Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
01-2013 || Nr. 35

KUNST UND KOCHKUNST
Neujahrsempfang der Landesregierung

DIE BESTEN 10
Wettbewerb der besten Koch-Auszubildenden

WEINROUTEN BADEN-WÜRTTEMBERG
Wege durch den Weinsüden

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Wurstsalat mit Radies-chen?

Oder doch lieber Frühlingssalat mit Markgräfler Spargel und gebratenem Rehfilet?

ONLINE-Restaurantführer
www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Essen ist Kultur

Das Jahr startete mit dem Neujahrsempfang der Landesregierung Baden-Württemberg. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. richtet dort traditionell das Catering aus. Das Besondere in diesem Jahr waren das Motto und der Ort des Empfangs: Winfried Kretschmann und seine Minister luden in die Neue Staatsgalerie Stuttgart ein. Gewidmet war der Empfang der Kunst und Kultur. Dieser Ansage nahm sich die Meistervereinigung Gastronom e.V. gerne an: Essen ist Kultur.
Dass sich diese Kultur natürlich auch verändert, sehen wir im Augenblick in einem ungebrochenen Trend zur Regionalität. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. steht schon immer mit aller Kraft und allen Mitgliedsbetrieben für die Region Baden-Württemberg. Regionale Speisen und regionale Produkte sind die Basis dieses Erfolgs. Alblinse, Alblamm, die badischen und württembergischen Weine und vieles mehr sind die Botschafter dieser Regionalität. Die aktuellen Nahrungsmittelskandale bringen die Verbraucher zum Nachdenken. Das Bioprodukt der Zukunft wächst in der eigenen Region. Dies macht sich die neue Landesregierung schon seit Amtsantritt zum Vorsatz. Bei Caterings der Landesregierung stehen stets regionale Bioprodukte im Mittelpunkt.

Ein weiterer Höhepunkt war der Wettbewerb der „Besten 10“ Auszubildenden zur Köchin oder zum Koch des Jahres. Auch hier war das heimische Lamm zentraler Bestandteil des 4-Gang-Menüs. Besonders auffällig war das hohe Niveau, auf dem unsere baden-württembergischen Auszubildenden kochen. Ich glaube, wir müssen uns um die kulinarische Weiterentwicklung des Landes keine Sorgen machen. Speziell in diesem Wettbewerb sehen wir, wie die Bemühungen der Meistervereinigung Gastronom e.V. um den Nachwuchs Früchte tragen. Die Auszubildenden-Seminare werden von immer mehr Betrieben als fester Bestandteil in die Ausbildung integriert. Denn mittlerweile haben fast alle Betriebe erkannt, wie wichtig gut ausgebildeter Nachwuchs ist, um den Betrieb auf gutem Niveau zu führen.

Liebe Gäste, ich freue mich, Sie in unseren regionalen Betrieben begrüßen zu dürfen. Überzeugen Sie sich von der hohen Qualität unserer regionalen Produkte und unseres engagierten Nachwuchses.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Die „Besten 10“**
MVG-Nachwuchswettbewerb
Die „Besten 10“

8 **Ein innovatives Biererlebnis**
Der Weg vom Hopfen zum Bier:
Bierseminar für Auszubildende

MEISTER-CATERING

10 **„Kunst ist die Tochter der Freiheit“**
Neujahrsempfang der Landesregierung

MEISTERLICH GENIESSEN

14 **Zu Gast in der Fuggerei in Schwäbisch Gmünd**
Familie Antwerpes in der Fuggerei
Schwäbisch Gmünd

17 **Meldungen**

18 **Reiners Rosine in Flein am Deinenbach**
Hausbrauerei und Weinberg

GENUSSTIPPS

20 **5 am Tag mit Obst & Gemüse**
Fit und gesund
durch den Tag

21 **Impressum**

SEHENSWERTES

22 **Auf alten und neuen Wegen das Weinland Baden-Württemberg entdecken**
Wege durch den Weinsüden

26 **Meldungen**

DIE BESTEN 10

Am 13. März 2013 war es wieder so weit. Die besten 10 Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr „Köchin/Koch" traten gegeneinander an, um sich zu messen, wer der Beste ist. Der Wettbewerbsort war die Johann-Georg-Dörtenbach-Berufsschule in Calw. Leiter und Organisator der hochkarätigen Veranstaltung war Alexander Munz, Chef der Wettbewerbsmannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. Teilnehmer waren die zehn besten Auszubildenden zur Köchin oder zum Koch, die in diesem Jahr ihre Prüfung ablegen.

Aufgabe war das Erstellen und Zubereiten eines 4-Gang-Menüs für 7 Personen inkl. Materialanforderung. Die Jury bestand aus hochkarätigen Kollegen: August Kottmann vom Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach, Martin Öxle, ehemals Speisemeisterei im Schloss Hohenheim, Udo Kälberer vom Teckkeller in Kirchheim-Teck, Gerhard Wahl vom Landgasthof Heldenberg in Lauterstein, Franz Berlin von der Krone-Lamm in Zavelstein sowie Oliver Seitz vom Restaurant Adler in Nagold.

Die Auszubildenden hatten 7,5 Stunden Zeit vom Beginn des Kochens bis zum Servicestart. Den Service des Abends übernahmen die Auszubildenden zur/zum Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann der Johann-Georg-Dörtenbach-Berufsschule. An dieser Stelle möchte ich dem Service ein großes Lob aussprechen. Der Serviceleiter und sein Team waren immer zur Stelle und gaben dem Abend den richtigen Rahmen.

KREATIVES KOCHEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

In der Küche war natürlich die Nervosität groß. Alle 10 Wettbewerbsteilnehmer waren angetreten, um der Beste zu sein. Was ich in den Stunden der Vorbereitung an den einzelnen Küchenstationen sehen konnte, war kreatives Kochen auf allerhöchstem Niveau. Eine echte Freude, junge Leute mit so viel Engagement und Herzblut zu beobachten. Die Jury

Folgende Pflichtkomponenten waren vorgegeben:

Alle Teilnehmer mit dem Organisator Alexander Munz (l.) und dem Vorsitzenden der MVG, Volker Krehl (r.).

schaute den Teilnehmern immer wieder über die Schulter. Bewertet werden Originalität, Kreativität und neuzeitlicher Kochstil, aber auch Schwierigkeitsgrad und Organisation. Ein großer Dank gilt den Sponsoren Metro, Dick Messer und Mega Stuttgart, die die Veranstaltung mit Waren und Preisen großzügig unterstützten.

JOHANNES BOGENRIEDER IST DER BESTE DER 10

Nun konnte das große Menü beginnen. Der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl und der Wettbewerbsorganisator Alexander Munz führten die Gäste in den Abend. An den Tischen wurde nun viel diskutiert. Wie war die Vorspeise? Welches Zwischengericht sah am attraktivsten aus? Ich kann nur sagen, alle Teilnehmer hätten einen ersten Platz verdient gehabt. Aber wie immer, kann es nur einen geben. Der Sieger des Abends war Johannes Bogenrieder vom Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. Ausbilder Jürgen Reidt freute sich gemeinsam mit „seinem“ Sieger.

Ich habe jedes Jahr den Eindruck, dass das Niveau immer noch ein wenig höher wird und die Auszubildenden immer noch ein wenig kreativer werden, auch unter dem Gesichtspunkt der Regionalität und der Qualität der Speisen. Ich freue mich jetzt schon auf den nächsten Wettbewerb der „Besten 10“ und wünsche allen Teilnehmern viel Glück und Erfolg auf dem weiteren Weg. ‹

LINKS UNTEN: Tramezzini vom Lamm mit gebackener Haxe, Karotten-Kardamomjus, Tomatenkompott an Hummus und Couscous (Johannes Bogenrieder, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn).

RECHTS UNTEN: Johannes Bogenrieder, der stolze Sieger der „Besten 10“.

Das Beste der „Besten 10“

Galantine und Croustillant von der Poularde mit mariniertem Gemüse und Grießpolenta (Johannes Bogenrieder, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Schillerlocken vom Wolfsbarsch, Kartoffel-Kräuterfond und Couscous von Tintenfischtube (Mark Mayer, Burgrestaurant Staufeneck in Salach)

Maishähnchen, Hähnchenleber, Morcheln, Mango (Leander Leins, Burgrestaurant Staufeneck in Salach)

Confierter Loup de mer und mit Blutwurst gefülltеTintenfischtube an einer Kopfsalatemulsion und Schalottencreme (Julius Reisch, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Pochierte Maispoularde mit Rote Beete (Leonard Müller, Gasthof Linde in Villingendorf)

Wolfsbarsch in Oliven-Koriander-Öl, confiert mit Safranvelouté, getrockneten Cherry-Tomaten und Mangold Dim Sum (Maximilian Heller, Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden)

1. Platz: Johannes Bogenrieder, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn
2. Platz: Julius Reisch, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn
3. Platz: Marius Hummel, Hotel Bareiss in Baiersbronn
4. Plätze: Maximilian Heller, Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden; Felix Kostic, Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack; Leander Leins, Burgrestaurant Staufeneck in Salach; Mark Mayer, Burgrestaurant Staufeneck in Salach; Leonard Müller, Gasthof Linde in Villingendorf; Lucia Ruch, Hotel Bareiss in Baiersbronn; Lars Stadtmüller, Il Boccone in Ludwigsburg

Haxe und Rücken vom Lamm mit Mangold und Couscous
(Marius Hummel, Hotel Bareiss in Baiersbronn)

Leichtes Mascarpone-Limetten-Schnittchen mit Basilikum, Physalis-Ragout und Heidelbeersorbet (Maximilian Heller, Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden)

Zweierlei vom Lamm mit Laugenpudding und Pastinakengemüse
(Lars Stadtmüller, Il Boccone in Ludwigsburg)

Tiramisu von Basilikum, Anis und Limette auf Erdbeer-Passionsfruchtcoulis und Erdbeersorbet (Julius Reisch, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)

Dreierlei vom Lamm mit Selleriepüree, Wirsinggemüse und Römischen Nocken
(Felix Kostic, Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack)

Mascarponemousse mit Limette und Basilikum
(Lucia Ruch, Hotel Bareiss in Baiersbronn)

Ein innovatives Biererlebnis

Werner Dinkelaker (l.) und Sigrun Bay (2.v.r.) mit den Auszubildenden beim Bierseminar.

Die schwäbische Schönbuch Braumanufaktur öffnete die Pforte für die Auszubildenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. Unter ihnen der Auszubildende Dang Nguyen im 3. Lehrjahr zum Koch. Sein Lehrbetrieb ist das Familienrestaurant Hirsch in Oberberken von Familie Schurr.

Das Bierseminar beginnt mit einer Brauereiführung. Unser Führer ist der Mitinhaber selbst: Werner Dinkelaker. Als studierter Brauer und mittlerweile ausgebildeter Bier-Sommelier ist er der beste Ansprechpartner, den die Auszubildenden haben können. Begleitet werden die Auszubildenden von Sigrun Bay, die sämtliche Auszubildenden-Seminare organisiert. Werner Dinkelaker ist stolz auf seine regionale Brauerei. In der Kleinheit der Brauerei steckt natürlich die Chance, Biere mit Charakter zu brauen und auch ein wenig gegen den Einheitsgeschmack der Großbrauereien anzukämpfen. Wichtig ist für Werner Dinkelaker, dass nur absolute Spitzenzutaten verarbeitet werden. Die Schönbuch Braumanufaktur ist für die regionale Hotellerie und Gastronomie ein verlässlicher Partner mit Spitzenprodukten, die zu den hohen Ansprüchen der Meistervereinigung Gastronom e.V. passen. Bier entwickelt sich immer mehr zum Essensbegleiter. Geschmacksnuancen werden in den Speisen aufgegriffen und das Bier wird natürlich auch im Essen verarbeitet.

DANG NGUYEN LERNT IM HIRSCH IN OBERBERKEN

Auch der Auszubildende Dang Nguyen ist ein begeisterter Biertrinker. Dieter Schurr und seine Frau Anke informieren die Auszubildenden regelmäßig über die Ausbildungsangebote der Meistervereinigung. Dang kommt aus Vietnam und seine Eltern hatten ein vietnamesisches Lokal, in dem er schon von klein auf mitarbeitete. Dang beobachtet sein Umfeld genau und entdeckt immer mehr Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten. Deswegen möchte er sich später zum Diätkoch ausbilden lassen, um auch eingeschränkten Gästen ein qualitativ hochwertiges und schmackhaftes Essen zu bereiten. Er selbst bevorzugt die deutsche Küche: Sein Lieblingsgericht ist Rehrücken mit Spätzle. Am liebsten würde er dazu noch Knödel und Kroketten bestellen.

Am Bierseminar hat Dang gut gefallen, dass der Mitinhaber Werner Dinkelaker sich der Auszubildenden selbst angenommen hat. Er hat jede Frage bereitwillig beantwortet und gemeinsam bei einem „großen Krug Bier“ die Auszubildenden in die Geheimisse der Braukunst und Bier-Sensorik eingeweiht. Der krönende Abschluss war die gemeinsame Bierverkostung in dem direkt angrenzenden Restaurant der Schönbuch Braumanufaktur. Dangs Lieblingsbier ist das dunkle Hefeweizen mit seinen Aromen nach gerösteten Kaffeebohnen.

Es ist schön zu sehen, mit welcher Freude die Auszubildenden an den Seminaren der Meistervereinigung Gastronom e.V. teilnehmen und ihr Wissen erweitern. ❮

Anzeige

Anke Schurr, Dang Nguyen aus Vietnam und Dieter Schurr im Hirsch, Oberberken.

„Kunst ist die Tochter der Freiheit“

Der Neujahrsempfang der Landesregierung Baden-Württemberg fand dieses Jahr am 19. Januar 2013 im Sterling-Bau der Staatsgalerie statt. Ministerpräsident Kretschmann baute eine Brücke zwischen Kunst und Politik mit dem Zitat von Friedrich Schiller „Kunst ist die Tochter der Freiheit“. Und dass es bei diesem Empfang nicht nur um Kunst in Gemälden, sondern auch um Kochkunst ging, war allen Gästen sehr schnell klar. Das Team der Meistervereinigung Gastronom e.V. bewirtete die Gäste auf „biologisch“ höchstem Niveau.

Schwäbische Bio-Brotvielfalt, live belegt.

Für das Team des Meister-Catering begann der Tag schon sehr früh. Um 10 Uhr war der erste Programmpunkt angesetzt: Im Foyer spielte die Vitali-Ehret-Band der staatlichen Hochschule für Musik und Darstellende Kunst aus Stuttgart und im Vortragssaal begrüßte der Jazzchor Freiburg. Alle Mitglieder der Ensembles wurden ab 7 Uhr morgens mit einem Frühstück empfangen: Bio-Cerealienstation mit frisch geschrotetem Getreide, Obst und Joghurt sowie schwäbische Bio-Brotvielfalt vom Bäcker Scholderbeck, live belegt mit diversen Köstlichkeiten.

POLITIK TRIFFT KUNST UND KULTUR

Um 10.45 Uhr begann die Ansprache des Ministerpräsidenten des Landes Baden-Württemberg Winfried Kretschmann. Er ist umringt von seiner fast vollständig erschienenen Ministerschar. Zum ersten Mal findet der Neujahrsempfang nicht im Neuen Schloss, sondern im Vortragssaal der Neuen Staatsgalerie statt. Der traditionelle Empfang gilt diesmal der Kunst und Kultur. Winfried Kretschmann widmet seine Rede ganz der Beziehung von Kunst und Politik. „Es gehört zum Wesen der Künste, dass ihnen ein kritisches Potenzial innewohnt.“ Kunst und Kultur seien ein Grundnahrungsmittel der Demokratie. Auch unterstrich Herr Kretschmann seinen Sparkurs, man möge bitte mit vorhandenen Mitteln möglichst Gutes und Sinnvolles gestalten. Anschließend stellte der Ministerpräsident sein Kabinett vor. Den meisten Beifall bekommt jedoch seine Frau Gerlinde Kretschmann. Im Programm folgen der Kabarettist Mathias Richling, der das Thema Politik und Lüge vergnüglich variiert, die Popakademie Baden-Württemberg und das Nico Amrehn Quartett von der staatlichen Hochschule für Musik und Darstellende Kunst aus Stuttgart. ›

LECKERES VOM MEISTER-CATERING

Kunstvoll war zweifelsohne auch das Catering der Meistervereinigung Gastronom e.V. Den Auftakt bildeten Brunchvorspeisen, wie Mousse von der Bauernente mit Birnen-Selleriesalätchen und Maronenschmand oder auch Pastete vom Schurwaldreh mit Zwetschgenconfit. Weiter ging es dann mit einem regionalen Mittags-Büffet: Wirsingwickel vom Bio-Saibling mit Perlgraupen-Gemüseragout oder aber gepökelte Schweinebäckle vom Staufenfleisch auf Alblinsen. Natürlich durfte die Maultaschenstation nicht fehlen. Eine besondere Variante war Maultäschle von Bodenseefischen auf Gurkengemüse und Biosphären-Absinth-Sauce. Zum Dessert gab es schwäbischen Ofenschlupfer oder auch badisches Walnussmousse. Das absolute Dessert-Highlight war natürlich die große Torte in Baden-Württemberg-Form, die durch Winfried Kretschmann und seine Frau Gerlinde Kretschmann angeschnitten wurde.

OBEN LINKS: Letzte Vorbereitungen.
LINKS: Warten auf die Besucher.
UNTEN: Ministerpräsident Winfried Kretschmann mit dem Team des Meister-Catering.

PERFEKT IN QUALITÄT UND ORGANISATION

Wir bedanken uns bei allen teilnehmenden Betrieben der Meistervereinigung Baden-Württemberg e.V.: Marcel Benz vom Schwanen Köngen, Hans Burger von der Pension Endehof Elzach, Harry Hartmann von den Zähringer Stuben Weilheim, Udo Kälberer vom Teckkeller Weilheim, Ulli Kellenbenz vom Löwen Süßen, Alfons Köhler von Köhlers Krone Dächingen, Alexander Munz vom Waldhorn Däfern, Werner Schöllkopf vom Hirsch Aichwald-Schanbach, Uwe Staiger vom Waldhorn Plochingen und Gerhard Wahl vom Gasthof Heldenberg. ‹

OBEN: Quitteneispraline im dunklen Schokoladen-Knuspermantel.
RECHTS: Gerlinde Kretschmann mit den Meisterköchen Alfons Köhler (l.) und Uwe Staiger (r.).

Anzeige

Zu Gast in der Fuggerei in Schwäbisch Gmünd

Patron Armin Wiedmann empfängt heute den Olympiareporter von ARD und ZDF, Michael Antwerpes, mit Frau Cornelia und Töchterchen. Was findet Familie Antwerpes in der Fuggerei in Schwäbisch Gmünd? Im Gespräch mit Armin Wiedmann und der Familie Antwerpes beleuchten wir die Themen Regionalität und auch Heimatverbundenheit.

Fuggerei
Restaurant · Catering

Seit März 2007 leitet Armin Wiedmann gemeinsam mit seiner Frau Cornelia die Fuggerei in Schwäbisch Gmünd. Die Laufbahn von Armin Wiedmann begann mit dem Traum, zur See zu fahren und als Koch rund um die Welt zu reisen. Dann kam es jedoch ganz anders. Er fuhr nie zur See und wurde ein Spitzenkoch mit Heimatverbundenheit. Seine Karriere begann in der Sonne-Post in Murrhardt und hatte dann viele Top-Stationen, unter anderem bei Eckhardt Witzigmann in München.

Unser Gast Michael Antwerpes, der den meisten Gästen als Moderator der Olympischen Spiele oder auch als Moderator der Quiz-Show „Sag die Wahrheit“ bekannt ist, wollte ursprünglich Kinderarzt werden. Leider reichte der Abitur-Durchschnitt nicht aus und er studierte sein Hobby „die Schreiberei“. Nach seinem Studium der Publizistik kam er schnell zum Fernsehen. Seine großen Vorbilder sind Dieter Kürten und Ernst Huberty.

Unser Gespräch beginnt damit, dass ich mich für Michael Antwerpes’ Lieblingsgerichte interessiere. Zu Hause bei seiner Mutter in Viersen ist das Sauerbraten und zu Hause bei seiner Familie im Remstal ist das gefüllter Pfannenkuchen. Familie Antwerpes kocht gerne mit Freunden unter dem Motto „Götterspeisung“. Das Motto orientiert sich immer an einer aktuellen Farbe und ist der Leitfaden der kochenden Familie. Eine spannende Idee.

Von links nach rechts: Cornelia Wiedmann, Michael Antwerpes, Armin Wiedmann, Karin Heintel, Cornelia Antwerpes und Steffen Heintel.

EIN PERFEKTES MENÜ

Kaum merklich beginnt das Menü, das uns von Frau Wiedmann und Frau Heintel absolut perfekt und überaus charmant serviert wird. Luftgetrockneter Welzheimer Schinken mit Bittenfelder Biokäse. Dazu ein Riesling von Gert Aldinger. Besser kann Regionalität nicht schmecken.

Cornelia Antwerpes erzählt von ihrer Passion der gesunden Kinderernährung. Die studierte Pädagogin hat ein Koch-Bilderbuch für Kinder und Eltern herausgebracht. Ein Teil des Erlöses kommt der Nachsorgeklinik Tannheim im Schwarzwald zugute, in dessen Stiftungsrat Michael Antwerpes Mitglied ist.

Nun interessiert mich noch das Lieblingsgericht des „Mallorca-Fans“ Armin Wiedmann. Er überlegt – und neben seiner Vorliebe für Tapas und mallorquinische Weine gesteht er, dass so ein Stück Schwarzwurst und dazu ein Glas Trollinger auch ganz nach seinem Geschmack sind. Eine gute Kombination.

Nun kommt der nächste Gang des Menüs: Flusszanderfilet mit Zumhofer Hausnudeln und Steckrübengemüse. Der Inhaber der Zumhofer Hausnudeln ist ein ehemaliger Koch von Armin Wiedmann und stellt die Nudeln in Rudersberg, Ortsteil Zumhof, im Remstal her. Eine echte Empfehlung. Zum Hauptgang gibt es nun Biolandgeflügel auf rahmigem Spargelgemüse, Rosmarinjus und Kartoffelsoufflé. Perfekt. Armin Wiedmann und Küchenchef Steffen Heintel haben sich in unser Herz gekocht und der strahlende Service hat das Übrige getan. Familie Antwerpes und ich sind uns einig. Die Fuggerei ist nicht nur ein außergewöhnlicher Ort, sondern eine der absoluten Top-Adressen im Großraum Stuttgart. Leider ging der Abend viel zu schnell vorüber. Aber wir sehen uns ganz sicher ein nächstes Mal in der Fuggerei in Schwäbisch Gmünd. ❮

Restaurant Fuggerei
Münstergasse 2
73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: 07171/30003
Fax: 07171/189419
E-Mail: mail@restaurant-fuggerei.de
www.restaurant-fuggerei.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.45 Uhr, Sonntag durchgehend warme Küche, Montag und Dienstag Ruhetag

Luftgetrockneter Welzheimer Schinken mit Bittenfelder Biokäse.

Flusszanderfilet mit Zumhofer Hausnudeln und Steckrübengemüse.

Vanilleeis-Gugelhupf auf marinierten Erdbeeren und Schokoladensauce

Papa, komm wir kochen! Kochbuch für Kinder von Barbara Dittrich und Cornelia Antwerpes.
Bahnmayer Verlag, ISBN: 3938538112

Die Zutaten und Zubereitung von einfachen und gesunden Rezepten mit lustigen Namen wie Zick Zack Zaubersack werden in Bildern dargestellt. Ohne Wiegen, ohne Lesen entstehen mit viel Spaß leckere Gerichte.

Im Buchhandel erhältlich für EUR 19,50. Pro Buch geht 1 Euro an die Deutsche Kinderkrebsnachsorge.

Biolandgeflügel auf rahmigem Spargelgemüse, Rosmarinjus und Kartoffelsoufflé

Rezept für 4 Personen

1 Stück Biolandgeflügel

SPARGELGEMÜSE

1 Bund Spargel
1 Bund grüner Spargel
1/4 l Sahne
Salz und Pfeffer
etwas gehackte Petersilie
etwas kalte Butter

ROSMARINJUS

Knochen vom Landhuhn
Röstgemüse: Karotte, Lauch, Sellerie und Zwiebel
Öl zum Braten
1/8 l Madeira
1/4 l dunkle Bratenjus
Rosmarinzweige
Salz und Pfeffer

KARTOFFELSOUFFLÉ

250 g gekochte Kartoffeln
100 ml Sahne
Gewürze; Muskat, Salz und Pfeffer
2 Eier
1 Eigelb
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

Vom Geflügel die Keulen ablösen und die Brust ebenfalls auslösen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Beides in etwas Öl anbraten. Im Umluft-Backofen bei 140 °C garen, die Brust nach etwa 15 Minuten herausnehmen und warm stellen.

Weißen Spargel schälen und in Salzwasser mit etwas Zitrone und einer kleinen Prise Zucker kochen. Grünen Spargel in Salzwasser kochen. Sahne zum Kochen bringen, den kleingeschnittenen Spargel dazugeben und mit Butter und Petersilie fertig stellen.

Für die Sauce die Knochen kleinhacken und mit etwas Öl anbraten. Das Röstgemüse dazugeben, bis alles schön goldbraun ist, dann die Rosmarinzweige beigeben und nun mit Madeira ablöschen. Die Jus ergänzen und alles bei kleiner Hitze kochen lassen. Nach etwa 40 Minuten abpassieren.

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne und den Gewürzen mischen. Die Eier und das Backpulver dazugeben. In gebutterten Auflaufförmchen im Backofen bei 100 °C 35 Minuten garen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef Armin Wiedmann.

Azubis zeigen kreative Kochkunst

Fachwissen und Kreativität bewiesen die angehenden ABB-Köche Oliver Welter (2. Lehrjahr) und Alena Kaiser (1. Lehrjahr), die bei den Städtemeisterschaften und beim Jugendcup der Berufsköche im Bereich Mannheim-Ludwigshafen siegreich waren.

„Ich wollte vor allen Dingen zeigen, dass auch wir „Kantinenköche“ eine kreative, moderne Küche kochen können und uns vor Restaurantbetrieben nicht verstecken müssen“, freut sich der 29-Jährige. Die Meisterschaft sei eine optimale Vorbereitung für die theoretische und praktische Abschlussprüfung gewesen, sagt Welter und bedankt sich bei den Kollegen, die ihn im Vorfeld mit Anregungen, aber auch Kritik, tatkräftig unterstützt haben.

„Klassische Canapés“ war das diesjährige Motto beim 4. Jugendcup. Hier Alena Kaisers Kreationen:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Wachteleiern und Erbsenkeimlingen
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und frittierten Apfelschnitzen
- Riesengarnele auf Linsenbutter mit Enoki-Pilz-Salat
- Entenbrust mit glasierter Feige und Physalis
- Gegrillte Paprika mit Frischkäse und dreierlei Paprikagelee

Die ABB Wirtschaftsbetriebe haben für das im Sommer beginnende Ausbildungsjahr noch zwei Ausbildungsplätze als Koch bzw. Köchin zu vergeben. Weitere Informationen gibt es bei Thomas Ruprecht, Leiter der ABB Wirtschaftsbetriebe Mannheim.

Kontakt: thomas.ruprecht@de.abb.com

Kulinarische Märchen: Die Azubis aus dem Lamm zu Hebsack verzaubern ihre Gäste

Schon zum 7. Mal fand in diesem Jahr der traditionelle Lehrlingsabend im renommierten Hotel-Restaurant Lamm in Hebsack statt. Gestaltet wurde der Genießer-Abend eigenverantwortlich vom Nachwuchs aus Küche und Service vom ersten bis dritten Lehrjahr. Diesmal hatte das junge Lamm-Team das Thema „Märchen und Sagen“ gewählt.

Für das Menü hatten die Junioren bei befreundeten Gütern und Kellereien die passenden edlen Tropfen angeworben und auf einer geschmackvoll gestalteten Karte aufgelistet. Los ging es mit der Vorspeise „Goldene Gans“: Gänseleberterrine in Mangogelee-Mantel. Zwei köstliche Variationen vom Ziegenkäse erinnerten an den „Wolf und seine sieben Geißlein“. Die Story vom „Fischer und siene Fru“ lieferte den Anklang zu pochiertem Steinbutt mit schwarzen Nudeln. Das US-Märchen von den „Drei kleinen Schweinchen“ wurde umgesetzt in „Krustenbraten, Bäckchen und Mini-Kotelett“. Der märchenhafte Genuss wurde abgerundet durch ein perfektes Dessert. Der Beifall der Gäste war dem Nachwuchs sicher. Große Anerkennung galt aber auch den Ausbildern in Küche, Service und Management sowie Patron Markus Polinski, seiner Frau Sylvia Polinski und Daniel Hasert, dem Weinexperten des Hauses.

Anzeige

Reiners Rosine in Flein am Deinenbach

Schon der Weg nach Flein ist eine Reise wert. Das Restaurant Reiners Rosine liegt zauberhaft von Weinbergen umgeben mitten im Ort. Aber dort gibt es nicht nur eine meisterliche Küche mit internationaler Weinkarte, sondern auch eine Hausbrauerei.

Schon von außen ist Reiners Rosine anders als die typischen Restaurants der Weinbauregion Flein. Es wurden moderne Stilelemente mit Bedacht in die bestehende Bausubstanz integriert. Moderne trifft Tradition. Das spiegelt sich auch in den Innenräumen wider. Es gibt traditionelle Bereiche und sehr moderne, transparente Bereiche, mit Blick in die Küche und auf die Terrasse. Und so wie die Architektur des Gebäudes ist, lerne ich auch Gerd Reiner und seine Frau kennen. Der Küchenchef Reiner experimentiert gern, und so ist das Wein-Bier-Konzept von Reiners Rosine entstanden. Viele der Gäste trinken ebenso gern Bier wie Wein. Aber das klassische Pils und Hefeweizen waren Gerd Reiner zu wenig. Er installierte in seinem Keller eine Hausbrauerei und braut nun seit 17 Jahren sein eigenes Bier. Als Aperitif bietet Frau Stähle-Reiner ein hausgebrautes Weißbier mit hausgemachtem Waldmeistersirup im Champagnerkelch an. Ein wahrer Genuss! Korrespondierend setzt Gerd Reiner natürlich seine Biere auch in der Küche ein. Als Vorspeise bietet er eine Rahmsuppe von Petersilienwurzeln und Weißbier mit Bieressiggelee und Petersilienwurzelchips an. Zum Hauptgang seines Biermenüs bietet er ein im Bourbonfass ausgebautes, kräftiges, würziges Bier. Das 190-Liter-Bourbonfass steht natürlich im eigenen Keller. Zum Essen gibt es gebratenes Rinderrückensteak unter der Kräuter-Bergkäsekruste an Braunbiersoße mit Kartoffelgratin.

Traditionelle Gemütlichkeit im ursprünglichen Gebäudeteil.

Küchenchef und Brauer Gerd Reiner.

Restaurant im modernen Ambiente.

Bieraperitif von Bärbel Stähle-Reiner.

Für seine Biergourmet-Gäste bietet Gerd Reiner Brauseminare mit Kochkurs an. Oder darf es vielleicht ein Kräuterseminar mit Kochkurs sein? Aber wer glaubt, dass sich in Reiners Rosine nur die Biergourmets treffen, hat weit gefehlt. Wein und Bier leben in Reiners Rosine in moderner und friedlicher Partnerschaft. Es sind noch einige Weinberge im Familienbesitz, die von Bärbel Stähle-Reiner bewirtschaftet werden. Gerd Reiner ist ein sehr kundiger internationaler Weinfachmann, der seinen Gästen Weinseminare mit Weinbergführungen und Sensorikschulungen anbietet.

Über die Frage, welchen Stil seine Küche hat, muss Gerd Reiner nicht lange nachdenken. Qualitativ hochwertige regionale Produkte sind die Basis. Er geht grundsätzlich selbst einkaufen und will die Waren sehen und fühlen. Er kennt den Metzger und den Gärtner vor Ort. Die beliebtesten Gerichte sind: Gefüllter Ochsenschwanz, Kutteln mit brauner Soße oder auch in Rieslingsoße mit Trüffel oder Morcheln. Im Sommer vielleicht auch nur mit Tomaten. Natürlich dürfen auch handgeschabte Spätzle auf seiner Karte nie fehlen. Familie Reiner hat die Fleiner Tradition weiterentwickelt. Ich kann nur jedem empfehlen, sich in Reiners Rosine bewirten zu lassen. Egal ob Bier oder Wein, egal ob heimische oder auch internationale Küche. ❮

Reiners Rosine Restaurant – Vinothek-Brauerei
Bildstraße 6
74223 Flein

Telefon: 07131/30909
Fax: 07131/2037164
E-Mail: info@reiners-rosine.de
www.reiners-rosine.de

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr und Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr, Montag bis Mittwoch Ruhetag.

Gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuter-Bergkäsekruste an Braunbiersoße mit Kartoffelgratin.

5 am Tag mit Obst & Gemüse

In Obst und Gemüse steckt allerlei Gutes. Fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag dürfen es sein, laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Und das ist leichter, als man denkt: ob am Schreibtisch, in der Kantine oder im Bistro um die Ecke, „5 am Tag" funktioniert überall.

Gemüse und Obst spielen in der täglichen Ernährung eine besondere Rolle: denn mit fünf Portionen Obst und Gemüse täglich wird der Körper mit allen wichtigen Inhaltsstoffen versorgt. Obst und Gemüse, bunt und vielfältig zubereitet, liefern reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie werden auch bioaktive Substanzen oder Phytochemicals genannt. Zu ihnen gehören u.a. Flavonoide, Carotinoide, Glycosinolate und Sulfide. Diese wirken sich positiv auf das Wohlbefinden aus und stärken die Widerstandskraft. Gleichzeitig liefern sie wenig Energie und Fett. Apfel, Karotte & Co. stärken also das Immunsystem und schützen vor Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Daher empfehlen auch die AOK-Ernährungsfachkräfte „5 am Tag". Täglich sollten es möglichst drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst sein. Dies entspricht etwa 650 Gramm pro Tag. Als Faustregel gilt: Eine Portion entspricht einer Handvoll. Bei kleingeschnittenem Gemüse, Salat, oder Beeren dürfen es auch zwei Hände voll sein. So bekommt jeder die genau auf seinen Bedarf abgestimmte Menge Obst und Gemüse. Zum Beispiel eine Tomate oder Paprika, ein Apfel, eine Orange, zwei Hände voll Salat oder ein Glas Obst- oder Gemüsesaft entsprechen einer Portion. Übrigens Trockenfrüchte und Nüsse (ungesalzen und ungeröstet) gehören ebenfalls zu „5 am Tag".

Wenn es einmal schnell gehen muss, kann auch auf Tiefkühlgemüse und -obst zurückgegriffen werden. Die Vitaminverluste sind geringer, als viele annehmen. Tiefkühlgemüse bzw. -obst wird direkt nach der Ernte verarbeitet und vitaminschonend eingefroren. Die natürlichen Inhaltsstoffe bleiben dabei weitgehend erhalten. Dazu im Vergleich enthalten Gemüse und Obst aus der Konserve etwas weni-

ger Nährstoffe, da bei der Konservierung die Produkte mindestens zweimal erhitzt werden müssen. Im Rahmen einer gesunden Ernährung dürfen aber auch Konserven ab und zu zum Einsatz kommen.

Bei jedem Einkauf sollte also genügend Gemüse und Obst im Einkaufskorb landen, dabei sollten frische, saisonale und regionale Angebote bevorzugt werden. Kühl gelagert hält sich Gemüse und Obst auch zu Hause gut einige Tage.

AOK-Tipp: Obst und Gemüse sind ein idealer Pausensnack für den Büroalltag, in der Schule oder einfach für Zwischendurch. Denn sie machen den Körper fit und das Gehirn wieder munter: Trauben und Bananen geben Kraft für anstrengende Sportstunden, Pflaumen und Kirschen bringen das Gehirn auf Trab, Gemüsesticks liefern Vitamine und bringen Abwechslung zum Pausenbrot.

Mehr Anregungen und Informationen gibt es in den Angeboten der AOK-KochWerkstatt: z.B. in der „Gesunden Sommerküche“! Informationen und Anmeldung unter www.aok-bw.de/Gesundheitsangebote ‹

Impressum

MEISTERmagazin –
für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Ausgabe:
Nr. 35, April 2013

Herausgeber:
Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
Volker Krehl (verantwortlich)
Rathausplatz 3
71540 Murrhard-Fornsbach
Telefon: 07192/5401
Fax: 07192/20761
E-Mail: info@meistervereinigung.de
www.meistervereinigung.de

Bildnachweis:
SXC: S. 2 (Autor: nyuszika);
S. 3, 20 (Autor: vierdrie).
Tourismus Baden-Württemberg:
S. 3, 22-23, 25 (Autor: Mende);
S. 24 (Autor: Düpper);
S. 25 (Broschüre: TMBW).
ABB Wirtschaftsbetriebe GmbH:
S. 17.
Hotel und Restaurant Lamm in Hebsack: S. 17.
Adler am Schloss Hotel & Restaurant: S. 26.
Uwe Staiger: S. 26.
Juan Amador Consulting UG: S. 26.

Gesamtrealisation und Redaktion:
trojawerbeagentur GmbH
Gerokstraße 15, 70184 Stuttgart
Telefon: 0711/248383-6
Fax: 0711/248383-78
E-Mail: info@trojawerbeagentur.eu
www.trojawerbeagentur.eu

Anzeigenredaktion:
Beck Medien und Verlags GmbH
Alte Steige 17, 73732 Esslingen
Telefon: 0711/937893-0
Fax: 0711/937893-9
E-Mail: info@beckmedien.de
Ansprechpartnerin: Karin Weber
Telefon: 0711/335916

Titelbild:
Biolandgeflügel auf rahmigem Spargelgemüse, Rosmarinjus und Kartoffelsoufflé
(Foto: Ralf Deubler)

Auf alten und neuen Wegen das Weinland Baden-Württemberg entdecken

Ob Trollinger und Lemberger, Grauburgunder oder Chardonnay, ein Merlot oder doch ein Cuvée – die Vielfalt der badischen und württembergischen Weinbaugebiete ist beeindruckend und bietet inzwischen für jeden Geschmack einen passenden Tropfen. Es hat sich einiges bewegt zwischen den Hängen und Reben am Kaiserstuhl, im Remstal oder am Neckar. Mit kreativen Ideen bringt eine junge Winzergeneration die Weine aus dem Süden immer wieder neu ins Gespräch.

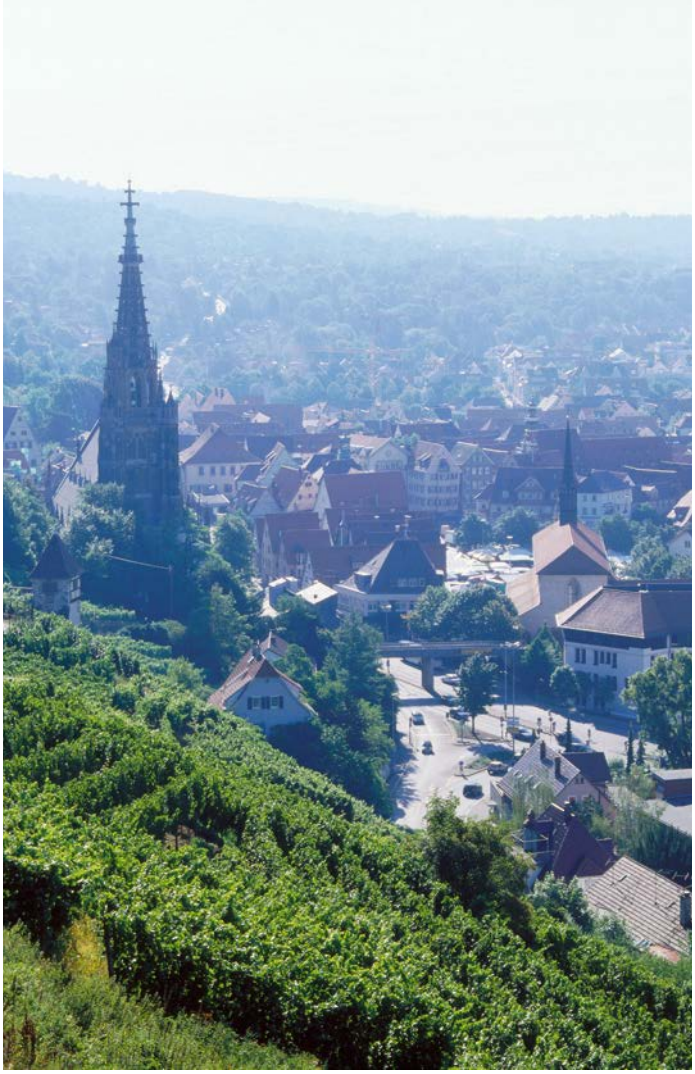
Radwandern in den Weinbergen.

Seit Jahrhunderten prägt in vielen Gegenden Baden-Württembergs der Weinbau nicht nur die Landschaften. Auch Kultur und Lebensgefühl in diesen Landstrichen werden von den Steillagen und ihren Rebensäften bestimmt. Wo gute Weine angebaut werden, sind auch Geselligkeit und Gastfreundschaft zu Hause. Auf den Weinfesten landauf und landab, in den Weinkellern und in ungezählten Besen- und Straußenwirtschaften laden die Winzer zum Genuss ihrer Erzeugnisse ein.

Wer einen Überblick über die Weinregionen Badens und Württembergs gewinnen möchte, kann diese auf verschiedenen thematischen Wegen erkunden. Egal ob zu Fuß, mit dem Rad oder auch im Auto – Weinrouten erschließen weite Teile der Weinbaugebiete im Land. Diese Vielfalt an weintouristischen Angeboten lässt sich in der neuen Broschüre „Wege durch den Weinsüden“ nachlesen, in der zum Start der Frühjahrssaison die wichtigsten Routen vorgestellt werden. Die Badische und die Württemberger Weinstraße sind darin ebenso vertreten wie spezielle Routen, die sich an Wanderer oder Radfahrer richten. Wanderer können den Weinsüden etwa auf dem Markgräfler Wiiwegli, dem Ortenauer Weinpfad oder dem Württembergischen Wein-Wander-Weg erkunden. Radfahrer kommen im Süden in Sachen Wein ebenfalls auf ihre Kosten. Auf einem der badischen Weinradwege oder auf dem Württemberger Weinradweg, der pünktlich zur Radsaison neu ausgewiesen wird. Einheitlich ausgeschildert macht der Weg Lust, die Weinbaugebiete zwischen Lieblichem Taubertal und Rottenburg am Neckar auf dem Rad zu erkunden. Die Strecke führt durch Hohenlohe und das Heilbronner Land, durch Ludwigsburg und das Remstal, vorbei an Stuttgart, Esslingen und Tübingen und entlang so mancher Schlösser, Burgen und Sehenswürdigkeiten. Die 354 km lassen sich in Etappen am Stück abfahren oder auf ausgewählten Strecken in Ruhe genießen. Denn auf jeden Fall sollte man sich ausreichend Zeit für die Angebote nehmen, die entlang des Weges Weingenuss mit allen Sinnen versprechen.

WEINROUTEN MIT KULTUR

Was nämlich alle diese Routen verbindet: Am Wegesrand laden nicht nur Weingüter und Winzer, Besenwirtschaften



Weinberge auch in der Stadt: Esslingen am Neckar.

Anzeige

und Weinfeste dazu ein, die Weine der Region auf vielfältige Weise zu erleben. Wer mehr über die (Kultur-)Geschichte des Weinbaus in Baden-Württemberg erfahren möchte, findet entlang der Weinrouten viele Anlaufpunkte. Weinbau-Museen und Weinlehrpfade informieren über die unterschiedlichsten Aspekte des Weinbaus, von der Rebe bis zur Flasche. Bei einem geführten Weinbergspaziergang mit einem ausgebildeten Weinguide oder Weinerlebnisführer lässt sich all das erfragen, was man schon immer über Weine wissen wollte. Etwa wie sich das Terroir im Aroma niederschlägt, oder wie der Weinbau im Mittelalter die Landschaften verändert und zum Wohlstand beigetragen hat. Bei einer Weinprobe zwischen den Reben bleibt auch das leibliche Wohl nicht auf der Strecke.

Um nach dem einen oder anderen Gläschen nicht mehr auf sein Fahrrad oder ins Auto steigen zu müssen, bietet sich in vielen Winzerhöfen entlang der Weinrouten ein liebevoll eingerichtetes Gästezimmer an. Nach einer erholsamen Nacht inmitten der Weinberge lässt sich der Weinsüden am nächsten Tag aufs Neue erkunden. ❮

Information:

Neben Informationen zu den einzelnen Routen und den weintouristischen Angeboten am Wegesrand bietet die neue Broschüre auch Wissenswertes rund um das Thema Wein, ausführliche Angaben zu den Anbaugebieten, Böden und Rebsorten. Die beiliegende Faltkarte erleichtert die Orientierung und bietet weiterführende Informationen. Laufend aktualisierte Angaben zu Weinaktivitäten in Baden-Württemberg finden sich auch auf einer digitalen Karte im Internet:

www.tourismus-bw.de/Weinsueden-Karte

Die Broschüre „Wege durch den Weinsüden“ kann kostenlos bei der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg bezogen werden:

Telefon: 0711/238580
prospektservice@tourismus-bw.de
www.tourismus-bw.de

Wine & Dine – schwäbisch-schweizerische Gipfel-Genüsse auf 1870 m Höhe

Boris Biggör und sein Küchenteam vom Adler am Schloss in Bönnigheim und das Ochsenbacher Weingut Georg und Anja Merkle begeistern beim Gastkoch-Event des Waldhotels National in Arosa. Das Hotel mit Gourmetrestaurant Kachelofenstübli ist über die Region hinaus bekannt. Bereits Thomas Mann hat dort begonnen, seinen Roman „Zauberberg“ zu schreiben. Unterstützt wurde das Adler-Team von Gerd Reber und seinem Team, der seit 20 Jahren die Küchenleitung im Waldhotel inne hat. Zum ausgebuchten Gastkoch-Event wurden insgesamt 30 Gäste aus der Schweiz, Italien, Österreich und Deutschland erwartet.

Den Schwerpunkt legte das Adler-Team dabei auf schwäbische Klassiker und interpretierte diese neu: So gab es im Hauptgang eine Variante vom Rostbraten: Schmälzzwiebeln als Ravioli, ein Rotweinzwiebelpüree und geschmorte Perlzwiebeln, die Bratkartoffeln als Terrine im Speckmantel und dazu Rinderfilet.
In der Alpin-Lounge stellten Georg und Anja Merkle bei einem Glas Rosé-Sekt die schwäbische Herkunft ihrer Weine vom Ochsenbacher Liebenberg vor. Insgesamt zehn korrespondierende Gutsabfüllungen begleiteten die feinen Speisen, darunter die Rarität des Hauses, der Spitzen-Lemberger Seguin Moreau aus 2008. Spontaner Applaus für Wein und Küche drückten die tief empfundene Begeisterung der Gäste für die schwäbische Genuss-Allianz aus.

Feierliches Abendessen anlässlich des 50-jährigen Jubiläums der Élysée-Verträge

In der ständigen Vertretung des Landes Baden-Württemberg in Berlin fand am 22.01.2013 eine besondere Veranstaltung statt. Den gastronomischen Teil für die 100 geladenen Gäste übernahm das Meister-Catering. Da traf es sich gut, dass der Küchenchef der Landesvertretung, Herr Steen Hinz ebenfalls schon seit vielen Jahren ein engagiertes Mitglied der Meistervereinigung ist. Gemeinsam mit seinem Team unterstützte er die Kollegen des Meister-Catering tatkräftig und trug so maßgeblich zum Erfolg der Veranstaltung bei.

Das servierte Menü beinhaltete bewusst einen regionalen Bezug und viele Produkte aus Baden-Württemberg. Die Vorspeise von Alfons Köhler, Köhlers Krone, Dächingen: Rehlebertrüffel auf Traminiergelee, Consommé vom Reh mit Flädleslolli und Rehterrine an marinierten Blattsalaten. Der Hauptgang von Uwe Staiger, Staigers Waldhorn, Plochingen: Sous vide gegarte Kalbshüfte und krosser Brotcannelloni vom Kalbsbäckle an Rotwein-Schalottensauce, Karotten-Estragon-Püree und schwäbische Bubenspitzle. Das Dessert von Jochen Burger, Pension Endehof, Elzach: Dessertvariation mit Schokoladen-Birnenschnitte, karamellisiertem Birnen-Strudelmaultäschle und Walnuss-Eispraline im Knuspermantel.

Für das präsentierte Menü gab es von den anwesenden Gästen lang anhaltenden Applaus. Ministerpräsident Kretschmann bedankte sich persönlich bei jedem einzelnen Meistervereinigungsmitglied für den rundum gelungenen Festakt und die kulinarische Werbung für Baden-Württemberg.

Drei Sterne strahlen auch zukünftig über Mannheim: Juan Amador übernimmt Restaurant und führt Betrieb weiter

Die Zukunft des mit drei Michelin-Sternen und 18 Gault & Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants Amador in Mannheim ist gesichert. Nach Insolvenzantrag der Amador AG im November hat nun Ausnahmekoch Juan Amador selbst die Initiative übernommen und führt das Unternehmen auf eigene Verantwortung weiter. „Ich bin sehr froh, dass das Restaurant nahtlos weitergeführt werden kann. Mein Team und ich sind hoch motiviert und werden auch zukünftig für kulinarische Überraschungen sorgen“, so der gebürtige Schwabe mit spanischen Wurzeln selbstbewusst. Zwischen den Jahren wurden neue Gerichte entwickelt und zur „großen kulinarischen Reise“ auch ein kleines Menü als Alternative angeboten.

Erklärtes Ziel von Juan Amador ist eine verstärkte Präsenz in der Region. Am 28. April 2013 kocht Amador zusammen mit vier weiteren Sterneköchen beim 5. Deidesheimer Kulinarium im traditionsreichen Deidesheimer Hof. Weitere Gastauftritte bei Küchenpartys sind in Planung. Fest terminiert hingegen ist das „2. Amador Sommerfest“, das am 7. Juli 2013 in Mannheim stattfindet. Mit von der Partie werden ausgewählte Winzer aus der Region sein, die sich und ihre Erzeugnisse vorstellen.Vorstellbar sind auch weitere Veranstaltungen auf dem Gelände im Neckarauer Industriegebiet: „Wir wollen diese Location mehr nutzen. Hierbei unterstützt uns eine Event-Managerin, die sich mit der Entwicklung dieses Bereiches beschäftigt. Die Voraussetzungen sind nahezu einmalig: perfekte gastronomische Bedingungen, mehr als genügend Parkplätze und keine Nachbarschaft, die gestört werden könnte.“ Juan Amador war auch schon bei der Meistervereinigung zu Gast.

Kontakt:
www.restaurant-amador.de
media@restaurant-amador.de
Floßwörthstraße 38 | 68199 Mannheim
Reservierungen unter 0621/8547496

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. dankt ihren Fördermitgliedern für die hervorragende Unterstützung ihrer Arbeit.

MEGA – Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
www.mega-stuttgart.de

Teinacher – Ausgezeichnet. Von der Natur.
www.mineralbrunnen-ag.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO – Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

AOK – Die Gesundheitskasse.
www.aok.de/baden-wuerttemberg

DINKELACKER
www.dinkelacker.de

REMSTALKELLEREI – Guter Wein aus Württemberg
www.remstalkellerei.de

HUG
www.hug-luzern.ch

DICK – Traditionsmarke der Profis
www.dick.de

Schönbuch – BRAUMANUFAKTUR
www.schoenbuchbraeu.de

Rieber
www.rieber.de

KOMET GERMANY – Domnick – VAKUUMIEREN & THERMALISIEREN
www.vakuumverpacken.de

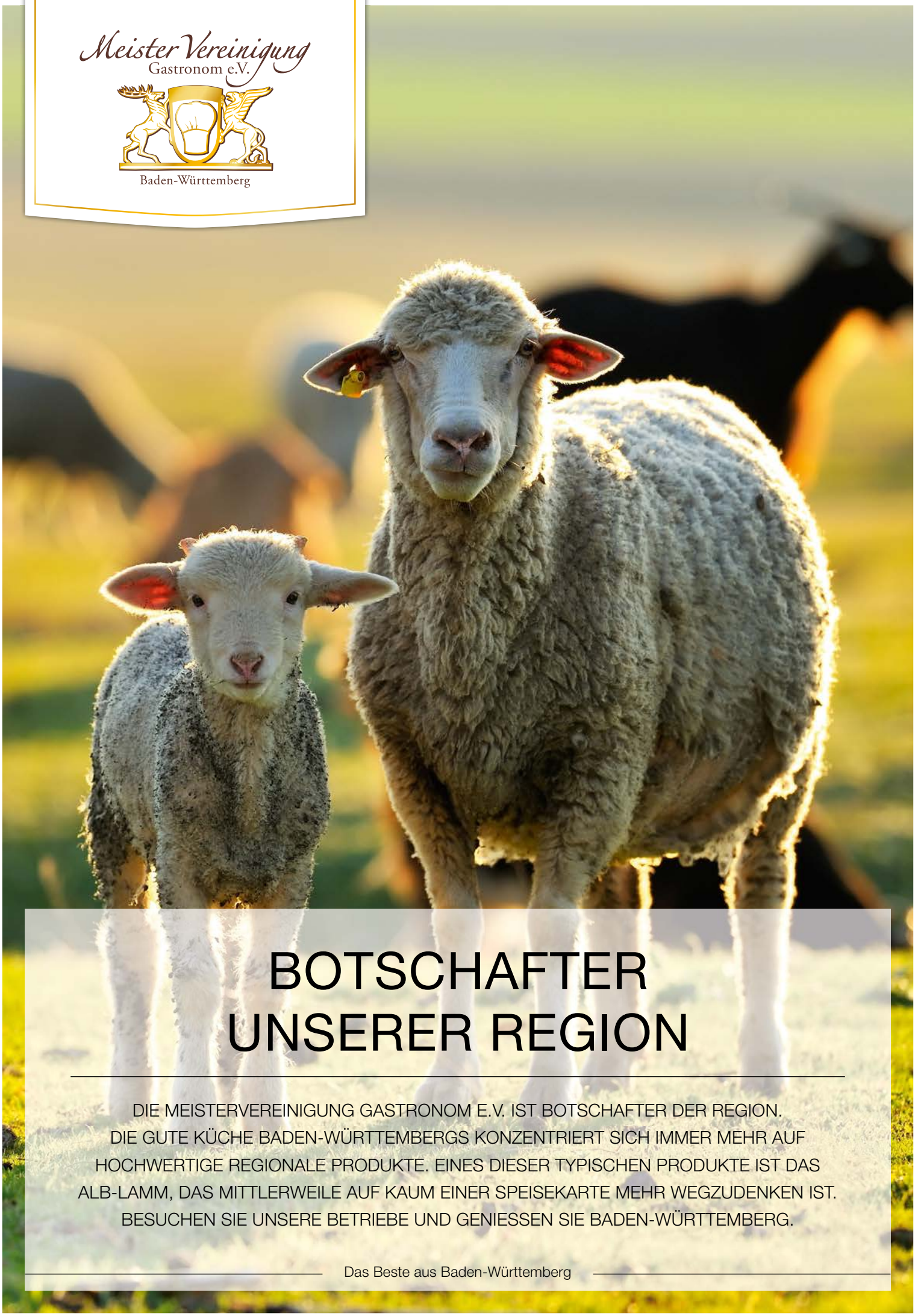
StaufenFleisch – Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH – ein Unternehmen der MEGA eG –
www.staufenfleisch.de

Service bund – OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

tellertaxi – catering-equipment & service
www.tellertaxi.de

METRO
www.metro24.de

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg



BOTSCHAFTER UNSERER REGION

DIE MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V. IST BOTSCHAFTER DER REGION. DIE GUTE KÜCHE BADEN-WÜRTTEMBERGS KONZENTRIERT SICH IMMER MEHR AUF HOCHWERTIGE REGIONALE PRODUKTE. EINES DIESER TYPISCHEN PRODUKTE IST DAS ALB-LAMM, DAS MITTLERWEILE AUF KAUM EINER SPEISEKARTE MEHR WEGZUDENKEN IST. BESUCHEN SIE UNSERE BETRIEBE UND GENIESSEN SIE BADEN-WÜRTTEMBERG.

Das Beste aus Baden-Württemberg