

Ausgabe 3 | 5. Jahrgang
Herbst 2016 | 4,- €

DAS LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE SEEREGION

top

magazin

BODENSEE

mobil

Lindau
Classic Days

immobilien

Aufatmen
im Biohaus

mode

Tracht und Tradition

lifestyle

Stil und Geschmack
auf der Gustav

genuss

Roséweine
neu entdeckt

bodensee

Rund um

*Männerschiff siegt
in Frauenhand*



4194988504004 00203



Kochen mit

Bewusstsein

Bei den Care's Ethical Chef Days vom 22. bis 25. Januar 2017 in Alta Badia (Südtirol) tischt eine neue Generation junger Köche auf

Wenn es tiefster Winter ist in den Dolomiten, kommen die besten Köche aus weitem Umkreis zusammen und feiern ein kulinarisches Fest. Die Care's Ethical Chef Days sind eine Institution: Eine interessante Reihe von Rundtischgesprächen, Meisterkursen und Vorträgen in Anwesenheit einiger der weltbesten Köche, Winzer und Food-Service-Profis, über das wichtige Thema der nachhaltigen Gastronomie. Wie schafft man die Kunst, einen natur-schonenden Lebensstil zu führen, dabei gesund und gut zu essen, die Natur ebenso zu respektieren wie die Lebensmittel-Erzeuger? Vier Tage wird im Südtiroler Gadertal diskutiert, Visionen geteilt – und natürlich leidenschaftlich gut gekocht, gegessen und genossen.

Die Care's Ethical Chef Days gehen zurück auf eine Initiative von Norbert Niederkofler, Michelinsterne-gekürter Chef des Restaurants St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina, San Cassi-

ano, und Paolo Ferretti, Inhaber der Kommunikationsagentur HMC in Bozen. Als Partner dabei sind Sternekoch Giancarlo Morelli und Audi als Premiumpartner, zusammen mit sieben Südtiroler Städten und Gemeinden.



In der beeindruckenden Kulisse der Dolomiten wird besonders deutlich, wie wichtig der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen der Natur ist – auch in der Gastronomie und im Weinbau. Von San Cassiano bis Corvara, La Villa und weiteren Orten geht der Veranstaltungsreigen von Podiumsdiskussionen und Koch-

Meisterklassen bis zum „Chef Talk“, in denen die Teilnehmer ihre eigene Botschaft aus der Nahrungs- und Weinwelt mit einbringen: Die Achtung vor der Natur, lokale Produkte und Saisonalität, verantwortungsvoller Verbrauch und Recycling sind die tragenden Themen.

Die Premiere der Chef Days im Januar 2016 war ein großer Erfolg. Auch für 2017 haben die Initiatoren wieder 30 Köche aus der ganzen Welt eingeladen, dazu Bio-Winzer, Restaurantchefs, Sommeliers und die internationale Presse. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm von der After-Dinner-Party bis zur geführten Skitour. ■

Text: Thomas Kapitel, Fotos: Daniel Töchterle

Das detaillierte Veranstaltungsprogramm und weitere Informationen (auf Englisch) stehen unter www.care-s.it



The ethical Chef Days

„rochini bietet Tischkultur für einzigartige Genusswelten“

rochini

Finest tabletop



Faszination als Rohstoff der rochini Produktwelten

Außergewöhnliches Design entspricht nicht dem Zeitgeist. Es formt ihn. Alle unsere Produkte sind für Menschen, die etwas Besonderes suchen. Die den Wert einer heimischen Manufaktur zu schätzen wissen, in der handgemachte Produkte nach alter Tradition, aber in einzigartigem, modernem Design entstehen. Unsere Kunden und uns verbindet der Sinn für das Schöne und das Verlangen nach einem perfekten Zusammenspiel von Ästhetik, Eleganz und Funktionalität. Nach dieser Philosophie wählen wir unsere Produkte aus und erfüllen individuelle Kundenwünsche. Höchste Qualität, kombiniert mit allerfeinster Handarbeit, garantieren dabei eine kompromisslose und einzigartige Umsetzung.

Höchste Ansprüche bei Design und Qualität

Ganz egal, ob es sich um exklusive Gläser, hochwertiges Porzellan, edlem Tafelbesteck oder wertvolle Accessoires handelt: Bei Design und Qualität setzen wir den höchsten Anspruch. Der Rohstoff dazu ist die Begeisterung, die unser Kunde bei den Produkten spürt und sieht. Es entspricht unserer Philosophie, die einzelnen Produkt-Kollektionen in eindrucksvollen Lösungen untereinander zu kombinieren und zu einem – in sich stimmig komponierten Tafel-Ensemble – zusammen zu führen. Dabei ist es unser Anspruch, dem jeweiligen Anforderungsprofil der spezifischen Kundenwünsche gerecht zu werden. Den maßgeschneiderten Tisch-Couture Kreationen von rochini sind keinerlei Grenzen gesetzt.



Porzellan
von Hering Berlin,
Silber Tafelbesteck
von Robbe & Berking