

# COOLinaria

## Die Zukunft der Gastronomie

Dienstag, 9. Mai 2023

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen

**COOLinaria** ist die neue Fachtagung für Küche und Gastronomie des Gustelier in Zusammenarbeit mit dem **Südtiroler Köcheverband** und stellt sich ab jetzt jährlich den Herausforderungen der Branche. Die Teilnehmenden erwarten spannende Vortragende, praxisnahe Workshops, Zeit zum genussvollen Verkosten und zum Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen.



**Zurück zu den Wurzeln:  
Regionalität als Lebensgefühl**

**Christoph Bickel**  
*Restaurant Oniriq, Innsbruck*



**Die Küche als Smartphone:  
Kochen ohne Pfannen und  
Töpfe**

**Lars Jungermann**  
*Jungermann Gourmet,  
Kelkheim bei Frankfurt*



**Gute Mitarbeitende gibt es  
auch zukünftig.**

**Aber nicht mehr für alle**  
**Hermann Troger**  
*Personal-Experte, Autor, Univ.-  
Dozent, Berater, Brixen*



**Braucht uns der Gast noch?  
Der Service zwischen digitaler  
und analoger Welt**

**Andrea Bertagnolli-Windstoßer**  
*Trainerin und Fachlehrerin für  
Restaurantführung,  
Bozen/Seeon in Bayern*



**Gastro goes Social – Chancen  
der digitalen Kommunikation**

**Manuela Pattis**  
*Social-Media-Expertin,  
HGv, Bozen*



**Trend-Update – was sich Gäs-  
te morgen erwarten**

**Bettina Schmid**  
*Ernährungswissenschaftlerin,  
Leitung Gustelier, Bozen*



· G U S T E L I E R ·

Atelier für  
Geschmackserfahrung



atelier del gusto



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

# COOLinaria

## Die Zukunft der Gastronomie

### Details

Dienstag, 9. Mai 2023

ab 8.30 Uhr

Einlass

9 Uhr bis 14 Uhr

Beginn Vorträge inkl. kulinarischer  
Pausen- und Mittags-Überraschungen

14.30 Uhr bis 17 Uhr

Workshops (parallel)

Erleben Sie live den Service-Roboter  
„bella bot“, digitale Bestellsysteme  
und verkosten Sie kulinarische  
Besonderheiten.



### WORKSHOP „A“

„Anspruchsvoll vegetarisch“  
mit Christoph Bickel



Der Haubenkoch aus Tirol zeigt anhand  
zwei ausgewählter Gerichte spannende  
Verarbeitungs- und Präsentationsmöglich-  
keiten von Gemüse, Blüten und Knospen  
aus seiner Region.

### WORKSHOP „B“

„Kochen ohne Pfannen und Töpfe“  
mit Lars Jungermann



Wie die moderne Küchen-Technik geschickt ge-  
nutzt wird und zu Stoßzeiten schnelle und effizi-  
ente Lösungen ohne Geschmackseinbußen bietet  
– das zeigt Lars Jungermann anhand von zwei  
Gerichten und erzählt dabei praxisbezogen von  
den Erfahrungen aus seiner eigenen Produktion.

### Programm

**Trend-Update – was sich Gäste morgen erwarten**

*Bettina Schmid, Ernährungswissenschaftlerin, Gustelier, Bozen*

**Zurück zu den Wurzeln: Regionalität als Lebensgefühl**

*Christoph Bickel, Restaurant Oniriq, Innsbruck*

**Die Küche als Smartphone: Kochen ohne Pfannen und Töpfe**

*Lars Jungermann, Jungermann Gourmet, Kelkheim bei Frankfurt*

**Gute Mitarbeitende gibt es auch zukünftig. Aber nicht mehr für alle**

*Hermann Troger, Personal-Experte, Autor, Univ.-Dozent, Berater, Brixen*

**Braucht uns der Gast noch?**

**Der Service zwischen digitaler und analoger Welt**

*Andrea Bertagnolli-Windstoßer, Trainerin und Fachlehrerin für  
Restaurantführung, Bozen/Seeon in Bayern*

**Gastro goes Social – Chancen der digitalen Kommunikation**

*Manuela Pattis, Social-Media-Expertin, HGV, Bozen*

## Inklusivleistungen

**Ticket-Gebühr** für den Vormittag inklusive trendiger Verpflegung:

**150 Euro zzgl. MwSt.** | Early bird-Ticket bis 31. März: **129 Euro zzgl. MwSt.**

**Spezialpreis für HGV- und SKV-Mitglieder:**

**99 Euro zzgl. MwSt.** | Early bird-Ticket bis 31. März: **85 Euro zzgl. MwSt.**

**Workshops mit begrenzter TeilnehmerInnenanzahl: € 35,-**

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Schlachthofstraße 59, 39100 Bozen

Es bestehen keine Parkmöglichkeiten im Haus. Bitte nutzen Sie die umliegenden

Parkhäuser (Bozen Mitte, 5 Min. Fußweg).

Alternativ erreichen Sie das Gustelier mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

(Bahnhof 10 Min. Fußweg, Bus 1 Min.).



QR-Code scannen, um weitere  
Infos zu erhalten.

Alle Infos & Buchungen unter  
[info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it) oder unter

Tel. 0471 317 777

# Referentinnen und Referenten im Überblick



**Christoph Bickel**, Restaurant Oniriq, 4 Hauben, Innsbruck

Der gebürtige Tiroler Christoph Bickel hat sich nach 20 Jahren Erfahrung in der in- und ausländischen Sterneküche 2017 mit dem Restaurant Oniriq in Innsbruck seinen Traum (onirique [franz.] = Traum) erfüllt.

Von den internationalen Klassikern am Teller bewusst abgerückt, setzt er heute auf ein Netzwerk von Lieferanten aus der unmittelbaren Umgebung und definiert seine Version der Regionalität als echtes Lebensgefühl. Neben einem Menü mit heimischem Fleisch und Fisch gibt es – zum selben Preis – ein anspruchsvolles vegetarisches. Gault&Millau würdigt dieses Engagement mit 17,5 Punkten und machte das Oniriq zu Innsbrucks erstem Vier-Hauben-Restaurant.

**Lars Jungermann**, Jungermann Gourmet, Kelkheim bei Frankfurt

Bereits im Herbst 2022 überzeugte Lars Jungermann in der Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf dem Privatsender Kabel Eins seine Köche-Kollegen davon, dass guter Geschmack und modernste Technik in der Produktion kein Widerspruch, sondern – so seine Meinung – die Zukunft des Kochens darstellen. Vor einigen Jahren hat er Pfannen und Töpfe aus seiner Küche verbannt, und arbeitet seitdem äußerst effizient mit Brättern und Kombidämpfern, die er auch von unterwegs vom Smartphone aus steuern kann, um seine Gäste im Restaurant, sein Gourmet-Geschäft mit vielen selbstgemachten Produkten sowie das Catering zu bedienen.



**Hermann Troger**, Personal-Experte, Autor, Univ.-Dozent, Berater, Brixen

Als Personalleiter und Geschäftsführer großer Südtiroler Unternehmen hat der promovierte Personalexperte am eigenen Leib miterlebt, was es heißt, für Mitarbeitende verantwortlich zu sein. Inzwischen ist er Autor mehrerer Bücher und berät europaweit Unternehmen in unterschiedlichen Branchen.

**Andrea Bertagnoli-Windstoßer**, Trainerin und Fachlehrerin für Restaurantführung, Bozen/Seeon in Bayern

Nach Jahren der Berufserfahrung vom Tegernsee über Lech am Arlberg bis Mauritius widmet sich die Restaurantmeisterin, Sommelière und Expertin für Onboarding im Restaurant seit mehr als 30 Jahren mit viel Herzblut dem Nachwuchs.



**Manuela Pattis**, Social-Media-Expertin, HGV, Bozen

Als Leiterin der Innovation im HGV und leidenschaftliche Expertin für Digitalisierung und neue Technologien gibt Manuela Pattis einen spannenden Ausblick in die Zukunft der digitalen Kommunikation in der Gastronomie

**Bettina Schmid**, Ernährungswissenschaftlerin, Leitung Gustelier, Bozen

Nach acht Jahren in der Wellness-Hotellerie in Österreich ist sie nach Südtirol zurückgekehrt, und hat hier viele Jahre unter anderem Südtiroler Lebensmittel-Betriebe in der Produktentwicklung und Kommunikation begleitet. Heute leitet sie das Gustelier und widmet sich vorrangig der gastronomischen Angebotsentwicklung.

