MEISTER MAGAZIN

01
2015
#43

Das Beste
aus Baden-Württemberg

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

Die 10 Besten

KOCHWETTBEWERB DER AUSZUBILDENDEN

EIGENSTÄNDIGE BIERE AUS DER REGION

IM GESPRÄCH MIT DER FAMILIENBRAUEREI DINKELACKER IN STUTTGART

HAUPTVERSAMMLUNG DER MEISTERVEREINIGUNG

NEUWAHLEN DER VORSTÄNDE, AUSSCHUSSMITGLIEDER UND BEISITZER

NEUE WANDER-VIELFALT IM SÜDEN

WANDERWEGE IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Nie wieder News der Meistervereinigung verpassen.

www.facebook.de/meistervereinigung

Jetzt
auf Facebook!

Veränderungen

Mein Name ist Uwe Staiger und ich bin der neue 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
An dieser Stelle möchte ich mich bei meinem Freund und Kollegen Volker Krehl für die vielen Jahre der erfolgreichen Arbeit für die Meistervereinigung Gastronom e.V., bedanken. Er hat durch seinen unermüdlichen Einsatz die Basis geschaffen, dass die Meistervereinigung Gastronom e.V. zu einem der erfolgreichsten Köcheverbände der Bundesrepublik Deutschland werden konnte. Heute ist es ein Gütesiegel und eine Auszeichnung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. anzugehören.

Als Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg und als 1. Vorsitzender fühle ich mich den Traditionen verpflichtet. Gute Dinge müssen bewahrt werden. Aber die Zeiten und Anforderungen haben sich in den letzten Jahren auch stark verändert. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. muss sich diesen Herausforderungen der Zukunft stellen und damit auch zum Erfolg jedes einzelnen Mitgliedes beitragen.

Ein wichtiges Thema ist und bleibt das Thema Ausbildung und Weiterbildung. Sowohl für die Jugend als auch für unsere Mitglieder. Wir können nur auf hohem Niveau arbeiten, wenn wir in unsere Jugend und auch in uns selbst investieren. Mit hochkarätigen Ausbildungen und Weiterbildungen.

Das komplette Führungsteam der Meistervereinigung Gastronom e.V. ist ein junges und erfahrenes Team, mit dem Willen etwas zu bewegen und die Marke Meistervereinigung noch stärker zu machen. Dabei wollen wir für alle Mitglieder zuverlässige Partner sein, die unseren Verband mit seiner Tradition in eine moderne und erfolgreiche Zukunft führen.

Ich möchte mich an dieser Stelle sehr herzlich bei allen Mitgliedern bedanken, die mir bei der Wahl ihr Vertrauen geschenkt haben. Ich freue mich auf eine erfolgreiche und kollegiale Zukunft.

Ihr Uwe Staiger

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

4 **DAS AUGE ISST MIT: ANRICHTEN MIT LEIDENSCHAFT**
Auszubildende machen ihren Weg

5 **IMPRESSUM**

5 **DIE LANDESREGIERUNG WÜRDIGT DEN SPORT**
Neujahrsempfang der Landesregierung

8 **EINE EIGENSTÄNDIGE FAMILIENBRAUEREI MIT REGIONALEN PRODUKTEN**
Familienbrauerei Dinkelacker in Stuttgart

10 **KOCHWETTBEWERB DER AUSZUBILDENDEN**
Die 10 Besten in Baden-Württemberg

14 **ABSCHLUSSABEND DER SCHLEMMERBANDE**
Eine Veranstaltung, bei der Kinder Profis sind

15 **MELDUNGEN**

16 **HAUPTVERSAMMLUNG DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.**
Neuwahlen der Vorstände, Ausschussmitglieder und Beisitzer

18 **KRÄUTERVIELFALT**
Genusstipps

20 **NEUE WANDERVIELFALT IM SÜDEN**
Wanderparadiese in Baden-Württemberg

Das Auge isst mit:

ANRICHTEN MIT LEIDENSCHAFT

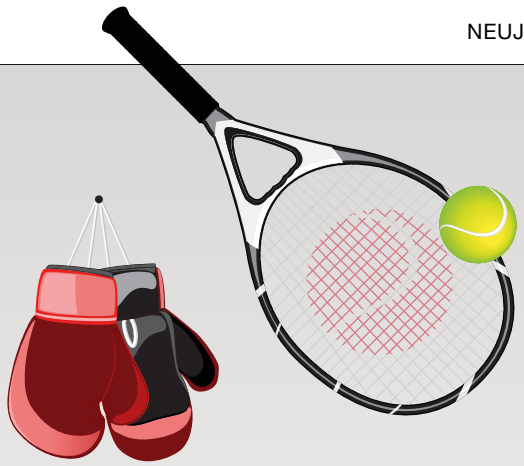
Oliver Ramminger ist 17 Jahre alt und macht seine Lehre zum Koch bei Küchenmeister Alexander Munz im Waldhorn in Auenwald-Däfern. Warum er diesen Beruf ergreift, erzählt er uns in einem persönlichen Gespräch.

Küchenchef Alexander Munz führt mit seiner Frau Ute Wagner gemeinsam den Betrieb in Däfern. Ute Wagner ist Chef-Patissière und hat ihr Handwerk bei Josef Fingerlos, einem der besten Patissiers Österreichs, gelernt. Alexander Munz kombiniert Tradition und Moderne aus den besten regionalen und saisonalen Zutaten zu einer besonderen Küche. Das sind für einen Auszubildenden natürlich die besten Voraussetzungen.

Oliver Ramminger ist im ersten Lehrjahr und für ihn war es ganz klar, dass er nach seinem Schulabschluss Koch lernen möchte. Er arbeitet gerne mit Lebensmitteln und liebt die Verarbeitung von Produkten. In den letzten Monaten hat er schon zwei Küchenabteilungen durchlaufen. Als „Gardemanger“ arbeitete er in der kalten Küche und war für die Vorspeisen mitverantwortlich. Seit einiger Zeit ist er auf der Position des „Entremetiers“, der für die Beilagen verantwortlich ist. Für Oliver Ramminger ist sein Beruf Kunst und Handwerk zugleich. Er liebt es, die Speisen schön anzurichten und möchte später gerne auch bei dem einen oder anderen Kochwettbewerb teilnehmen, um sein Können unter Beweis zu stellen.

Auf die Frage nach seinem Lieblingsgericht reiht er sich schon jetzt bei den Spitzenköchen ein. Auch diese haben meist ganz schlichte Lieblingsgerichte, für Oliver Ramminger ist es das „panierte Schnitzel“. Nach seiner Ausbildung möchte er hinaus in die Welt, um andere Eindrücke zu sammeln. Die Schweiz und Österreich sind seine Ziele. „Die Hotellerie und Gastronomie sind auf hohem Niveau und haben mich schon im Urlaub beeindruckt“, sagt Oliver. Anschließend kann er sich vorstellen, in den elterlichen Betrieb, den Gasthof Sonne in Hohenstadt, einzusteigen. Dieser wird bereits in der dritten Generation von Vater Marco Ramminger geführt, der ebenfalls Mitglied der Meistervereinigung Gastrom e.V. Baden-Württemberg ist. Mach weiter so Oliver und wir freuen uns, wieder von dir zu hören! ‹

DIE LANDES-REGIERUNG WÜRDIGT DEN SPORT



Beim Neujahrsempfang der Landesregierung von Baden-Württemberg standen in diesem Jahr Aktive, Trainer und Ehrenamtliche aus dem Sport im Mittelpunkt.

Am 24. Januar 2015 hat Ministerpräsident Winfried Kretschmann die Bedeutung des Sports für das Land Baden-Württemberg gewürdigt. „In Baden-Württemberg hat der Sport eine hohe Priorität. Hier sind sowohl der Spitzen- als auch der Breitensport zu Hause“, sagte Kretschmann beim Neujahrsempfang der Landesregierung in Stuttgart. Bei diesem Ereignis bedenkt die Landesregierung jedes Jahr eine andere gesellschaftliche Gruppierung. Im Jahr 2014 waren dies die mittelständischen Unternehmen des Landes. Diesmal wurden ehrenamtlich engagierte Persönlichkeiten des Sports und des Behindertensports eingeladen. Athletinnen und Athleten aus dem Land, Repräsentanten der Sportverbände sowie eine Auswahl an Bundes- und Landestrainern. „Ohne Sportvereine wäre unsere Gesellschaft um ein Vielfaches ärmer“, sagte Winfried Kretschmann. Im Rückblick auf das vergangene Jahr zeige sich, dass das Land „im Spitzensport spitze ist“, so der Regierungschef. Als Beispiele nannte er die Skisprung-Olympiasiegerin Carina Vogt aus Schwäbisch Gmünd und den Triathleten Sebastian Kienle aus Mühlacker, der vor Kurzem den legendären Ironman auf Hawaii gewonnen hatte. „Sport vermittelt wichtige Werte wie Fairness, Teamgeist und Verantwortung und verbessert unsere Lebensqualität“, sagte Winfried Kretschmann. „Über den Sport kommen Menschen mit und ohne Behinderung zusammen, und er funktioniert auch über sprachliche und kulturelle Grenzen hinweg.“ Gerade deshalb könne der Sport auch dabei helfen, Flüchtlinge in die Gesellschaft zu integrieren. ›

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 43, März 2015

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:
Thinkstock: S. 1, 8–9, 18–20, 22
Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG: S. 9
Hotel-Restaurant „Lamm Hebsack“: S. 15
Tourismus Baden Württemberg: S. 21–22

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:
Frittierte Praline und gebratene Brust von der Wachtel mit grünem Spargel und Rucolacreme
(Gabriel Schallmeir, Oettingers Restaurant in Fellbach-Schmiden)

Catering von der Meistervereinigung Gastronom

» Wie jedes Jahr sorgte die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. für das leibliche Wohl der Gäste. Der Morgen begann mit einem Frühstücksbüffet. Bioeier in verschiedenen Variationen vom Bioland Römerstein, schwäbische Biobrotvielfalt vom Bäcker Veit und eine Bio-Cerealienstation der Firma Häussler. Gefolgt von klassischen Brunchvorspeisen als Fingerfood. Nach der Rede des Ministerpräsidenten gab es regionale Mittagsgerichte vom Büffet und eine Dessertstation. Der Service wurde von der Berufsfachschule Bad Überkingen übernommen. Die Auszubildenden zeigten eindrucksvoll, was einen freundlichen und zuvorkommenden Service am Gast ausmacht.

Die besten Maultaschen von der Schlemmerbande

Unsere kleinsten Köchinnen und Köche zeigten den Gästen, wie Maultaschen zubereitet werden. Dabei wurden sie tatkräftig von Gerlinde Kretschmann unterstützt.

Die Schlemmerbande ist Teil der Kinder-Biennale. Diese versteht sich als Netzwerk für kulturelle und soziale Einrichtungen, Projektinitiativen, Ehrenamtliche, Medien, kleine und große Unternehmen. Die Biennale ist Kontaktbörse und Ideenschmiede für Kinder-Projekte in unserer Heimat. Das Anliegen ist es, Strukturen zugunsten von Kindern zu verbessern. Die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg ist Förderer dieser tollen Einrichtung.

Eine meisterliche Neujahrstorte

Die Baden-Württemberg-Neujahrstorte wurde traditionell von Winfried Kretschmann und seiner Frau Gerlinde angeschnitten. Dieses Jahr war die Schwarzwälder-Kirschtorte, in Form von Baden-Württemberg, kunstvoll mit Sportemblemen verziert.

Der diesjährige Neujahrsempfang war wieder ein voller Erfolg und die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. bedankt sich bei allen Beteiligten. ‹

Anzeige

EINE EIGENSTÄNDIGE FAMILIENBRAUEREI MIT EIGENSTÄNDIGEN PRODUKTEN

Den nächsten Stopp unserer Bierserie machen wir bei der Familienbrauerei Dinkelacker in Stuttgart. Der Geschäftsführer und Diplom-Braumeister Ralph Barnstein und der Marketingleiter Stefan Seipel sprechen mit uns über regionale und eigenständige Biere.

Die Frage, der wir heute nachgehen möchten, ist – was sind eigenständige Biere? Die Familienbrauerei Dinkelacker braut schon seit über 125 Jahren nach traditionellen Rezepturen mit viel Liebe zur Braukunst. Ralph Barnstein sagt: „Unsere Brauerei steht für einen sehr hohen technischen Standard, der die Basis für eine gleichbleibend hohe Qualität ist.“ Die Familienbrauerei kauft heute nachweislich alle Zutaten für ihre Dinkelacker-Biere aus der Region von Top-Erzeugern.

Stefan Seipel: „Wir übernehmen Verantwortung für die Region und behandeln unsere Rohstofferzeuger mit Fairness.“ Die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit werden von der Familienbrauerei Dinkelacker schon seit dem Gründungsjahr 1888 gelebt.

Aber warum ist das heute so wichtig? Der Markt der Biertrinker hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Die gehobene Gastronomie und der anspruchsvolle Biergenießer haben die ausdrucksstarken und ehrlichen Biere für sich entdeckt. Biere mit ganz besonderen Zutaten, die sich in einer sehr differenzierten Erscheinung darstellen. Viele Leser kennen von Restaurantbesuchen die Position des Wein-Sommeliers. Durch die positive Veränderung der regionalen Brauereien hat sich ein neues Berufsbild entwickelt: der Bier-Sommelier. Einer der ersten Bier-Sommeliers in Deutschland ist Werner Dinkelaker (nicht verwandt mit der Familienbrauerei Dinkelacker). Er ist heute bei der Bierverkostung unser Experte in Sachen Bier-Sensorik: Farbe, Geruch und Geschmack des Bieres.

Für unsere Bierverkostung haben wir uns drei ganz besondere Biere ausgesucht. Das naturtrübe Kellerbier, das zum 125-jährigen Jubiläum der Familienbrauerei Dinkelacker nach einer Rezeptur aus der guten alten Zeit wieder eingebraut wurde. Das CD Pils, das im Sinne des Gründers Carl Dinkelacker nur mit den allerbesten regionalen Zutaten gebraut wird. Und dann noch das Wulle Weizen, das ein ganz besonderes Bier ist.

Stefan Seipel sagt über das Wulle Weizen: „Es könnte von seinem kräftigen Geschmack her fast ein Winterbier sein.“ Anmerkung der Redaktion: „Aber nur, wenn der Winter von Januar bis Dezember geht.“

Alle drei Biere sind ganz besondere Biere, die unsere Leser unbedingt probieren müssen.

Ralph Barnstein sagte in unserem Gespräch: „Wir brauen unsere Biere mit viel Leidenschaft unter Wahrung unserer Werte und unseres eigenen Anspruchs. So haben wir unsere ganz eigene Bierkultur entwickelt. Für uns und für die Menschen der Region.“ Dem haben wir nichts hinzuzufügen und wünschen allen Lesern einen guten Durst. ❮

Unser Bier-Sommelier Werner Dinkelaker hat die Biere der Familienbrauerei Dinkelacker für uns verkostet und folgende Notizen gemacht:

Kellerbier: Das untergärige Bier begrüßt mit orangefarbigem Schimmer und opaler Trübung. Im Geruch und Antrunk finden sich dezente Aromen frischer Bierhefe, gepaart mit einem Hauch von Vanille. Ergänzt wird diese untergärige Spezialität im Geschmack durch Aromen von Malz und frischem Getreide. Speiseempfehlung: kalte Platten, würzige Braten, Camembert und/oder Brie, Nuss- und Mandeldesserts.

CD Pils: Sonnig goldenes, glanzfeines Bier mit feinporigem Schaum. Ein Hauch von frischer Wiese und dezent unterschwelliger Zitrusnote im Duft. Der schlanke Körper dieser untergärigen Spezialität und die angenehm nachklingende Bittere laden zum Weitertrinken ein. Empfehlung: sehr gut als Aperitif geeignet, Pasteten, Meeresfrüchte, Frisch- oder Sauermilchkäse.

Wulle Weizen: Glänzend bernsteinfarbene, obergärige Bierspezialität mit feiner Schaumbildung. Lieblicher, leicht malziger Antrunk mit einem Hauch von Ananasnote. Im Abgang eine weiche, cremige Perlage, wenig Hopfenbittere. Speiseempfehlung: Spargelgerichte, gebratener Fisch, Geflügel, milder Käse, fruchtige Desserts.

Obergärig: Bei obergärigen Bieren steigt die Hefe während der Gärung an die Oberfläche. Es kommt zu einer vermehrten Bildung von Fruchtestern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma, z.B. Weizenbier.

Untergärig: Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Es sind gewissermaßen „ausgebaute“ Biere, die eine gewisse Reifezeit benötigen, z.B. Pils.

CD

FAMILIENBRAUEREI
DINKELACKER

Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG
Tübinger Strasse 46 • 70178 Stuttgart
Telefon: 0711 6481-324 • Fax: 0711 6481-232

Anzeige

DIE BESTEN 10 Nachwuchs-wettbewerb „Köchin/Koch“ 03. März 2015

KOCHWETTBEWERB DER AUSZUBILDENDEN

Die 10 Besten in Baden-Württemberg

Der Nachwuchswettbewerb „Die 10 Besten“ hat sich in den letzten Jahren zu einem der wichtigsten Kochwettbewerbe der Branche entwickelt. Alle Teilnehmer sind „Meister“ ihres Fachs und kochen auf Spitzenniveau.

In der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule in Calw versammelten sich am 03.03.2015 die 10 besten Auszubildenden der Meistervereinigungsbetriebe, Jurymitglieder, Wettbewerbsleitung und zahlreiche Betreuer der Schule. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an den Schulleiter Michael Nieboda, der dieses tolle Event möglich gemacht hat. Der Tag begann mit einem Briefing durch Wettbewerbsleiter Alexander Munz und den Jury-Vorsitzenden August Kottmann. Es wurden die Wettbewerbsbedingungen besprochen und die zur Verfügung stehenden Küchen ausgelost. Dann durften die Teilnehmer die Rohstoffe und ihre Geräte an die Kochplätze bringen.

Die Siegerin:

Nina Beck
Hotel Traube Tonbach
Baiersbronn

Die Aufgabe des Wettbewerbs

Die Teilnehmer erstellen und bereiten in sieben Stunden ein Vier-Gang-Menü für sieben Personen inklusive Materialanforderung zu. Dabei sind einige Pflichtkomponenten zu berücksichtigen. Für die Vorspeise sollen Wachteln, Wachteleier und grüner Spargel verwendet werden. Das Zwischengericht hat als Bestandteile Dorade Rosé und selbstgefertigte Pasta. Für den Hauptgang sind es Schweinefilet vom Durocschwein, Schweinebauch, schwarzer Rettich und Perlgraupen. Die Komponenten des Desserts sind Mascarpone, Blutorangen, weiße Kuvertüre und Ingwer. Dazu gibt es einen Warenkorb mit Produkten der Jahreszeit. ›

Wachtelbrust im Nest mit pochierter Wachtelkeule
und grünem Spargel

Gebratenes Doradenfilet mit Garnele
auf Frühlingslauch und Rote-Bete-Agnolotti

Gekräutertes Filet und krosser Bauch vom Durocschwein
mit schwarzem Rettich, Karotte und Speckwurstgraupen

Perle von Mascarpone und weißer Kuvertüre
auf Blutorange und Kumquats mit mildem Ingwersud

Frieder David Rost
Oettingers Restaurant
Fellbach-Schmiden

Patrick Hoopman
Allianz Deutschland AG
Stuttgart

Jakob Rittmeyer
Hotel Traube Tonbach
Baiersbronn

Gabriel Schallmeir
Oettingers Restaurant
Fellbach-Schmiden

Fabio Nitsche
Landgasthof zum Rössle
Kirchzarten

Daniel Mendel
Hotel-Restaurant
Krehl's Linde
Stuttgart

Leo Walzer
Burgrestaurant
Staufeneck
Salach

Manuel Kersting
Hotel-Restaurant
Lamm Hebsack
Remshalden

Jan-Niklas Blase
Hotel traube Tonbach
Baiersbronn

Die Wettbewerbsleitung und die Jury

» Wettbewerbsleiter ist Alexander Munz, er ist ehemaliger Chef der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom und Patron des Landgasthofs Waldhorn in Däfern. Juryvorsitzender ist August Kottmann, ehemaliger Leiter der Köche-Nationalmannschaft und Chef des Gasthof-Restaurants Hirsch in Gosbach.

Weitere Jurymitglieder sind: Martin Öxle, der im Restaurant Speisemeisterei in Stuttgart mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde; Udo Kälberer, langjähriges Mitglied der Meistervereinigung und Inhaber des Gasthofs Teckkeller in Kirchheim/Teck; Gerhard Wahl ist langjähriges Mitglied der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom und Chef des Landgasthofs Heldenberg in Lauterstein, Franz Berlin, Maître des Restaurants Berlins Krone in Zavelstein, das vor Kurzem mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, sowie Frank Widmann, ebenfalls langjähriges Mitglied der Meistervereinigung Gastronom und Chef des Restaurants Widmann in Wimsheim. In allen Küchen waren sie mit kritischen Blicken, aber auch mit aufmunternden Worten anzutreffen.

Das Ergebnis

Wie bei jedem Wettbewerb, kann es immer nur eine/n Sieger/in geben. An dieser Stelle sei aber gesagt, dass alle Teilnehmer sehr hochwertig gekocht haben und zu Recht zu den 10 Besten gehören. „Das Niveau entsprach mindestens dem einer Meisterprüfung“, sagte Juryvorsitzender August Kottmann. Unsere Gewinnerin in diesem Jahr heißt Nina Beck. Ihr Ausbildungsbetrieb ist das Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, betreut wird sie von Küchendirektor Jürgen Reidt. Sie hat sich als einzige Frau gegen ihre neun männlichen Wettbewerber durchgesetzt. Glückwunsch Nina. Weiter so.

Ein rundum gelungener Abend

Die Menüs durften dann am Abend von den Gästen der Teilnehmer genossen werden. Der perfekte Service wurde von Auszubildenden der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule bestritten. Gratulation. Zuvorkommend, unauffällig und immer präsent.

Die Meistervereinigung Gastronom wünscht allen Teilnehmern viel Glück für die Zukunft und auf ein Wiedersehen in der Meistervereinigung. ‹

Anzeige

ABSCHLUSSABEND DER SCHLEMMERBANDE

Die Schlemmerbande
Kinder kochen gesund und lecker.

Wie kocht man einen Gaisburger Marsch? Wie serviert man ein Drei-Gänge-Menü? Wo kommen eigentlich die Südfrüchte her? 15 Schülerinnen und Schüler im Alter von ca. zehn Jahren durften in einer einjährigen Ausbildung mit Theorie- und Praxisteilen durch die Partner AOK und Meistervereinigung Gastronom in Küche und Service erste Erfahrungen machen. Dabei konnten sie auch erfahrenen Esslinger Gastronomen vor Ort über die Schulter blicken.

Am 7. März 2015 ging es in Staigers Waldhorn in Plochingen hoch her. 15 Miniköche im Alter zwischen neun und zwölf Jahren waren in der Küche und im Service zugange. Sie zeigten ihren Eltern und Gästen, was sie im letzten Jahr so alles gelernt hatten. Zur Vorspeise gab es Lachsmaultäschchen mit verschiedenen Fischstückchen an Linsensalat und zwei verschiedene Soßen. Zum Hauptgang: Linguini mit Tomatensoße und Putenschnitzel im Blätterteig-Mantel und als Dessert: selbst gebackene Pide mit Erdbeeren und Vanillesoße. Dazu eine Riesenportion Spaß.

Wie alles begann

Am Freitag, 18. Oktober 2013 fiel der Startschuss für ihre Ausbildung: Die Teilnehmer der Schlemmerbande, ihre Eltern und alle beteiligten Betriebe aus der Gastronomie trafen sich zur Auftaktveranstaltung bei der Esslinger Metro mit den Unterstützern des Projekts: der AOK Neckar-Fils, der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., der Firma Dick und den Stadtwerken Esslingen.

Durch die Beteiligung der Meistervereinigung Gastronom sind für die jungen Schlemmerbanden-Köche auch Aktionen beim Neujahrsempfang der Landesregierung 2014/15 sowie auf der Intergastra 2014 möglich geworden. Sogar beim Empfang des Bundespräsidenten Joachim Gauck waren sie im letzten Jahr gebucht!

Außerdem erhielten die Nachwuchs-Köche eine Einführung in die Hygienekunde von Indra Pietsch, staatlich geprüfter Ernährungsberaterin bei der AOK Neckar-Fils. Wie wäscht man sich richtig die Hände? Warum trägt ein Koch immer eine Schürze? Und warum sollte man beim Kochen die Haare zusammenbinden oder eine Mütze aufsetzen?

Schlemmerbande: eine Veranstaltung, bei der Kinder Profis sind

Die Kochgruppe Schlemmerbande ist eine Veranstaltung der dritten Esslinger Kinder-Biennale, die unter dem Motto „Kinder sind Profis“ steht. In unterschiedlichen Projekten lernen Kinder die Berufswelt kennen und machen selbst erste Erfahrungen beim Kochen, Gärtnern, Schreiben, Tüfteln oder Malen. Die neuen Schlemmerköche sind bereits ausgewählt und freuen sich schon auf die spannenden Veranstaltungen gemeinsam mit der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. ‹

Die Meistervereinigung in Brüssel

Ministerpräsident Winfried Kretschmann ist in Brüssel zu einem Gespräch mit dem Präsidenten der Europäischen Kommission, Jean-Claude Juncker, zusammengetroffen. Am Abend fand in der Vertretung des Landes Baden-Württemberg bei der EU der traditionelle Neujahrsempfang statt. Wie jedes Jahr wurde das Catering von der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. durchgeführt.

Auf dem Gruppenbild vor den Fahnen sind folgende Personen zu sehen (von links):
Robin Hörrmann, Marcel Stadler (beide von der Landesvertretung), Nora Stützel, Erik Bedding, Raffael Schwarz, Judith Seitz, Susanne Nothelfer (Schüler), Andreas Kottmann, Alexander Munz, Frank Widmann, Kristin Magin (Landesvertretung). ‹

Gelungener Azubi-Abend im Hotel-Restaurant „Lamm Hebsack“

Kulinarische Reise „Quer durch Deutschland“: Elf Lehrlinge aus Küche und Service stellten ihr Können unter Beweis.

„Das war grandios, ich bin unheimlich stolz auf euch!“ Mit diesen Worten ehrte Markus Polinski, Patron des Hotel-Restaurants „Lamm Hebsack“, seine elf Lehrlinge, die ihre rund 70 Gäste am Sonntagabend, 8. Februar, mit einem fünfgängigen Menü und exquisiten Weinen verwöhnt hatten. Seit 2001 veranstaltet das „Lamm“ alle zwei Jahre einen Abend, der durchgängig vom jeweiligen Lehrlingsjahrgang organisiert und durchgeführt wird. Gäste sind vorwiegend die Eltern der Auszubildenden: Sie sollen ihre Kinder in Aktion erleben können. Ein Jahr lang hatten vier Lehrlinge aus der Küche und sieben aus dem Service den Galaabend vorbereitet. Unter dem Motto „Quer durch Deutschland“ führten sie ihre Gäste nach Amuse-Gueules aus Bremen und Franken kulinarisch durch Bayern, Schleswig-Holstein, Niedersachsen und zurück nach Baden-Württemberg.

Schon bei den Vorbereitungen entstand bei der Gruppe um die beiden Lehrlingssprecher Katharina Greiner und Manuel Kersting ein „tolles Gemeinschaftsgefühl“. Verantwortung für ein großes Projekt zu übernehmen, war ein weiteres pädagogisches Ziel von Sylvia und Markus Polinski. Und da die Zutaten vom Menü, die hochwertigen Weine und die Tischdekoration allesamt gespendet wurden, musste auch an nichts gespart werden. „Erst wenn man den jungen Leuten die Möglichkeit gibt, sich auf hohem Niveau zu beweisen, kann man feststellen, welches Potenzial in ihnen steckt“, betonte Markus Polinski. „Gastronomie ist ein harter und anspruchsvoller Beruf“, ergänzte seine Frau Sylvia, „aber er ist ungeheuer vielseitig und an solchen Abenden zeigt er sich von seiner glänzenden Seite!“

Selbstbewusst und sicher agierten die Lehrlinge im Service, perfekt zubereitet waren die Speisen von den angehenden Köchen. Von der Bremer Krabbensülze über Saure Zipfel im Zwiebelsud, Essenz von der Brotsuppe mit Pilzklößchen, Seezungenröllchen mit Holsteiner Fischsoße auf Steckrübengemüse, gebratenem Stubenküken mit Birnen, Bohnen und Speck, Duett vom schwäbischen Weiderind, gebratenes Filet, Maultasche vom Ochsenschwanz mit Schmorsoße, Perlgraupen und Frühlingsgemüse bis hin zum Armen Ritter mit Rumtopf und Pumpernickeleis war jeder Gang ein Gedicht. Dazu der festlich geschmückte Raum, die hochwertige Tischeindeckung und die phantasievolle Dekoration an den nach Bundesländern sortierten Thementischen. „Da ist man gerne Gast im eigenen Hause“, freute sich Markus Polinski. Am Ende waren alle stolz: die Lehrlinge auf ihr überaus gelungenes Projekt, die Eltern auf ihre Kinder, die Lehrherren auf die Früchte ihrer Ausbildung. ‹

Anzeige

Kreuzstraße 43 · 71723 Großbottwar · Tel. 07148 / 16 19 20 · info@klumpp-gastroplanung.de · www.klumpp-gastroplanung.de

HAUPTVERSAMMLUNG DER MEISTERVEREINIGUNG GASTRONOM E.V.

Die Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. fand dieses Jahr in den Räumen der Württembergischen Gemeinde-Versicherung Stuttgart statt. Ein würdiger Rahmen, um den neuen Vorstand zu wählen.

Die diesjährige Hauptversammlung stand unter einem besonderen Thema. Der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom, Volker Krehl, trat nicht mehr zur Wahl an. Er möchte die Position den jüngeren Kollegen überlassen und dem gesamten Vorstand die Tür zu einer Verjüngung aufhalten.

Erster Programmpunkt war die Begrüßung aller Gäste und Förderer der Meistervereinigung, ohne die zahlreiche Aktionen gar nicht möglich wären. Es folgte eine Schweigeminute zum Gedenken an die Verstorbenen. Anschließend gab Volker Krehl einen Überblick der Aktivitäten der Meistervereinigung Gastronom aus dem Jahr 2014. Darüber zu berichten, würde den Rahmen sprengen und ist in den letzten vier Ausgaben des Meistermagazins detailliert nachzulesen. Es folgten die Mitgliederehrungen für 25, 40 und sogar 50 Jahre Mitgliedschaft in der Meistervereinigung Gastronom. Gratulation für diese Treue. Auch in 2014 und 2015 konnten zahlreiche interessante Mitglieder aufgenommen werden. Die Neumitglieder hatten die Möglichkeit, sich persönlich vorzustellen und sind schon sehr ungeduldig, sich aktiv in die Vereinsarbeit einzubringen. Andreas Kohler berichtete über die erfolgreiche Arbeit des „Kreises langjähriger Mitglieder“. Die KLM hat auch im Jahr 2014 viele spannende Aktivitäten und Ausflüge veranstaltet. Der Geschäftsstellenleiter Alfons Köhler präsentierte professionell den Geschäfts- und Kassenbericht, die Vorstände und der Kassier wurden einstimmig entlastet. Über die Arbeit der Meistervereinigung-Service GmbH, die bei allen Veranstaltungen, bei denen die Meistervereinigung Gastronom als Caterer auftritt, Vertragspartner ist, berichtete Uwe Staiger. Die Arbeit der GmbH ist sehr positiv und Grundlage für die Finanzierung der Umstrukturierung in der Zukunft.

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder.

Nun folgte der Höhepunkt des Tages: die Neuwahlen der Vorstände und Beisitzer. Volker Krehl schlug

Verabschiedung von Volker Krehl.

Uwe Staiger, der neue 1. Vorsitzende, und Harald Hartmann, frisch gewählter Beisitzer.

Zünftiges Vesperbrett.

Gratulation zu 40 Jahren Mitgliedschaft.

Gemütliches Zusammensein im Schönbuch Braukeller in Stuttgart.

Uwe Staiger als seinen Nachfolger vor, der die Wahl einstimmig gewann und diese auch annahm. Uwe Staiger ist schon seit vielen Jahren einer der Motoren der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Hier nun die aktuellen Vorstandsmitglieder inkl. erweiterter Vorstand: Uwe Staiger (1. Vorsitzender), Frank Andreas Widmann (stellvertretender Vorsitzender), Alexander Munz (stellvertretender Vorsitzender), (Alfons Köhler (Schatzmeister), Michael Oettinger (Schriftführer), Barbara Nörr (Beisitzerin), Matthias Kübler (Beisitzer), Harald Hartmann (Beisitzer), Markus Eberhardinger (Beisitzer), Klaus Dieterich (Beisitzer), Sigrun Bay (Ausschuss-Mitglied für Jugendarbeit), Gerhard Wahl (Ausschuss-Mitglied für das Wettbewerbsteam), Andreas Burkhardt (Ausschuss-Mitglied, Stellvertreter für das Wettbewerbsteam). Wir gratulieren der neuen Führungsmannschaft und wünschen für die Zukunft viel Erfolg.

Im Anschluss waren alle Teilnehmer vom Förderer Schönbuch Braumanufaktur in das Stuttgarter Schönbuch Brauhaus eingeladen. Bei einem zünftigen Vesperbrett zur Vorspeise, einem warmen Buffet und leckerem Bier vom Fass wurden die Ereignisse des Tages gebührend gefeiert. Herzlichen Dank an unseren Förderer Werner Dinkelaker. Es war eine rundum gelungene Hauptversammlung und ein anregender Abend. ❮

Anzeige

KRÄUTERVIELFALT

Der Frühling erwacht und mit ihm eine Vielzahl an Kräutern, die jetzt in der Natur wieder zum Vorschein kommen. Frische Kräuter verleihen Gerichten nicht nur eine besondere Note, sie sind auch reich an wertvollen Inhaltsstoffen.

Die positive Wirkung von Kräutern auf die Gesundheit ist schon lange bekannt. Dank ihrer ätherischen Öle, Gerb- und Schleimstoffe, Vitamine und Mineralstoffe können sie Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen sowie den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel senken. Sie wirken außerdem entzündungshemmend und schützen die Körperzellen gegen Umwelteinflüsse. Neben ihren gesundheitlichen Vorzügen verbessern die grünen Kraftpakete den Geschmack und Duft von Speisen, wirken appetitanregend und verdauungsfördernd.

„Egal, ob zu Salaten, Suppen, Pasta, Dips, Saucen, Smoothies oder Gebäck – die Einsatzmöglichkeiten von Kräutern in der Küche sind vielfältig“, weiß Gabi Weidner, Ernährungsberaterin bei der AOK Baden-Württemberg. Klassiker in der Kräuterküche sind Basilikum, Dill, Estragon, Gartenkresse, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch und Zitronenmelisse. Basilikum ist würzig, aromatisch und ein absolutes Muss für die Mittelmeerküche. Es schmeckt zu Tomaten, Nudelgerichten und verleiht der Pesto-Sauce einen unverkennbaren Geschmack. Dill schmeckt süßlich, mild und leicht nach Fenchel. Das filigrane Blattwerk passt hervorragend zu Fisch, Salaten, Kräutersoßen und Eiern. Estragon ist die ideale Ergänzung zu Salaten, Soßen, Mayonnaisen, Fisch, Geflügel und Lamm. Wegen des intensiven Geschmacks sollte Estragon jedoch sparsam verwendet werden. Der scharf-würzige Geschmack der Kresse verleiht Salaten und Suppen eine besondere Note. Petersilie schmeckt zu allen herzhaften Gerichten, jungem Gemüse, Kartoffeln und Quark. Rosmarin ist ein sehr geschmacks-intensives Kraut

Kräutercremesuppe mit Knoblauchcroûtons

Zutaten für 1 Person:

1/4 Limette
1/4 Bund Möhren
1/4 Kohlrabi
2 TL Butter
150 ml Geflügelfond (Glas)
100 ml Milch
Salz
weißer Pfeffer
1/2 Scheibe Vollkornbrot
1/2 Knoblauchzehe
1 Handvoll gemischte Kräuter
(z.B. Petersilie, Dill, junger Rucola)

Leckere Rezepte mit Kräutern und mehr Infos über Kräuter und deren Einsatz in der Küche gibt es in der AOK-Wunschgerichtdatenbank unter www.aok-bw.de/gesundheitsangebote

Zubereitung

Limette waschen, die Schale in hauchfeinen Streifen mithilfe eines Zestenreißers abschneiden. Limette auspressen. Möhren und Kohlrabi putzen, waschen, klein schneiden. Gemüse unter Rühren in 1 TL Butter andünsten. Mit Limettensaft, Geflügelfond und Milch ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das Brot entrinden und würfeln. Knoblauch abziehen und durchpressen. Knoblauch in 2 EL Butter andünsten, Brotwürfel zufügen, unter Rühren knusprig braten. Croûtons leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Zum Gemüse geben und alles fein pürieren. Die Suppe in einen tiefen Teller gießen und mit Limettenstreifen sowie mit Croûtons bestreuen.

und harmoniert mit allen Schmorgerichten, Lamm, Pilzen und Tomaten. Salbei hat einen strengen, bitteren Geschmack. In der Küche sollte er nur mäßig eingesetzt werden, zum Beispiel für Salbeibutter, Braten, Kurzgebratenes, Hülsenfrüchte und Soßen. Schnittlauch schmeckt scharf und eignet sich zu allen Gerichten, zu denen auch Zwiebeln passen, wie beispielsweise Salate, Eierspeisen, Kartoffeln und Quark. Wer den zitronig und leicht bitteren Geschmack der Zitronenmelisse liebt, kann dieses Kraut zu Fisch, Salat oder Geflügel verwenden. Zitronenmelisse ist auch eine schöne Garnierung für Cocktails.

„Beim Kauf von Kräutern ist darauf zu achten, dass diese eine frische, satte Farbe haben“, so Gabi Weidner. Gelbliche Verfärbungen deuten auf alte Pflanzen hin. Selbst gezogene Kräuter brauchen einen windgeschützten, sonnigen Platz und gekaufte Kräuter sollte man zu Hause in einen größeren Topf umpflanzen. „Roh schmecken Kräuter am besten und behalten so alle ihre wertvollen Nähr- und Wirkstoffe. Deshalb sollten sie bei gekochten Gerichten erst am Schluss dazu gegeben werden“, empfiehlt die Expertin. ‹

NEUE WANDER-VIELFALT IM SÜDEN

Verschlungene Wege durch Wälder, über Wiesen und Berge: In Baden-Württemberg finden Wanderer mittlerweile ein deutlich erweitertes Angebot an zertifizierten Routen, die vom Deutschen Wanderinstitut und vom Deutschen Wanderverband als Premium- und Qualitätswanderwege ausgezeichnet wurden.

Wandern in der frischen Naturluft wird immer beliebter und verzeichnet einen Zuwachs an begeisterten Anhängern. Für diese haben die Wanderregionen in Baden-Württemberg viel in den Ausbau und die Zertifizierung neuer Routen investiert. Von kurzen Wegen für die gemütliche Runde bis hin zu anspruchsvollen Fernwegen für die sportliche Herausforderung sind viele Wege neu hinzugekommen. Innerhalb von nur zwei Jahren hat sich die Anzahl zertifizierter Wanderrouten in Baden-Württemberg auf rund 80 Wege verdoppelt.

Premium- und Qualitätswanderwege bieten modernen Wanderern ein Erlebnis auf höchstem Niveau. Nur wer bestimmte Kriterien erfüllt, erhält die begehrten Auszeichnungen. Beide Siegel orientieren sich an den Wünschen der Gäste und überprüfen regelmäßig die Einhaltung der Kriterien. Die zertifizierten Wanderwege garantieren gut beschilderte Routen und einzigartige Landschaften. Einem unvergesslichen Wandererlebnis steht nichts entgegen.

Wanderparadiese:

„DonauWellen“

Im Donaubergland sind „DonauWellen“ künftig nicht nur ein kulinarisches Highlight. Unter diesem Namen wurden fünf Premiumwanderwege ausgezeichnet, die erlebnisreiche Wanderungen garantieren. Die Routen sind vor allem für Wanderer geeignet, die viel Abwechslung wünschen, ihr Name steht nicht zuletzt für das charakteristische Auf und Ab der Landschaften rund um Tuttlingen.

www.donau-wellen.de

„DonauFelsenLäufe“

Rund um Sigmaringen sind mit den fünf „DonauFelsenLäufen“ insgesamt 52 Kilometer an zertifizierten Rundwanderwegen neu hinzugekommen. Sie führen durch drei sehenswerte Täler: Donautal, Schmeiental und Laucherttal lassen sich auf den zertifizierten Strecken neu erleben.

www.sigmaringen.de

„Grafensteige“

Auf einem der fünf neuen „Grafensteige“ lässt sich die Landschaft des UNESCO-Biosphärengebiets Schwäbische Alb besonders eindrucksvoll erkunden. Rund um Bad Urach bieten die „Grafensteige“ abwechslungsreiche Wanderungen durch Hangbuchenwälder, die am Albtrauf wachsen. Nach einem anspruchsvollen Aufstieg wird der Wanderer mit einem atemberaubenden Blick ins Tal belohnt.

www.badurach-grafensteige.de ›

1. Ruine Alt-Bodman. Der Premiumweg führt auch an der verwunschenen Burgruine der Grafen von Bodman vorbei.

2. Über Stock und Stein. Viele der Wege führen direkt am Seeufer entlang.

3. Infos am Wegesrand. An den Startpunkten der Premiumwanderwege informieren Portaltafeln über wichtige Hinweise zum Wegeverlauf und Höhenprofil.

4. Immer den Schildern nach. Gelbe Schilder weisen Wanderern den Weg.

5. Wandersüden

6. Tiefgründig … Einer der Höhepunkte des SeeGangs ist die sagenhafte Marienschlucht.

7. Grüne Wiesen und Wälder

8. Schaukelpartie mit Seeblick

Wanderparadies Schwäbische Alb

„Hochalbpfade“

» Die drei neuen „Hochalbpfade“ rund um Meßstetten sind mit ihren 10 bis 14 Kilometern Länge ideal für eine angenehme Tagestour. Trotz der Lage von fast 1000 Höhenmetern weisen die Pfade – bis auf wenige kurze Passagen – nicht allzu viele Steigungen auf. Sehenswert sind die Aussichten, die zum Teil einen Fernblick bis nach Stuttgart, zum Feldberg und auf die Alpen bieten.

www.hochalbpfade.de

Neue Premiumwege im Schwarzwald: „Genießerpfade“

Auch in der beliebtesten Wanderregion Deutschlands, dem Schwarzwald, konnte die Zahl der zertifizierten Wanderrouten weiter ausgebaut werden. Die 6 bis 18 Kilometer langen „Genießerpfade“ eignen sich für Wanderer mit unterschiedlichster Kondition. Auf den Routen lässt sich nicht nur die herrliche Landschaft des Schwarzwalds genießen. Auch regionale kulturelle und kulinarische Spezialitäten sowie die Schwarzwälder Küche rücken in den Mittelpunkt und stehen für Genusserlebnisse am Wegesrand. Neben den bereits bekannten Wegen wurden die Routen „Gutacher Tälersteige“, „Hausacher Bergsteig“, „Menzenschwander Geißenweg“ und der „Wasser-, Wald- und Wiesenpfad“ neu ausgezeichnet.

www.genießerpfade-schwarzwald.info

Bodensee als Wanderdestination:

Der Bodensee ist nicht nur für Bade- und Wasserurlauber ein bekanntes Urlaubs- und Erholungsgebiet. Er wird auch unter Wanderfreunden ein immer bekannteres und beliebteres Reiseziel. Mit dem jüngst eröffneten Premiumwanderweg „SeeGang“ ist der Bodensee um eine Attraktion reicher. Der 53 Kilometer lange Weg verbindet die Städte Überlingen und Konstanz, führt über Berge und Wiesen und oft direkt am Seeufer entlang. Höhepunkte sind die vielerlei Ausblicke auf den Bodensee und die umgebende Landschaft.

www.premiumwanderweg-seegang.de ‹

Eine Auswahl der schönsten Wanderwege in Baden-Württemberg stellt die neue Broschüre „Wandersüden – Wandern in Baden-Württemberg“ vor. Neben den neu zertifizierten Routen fehlen auch Klassiker wie der Westweg Schwarzwald oder der Albsteig nicht in der Übersicht. Zu jedem vorgestellten Weg finden sich die wichtigsten Informationen vom Streckenverlauf über Einkehrmöglichkeiten bis hin zu mehrtägigem Wandern ohne Gepäck und Transfermöglichkeiten mit Bus und Bahn. Höhenprofile zeigen auf einen Blick, ob die jeweilige Tour den eigenen Bedürfnissen entspricht. Eine beigelegte Faltkarte gibt eine Übersicht zu allen vorgestellten Wanderwegen.

Die Broschüre ist kostenlos bei der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg erhältlich sowie telefonisch unter 01805 / 55 66 90 oder per E-Mail unter prospektservice@tourismus-bw.de

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
www.teinacher.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

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

DINKEL ACKER
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

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

Service bund OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

METRO
www.metro24.de

ZGH 0044/05 · 11/14 · Foto: www.peterheck.de

AOK
Die Gesundheitskasse.

GESUNDNAH

Vom Oberrhein bis Oberschwaben, vom Schwarzwald bis zum Bodensee, von früh bis spät: Wir gehen die Dinge an, wir engagieren uns, nehmen uns Zeit, kümmern uns, hören zu, geben Rat und helfen. Wir sind ganz nah – und immer persönlich für Sie und Ihre Gesundheit da.

AOK Baden-Württemberg · aok-bw.de