



· GUSTELIER ·

hgv



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochG5 Network Member

# COOLinaria

## Die Zukunft der Gastronomie

Dienstag, 7. Mai 2024

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung, Bozen



**Hoffnungslos ausgebucht:  
Komplexe Gemüseküche  
mit Stern**

**Ricky Saward**

*Restaurant Seven Swans,  
Frankfurt am Main (D)*



**Frauenpower:  
Die Autodidaktin mit den  
drei Hauben**

**Parvin Razavi**

*Restaurant &flora, Wien (A)*



**Verkaufpsychologie: Wie  
Gäste über Preise denken**

**Prof. Dr. Kai-Markus Müller**

*Neurowissenschaftler,  
Aspach (D)*



**Online-Kommunikation:  
Mein guter Ruf im Netz**

**Veronika Mair**

*Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen*



**Vom Historiker zum  
Gastronom:**

**Tradition neu gedacht**

**Thomas Ortler**

*Historiker, Chefkoch  
Restaurant Flurin, Glurns*



**Trend-Update: Wie tickt der  
Gast von morgen?**

**Bettina Schmid**

*Leiterin Gustelier – Atelier für  
Geschmackserfahrung, HGV  
Bozen*

**COOLinaria** ist die Fachtagung für Küche und Gastronomie des Gustelier in Zusammenarbeit mit dem **Südtiroler Köcheverband**.

Spannende Restaurantkonzepte aus Österreich, Deutschland und Südtirol zeigen bei dieser Ausgabe auf, wie sie **Regionalität, Nachhaltigkeit** und **Gerichte ganz ohne tierische Produkte** in der Hauben- und Sterne-Küche gekonnt umsetzen und damit Gäste begeistern – und, welche Rolle Frauen dabei spielen.

Dass die **digitale Kommunikation** auch aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken ist und der **Preis eines Gerichtes oder Getränkes** sehr bewusst gewählt sein sollte, ja sogar das Geschmacksempfinden beeinflusst, sind weitere Themen der Fachtagung. Die Teilnehmenden erwarten neben spannenden Vorträgen auch praxisnahe Workshops, viel Zeit zum genussvollen Verkosten sowie zum Austausch mit Berufskolleginnen und -kollegen.

# COOLinaria

## Die Zukunft der Gastronomie

**Dienstag, 7. Mai 2024**

ab 8.30 Uhr

Einlass

**9 Uhr bis 14 Uhr**

Beginn Vorträge inkl. kulinarischer  
Pausen- und Mittags-Überraschungen

**14.30 Uhr bis 17 Uhr**

2 Workshops (parallel)

In der Pause serviert Marco Masiero  
gemeinsam mit den Schülerinnen  
und Schülern der Scuola Professiona-  
le Alberghiera Cesare Ritz (Meran)  
schmackhafte **Insektensnacks**.



Scuola Professionale Provinciale  
Alberghiera "Cesare Ritz"

Erleben Sie spannende Vorträge und  
verkosten Sie **kulinarische  
Besonderheiten** von Thomas Ortler.

## Das erwartet Sie

**Trend-Update: Wie tickt der Gast von morgen?**

Bettina Schmid, Leiterin Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung,  
HGV Bozen

**Hoffnungslos ausgebucht: Komplexe Gemüseküche mit Stern**

Ricky Saward, Restaurant „Seven Swans“, Frankfurt am Main (D)

**Frauenpower: Die Autodidaktin mit den drei Hauben**

Parvin Razavi, Restaurant „@flora“, Wien (A)

**Online-Kommunikation: Mein guter Ruf im Netz**

Veronika Mair, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting,  
HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen

**Verkaufpsychologie: Wie Gäste über Preise denken**

Prof. Dr. Kai-Markus Müller, Neurowissenschaftler, Aspach (D)

**Vom Historiker zum Gastronom: Tradition neu gedacht**

Thomas Ortler, Historiker, Chefkoch Restaurant „Flurin“, Glurns

## WORKSHOP „A“

„Tradition neu gedacht“

mit Thomas Ortler



Wie aus Küchen-Klassikern Küchen-Trends wer-  
den und was am Ende bleibt. Von Regionalität,  
Fermentation und den behüteten Familienrezepten  
im Wandel der Zeit. Mit einem Blick über den  
Tellerrand hinaus.

## WORKSHOP „B“

„Vegane Sterneküche“

mit Ricky Saward



Gemüse in all seinen Facetten zu spielen,  
und mit verschiedensten Techniken be-  
arbeiten – das macht das Menü von Seven  
Swans so begehrt und ermöglicht es, auch  
viele Gänge mit rein regionalen, veganen  
Zutaten abwechslungsreich zu gestalten.

## Inklusivleistungen

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

179 Euro zzgl. MwSt. | Early-Bird-Ticket bis 31. März: 149 Euro zzgl. MwSt.

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

129 Euro zzgl. MwSt. | Early-Bird-Ticket bis 31. März: 99 Euro zzgl. MwSt.

**Workshops mit begrenzter Anzahl an Teilnehmenden: € 55,-**

**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** oder unter

**Tel. 0471 317 777**

# Referentinnen und Referenten im Überblick



**Ricky Saward**, Restaurant Seven Swans, Chefkoch, Frankfurt am Main (D)

Wie kein anderer zelebriert **Ricky Saward**, 35, die Gemüsevielfalt seiner Heimat: radikal regional, saisonal, nachhaltig und unglaublich kreativ. Bis auf Salz verzichtet er komplett auf Gewürze – ebenso auf Olivenöl, Zitrusfrüchte oder Kakao und alles, was von Übersee kommt. Dabei hat er lange und viel mit Zutaten aus aller Welt, mit Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten gekocht in Deutschland und anderswo. Irgendwann hatte er genug, und suchte die Herausforderung in dem, was er noch nicht konnte: in der radikal regionalen Spitzenküche, die zudem gänzlich ohne tierische Produkte auskommt.

Der Michelin-Stern und die Tatsache, dass sein Restaurant „**Seven Swans**“ in Frankfurt auf 1,5 Jahre im Vorhinein ausgebucht ist, zeigen, dass er es mittlerweile kann. Er überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Gerichten. Seine Ideen entstehen dabei ganz ohne Kochbücher und Social Media – in seinem Kopf, inspiriert von der Natur.

**Parvin Razavi**, Restaurant &flora, Gault&Millau Newcomerin des Jahres 2023, Wien (A)

Quereinsteigerin, Wienerin mit persischen Wurzeln, Bloggerin, erfolgreiche Kochbuchautorin: Das ist **Parvin Razavi**, 45, die ihre Passion zum Kochen dann doch zum Beruf machte und seit zwei Jahren Küchenchefin im Restaurant „&Flora“ im Hotel Gilbert in Wien ist. 2023 von Gault & Millau zur Newcomerin des Jahres gekürt und bereits zwei Mal mit 3 Hauben ausgezeichnet. Was sie dahin geführt hat? Sie ist nachhaltig, innovativ und kreativ auf dem Teller, und setzt mit viel Frauenpower freies Arbeiten und Wertschätzung im Team an die erste Stelle.



**Prof. Dr. Kai-Markus Müller**, Neurowissenschaftler, Aspach (D)

Teurer Wein schmeckt besser. Wirklich. **Prof. Dr. Kai-Markus Müller**, 47, kombiniert Erkenntnisse aus Marketing, Neurowissenschaften und Psychologie und leitet davon ab, wie sich Preise auf das Gehirn und somit auf das Konsumverhalten auswirken. Was man dabei für die Erstellung der Speisekarte und Angebote lernen kann, bringt der Preis-Experte wissenschaftlich belegt und unterhaltsam auf den Punkt.

**Veronika Mair**, Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting, HGV-Abteilung Web Marketing, Bozen

Als Leiterin des Bereiches Advertising & Consulting zeigt **Veronika Mair**, wie mit digitalen Innovationen und bewährten Strategien die Präsenz im Internet gestärkt und die Kraft der Online-Reputation für einen nachhaltigen Erfolg genutzt werden kann. Auf dem Weg zu einem glänzenden Online-Ruf. Mit Daumen hoch auf Erfolgskurs!



**Thomas Ortler**, Restaurant Flurin, Historiker, Chefkoch, Glurns

Mit einem Master in Geschichte in der Tasche verschlug es ihn in die Küche – und diese Leidenschaft hat ihn nicht mehr losgelassen. Seit fünf Jahren ist **Thomas Ortler**, 31, zurück in seiner Heimat **Glurns** und in seinem Restaurant „**Flurin**“, das sich in einem geschichtsträchtigen Turm befindet, Wie er Heimat und Weltoffenheit im Kopf und am Teller vereint, zeigt nicht nur sein Kochbuch „Südtirol Fine & Fancy“ sondern auch der Mittagssnack bei der COOLinaria.