

DIE GASTRONOMIE PRÄSENTIERT SICH

Intergastra 2014

DIE BESTEN AUSZUBILDENDEN IN DER KÜCHE

Kochwettbewerb "Die 10 Besten"

EIN LOB AUF DEN MITTELSTAND

Neujahrsempfang der Landesregierung





Lust auf Wurstsalat mit Radieschen?

Oder doch lieber Frühlingssalat mit Markgräfler Spargel und gebratenem Rehfilet?



ONLINE-Restaurantführer www.meistervereinigung.de

EDITORIAL INHALT



Das Jahr beginnt mit großen Ereignissen

Die Landesregierung Baden-Württemberg lud zum Neujahrsempfang in das Neue Schloss ein. Dieses Jahr war das Thema der Mittelstand Baden-Württembergs. Ministerpräsident Winfried Kretschmann betonte, dass Baden-Württemberg den außergewöhnlichen Erfolg nur dem Mittelstand verdankt. Die meisten der Mitglieder der Meistervereinigung sind mittelständische Unternehmen und mit für diesen Erfolg verantwortlich. Darauf können wir alle stolz sein. Der Neujahrsempfang wurde natürlich wieder von unseren Mitgliedsbetrieben ausgerichtet.

Direkt im Anschluss öffnete die Intergastra ihre Pforten. Das Konzept dieser Messe hat mittlerweile Weltruf und wird in der Branche als die wichtigste und attraktivste Gastronomiemesse in Europa gesehen. Einzigartig ist die Messehalle mit Dehoga und Meistervereinigung Gastronom. Nirgendwo gibt es so hochkarätige Wettbewerbe und Veranstaltungen. Die Culinary Competition ist eine einzigartige Wettbewerbsreihe, in der sich alle Berufsbilder der Gastronomie miteinander messen können. Ausgerichtet werden alle Wettbewerbe von der Meistervereinigung Gastronom e.V., unter der Leitung von Frank Wiedmann.

Dann ging es weiter mit einem der wichtigsten Wettbewerbe unserer Auszubildenden. "Die 10 Besten". Hier treten die zehn besten Auszubildenden Koch/ Köchin im Wettbewerb an. Auch in diesem Jahr wurde wieder auf einem unglaublich hohen Niveau gekocht. Da ist es mir um die Zukunft unserer Meistervereingungs-Betriebe nicht bange. Der erste Preis ging dieses Jahr mit der engagierten Jungköchin Linda Vogt auf die Burg Staufeneck. Herzlichen Glückwunsch.

Der Frühling steht nun vor der Tür und schickte schon erste herrliche Sonnentage. Ich freue mich, zahlreiche Gäste auf den Terrassen und in den Betrieben unserer Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom e.V. zu sehen.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

INTERGASTRA-SPECIAL

4 Intergastra mit neuen Rekordwerten



5 Starker Auftritt der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.



Intergastra-Wettbewerbe: Ergebnisse im Überblick

12 Ausstellerabend auf der Intergastra

13 Metro-Jubiläumsfeier auf der Intergastra



14 Live auf der Showbühne

Die F\u00f6rderer der Meistervereinigung Gastronom e.V. auf der Intergastra

59. Hauptversammlung der
 Meistervereinigung Gastronom e.V.
 Rückblick auf ein erfolgreiches Jahr

17 **Die 10 Besten**Kochwettbewerb
der Auszubildenden



MEISTER-CATERING

20

Der Neujahrsempfang der Landesregierung 2014 Neujahrsempfang der Landesregierung

GENUSSTIPPS

Fit in den FrühlingGesunde Ernährung und Bewegung

SEHENSWERTES

25 Nationalpark Schwarzwald startet mit buntem Programm Nationalpark Schwarzwald



25 **Impressum**



ie erfreuliche Bilanz: neue Rekorde bei Ausstellerzahl und Ausstellungsfläche, ein deutlicher Besucherzuwachs und viel positive Resonanz auf den gelungenen Messeauftritt des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. und der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Starker Auftritt: Mit über 2.500 Quadratmetern war der Dehogastand in Halle 5 der größte Messestand auf der Intergastra. Schon vor Messebeginn konnte diese mit neuen Bestmarken aufwarten: 1.300 Unternehmen stellten auf der großen Stuttgarter Branchenmesse aus – so viel wie nie zuvor – und zum ersten Mal waren sämtliche Hallen der Stuttgarter Landesmesse mit insgesamt 100.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche belegt.

In der Schlussbilanz am letzten Messetag gab es dann weitere gute Nachrichten: Mit rund 90.000 Fachbesuchern wurde der gute Wert von 2012 (85.782) nochmals deutlich gesteigert. Das Einzugsgebiet der Intergastra sowie der Anteil der ausländischen Besucher haben sich ebenfalls vergrößert. 86% der Besucher halten das Angebot des Branchentreffpunkts für vollständig, 82% wollen auch zur nächsten Veranstaltung wieder kommen und 53% der Fachbesucher sind der Meinung, dass die Intergastra für die Branche an Bedeutung gewinnen wird.

Auch die große Mehrheit der Aussteller ist dank der hohen Investitionsbereitschaft der Branche sehr zufrieden nach Hause gefahren. "Der Markt hat unseren Anspruch, die wichtigste Plattform der Gastronomie und Hotellerie im deutschsprachigen Raum zu sein, nachhaltig bestätigt", so Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. "Aussteller sowie Fachbesucher bestätigen, dass das umfangreiche Messeangebot und das attraktive Rahmenprogramm sich ideal ergänzen. Und das schafft eine Atmosphäre, in der auch Aussteller gute Gespräche führen und konkrete Aufträge anbahnen." «





Starker Auftritt der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Dies bestätigt auch Fritz Engelhardt, Präsident des Dehoga Baden-Württemberg: "Die gute Konjunkturlage und der Optimismus in vielen Wirtschaftsbereichen übertragen sich auch auf die Gastronomie und Hotelbranche. Das hat sich auch hier auf der Intergastra gezeigt".

it attraktiven Wettbewerben, interessanten Podiumsdiskussionen, einem breiten Informationsangebot und unterhaltsamen Präsentationen auf der Dehoga-Bühne war der Stand von Dehoga und Meistervereinigung in Halle 5 eine wichtige Anlaufstelle der Intergastra.

Volker Krehl und Fritz Engelhardt (v.l.n.r.).







» "Als ideeller Träger der Messe sind wir stolz darauf, dass wir die erfolgreiche Entwicklung dieser Messe seit Jahren mitgestalten und prägen", so Fritz Engelhardt. 84% der Besucher, so das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage, wollen zeitnah investieren. Auch dieser Wert liegt um drei Prozentpunkte höher als bei der letzten Intergastra vor zwei Jahren.



Traditionell übernimmt die Meistervereinigung Gastronom die Zubereitung der Speisen für die Gäste des Dehoga und der Meistervereinigung. Der Stand war Anlaufstation von allen Mitgliedern und Interessierten. Das täglich wechselnde Standpersonal unter der Leitung von Barbara Zander machte einen hervorragenden Job und bewirtete die Gäste vorzüglich.

Auch die internationalen Juroren der Culinary Competitions waren stets gern gesehene Gäste und genossen unseren Stand als Oase der Ruhe, bevor es wieder zurück auf die Showbühne ging.

Alle Gäste auf dem Stand der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden Württemberg nutzten den Aufenthalt zu angeregten Gesprächen. Welche Aussteller sind in welcher Halle und was sind die neuen Trends? Hier gingen die Meinungen jedoch weit auseinander.

Wir freuen uns jetzt schon auf die nächste Intergastra in zwei Jahren vom 20. bis 24. Februar 2016. 《

Anzeige -



<u>Messeteller</u>





INTERGASTRA-WETTBEWERBE: ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

Spannende Wettbewerbe, strahlende Sieger: Bei der Intergastra in Stuttgart zeigten Profis aus Küche und Service bei spannenden Wettbewerben auf der Dehoga-Bühne und am Dehoga-Stand ihre Klasse. Die Ergebnisse im Überblick:









> Couvert d'Or

Tischkultur-Wettbewerb in Regie des Verbandes der Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR)

- **Platz 1:** Johannes Thum (Restaurant Alte Sonne, Ludwigsburg) und Jenny Zink (Hotel Bareiss, Baiersbronn) mit dem Tisch "Eine kulinarische Reise zu den Sinnen"
- **Platz 2:** Team Burgrestaurant Hohenneuffen, Neuffen, Peter Marcinek und Carolin Thüringer mit dem Tisch "Sherlock Holmes Krimi-Dinner"
- Platz 3: Team The Ritz Carlton aus Wolfsburg mit Luisa Walkemeyer und Sebastian Görlitz mit dem Tisch "Wunder der Erde"

> Top Master Chef

Bei diesem Wettbewerb in Regie der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. kochten Küchenmeister und Auszubildende im Zweierteam. Bewertet wurden Kochleistung und Menüs von einer international besetzten Jury. Die Preise für den Gesamtsieg: 1.000 Euro für das Siegerteam, 500 Euro für Platz 2 und 250 Euro für den Drittplatzierten.

- **Platz 1:** Team Hotel Adler, Bönnigheim, Küchenmeister Boris Biggör, Auszubildende Jessica Faschian
- **Platz 2:** Team Berlin's KroneLamm, Bad Teinach-Zavelstein, Küchenmeister Franz Berlin, Auszubildender Edward Esterlein
- **Platz 3:** Team Restaurant Simplicissimus, Heidelberg, Küchenmeister Boris Rommel,
 Auszubildender Sebastian Sandor







> Top Young Chef

Bei diesem Wettbewerb in Regie der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. kochten Köchinnen und Köche bis 35 Jahre (ohne Küchenmeisterprüfung) im Zweierteam mit einem jungen Helfer oder einer Helferin (Auszubildende, Commis) bis maximal 23 Jahre. Bewertet wurden Kochleistung und Menüs von einer international besetzten Jury. Der Hauptgewinn: ein Vorbereitungskurs auf die Küchenmeisterprüfung an der Dehoga Akademie in Bad Überkingen. Für den 2. Platz gab's einen Dehoga-Akademie-Wertgutschein über 400 Euro, Platz 3 wurde mit einem Gutschein für Weiterbildung im Wert von 200 Euro prämiert.

Platz 1: Lukas Ruhl, Oettingers Restaurant, Fellbach-Schmiden, Lisa Schurr (Helferin)

Platz 2: Michael Kübler, Hotel-Restaurant Fuchsen, Kirchheim



Michael Kübler als Top-2-Platzierter.











So sehen Sieger aus: Lukas Ruhl mit Lisa Schurr.

> Top Pastry Chef

Kategorie kalte Wettbewerbe. Patissier oder Konditor und Helfer im Team.

1. Platz: Team Luong, Café Steinhusen, Lübeck

2. Platz: Team Lakner, Backparadies Berroth,

Schwäbisch Gmünd

3. Platz: Team Uhlig, Hotel Krallerhof, Leogang

(Österreich)





10

CULINARY TROPHY





Die internationale Kochkunstschau "Culinary Trophy" gehört zu den fachlichen Höhepunkten im Wettbewerbsprogramm auf der Intergastra.

> Culinary Trophy / Einzelwertung

- **1. Platz:** Matthias Jakeit, Culinary Team "Let's Go Magic Germany"
- **2. Platz:** Andrea Sisti, Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzenbach-Gosbach
- **3. Platz:** Volker Valentini vom Vatel Club Luxemburg und punktgleich Jupp Steichen, ebenfalls Vatel Club Luxemburg



Matthias Jakeit als stolzer Sieger

Culinary Trophy / Teamwertung

- 1. Platz: SACT Swiss Armed Forces, Culinary Team rot
- 2. Platz: Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg
- 3. Platz: Costa del Cilento, Italien





Das Team der Meistervereinigung mit Nachwuchs.

Culinary Trophy / Junior Trophy (Auszubildende)

- 1. Platz: Christian Fesel, OSZ Flakowski, Brandenburg
- 2. Platz: Max Jacoby, OSZ Flakowski, Brandenburg
- 3. Platz: Moritz Blum, Hotel-Restaurant Löwen, Süßen





Der Branchenabend hat sich mittlerweile zum Netzwerkabend der ganzen Branche entwickelt. Hier trifft man sich und tauscht die aktuellen Themen aus.

ewirtet wurde die Veranstaltung natürlich wieder von Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg, dem Landesinnungsverband der Konditoren, dem Verband der Köche Deutschlands, der Deutschen Barkeeper Union, dem Verband der Serviermeister-, Restaurant- und Hotelfachkräfte. Der zuvorkommende und professionelle Service wurde durch die Schülerinnen und Schüler der Paul-Kerschensteiner-Schule Bad Überkingen gestellt.



12



Den Start der Veranstaltung übernahm das "Check-in Fingerfood" mit verschiedenen regionalen Gerichten, wie zum Beispiel gespießter Landgockel mit Spitzmorcheln. Die nächste Station war eine reine Fischstation "Meer und Mehr" mit Köstlichkeiten, wie zum Beispiel geräucherte Austern auf Berglinsensalat. Nach den ersten Häppchen ging es weiter zum "Warm-Up", wo unter anderem Serrano-Schinken frisch aufgeschnitten wurde. Ein besonderes Highlight war die Kochstation auf der Bühne "On the Stage". Hier wurde zum Beispiel sous-vide gegarter Aromen-Lachs auf Alblinsen-Kartoffelküchle mit



Gemüse-Bierschaum zubereitet. Zum Abschluss gab es ein Meer aus "Coffee & Sweet Dreams".

Alles in allem eine wunderschöne und sehr gelungene Veranstaltung. <







Metro-Jubiläumsfeier auf der Intergastra

Mit zahlreichen Produktneuheiten und Services präsentierte sich das Großhandelsunternehmen Metro Cash & Carry Deutschland, das dieses Jahr 50 Jahre alt wird.

m Rahmen der Intergastra wurde eine stimmungsvolle Geburtstagsparty gefeiert. Im Mittelpunkt der Präsentation standen die neuen mediterranen Sortimente sowie Spezialitäten aus den Bereichen Wein, Fisch und Fleisch. Auf der Messepiazza von Metro konnten sich die Besucher zudem über das aktuelle Outdoor-Sortiment informieren. Mit 300 geladenen Gästen erreichte das Event schnell Partylaune. Ein festliches und rundum gelungenes Event, das von Betrieben der Meistervereinigung becatered wurde.





Spannende Programmpunkte bot die große Showbühne auf dem Stand des Dehoga. Topköche, Politik und Prominenz gaben sich hier die Hand.

in besonderes Highlight waren Johann Lafer und Markus Maria Profitlich, die in unnachahmlicher Art und Weise gemeinsam kochten. Der Comedy-Star, den die Fans aus Sendungen wie "Mensch Markus" oder der "Wochenshow" kennen, diskutierte mit Johann Lafer über das Thema Unterhaltung und Gastgewerbe.



Gerlinde Kretschmann zeigte mit ihrem Damenkochteam wie mit Spaß und ein paar Tricks moderne und machbare Küche für alle Gelegenheiten geht. Gerlinde Kretschmann diskutierte mit Sommelière Christina Hilker und Sternerestaurantbesitzerin Franziska Schweiger über Frauen und Gastgewerbe. Dass fast 40 Prozent aller gastgewerblichen Unternehmen in Deutschland von Frauen geführt werden, war nur eines der Themen.

Ein weiteres Highlight auf der Showbühne war die Wahl der neuen Gastrokönigin.

Diese Wahl gab es nun zum zweiten Mal und brachte die unterschiedlichsten Regional- und Produkt-Königinnen und Prinzessinnen zusammen. Darunter waren Apfel- und Wein-Königinnen bis hin zur Spargelprinzessin. Diese wählten mit deutlicher Mehrheit die 22-jährige Janine Müller, die im Hotel Scheffelhof in Bruchsal als Hotelfachfrau arbeitet, zur neuen Gastrokönigin.

Mit der Wahl ist Janine Müller nun zwei Jahre im Amt. Fritz Engelhardt, Präsident des Dehoga, bereitete Janine Müller auf ihre neue Mission vor. "Die Gastrokönigin vertritt die gastgebende Branche und den Dehoga auf Messen und Veranstaltungen", so Engelhardt. "Spaß an der Arbeit, Offenheit und Flexibilität sind dabei wichtige Voraussetzungen." 《

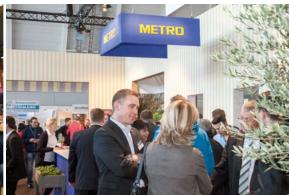


Die Förderer der Meistervereinigung Gastronom e.V. auf der Intergastra

Viele Förderer der Meistervereinigung Gastronom e.V. sind selber Aussteller auf der Intergastra. Die Geschäftsleitung der Meistervereinigung war auf den Messeständen der Förderer unterwegs und führte viele spannende und konstruktive Gespräche. Wir danken allen Förderern für die sehr gute Zusammenarbeit. \langle























59. Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom e.V.

Am Montag, den 7. April 2014 fand die Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom e.V. im Haus der Allianz Deutschland in Stuttgart statt. Der 1. Vorsitzende Volker Krehl blickte auf ein erfolgreiches Jahr 2013 zurück, in dem die Meistervereinigung wieder einen großen Schritt zur Qualitätssicherung in der Branche beigetragen hat.

en Auftakt der Hauptversammlung machte der 1. Vorsitzende Volker Krehl mit einer Begrüßung und einem Rückblick auf das Jahr 2013 und das 1. Quartal 2014. Besondere Schwerpunkte waren die Kochwettbewerbe und die Auszubildenden-Seminare. Das sind die Kernkompetenzen der Meistervereinigung Gastronom e.V., die enorm zur Qualitätssicherung in der Gastronomie Baden-Württemberg beigetragen haben.

Für ihre jahrelangen Tätigkeiten beim Kreis langjähriger Mitglieder und als Geschäftsstellenleiter wurden Horst Bühler und Rudi Pfitzer mit einem Geschenkkorb geehrt.

Die Kochwettbewerbe auf der Intergastra sind mittlerweile auf internationaler Ebene angekommen und einzigartig in Deutschland. Der Verdienst für diese Entwicklung gehört Frank Widmann, der durch besonderes Engagement und Verbindungen zu allen internationalen Wettbewerben, diese Veranstaltung zu dem gemacht hat, was sie heute ist. Ein Wettbewerb von hoher fachlicher Kompetenz und kreativer Kochkunst.





Gemütlicher Ausklang der Hauptversammlung.

16



Das Bierfass ist angestochen.

Einmal im Jahr treten die besten zehn Auszubildenden im Wettbewerb gegeneinander an. Alexander Munz ist Verantwortlicher des Wettbewerbes "Die 10 Besten". Es ist ein Genuss, junge Menschen zu beobachten, die so zielorientiert und talentiert sind.

Der Kern der Meistervereinigung Gastronom e.V. ist die Weiterbildung der Auszubildenden. Unter der Leitung von Michael Oettinger werden die Seminare immer beliebter und sind fachlich von hohem Niveau. Kein Betrieb kann heute seinen wertvollen Nachwuchs sich selbst überlassen.

Die Ausflüge und Veranstaltungen des Kreises langjähriger Mitglieder sind legendär. Dieses Jahr übergab der verdiente Leiter des KLM das Zepter an seinen Nachfolger Andreas Kohler. Viel Glück.

Der neue Präsident des Dehoga Baden-Württemberg Fritz Engelhardt sagte, es sei ein Glücksfall, einen Partner wie die Meistervereinigung Gastronom e.V. an seiner Seite zu haben.

Dann ging es zum gemütlichen Teil in das Schönbuch Brauhaus in Stuttgart. Volker Krehl zapfte gekonnt mit drei Schlägen das Fass an und der Hausherr Werner Dinkelaker bewirtete seine Gäste vom Feinsten. Ein gelungener und unterhaltsamer Abend. <

Die 10 Besten

Am Mittwoch, den 2. April 2014 war es wieder so weit. In der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule in Calw fand der Nachwuchswettbewerb der Auszubildenden im 3. Lehrjahr zum Koch oder zur Köchin statt. Und wie jedes Jahr kochten die Teilnehmer auf sehr hohem Niveau.

ie Aufgabe war die Erstellung und Zubereitung eines 4-Gang-Menüs für sieben Personen inklusive Materialanforderung. Das Menü hatte verschiedene Pflichtkomponenten: vier Stück Perlhuhnbrust für die kalte Vorspeise sowie zwei Saiblinge für das Zwischengericht. Im Hauptgang mussten eine Kalbshüfte, eine Kalbshaxe sowie Pastinaken verarbeitet werden. Pflicht für das Dessert waren Rhabarber, Erdbeeren und Hartweizengrieß. Ergänzend gab es einen Warenkorb mit Materialien der Jahreszeit.



Anzeige -





» Die Zeitvorgabe von Beginn des Kochens bis zum Servicebeginn beträgt sieben Stunden.

Bewertet wurden die Originalität sowie der neuzeitliche Kochstil. Für die Gesamtorganisation des Wettbewerbs war Alexander Munz verantwortlich. Die Jurymitglieder: August Kottmann, Martin Öchsle, Oliver Ruthardt, Gerhard Wahl und Udo Kälberer.

Der diesjährige Preis ging an Linda Vogt vom Burgrestaurant Staufeneck aus Salach. Der zweite Gewinner war Bastian Heckel von der Traube Tonbach in Baiersbronn. Der dritte Platz wurde



Perlhuhnbrust im Süden

Perlhuhnbrust gefüllt mit Frühlingszwiebel, Karotte und Chorizo im Parmesanknuspermantel, Safranpilze und Cherrytomate, dazu Gewürztabulé.

Saibling mit Erdgemüse und Meerrettich Medaillon von Saibling auf Wirsing, Saiblingtartar auf Filoteigchip mit Rote-Beete-Püree und Meerettichschaum.

Das doppelte Kalb

Kalbshüfte sous vide gegart auf geschmorter Kalbshaxe auf meine Art, glasierte Pastinake, dazu Pinienkerngnocchi.

Rhabarber, Erdbeere, Grieß

Grießcreme mit Texturen von Rhabarber und Erdbeere an Schokoladensteinen.

von Andreas Schöffler von Wengers Brett'l aus Nördlingen belegt.

Wir gratulieren allen Teilnehmern zu den durchweg hochklassigen Leistungen. In allen hat ein Feuer gebrannt, das solche Ergebnisse erst möglich macht. Diese jungen Köche bieten Kochkunst wie ein Sternelokal. <

Die Teilnehmer des Kochwettbewerbs.



KOCHWETTBEWERB DER AUSZUBILDENDEN



Roulade und Brust vom Perlhuhn auf Rote-Beete-Creme und Meerrettichschnee (Bastian Heckel, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)



Mousse und Scheiben von der Perlhuhnbrust mit Gemüse und asiatischen Aromen (Christopher Wlaka, Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn)



Saiblingsfilet im grün-weißen Nudelteig mit Tomatensugo, gedünsteten Bouchotmuscheln und einem Rote-Beete-Kohlrabitürmchen (Andreas Schöffler, Wengers Brett'l in Nördlingen)

Pochiertes Saiblingsfilet im Cavatelli-Muschelfond (Dennis Guadagnino, Landhaus Feckl in Ehningen)





Steak und Frühlingsrolle vom Kalb mit Madeirasauce, Pastinaken-Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse (Dominik Schöning, Hotel Lamm Hebsack)



Rosa gebratene Kalbshüfte und geschmorte Kalbshaxe mit Pastinaken-Blutwurst-Törtchen, Karotten und Kartoffelpüree (Christian Bläser, Hotel Adler Asperg)



Grießmousse auf Pistazienbiskuit mit Rhabarber und Erdbeersorbet (Lisa Schurr, Oettingers Restaurant Hotel Hirsch in Fellbach)



Grießcreme mit Texturen von Rhabarber und Erdbeere an Schokoladensteinen (Linda Vogt, Burgrestaurant Staufeneck in Salach)



Der Neujahrsempfang der Landesregierung 2014

Die Meistervereinigung Gastronom Baden Württemberg e.V. gestaltete das kulinarische Angebot rund um dem Empfang für 550 Vertreter aus der mittelständischen Wirtschaft.



ie mittelständischen Betriebe und ihre Mitarbeiterlinen und Mitarbeiter leisten einen wichtigen Beitrag dazu, dass wir in Baden-Württemberg in wirtschaftlicher Hinsicht so erfolgreich sind", sagte Ministerpräsident Winfried Kretschmann am Samstag, den 18. Januar 2014, beim Neujahrsempfang der Landesregierung in Stuttgart. Neue Produkte und hochkomplexe, intelligente Dienstleistungen sichern mittelständischen Unternehmen Vorteile auf allen Weltmärkten. "Unsere Mittelständler reagieren flexibel und schnell auf die Veränderung der Nachfrage an den Märkten", betonte Kretschmann. Ressourcenschonung, Energieeinsparung, umweltfreundliche Produkte und Verfahren stünden dabei auf der Agenda weit oben. "Der Mittelstand

sichert damit nicht nur die Zukunft seiner Betriebe, sondern gestaltet unser zukünftiges Leben ganz wesentlich mit", so der Ministerpräsident.

Ein wichtiges Thema sei auch die Energiewende. Ziel der Beteiligten könne es nicht sein, möglichst von unvermeidbaren Kosten der Energiewende freigestellt zu werden. Viel wichtiger sei es, die Produktionsprozesse neu und energieeffizient zu gestalten.

Wenn die Betriebe ihre Stellung auf den Weltmärkten halten und ausbauen wollen, sei man auch auf qualifizierte Zuwanderung angewiesen. "Wir müssen eine Willkommenskultur für Menschen aus anderen Ländern entwickeln, die hier mit anpacken, die etwas leisten und sich hierzulande eine wirtschaftliche Existenz aufbauen wollen", betonte Kretschmann. Man habe mit Arbeitgebern und Gewerkschaften, mit Kommunen und Arbeitsagenturen bereits eine "Allianz für Fachkräfte" gegründet. "Die ökologische und digitale Modernisierung von Wirtschaft und Industrie ist eine Zeitenwende, deren Tiefe und Gewicht uns allen erst langsam deutlich wird. Wir haben große Chancen, auch weiterhin erfolgreich zu sein, wenn wir diesen Wandel als gemeinsame Aufgaben begreifen: im Sinne einer "Allianz für Erfolg", unterstrich Ministerpräsident Kretschmann.

EINE WILLKOMMENSKULTUR AUCH FÜR DIE GASTRONOMIE

Für den reibungslosen Ablauf sorgten wieder einmal die Schüler der Bad Überkinger Paul-Kerschensteiner-Schule. 64 angehende Hotel- und Restaurantfachkräfte in den Landesfarben Schwarz und Gelb übernahmen beim Neujahrsempfang von 10 bis 15 Uhr den Service für die Gäste.

Die Meistervereinigung Gastronom Baden Württemberg e.V. zeigte in vielerlei Hinsicht wie Gäste "Willkommen geheißen" werden. Vor der Ansprache des Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann wurden im Foyer des Erdgeschosses



Volker Krehl und die Schlemmerbande backen Crêpes.

eine Eierstation rund um das Bio-Ei sowie eine Kaffee- und Tee-Station aufgebaut. Auszug aus der Karte: Bio-Brotvielfalt vom BeckaBeck aus Böhringen, Frischkäse, Kräuterkäse und Bibbeleskäse, Streifen von Putenbrust, Roastbeef und Hohenloher Schweinerücken, Rühreier aus der Wokstation von Bio-Eiern und verschiedene Leckereien.

Nach der Ansprache ging es im Foyer weiter mit einer Maultaschenstation und vegetarischen Kartoffelcrêpes mit den Kinderköchen der Schlemmerbande. Im Speisesaal wurden die schwäbische Bio-Brotvielfalt, Getränke sowie ein Brunch-Vorspeisen Flying-Buffet präsentiert. Auszug aus dem Flying-Buffet: Kalbsleberschaumschnitte mit Streuobstwiesengelee, Galantine vom Schurwaldreh auf Sellerie-Birnensalätchen, Törtchen von der geräucherten Körschtal-Forelle auf Kräuterbiskuit.

Anschließend wurden an vielen Stationen von Mitgliedern der Meistervereinigung Gastronom leckere Mittagsgerichte angeboten, wie z. B.: Bio-Odenwald Saiblingsfilet im >







Hier kochen die Chefs und sorgen für eine Top-Qualität.

» Wirsingmantel, schonend gegart auf cremigen Alb-Linsen, Tafelspitz vom Hinterwälder Rind auf Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce, Maultäschle von Bodenseefischen auf Gurkengemüse und Biosphären-Absinth-Sauce.

Bei der Willkommenskultur darf natürlich das Dessert nicht fehlen. Hier nur ein paar der süßen Köstlichkeiten: Gebrannte Grießcreme mit eingelegten Zwetschgen, Mousse von Walnüssen mit Zitrusfrüchteragout, Schwarzwälder-Kirsch-Creme mit Schokoladenbiskuit.

Nachdem die Gäste aus Wirtschaft und Politik sich gestärkt hatten, ging es zum nächsten und letzten Höhepunkt. Gerlinde und Winfried Kretschmann schnitten die Baden-Württemberg-Torte an. Dieses Kunstwerk wird traditionell von der Meistervereinigung Gastronom e.V. hergestellt und mit viel Lob verzehrt. Wir von der Meistervereinigung Gastronom können uns dem Ziel unseres Ministerpräsidenten, den Mittelstand zu stärken, nur anschließen. Ein gesunder Mittelstand ist die Basis für eine florierende Hotellerie und Gastronomie.

Das komplette Team, ohne das so ein Event nicht möglich wäre.



Fit in den Frühling

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, dann ist es Zeit, dem Winterspeck ade zu sagen. Dies geht am besten mit einer gesunden Ernährung und regelmäßiger Bewegung.

er abnehmen will, muss mehr Energie verbrauchen, als er täglich benötigt", weiß AOK-Ernährungsberaterin Sabine Drexler. Am effektivsten ist ein Mix aus fettarmer Ernährung und Sport. Die Zeiten von Kalorienzählen oder Hungern sind vorbei. Crashdiäten mit z.B. nur 1200 kcal oder der Verzehr von ganz bestimmten Lebensmitteln können der Gesundheit schaden und zu Mangelerscheinungen führen. Allzu bekannt ist der sogenannte Jojo-Effekt, bei dem am Ende der Diät mühsam verlorene Pfunde schnell wieder drauf sind. Denn der Körper schaltet während der Diät auf Notzeitprogramm. "Er verbraucht weniger Energie, um länger mit dem knappen Angebot auszukommen. Ist die Diät zu Ende, fährt er zunächst weiter auf Sparflamme und packt das Mehr an Energie eifrig in seine Speicher", so die Expertin. Auch bei Low-Carb-Diäten mit viel Fett und wenig Kohlenhydraten sind die Abnehmerfolge nur kurzfristig. Diese Diäten machen kaum satt, denn es fehlen Lebensmittel wie Getreideprodukte, Gemüse oder Obst. Und genau diese helfen, richtig satt zu werden und erleichtern somit das Abnehmen. Grund sind die darin enthaltenen Ballaststoffe. Ein weiterer positiver Effekt der pflanzlichen Faserstoffe: Sie bringen die Verdauung richtig in Schwung. Die Vollkornvariante von Brot, Nudeln und Reis sollte bevorzugt werden, da im

vollen Kom auch noch zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe enthalten sind. Bei Obst und Gemüse heißt es fünf Mal am Tag zuzugreifen. "Das ist leichter, als man denkt", erklärt Sabine Drexler. "Zum Frühstück ein Müsli mit Obst, zwischendurch einen Apfel oder eine Banane, zum Mittagessen eine Gemüseportion und abends einen kleinen Salat: Und schon ist das "five a day-Prinzip" erreicht". Bei Milch und Milchprodukten rät die Diplom-Oecotrophologin, auf die fettarme Variante umzusteigen.

Wichtig ist neben der Art und Menge der zugeführten Lebensmittel, auch das eigene Verhaltensmuster beim Essen zu überprüfen. Wer sich Zeit fürs Essen in entspannter und angenehmer Atmosphäre nimmt, der isst unterm Strich weniger. Beim bewussten Genuss mit allen Sinnen hat der Körper nämlich genügend Zeit, Sättigungssignale ans Gehirn zurückzusenden.

Regelmäßige Bewegung darf beim gesunden Abnehmen nicht fehlen. Ideal sind Ausdauersportarten wie Walking, Jogging oder Schwimmen. Für den Anfang genügen schon zwei bis drei Mal pro Woche eine halbe Stunde, um den Stoffwechsel anzukurbeln.

Angebote rund ums Thema Gesundheit gibt es in den neuen AOK-Gesundheitsangeboten. Informationen und Anmeldung unter www.aok-bw.de/gesundheitsangebote

Anzeige





Nationalpark Schwarzwald startet mit buntem Programm

Baden-Württemberg hat seit Januar 2014 seinen ersten Nationalpark. Schon im ersten Jahr locken zahlreiche Veranstaltungen, Führungen und Touren unter dem Motto "Eine Spur wilder" in Deutschlands jüngsten Nationalpark.



r ist der erste seiner Art in Baden-Württemberg und der 15. Nationalpark in Deutschland. Am 1. Januar 2014 wurde der Nationalpark Schwarzwald ins Leben gerufen. Das neue Großschutzgebiet umfasst 10.062 Hektar, rund 100 Quadratkilometer, und erstreckt sich zwischen Baden-Baden und Freudenstadt auf zwei Teilgebieten entlang der Schwarzwaldhochstraße auf den Höhenrücken des Nordschwarzwaldes. Rund um den Hohen Ochsenkopf und den Ruhestein darf sich die Natur zukünftig weitgehend frei entwickeln, ohne dass der Mensch hier noch zu lenken versucht oder seinen Nutzen ziehen will. Der Nationalpark bietet aber nicht nur Tieren und Pflanzen eine Heimat. Auch Kinder und Erwachsene finden hier einen riesigen Lern- und Erlebnisraum.

Schon heute ermöglicht der Nationalpark seinen Besucherinnen und Besuchern einzigartige Naturerlebnisse: Sonnenstrahlen, die durch Baumkronen schimmernd auf den Waldboden treffen, Wasserplätschern, Vogelgezwitscher. Ansonsten Stille, Entspannung und der Duft nach Wald und frischer Luft. Besonders die weite Fernsicht in die Rheinebene und über die Hügelketten des Schwarzwaldes verleiht dem Nationalpark einen unvergleichlichen Charakter.

Baden-Württembergs Tourismusminister Alexander Bonde sieht im neuen Großschutzgebiet eine einmalige Erweiterung der zahlreichen Angebote für einen naturnahen Urlaub in Deutschlands Süden: "Im Nationalpark Schwarzwald lassen sich die Unterschiede von ursprünglicher ightarrow

Impressum

MEISTERmagazin –

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

Ausgabe:

Nr. 39, Mai 2014

Herausgeber:

Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Volker Krehl (verantwortlich) Drei-Kreuz-Straße 3 89584 Ehingen-Dächingen Telefon: 07395/331 Fax: 07395/1095

E-Mail: info@meistervereinigung.de www.meistervereinigung.de

Bildnachweis:

Messe Stuttgart: S. 4, 9, 12, 14. Thinkstock: S. 1, 23, 24 (Hintergrund), S. 24 (Zitrone).

Freeimages: S. 2 (Spargel, Autor: nyuszika), S. 24 (Brokkoli, Autor: lockstockb), S. 24 (Blumenkohl, Autor: vierdrie), S. 24 (Erbsen, Autor: essie82), S. 24 (Knoblauch, Autor: Egahen), S. 24 (Ingwer, Autor: SupaDucta), S. 24 (Senfkörner, Autor: mushanga), S. 24 (Kreuzkümmel, Autor: ArminH), S. 24 (Koriander, Autor:

Spiders).

Photocase: S. 24 (Petersilie), S. 24 (Reis). Stockvault: S. 24 (Tomaten, Autor: 2happy). Tourismus Baden-Württemberg: S. 25, 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

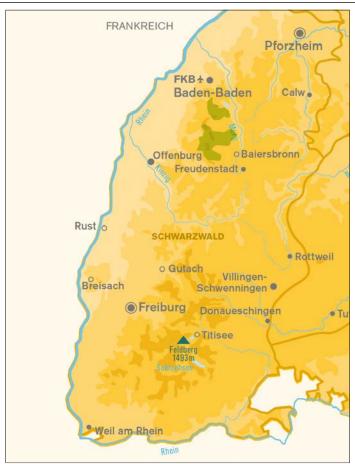
Titelbild:

Intergastra Messeteller (Foto: Ralf Deubler)

» Natur und Kulturwald sowie spektakuläre Naturereignisse und eine spannende Artenvielfalt hautnah erleben. Eine der Hauptaufgaben des neuen Parks liegt darin, den Menschen diese Vielfalt und Ursprünglichkeit zu vermitteln." Deshalb stehe der Nationalpark Besuchern nicht nur jederzeit kostenlos offen. Ein umfangreiches Begleitprogramm lade außerdem dazu ein, den Wald und seine Bewohner gemeinsam mit den geschulten Mitarbeitern des Nationalparks vertiefend kennenzulernen.

Unter dem Motto "Eine Spur wilder" bietet das erste Jahresprogramm der neuen Nationalparkverwaltung interessierten Besuchern ab sofort ein vielfältiges Angebot an Touren, Führungen und Informationsveranstaltungen. Im Mittelpunkt steht die Natur mit ihren komplexen Zusammenhängen, die den Teilnehmern lebhaft und anschaulich nähergebracht werden. Von Nachtwanderungen auf der Suche nach Eulen über Erlebnis-Touren am Wilden See bis hin zu Themenwanderungen zum Verhältnis von Kunst und Natur spannt das Programm einen weiten Bogen. Bei insgesamt 283 Terminen ist für jeden Geschmack und für jedes Alter etwas dabei. Auch Familien mit Kindern kommen auf ihre Kosten: egal ob bei einer Erlebniswanderung, bei einer Fährtensuche im Schnee oder beim Nistkasten-Bauen. Dabei wird der Blick auch weit über den Tellerrand des Schwarzwaldes gelenkt: Berichte aus anderen Nationalparks dieser Erde, etwa in Indien, Brasilien oder China, runden das Jahresprogramm ab.







Mit seinem einzigartigen Naturerbe fügt sich der Nationalpark Schwarzwald in die bereits bestehenden Angebote für einen naturnahen Tourismus in Baden-Württemberg ein. Baden-Württemberg gehört mit seinen zahlreichen nachhaltigen, naturnahen und umweltfreundlichen Urlaubsangeboten zu den Vorreitern im Deutschlandtourismus. Im Rahmen des Projektes "Grüner Süden" werden die entsprechenden Angebote landesweit gebündelt und vermarktet. Dazu gehören neben vielen anderen auch das von der UNESCO ausgezeichnete Biosphärengebiet Schwäbische Alb und die sieben Naturparks vom Odenwald bis hinunter in den Südschwarzwald. \P

Weitere Informationen zum Nationalpark Schwarzwald und zu naturnahen Urlaubsangeboten in Baden-Württemberg: www.schwarzwald-nationalpark.de www.tourismus-bw.de/Natur/Gruener-Sueden



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







www.teinacher.d



www.ahgz.de



www.gefako.de



www.aok.de/baden-wuerttemberg



www.dinkelacker.de



www.remstalkellerei.de



www.hug-luzem.ch









www.dick.de

www.schoenbuchbraeu.de

www.rieber.de

www.staufenfleisch.de







www.omega-sorg.de

www.tellertaxi.de

www.metro24.de

