisch“ aus. <







Fotos: Panoramic Lodge

Unser täglich Brot...

Blitzlichter

■ **Übers Backen, Kochen und Genießen.**

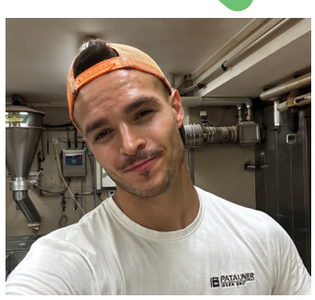
Stehen gesunde Ernährung und Genuss in Widerspruch zueinander, so nach dem Motto: Was gesund ist, schmeckt nicht?
"Warum sollte es? Geschmack hängt von den Zutaten, aber auch von Zubereitung, Gewürzen und Anrichten ab. Viele beliebte Gerichte enthalten natürlich reichlich Fett als Geschmacksträger oder Zucker – doch da wir uns heute weniger bewegen, darf es davon auch ruhig weniger sein. Für mich gilt: abwechslungsreich und bewusst essen, Neues ausprobieren – und aufhören, wenn's grad am besten schmeckt!"

Bettina Schmid
Leiterin Gustelier & Gastro im Hoteliers- und Gastwirteverband Südtirol



Wie lässt sich Begeisterung für den Bäckerberuf heute vermitteln?
Hallo, ich bin Stefan! Mit viel Leidenschaft übe ich meinen Beruf als Bäcker aus und möchte diese Begeisterung auch nach außen tragen. Auf meinem Instagram-Profil zeige ich in meinen Videos Einblicke in unseren Backalltag, unsere Backwaren und das echte Bäckerhandwerk. So verbinde ich Familientradition mit der modernen Welt von Social Media.

Stefan Patauner
Die Bäckerei Patauner in Siebeneich gibt es seit 1946 in dritter Generation.





Was macht den Reiz am Kochen aus?
Kochen kann entspannend sein, man fühlt sich in das gerade Entstehende hinein, man tut sich selbst oder einen zu bekochenden Mitmenschen etwas Gutes; es ist eine Form der Zuneigung und Gastfreundschaft.
Wer selbst kocht, bestimmt die Qualität und Herkunft der Zutaten. Mein Leitsatz beim Kochen ist: Top heimische Produkte unverändert mit wenigen Garprozessen so rasch wie möglich auf den Teller zu zaubern.

Roman Mach
Diplomierter Küchenmeister und Ernährungstherapeut

Traditionelle Sarner Küche auf Events – welche Erfahrungen haben Sie in diesem Bereich gemacht?
Wir werden für kleine Feiern, aber auch für größere Veranstaltungen gebucht. Natürlich ist das Angebot nicht alltäglich. Alte Rezepte werden verwendet, wenn es zum Beispiel um Sarner „Striezel" oder um unsere Krapfen geht. Gerne gesehen wird bei unseren Kunden unser Auftritt in der Sarner Tracht (Werktagstracht). Wir beobachten, dass wir eine Nische gefunden haben, die bei den Kunden sehr gut ankommt.

Rosa Mair , Ollerhond Selbergmochts
(rechts im Bild)



Lohn, Wohnraum und Chatkontrolle

Brief aus Brüssel



Herbert Dorfmann

Mitglied des europäischen Parlaments

Liebe Leserinnen und Leser!

Faire Entlohnung und leistbarer Wohnraum: Die Arbeit im Europäischen Parlament war in den letzten Wochen von wichtigen sozialen Themen beherrscht, von Themen, die für Lebensqualität und gesellschaftlichen Zusammenhalt von zentraler Bedeutung sind. Darüber hinaus ging es auch um die Sicherheit im Netz und die Verfolgung von Kindesmissbrauch.

Was die sozialen Themen betrifft, war das wohl wichtigste die Durchsetzung des Prinzips „gleicher Lohn für gleiche Arbeit", also das Schließen der Gehaltslücke zwischen Männern und Frauen. Dafür hat das EU-Parlament die Entgelttransparenzrichtlinie verabschiedet, wobei der Mammutbegriff schon viel über den Inhalt der Richtlinie aussagt. So sieht diese nicht vor, dass alle Beschäftigten dasselbe verdienen müssen. Vielmehr geht es darum, dass Unterschiede im Lohngefüge schon bei der Bewerbung offengelegt und Unterschiede transparent begründet werden müssen – selbstverständlich geschlechtsneutral.

Während das Prinzip, dass Lohnunterschiede nicht vom Geschlecht abhängen dürfen, unstrittig ist, hat sich beim Thema Chatkontrolle in Brüssel wieder einmal gezeigt, wie schwierig es oft ist, Prinzipien und Praxis unter einen Hut zu kriegen. Rein juristisch betrachtet, mussten wir im EU-Parlament darüber abstimmen, ob die sogenannte ePrivacy-Ausnahme verlängert wird. Sie sieht vor, dass Anbieter von Kommunikationsdiensten – also etwa von Messenger oder E-Mail-Services – freiwillig automatisierte Verfahren einsetzen dürfen, um Darstellungen sexuellen Missbrauchs oder die Manipulation von Minderjährigen erkennen und den Behörden melden zu können.

Das Thema ist heikel, weil man damit in Datenschutz und Fernmeldegeheimnis eingreift. Trotzdem hat sich das EU-Parlament dafür entschieden, die Ausnahmeregelung zu verlängern. Damit haben wir uns in der Interessenabwägung Privacy vs. Verfolgung von Kinderpornografie klar auf die Seite der Strafverfolgung gestellt, zugleich aber von der EU-Kommission eine umfassende Regelung der Materie gefordert.

Beschäftigt hat uns in den letzten Wochen zudem die Wohnungsnot, die ja auch bei uns spürbar ist – als für Normalverdiener kaum noch leistbarer Wohnraum. Die EU ist für diesen Bereich zwar nicht direkt zuständig, trotzdem haben wir als EU-Parlament Empfehlungen an die Mitgliedstaaten ausgesprochen. So geht es etwa um das Ankurbeln des Wohnungsbaus mit schnelleren Genehmigungen, um die Förderung öffentlicher und privater Investitionen und eine bessere Unterstützung von Gering- und Mittelverdienern.

Interessant ist in diesem Zusammenhang auch, dass die EU die Kurzzeitvermietungen ins Visier genommen hat, die ja vor allem in touristisch hochentwickelten Regionen – also auch in Südtirol – zum Problem geworden sind. Auch hier empfehlen wir Maßnahmen, die die Folgen auf den normalen Wohnungsmarkt abfedern. Aber wie gesagt: Als EU-Parlament können wir in dieser Materie nur Empfehlungen aussprechen und hoffen, dass sie auf nationaler und lokaler Ebene umgesetzt werden.

STIFTUNG FONDAZIONE SPARKASSE

Wir stiften Zukunft
Promuoviamo futuro

Nächster TREFF.Heimat

12. November: Besichtigung: Dr. Schär, Burgstall
10. Dezember: Kulturwanderung mit Führung im Bergwerk, Räuchern, Kunstschmied, Villanders

Anmeldung oder Fragen für TREFF.Heimat bitte via WhatsApp, Handy (Nr. 346 3255957) oder per Mail (luise2106@gmail.com)

Tel. 0471 309176 / info@suedtirolerinderwelt.org
www.suedtirolerinderwelt.org/veranstaltungen-und-termine

"So kochen holt mir's!"

Einfache Lieblingsrezepte für jeden Tag

Wir haben drei Fragen an die Co-Autorin Barbara Prantl gestellt.

Sie haben vielseitige Talente: Von „So segn holt mirs", einer Kabarettreihe mit Ihrem Vater Dietmar Prantl, bis hin zur Koch-Bloggerin. Wann haben Sie Ihre Leidenschaft fürs Kochen entdeckt?

Barbara Prantl: Vielleicht hat mein Vater früh den Grundstein dafür gelegt, dass ich mich gerne vor Menschen zeige und meine Leidenschaft mit anderen teile. Vor 17 Jahren habe ich begonnen, gemeinsam mit ihm mit „So segn holt mirs" auf der Bühne zu stehen. Das hat mir große Freude gemacht und war gleichzeitig eine Schule fürs Leben. Ich habe gelernt, aus mir herauszukommen, Ängste zu überwinden und nicht zu viel darüber nachzudenken, was andere denken, sondern einfach zu machen.
Meine Freude am Kochen habe ich sicher von meiner Mama mitbekommen. Sie hat immer frisch und gut gekocht und ist bis heute ein großes Vorbild für mich. Als ich mit 24 Jahren meine eigene Wohnung hatte, habe ich angefangen, noch mehr selbst zu kochen und dabei gemerkt, wie viel Spaß mir das macht. Ich liebe unsere Familienrezepte und traditionelle Gerichte, probiere aber genauso gerne Neues aus.

Was war der Auslöser für Ihre Auftritte in den sozialen Medien?

Barbara Prantl: Ein wichtiger Auslöser waren unsere Auftritte in verschiedenen Kochshows im deutschen Fernsehen – zuerst mit meiner Schwester und später mit meinen beiden Schwestern und unserer Mama. Dabei habe ich gemerkt, wie gerne ich vor der Kamera stehe und wie viel Freude es mir macht, Rezepte mit anderen zu teilen.
Irgendwann habe ich begonnen, selbst Videos von meinen Rezepten zu drehen und auf Instagram zu teilen. Am Anfang hat das etwas Überwindung gekostet, aber meine Erfahrung auf der Bühne hat mir geholfen: einfach machen und nicht zu viel darüber nachdenken. So ist das Ganze nach und nach gewachsen. Heute freue ich mich sehr, meine Leidenschaft mit so vielen Menschen teilen zu dürfen.

Das neue Buch, ein Familienprojekt. Wie kam es dazu?

Barbara Prantl: Ein wichtiger Moment war unsere Teilnahme an der Fernsehsendung „Das Familien Kochduell" mit Steffen Henssler. Wir sind dort zu viert angetreten. Ungefähr damals hat auch mein Instagram-Kanal richtig Fahrt aufgenommen. Schließlich kam der Athesia Verlag auf uns zu und fragte, ob wir gemeinsam ein Kochbuch machen möchten.
Zuerst waren wir etwas zurückhaltend, da wir noch nie ein Buch geschrieben hatten. Zum Glück haben wir uns getraut. Gemeinsam Rezepte auszusuchen, Fotos zu planen und das alles als Familie zu erleben, war etwas ganz Besonderes.
Heute sind wir unglaublich stolz und dankbar, bereits zwei wunderschöne Kochbücher in den Händen halten zu dürfen. Für uns waren beide Bücher vor allem wunderschöne Familienprojekte und gemeinsame Erfahrungen, an die wir noch lange gerne zurückdenken werden. <



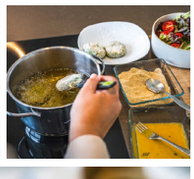





Foto: Manfred Pernthaler



BUCHVORSTELLUNG

Prantls Alltagsküche



Prantls Alltagsküche bringt die beliebtesten Alltagsrezepte der Prantl-Familie in ein neues, wunderbar unkompliziertes Kochbuch. Viele Gerichte stammen aus Barbaras Instagram-Küche und überzeugen durch einfache Zubereitung, saisonale Zutaten und klare Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ob schneller Mittagstisch, spontane Ofengerichte, kreative Gemüseideen, Pasta & Risotto oder süße Klassiker für den Kaffeeklatsch – jedes Kapitel bietet vielfältige Inspiration für den Genuss im Alltag. Die Rezepte gelingen ohne großen Aufwand und sorgen für köstliche Familienmomente, egal wie voll der Tag ist.

Prantls Alltagsküche
Autoren: Ariane, Barbara, Irene, Katharina Prantl
Athesia Tappeiner Verlag
ISBN: 978-88-6839-897-2
Erscheinungsdatum: 23.09.2026
Hardcover, 192 Seiten

Wo aus Ideen Lebensmittel entstehen

Kitchen Lab des NOI Techpark

Von Kimchi über Garum, Miso und Pesto bis hin zu Fruchtgummis und einer Haussauce: Im Kitchen Lab des NOI Techpark wurde in den vergangenen Jahren vieles ausprobiert, verfeinert und zur Marktreife gebracht.

Seit 2019 bietet die Versuchsküche Raum für Produktentwicklung, Testreihen, Musterserien, Verkostungen und Food-Events. Die Services des Kitchen Lab richten sich an Start-ups, Catering- und Gastronomiebetriebe, Unternehmen der Lebensmittelbranche, Selbstständige, landwirtschaftliche Betriebe und Forschende.

Von der Idee zum marktfähigen Produkt

Am Anfang steht eine Idee – oder eine aktuelle Herausforderung. Im Kitchen Lab wird zunächst geklärt, was ein Produkt können soll und welche Anforderungen Markt, Kundschaft und Produktion stellen. Dies geschieht über Beratungsgespräche, Workshops oder auch unter Einbeziehung externer Fachleute. Danach geht es in die Praxis: Rezepturen werden entwickelt oder optimiert, Herstellungsverfahren getestet und Prototypen produziert. Je nach Projekt folgen sensorische Tests, Haltbarkeits- und Laboranalysen. Auch Fragen rund um Lebensmittelsicherheit, Etikettierung oder rechtliche Vorgaben werden geklärt.

Das Kitchen Lab verfügt über eine modern ausgestattete Versuchsküche. Hier kann Vakuumieren, Fermentieren, Trocknen, Sous-vide-Garen oder Schockfrosten erprobt werden, wobei auch Spezialgeräte vorhanden sind und die Möglichkeiten erweitern. Die Küche kann eigenständig oder mit fachlicher Begleitung genutzt werden, einzelne Schritte lassen sich auch gezielt buchen.

Für innovative Rezepturen und neue Wege

Ein landwirtschaftlicher Betrieb kann hier beispielsweise ein neues Produkt für die Direktvermarktung entwickeln, ein Start-up seine Idee in einen belastbaren Prototyp umwandeln und ein Lebensmittelunternehmen Rezepturen oder Technologien testen, bevor größere Investitionen anstehen. Auch Workshops, Seminare, Verkostungen und Präsentationen finden im Kitchen Lab statt.



Foto: Ivo Corrà

Je nach Fragestellung arbeitet das Team mit externen Fachleuten und Partnern aus Forschung und Praxis zusammen. Zu den Kooperationen der vergangenen Jahre zählen etwa das Versuchszentrum Laimburg, der Südtiroler Bauernbund und die Culinary Craft Academy der BASIS Vinschgau. Gemeinsam mit dem HGV wurde 2026 zudem die Smart Kitchen Academy für professionelle Küchen entwickelt.

Ideen mit Geschmack

Wie unterschiedlich die Projekte sind, zeigen einige Beispiele. Condito Ferments etwa entwickelte im Kitchen Lab zehn fermentierte Produkte aus Resten eines Cateringbetriebs – darunter Garum, Miso und Essig. Für das Unternehmen „Kimchi Pop“ entstand eine verkaufsfähige Musterserie unter passenden Hygiene- und Sicherheitsbedingungen. Die Haussauce von Ahoi Minigolf BZ wurde von der Rezeptoptimierung über Haltbarkeitstests bis zur Etikettierung und Produktsicherheit weiterentwickelt bis zum marktreifen Produkt. Eine Fallstudie zu handgefertigten Fruchtgummis aus heimischen Zutaten zeigt zudem, wie sich eine neue Produktidee systematisch bis zur fertigen Rezeptur ausarbeiten lässt.

Das Kitchen Lab im NOI Techpark ist vor allem ein Ort, an dem aus einer Idee ein testbares, sicheres und im besten Fall marktfähiges Lebensmittel wird. <

Weitere Informationen unter: noi.bz.it/de/labore/kitchen-lab



Foto: Rosario Multari



Foto: Tania Marcadella

Sie fragen, Experten antworten

Die neue Zuzüglerregelung – Tipps für Rückkehrende

Italien fördert seit einigen Jahren steuerlich die Rückkehr bzw. den Zuzug nach Italien. Für Rückkehrer ab 2026 ist das Gesetzesdekret Nr. 209/2023 die Rechtsgrundlage für die aktuelle Steuerbegünstigung. Ziel der Steuerbegünstigung ist es, hochqualifizierte Fachkräfte durch spürbare Steuervorteile wieder zurück ins Land zu holen.

Wer kann die Regelung in Anspruch nehmen?

Zwecks Inanspruchnahme der Steuerbegünstigung müssen folgende Voraussetzungen erfüllt werden:

- Die Person muss mindestens 3 Jahre den steuerlichen Wohnsitz im Ausland verbracht haben, bevor diese den steuerlichen Wohnsitz nach Italien verlegt;
- Der Zuwanderer oder Rückkehrer muss sich für die Zukunft verpflichten, mindestens 4 Jahre den Steuerwohnsitz in Italien beizubehalten;
- Die Arbeitstätigkeit muss überwiegend in Italien ausgeübt werden;
- Der Arbeitnehmer muss im Besitz einer höheren Qualifikation bzw. Spezialisierung sein.

Bei Ausübung einer Arbeitstätigkeit für den gleichen Arbeitgeber - oder ein Unternehmen derselben Gruppe – wie im Ausland verlängert sich die vom Gesetz verlangte Aufenthaltsdauer erheblich: auf sechs Steuerperioden, wenn man vor dem Auslandsaufenthalt nicht für diesen Arbeitgeber in Italien gearbeitet hat, bzw. sogar auf sieben Steuerperioden, wenn für dieselbe Unternehmensgruppe zuerst eine Tätigkeit in Italien sowie im Anschluss eine Tätigkeit im Ausland vorlag.

Qualifikation ist Pflicht

Als letzte Bedingung sieht die Zuzüglerregelung vor, dass die Person eine höhere berufliche Qualifikation oder Spezialisierung aufweisen muss. In der Regel ist ein mindestens dreijähriger Hochschulabschluss oder eine entsprechende anerkannte Qualifikation in einem reglementierten Beruf wie z.B. Arzt, Architekt oder Apotheker erforderlich. Die Details müssen fallbezogen analysiert werden.

Wie hoch ist die tatsächliche Steuerersparnis?

Im Grundsatz werden begünstigte Einkünfte – sowohl aus unselbstständiger als auch aus selbständiger Arbeit – nur zur Hälfte besteuert. Die Steuerbemessungsgrundlage reduziert sich also auf 50 % des tatsächlichen Einkommens.
Wer mit einem minderjährigen Kind nach Italien zieht oder dort während des Begünstigungszeitraums ein Kind bekommt oder adoptiert, profitiert von einer noch günstigeren Regelung: In diesem Fall sinkt die Bemessungsgrundlage auf lediglich 40 %, vorausgesetzt, das Kind ist ebenfalls in Italien ansässig.
Die Begünstigung gilt bis zu einer jährlichen Einkommensgrenze von 600.000 Euro.

Dauer und Form der Begünstigung

Die Begünstigung gilt für das Jahr des Umzugs sowie die vier darauf folgenden Steuerperioden, somit insgesamt für fünf Jahre. Im Unterschied zur Vorgängerregelung gibt es aktuell keine Möglichkeit, die Inanspruchnahme der Begünstigung mittels Ankauf einer Immobilie in Italien oder durch die Geburt eines Kindes zu verlängern. Dieser Vorteil galt nur für Rückkehrer, die bis 2023 ihren Wohnsitz nach Italien verlegt hatten.

Die Begünstigung wird bei Arbeitnehmern direkt mittels Abgabe einer Eigenerklärung beantragt – der Arbeitgeber wendet die Begünstigung dann direkt auf dem Lohnstreifen an. Freiberufler wenden die Begünstigung direkt in der Steuererklärung an.

Auch Homeoffice und Grenzpendler werden gefördert

Wie das Finanzamt erst kürzlich bestätigt hat, ist auch Smart Working für einen ausländischen Arbeitgeber begünstigt – entscheidend ist allein, dass der tatsächliche Arbeitsort in Italien liegt. Immer das Finanzamt hat geklärt, dass Grenzpendler, die im Ausland ansässig und im AIRE eingetragen sind sowie für einen italienischen Arbeitgeber arbeiten, bei der Wohnsitzverlegung nach Italien ebenfalls die Begünstigung anwenden können.



Gert Gasser
Fachexperte für Zuzüglerregelung
Steuerberater, Wirtschaftsprüfer

In eigener Sache: Spendenaufruf

Wir wollen auch weiterhin die Heimat&Welt für Sie machen. Jede Spende ermöglicht unser Schaffen!
Kennwort: Spende / Empfänger: Suedtiroler in der Welt V.F.G.
Südtiroler Sparkasse, Waltherplatz Bozen
IBAN: IT68 A060 4511 6010 0000 0371 000 / BIC: CRBZIT2B001
Für die Schweizer Abonnenten:
Bankverbindung des Südtiroler Vereins Zürich: CH56 0900 0000 8902 5291 6, Postbank

Wenn Kindheit aus dem Takt gerät

70 Jahre Kinderdorf Brixen

Seit 70 Jahren bietet das Kinderdorf in Brixen Kindern in schwierigen Lebenssituationen Stabilität im Alltag und ermöglicht Chancen.

Ein paar Schuhe liegen kreuz und quer vor der Haustür, aus einem offenen Fenster klingt Kinderlachen, irgendwo ruft jemand zum Essen. Es ist ein ganz gewöhnlicher Nachmittag im Kinderdorf oberhalb von Brixen. Und doch ist hier vieles anders.



Die Kinder, die hier leben, bringen Geschichten mit, die oft zu schwer sind für ihr Alter: Geschichten von Verlust, von Überforderung, von Brüchen. Im Kinderdorf finden sie etwas, das ihnen lange gefehlt hat: Verlässlichkeit. Einen Alltag, der trägt. Erwachsene, die bleiben.

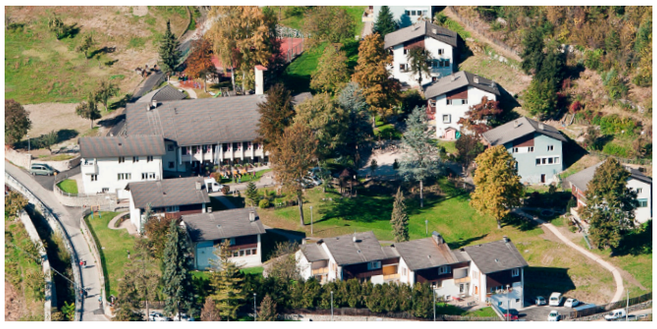
Die Anfänge eines besonderen Dorfes

Vor rund 70 Jahren öffneten sich hier die Tore für die ersten Kinder. Es waren vor allem jene, die ihre Eltern früh verloren hatten oder in extremer materieller Armut aufwachsen mussten. Der Meraner Immobilienmakler Sebastian Ebner war die treibende Kraft hinter der Gründung einer Genossenschaft mit einer damals neuen Idee: Kinder sollten in familienähnlichen Gemeinschaften aufwachsen, anstatt in einem Heim. Aus volkstumspolitischen Gründen erhielten in den Anfangsjahren allerdings nur deutsch- und ladinischsprachige Kinder einen Platz im Kinderdorf.

Insgesamt elf zweistöckige Häuser, rund um einen zentralen Dorfplatz angeordnet – fast wie in einem gewachsenen Dorf –, bildeten den Lebensraum der Kinder. In jedem Haus lebten sie gemeinsam mit einer sogenannten Kinderdorfmutter, die bis zu zehn Kinder im Alter von einem bis 14 Jahren betreute. Finanziert wurde das Projekt vor allem durch private Spenden aus dem In- und Ausland.

Vom Modell der Kinderdorfmutter zum Fachteam

Vieles hat sich seit diesen Anfangsjahren verändert – der Auftrag jedoch ist derselbe geblieben. Das Kinderdorf verstand sich nie als Ersatz für die Familie, sondern als geschützter Entwicklungsraum auf Zeit. Heute werden vor allem Kinder aufgenommen, deren Eltern aus unterschiedlichen Gründen überfordert sind: sozial, psychisch oder finanziell. Suchterkrankungen, Gewalt oder instabile Familienverhältnisse zählen ebenso zu den Ursachen wie Migration und fehlende soziale Netzwerke.



Das Kinderdorf am Stadtrand von Brixen

An die Stelle der klassischen Kinderdorfmütter – die letzte von ihnen ging 2022 in den Ruhestand – ist ein multiprofessionelles Team getreten. Pädagogische Fachkräfte, weibliche und männliche Sozialassistenten, Erzieher sowie Therapeuten aus den Bereichen Ergotherapie, Logopädie und Musiktherapie kümmern sich heute um rund 70 Kinder. Gemeinsam mit zahlreichen freiwilligen Helferinnen und Helfern schaffen sie ein stabiles Umfeld und verlässliche Alltagsstrukturen.

Alltag & Schule

Die Kinder besuchen Kindergärten und Schulen in Brixen und nehmen dort auch an vielfältigen Freizeitangeboten teil. Gleichzeitig wird – wo immer möglich – der Kontakt zum Elternhaus gefördert. In der Regel finden alle zwei Wochen begleitete Treffen statt, mit dem Ziel, langfristig eine Rückkehr in die Herkunftsfamilie zu ermöglichen.

Unterstützung auch außerhalb des Kinderdorfes

Längst arbeitet das Südtiroler Kinderdorf nicht mehr nur stationär. Ein wachsender Schwerpunkt liegt auf ambulanter Unterstützung sowie auf Beratung und Begleitung von Familien vor Ort. Ziel ist es, Kinder in ihren Familien zu halten, wenn dies verantwortbar ist. Die Chancenungleichheit auszugleichen, wird auch versucht, indem man auch Jugendlichen die Möglichkeit gibt, in Wohngemeinschaften (im Kinderdorf und in einer Wohnung in Meran) das Zusammenleben mit anderen zu testen und sich auf ein selbstbestimmtes eigenständiges Leben vorzubereiten.

Vielleicht ist es gerade diese Mischung aus Alltag und besonderer Aufmerksamkeit, die das Kinderdorf auch nach 70 Jahren so wichtig macht. Denn die Krisen von Kindern sind heute oft leiser geworden. Sie verstecken sich hinter Wohnungstüren, in überforderten Familien, in Biografien, die aus dem Takt geraten sind.

Hier, in den Häusern rund um den Dorfplatz, bekommen Kinder und Jugendliche Zeit: Zeit, um anzukommen. Zeit, um Vertrauen wieder zu lernen. Zeit, um einfach Kind zu sein. Und vielleicht ist genau das die größte Stärke dieses Ortes: dass er nicht laut ist, nicht spektakulär – sondern verlässlich. Tag für Tag. <

Weltbundtagung in Klagenfurt

„Südtiroler in der Welt“ nehmen teil

Vom 3. bis 6. September fand in Klagenfurt die diesjährige Weltbundtagung des Weltbunds Österreich statt. Unter dem Motto „Weltweit Freunde“ kamen rund 300 Auslandsösterreicher:innen aus vier Kontinenten zusammen, um aktuelle Anliegen der Auslandsgemeinschaft zu diskutieren und den Austausch mit der Heimat zu pflegen.



Die Delegation von Südtiroler in der Welt: Jenny Pech, Karl Fink, Werner Atz, Ingrid Pasquazzo, Martha Stocker



Werner Atz stellt sich den Delegierten vor

Auch der Verein Südtiroler in der Welt war mit einer Delegation vertreten. An der Tagung nahmen Vorstandsvorsitzender Werner Atz, Jenny Pech, Ingrid und Karl Fink sowie Martha Stocker teil. Die Veranstaltung bot Gelegenheit, Kontakte zu Vertretern zahlreicher Auslandsvereine zu vertiefen und Erfahrungen über die Pflege der kulturellen Identität und die Verbindung zur Heimat auszutauschen.

Im Mittelpunkt der Tagung standen Fragen der Heimatverbundenheit, der Interessenvertretung von im Ausland lebenden Menschen sowie aktuelle Themen rund um Staatsbürgerschaft, politische Mitbestimmung und die Zusammenarbeit zwischen den Auslandsorganisationen. Der Weltbund Österreich versteht sich als Stimme von Hunderttausenden Landsleuten, die außerhalb Österreichs leben, und setzt sich für deren Anliegen ein.

Für die Vertreterinnen und Vertreter von Südtiroler in der Welt bot die Tagung die Möglichkeit, bestehende Kontakte zu pflegen und neue Verbindungen zu knüpfen. Gleichzeitig wurde deutlich, wie wichtig Vereine und Netzwerke für Menschen sind, die fern ihrer Heimat leben, den Bezug zu ihren Wurzeln jedoch bewahren möchten.

Werner Atz in den Vorstand gewählt

Im Rahmen der Weltbundtagung in Klagenfurt fanden auch die Vorstandswahlen des Weltbund Österreich statt. Dabei wurde Werner Atz, Vorstandsvorsitzender des Vereins Südtiroler in der Welt, als sogenannter „Herzensösterreicher“ in den Vorstand gewählt. Die Wahl ist eine Anerkennung seines Einsatzes für die Anliegen der im Ausland lebenden Südtirolerinnen und Südtiroler sowie für die grenzüberschreitende Zusammenarbeit. In seiner neuen Funktion wird Atz künftig die Erfahrungen und Perspektiven Südtirols in die Arbeit des Weltbundes einbringen und neue Impulse auch in Südtirol setzen können.

Die Weltbundtagung unterstrich einmal mehr die Bedeutung des internationalen Austauschs und der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit.

> Jenny Pech



Der neu gewählte Vorstand des Weltbundes Österreich





Festakt im Wappensaal Landhaus Klagenfurt, rechts die Wiener Sängerknaben

Fotos: Jenny Pech

„Die Säure ist das Licht der Küche…"

Treff. Heimat im September

Die Genussmanufaktur Walcher war diesmal Ziel unserer Besichtigungsreihe. Zwischen den Gemeinden Eppan und Kaltern in einem mediterran angelegten Garten liegt die Destillerie.





Schon beim Eintritt zeugt die Vielzahl an Flaschen und Düften von Erfahrung und Kompetenz, wenn es um die Herstellung edler Wein- und Obstbrände geht. Neben den natürlichen Rohstoffen und handwerklichem Können spielen Faktoren wie Alkohol, hochwertige Holzfässer, Luftzufuhr, Temperatur, Porphyrstein und zuletzt die Essigmutter eine entscheidende Rolle bei der Erzeugung dieser Produkte. Neben den klassischen Früchten werden in den 2019 neu erbauten Hallen auch besondere Rohstoffe wie Zitronen, Datteln, Holunder, Granatapfel, Zirben und vieles mehr verarbeitet. Daraus entstehen außergewöhnliche Essigspezialitäten und Balsamico- Produkte. Somit kann die bekannte Gutsbrennerei, die bereits in der 9. Generation tätig ist, neben den klassischen Wein – und Obstbränden ein hochwertiges und alkoholfreies Lebensmittel in ihre Produktpalette aufnehmen. Ganz nach dem Motto „Die Säure ist das Licht der Küche" werden regionale Bio-Rohstoffe nach traditionellen Verfahren zu besonderen Essigspezialitäten verarbeitet.
Im modern eingerichteten Verkostungsraum wurden wir mit allen Sinnen auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitgenommen. Die Vorstellung der verschiedenen Produkte, ihre Herstellung und die dahinterstehende Handwerkskunst machten die Verkostung zu einem Erlebnis der besonderen Art, die über eine gewöhnliche Degustation hinausging. <

Treffpunkt für Kultur- und Theaterbegeisterte

Südtiroler Volksbühne München begeht 50-jähriges Jubiläum

Seit 50 Jahren ist die Südtiroler Volksbühne München ein fester Bestandteil im kulturellen Leben der bayerischen Landeshauptstadt. Stets mit der Heimat Südtirol verbunden, leistet sie einen wertvollen Beitrag zur Pflege der Südtiroler Theaterkultur. Letzthin fand im Rahmen eines stimmungsvollen Sommerfestes die Jubiläumsfeier statt.



Die zahlreich erschienen Gäste, unter ihnen viele Mitglieder, Freunde und Ehrengäste, feierten das Jubiläumsfest ganz im Zeichen des ehrenamtlichen Engagements und der engen Verbundenheit mit der Heimat Südtirol. Seit vielen Jahren ist die Volksbühne auch Mitglied des Südtiroler Theaterverbandes.
50 Jahre lang steht die Südtiroler Volksbühne München für Heimatverbundenheit und für einen Ort der Begegnung und des kulturellen Austauschs. Dies hob in ihren Grußworten das Präsidiumsmitglied des Südtiroler Theaterverbandes, Annemarie Markart besonders hervor. Sie würdigte die wertvolle Arbeit der Volksbühne als Brückenbauerin zwischen Südtirol und Bayern. Den Glückwünschen schloss sich auch Waltraud Deeg, Abgeordnete zum Südtiroler Landtag und Vorstandsmitglied der Südtiroler in der Welt an.
Ein besonderer Höhepunkt musikalischer Natur war der Auftritt des Südtiroler Musikers Max von Milland, der mit seinem Auftritt das Publikum begeisterte und der Feier eine besondere Atmosphäre verlieh. Das 50-jährige Jubiläum ist Zeugnis eines lebendigen Ehrenamtes und einer Begeisterung für das Theater fern der Heimat Südtirol. <

Ein Meilenstein, der verbindet und bewegt

80 Jahre Pariser Vertrag

Der Pariser Vertrag gilt als das völkerrechtliche Fundament der Südtiroler Autonomie und des Minderheitenschutzes.







Die Präsidenten von Italien und Österreich würdigen beim Festakt im Kurhaus die Verbundenheit beider Länder

Das historische Abkommen – auch bekannt als Gruber-De-Gasperi-Abkommen – wurde am 5. September 1946 vom italienischen Ministerpräsidenten Alcide De Gasperi und dem österreichischen Außenminister Karl Gruber in Paris unterzeichnet.

Genau 80 Jahre später wurde dieses Jubiläum mit einem glanzvollen Festakt im Kurhaus Meran gewürdigt, wobei durch die Präsenz des italienischen Staatspräsidenten Sergio Mattarella und des österreichischen Bundespräsidenten Alexander Van der Bellen ein starkes Signal der Verbundenheit unserer Länder gesetzt wurde. Als Zeichen tiefen Dankes für die jahrzehntelange Partnerschaft verlieh Landeshauptmann Arno Kompatscher beiden Staatsoberhäuptern den Großen Verdienstorden des Landes Südtirol.

In den Festreden wurde die historische Kraft der Verständigung über Staatsgrenzen hinweg gewürdigt, die aus einstigen Trennlinien eine lebendige Brücke des Dialogs geformt hat. Südtirol erstrahlt heute als vorbildliches Beispiel für ein friedliches Zusammenleben verschiedener Kulturen – ein Symbol der Hoffnung, das gerade in der heutigen Zeit zeigt, dass Kompromiss und Dialog den Weg zu einem dauerhaften Frieden in Europa und der ganzen Welt ebnen können.

Das Haydn Orchester und der Landesjugendchor verliehen dem Festakt eine zutiefst würdige Atmosphäre, deren absoluter Höhepunkt die Neuauflage des Welthits „Hand in Hand“ von Giorgio Moroder war, die den verbindenden Geist dieses Tages perfekt einfing.

Abgerundet wurde dieses historische Treffen durch ein feierliches Festessen, bei dem in gelöster, guter Stimmung und im lebhaften Dialog der geladenen Gäste der gemeinsame Blick in eine friedvolle europäische Zukunft gerichtet wurde.

> **Luise Pörnbacher**

Das Pariser Abkommen – Rückblick und Folgen

Kolumne

Europas Entwicklung ist geprägt von Kriegen, von untergehenden Reichen und damit zusammenhängenden Grenzverschiebungen. Unser Land ist diesbezüglich geradezu ein Paradebeispiel. 1918 von Österreich getrennt und an Italien angegliedert, kam nach dem 2. Weltkrieg in Südtirol die Hoffnung auf, dass man jetzt eine Chance auf die Rückkehr zu Österreich hatte. Österreich hatte allerdings keinen allzu guten Verhandlungsstand, denn immerhin stand es noch unter der Führung der Siegermächte. Groß war die Enttäuschung, als das Nein der Siegermächte immer deutlicher wurde. Der damalige österreichische Außenminister Karl Gruber musste schlussendlich einem Verhandlungsergebnis zustimmen, das den großen Erwartungen in Südtirol in keiner Weise entsprach. Am 5. September 1946 unterzeichnete er ein Abkommen mit dem damaligen provisorischen Oberhaupt Italiens, Alcide De Gasperi, in dem sich Italien verpflichtete, Südtirol eine autonome Verwaltung zuzugestehen. Aus heutiger Sicht war das Gruber-De-Gasperi-Abkommen ein wesentlicher Grundstein für die folgenden Verhandlungen. 1946 ist ein Meilenstein in der Südtirol-Frage und ein Startschuss einer Erfolgsgeschichte. Lang und steinig war der Weg, der zum heutigen Ergebnis der Südtirol-Autonomie geführt hat. Wenn im Meraner Kursaal zwei Staatsoberhäupter heute über den Wert des Friedens und der Freiheit sprachen, dann beweist dies einmal mehr, dass politische Entscheidungen erst über die Jahre Früchte tragen.

Südtirols Autonomie ist kein Geschenk, keine fixe Einrichtung, sondern ein fortwährender Prozess, der den Gegebenheiten der jeweiligen Zeit angepasst werden muss, damit friedliches Zusammenleben im Geiste Europas auch zukünftig Bestand hat und gelingt. <



Werner Atz
Vorsitzender „Südtiroler in der Welt“

Poste Italiane spa · Versand im Postabonnement · G.D. Nr. 353/2004 • Erscheint zweimonatlich • (konv. in Ges. Nr. 46 vom 27.2.2004) Art. 1, Abs. 2, DCB Bozen

Leidenschaft fürs Kochen und Essen

Monika Huber, Küchenchefin am Bodensee (Schweiz)

Die ersten Erinnerungen an das Kochen – was war entscheidend für diese Berufswahl?

Huber: Ich bin in einer Familie aufgewachsen, in der das Kochen und Essen schon immer eine große Rolle gespielt hat. Es wurde zuhause immer frisch gekocht, vieles kam aus dem eigenen Garten und zur «Marende» gabs oft selbstgebackene Kuchen und Torten. Als ich dann alt genug war, habe ich da auch sehr gerne immer wieder mal etwas Neues ausprobiert und mich kreativ ausgetobt… manchmal zum Leidwesen meiner Familie, die die Experimente dann verköstigen durften. Aber die unendlichen Möglichkeiten mit tollen Produkten und das Gemeinschaftsgefühl der Menschen bei einem tollen Essen hat mich schon immer fasziniert.

Wann und wie kam es zur Entscheidung, ins Ausland zu gehen?

Huber: Ich war und bin ein sehr reiselustiger Mensch. Als ich als Koch angefangen habe, war mein Beruf für mich das Tor zur Welt. Ich konnte neue Menschen, Orte, Mentalitäten, Einstellungen und Systeme kennenlernen und es war auch finanziell machbar. Als Kochlehrling ist die Reisekasse schließlich ziemlich bescheiden.





Leidenschaft fürs Kochen verbindet man häufig mit Leidenschaft fürs Essen – was ist Ihr Lieblingsgericht?

Huber: Habe ich tatsächlich keines, hängt davon ab, wo ich mich befinde und wer mit dabei ist. Ich gehe sehr gerne Essen und ich bin davon überzeugt, dass man schmeckt, wenn etwas mit Liebe zubereitet ist. Ob das dann im Fine Dining oder im Wirtshaus ist, spielt keine Rolle.

Was machen Sie, wenn Sie nicht kochen?

Huber: Ich bin – wie bereits erwähnt – ein sehr reiselustiger Mensch, sobald Urlaub in Sicht ist, packe ich meine Koffer und bin mal ein Weilchen weg. Meine Freizeit verbringe ich so weit wie möglich mit meinem Partner, treffe mich mit Freunden, bin im Sommer gerne mit dem Motorrad unterwegs, lese gerne und versuche die Zeit zu genießen.

Was wünschen Sie sich für Südtirols Entwicklung in den kommenden 10 Jahren?

Huber: In den letzten Jahren hat sich viel getan, besonders durch junge Leute, die frischen Wind in die Branche bringen. Ich hoffe, dass dieser Trend anhält und junge Talente gefördert werden. Ältere sollten ihr Wissen weitergeben und die schönen Seiten des Berufs zeigen – statt junge Köche als billige Arbeitskräfte auszunutzen.

Auch Gäste müssen lernen, mehr Respekt zu zeigen. Viele halten Service für selbstverständlich, obwohl die Branche oft unter mangelnder Wertschätzung leidet. Während es normal ist, dass eine Bank vor Öffnungszeit geschlossen bleibt, wird es in Restaurants oft als Skandal empfunden, wenn man 10 Minuten vor Öffnung noch keinen Kaffee bekommt. Hier gibt es noch viel Aufholbedarf. <



STECKBRIEF

Monika Huber

- Alter: 29; aufgewachsen in Percha und Pfalzen
- Ausbildung: Matura an der WFO Bruneck, danach Kochlehre im "Bad Schörgau" in Sarnthein
- Wichtigste Stationen im Ausland: "Vila Joya" an der Agarve, Portugal und "Taverne zum Schäfli" in Wigoltingen (Schweiz)
- Derzeit: Küchenchefin in der "Wirtschaft am Schlössli" in Bottighofen am Bodensee, Schweiz

Falls unzustellbar bitte zurück an:

Für **Deutschland**:
Verband der Südtiroler Vereine
in der Bundesrepublik Deutschland
c/o INVIA Köln e.V.
Stolzestraße 1a
D - 50674 Köln

Für **Österreich**:
Gesamtverband der Südtiroler in Österreich
Zeughausgasse 8
A-6020 Innsbruck

Für die **Schweiz**:
Südtiroler Verein Zürich und Umgebung
c/o Franz Kasseroler
Ormisstrasse 95
CH 8706 Meilen