Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

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

02-2011 ‖ Nr. 28

„MEISTERLICH AUSBILDEN" FÜR DIE ZUKUNFT

Nachwuchsseminare zur Qualitätsförderung

NEUJAHRSEMPFANG IM NEUEN SCHLOSS STUTTGART

Meister-Catering organisiert Küche und Service

HOTEL BAREISS IM SCHWARZWALD

Seit 60 Jahren steht hier der Mensch im Mittelpunkt

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Spätzle mit Soß?

Oder doch lieber kross gebratenes Filetsteak vom Rind mit Chili-Kirsch-tomaten und Rosmarinkartoffeln?

NEU

ONLINE-Restaurantführer

www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Qualitätsversprechen von Anfang an

Voller Stolz blicken meine Vorstandskollegen und ich in diesen Tagen auf die inzwischen 55 Jahre unserer Meistervereinigung Gastronom e.V. zurück. Die an der Hauptversammlung im März vorgestellten Finanz- und Wettbewerbsergebnisse sowie die dort getroffenen Personalentscheidungen bestätigen unseren beständigen Weg und lassen uns gleichzeitig optimistisch in die Zukunft blicken.

Seit der Gründung unseres Vereins im Jahr 1956 sind wir konsequent der Qualitätsphilosophie einer hochwertigen und regionalen Küche treu geblieben. Alle Gäste, die wir in dieser langen Zeit in den vielen Mitgliedsbetrieben begrüßen durften, konnten sich dabei von Anbeginn an auf dieses Qualitätsversprechen verlassen und haben es uns in all den Jahren stets mit ihrem Vertrauen und ihrer Treue zurückgezahlt. Wozu fehlende Beständigkeit in Leistungen und Botschaften führen kann, hat uns allen die diesjährige Landtagswahl deutlich vor Augen geführt.

Wir von der Meistervereinigung profitieren in unserem Qualitätsversprechen natürlich auch von einer hervorragenden Qualität der regionalen Produkte. Württemberger Lamm, um nur eine der vielen Qualitätsmarken aus Baden-Württemberg zu nennen, steht gleichermaßen für hochwertigsten Genuss und natürlichen Geschmack. Gleichzeitig ist es ein Sinnbild für die traditionellen Werte unserer Region. Wir sind sehr stolz, solche Produkte, die wie keine anderen eine Brücke zwischen Tradition und Qualität schlagen, unseren Gästen anbieten zu können.

Liebe Leser, überzeugen Sie sich doch am besten selbst von der kulinarischen Extraklasse Baden-Württembergs und lassen Sie sich in unseren Mitgliedsbetrieben verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

2 **Ausstellermannschaft auf der HOGA**
Erfolgreicher Start der Meistervereinigung in 2011

4 **Meisterlich ausbilden**
Nachwuchsseminare bei der MEGA Stuttgart und auf der Slow Food 2011

8 **56. Hauptversammlung der Meistervereinigung**
Rückblick auf ein bewegtes Jahr

10 **Festival der Weingenüsse in Fellbach**
Keller trifft Küche in der Alten Kelter

MEISTER-CATERING

12 **Neujahrsempfang der Landesregierung**
Meister-Catering beim Neujahrsempfang im Neuen Schloss Stuttgart

MEISTERLICH GENIESSEN

14 **AOK-Kochshow in Staigers Waldhorn**
Einfach Lust auf gesunde Küche

16 **Landgasthof „Adler“ in Wangen**
Gespräch mit Prof. Dr. Dieter Hundt in seinem „Esszimmer“

19 **Hotel Bareiss in Baiersbronn**
Seit 60 Jahren steht hier der Mensch im Mittelpunkt

22 **3. Württemberger Lammwochen**
Echter Genuss aus der Region

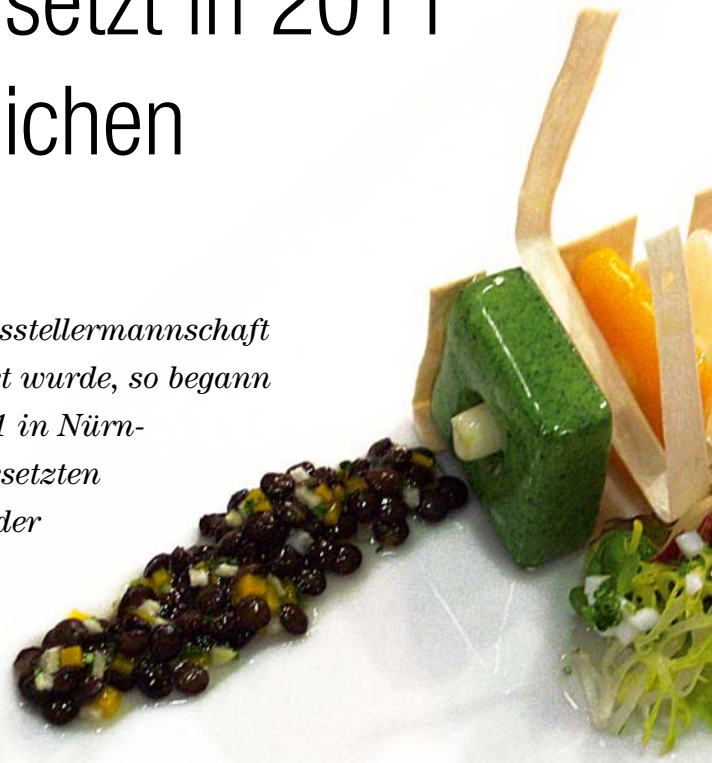
24 **Gasthof „Linde“ in Oberboihingen**
Höchste Qualität für den Gast

SEHENSWERTES

26 **Tourismus Baden-Württemberg**
Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb

21 **Impressum**

Meistervereinigung setzt in 2011 das erste Ausrufezeichen



So erfolgreich das vergangene Jahr von der Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. beendet wurde, so begann auch das neue. Auf der Fachmesse HOGA 2011 in Nürnberg gewannen im Rahmen der hochkarätig besetzten „Internationalen Kochkunstschau" die Mitglieder Andreas Kottmann den Großen Preis in Gold und Markus Stegmaier die Goldmedaille.

Die HOGA Nürnberg gilt als die erste große Fachmesse und wichtigster Branchentreff des Jahres. Vom 16. bis 19. Januar 2011 zeigte sich das süddeutsche Gastgewerbe auf der Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung im Messezentrum Nürnberg in all seinen vielfältigen Facetten. Rund 500 Aussteller aus 12 Nationen präsentierten dabei die neusten Trends und Innovationen im Gastgewerbe.

Der thematische Schwerpunkt der Fachmesse lag in diesem Jahr u.a. in zukunftsrelevanten Themen wie der Barrierefreiheit in der Hotellerie und Gastronomie. Mit einem eigenen Fachevent unter dem Motto „b_free" mit begleitendem Kongress bot die HOGA Nürnberg allen interessierten Hoteliers und Gastronomen einen Überblick über die Auswirkungen der demografischen Entwicklung auf das Gastgewerbe.
Daneben sorgten vielfältige und ideenreiche Aktionsbereiche und Themenparks sowie umfassende Fachvorträge und kulinarische Shows für ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Den Höhepunkt und Zuschauermagneten der HOGA Nürnberg bildeten dabei die spannenden Wettbewerbe der gastgewerblichen Berufe.

Die „Internationale Kochkunstschau“, an der auch die Ausstellermannschaft der Meistervereinigung Gastronom e.V. teilnahm, stand besonders im Fokus des öffentlichen Interesses. Sie gilt in Fachkreisen als eine der schönsten Ausstellungen dieser Art. Zahlreiche Köche aus ganz Europa präsentierten den Zuschauern mit kunstvoll angerichteten Schauplatten und Tellergerichten perfekte Kochkunst bis in das kleinste Detail.

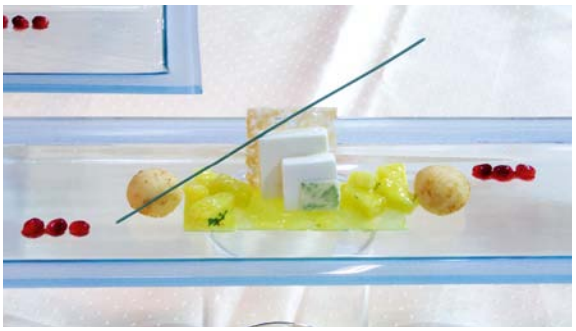
Die Mannschaft der Meistervereinigung rund um Teamchef Alexander Munz demonstrierte dabei mit eindrucksvollen kulinarischen Kreationen ihr fachliches Können und ihre Kreativität. Meistervereinigungs-Mitglied Andreas Kottman (Souschef vom Gasthof Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach) erlangte mit der maximal erreichbaren Punktzahl die höchste Auszeichnung: den Großen Preis in Gold. Er kreierte ein raffiniertes 6-Gänge-Menü, das mit einer perfekten und phantasievollen Präsentation die Wettbewerbsjury voll überzeugte:

Petersilienwurzelmousse in der Strudelhippe mit Ziegenfrischkäse, Linsen-Kürbisvinaigrette und Dürrlitzensauce.
„Das Beste vom Kalb“: lauwarm-gelierter Kalbstafelspitz mit Kalbsbries, gebackenem Kalbskopf und in grobem Senf sautierten Flusskrebsen.
„Duett von der Wachtel“, bestehend aus einer Wachtelessenz mit Kartoffel-Speck Chartreuse und Rahmkraut sowie einer Trauben-Tresterbrandsuppe mit Wachtelgalantine.
Lachsforelle auf Safransellerie und weißem Zwiebelconfit mit Räucherfond.
Lammrücken im Pfeffer-Brotmantel mit Nierle in Apfel-Mostsauce, Tobinambur-Gemüseschöberl und Thymian-Speckbohnen.
Sauerrahm-Schokoladentörtchen mit geminztem Blutorangengelee, Mandarinensorbet und Schokolade.

Teammitglied Markus Stegmaier (Jungkoch vom Landgasthof Heldenberg in Lauterstein) rundete mit seiner Goldmedaille den großen Erfolg bei der „Internationalen Kochkunstschau“ ab. Er bereitete eine Vorspeise und ein Tagesdessert für eine Person sowie eine Restaurationsplatte für zwei Personen zu:

Wasabimousse und Wildreis im Eismeerlachsmantel an Orangensauce mit marinierten Sprossen, Gurke und Mizuna-Salat.
„Duo von Reh und Hase“, bestehend aus Hasenkeule mit Dörrfrüchten und Pistazien, gekräutertem Rehrücken und Preiselbeerröllchen, Kohlrabi-Brunnenkressepüree, Erbsenschoten-Shitake-Süßkartoffelgemüse sowie Maronen-Birnenbaumkuchen.
Piña-Colada-Eisparfait mit Kokoskrokant Ananas-Ingwerragout und Sao-Thomé-Schokolade gefüllten Grießbällchen.

Mit diesem bemerkenswerten Wettbewerbstriumph hat die Meistervereinigung Gastronom e.V. den Grundstein für ein erfolgreiches Jahr gelegt. Der ehrgeizig formulierte Messeslogan der HOGA Nürnberg „Die Zukunft im Blick – Ziele erreichen“ kann dabei als Maßstab und Antrieb für das neue Jahr gesehen werden. ❮



Nachwuchsseminar Fleisch: Qualitätsbewusstsein von Anfang an

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. erhält durch engagierte Nachwuchsförderung ihr hohes Qualitätsniveau für die Zukunft. Davon ist auch die MEGA Stuttgart als langjähriger Sponsor überzeugt und unterstützt bereits seit zwei Jahrzehnten regelmäßig die Nachwuchsarbeit der Meistervereinigung sowie der Landesberufsschule Bad Überkingen.

Die seit der Gründung von den Mitgliedern der Meistervereinigung Gastronom e.V. getragene Qualitätsphilosophie beginnt bei der kontinuierlichen Förderung der Nachwuchskräfte. Im Rahmen der Qualitätsinitiative „Meisterlich ausbilden“ werden bei den angehenden Jungköchen/-innen mit vielen lehrreichen und praxisnahen Schulungen die Grundlagen für eine qualitativ hochwertige Ausbildung gelegt, um auch künftig das Qualitätsversprechen einer erstklassigen und frischen Küche für alle Gäste zu erhalten.

UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE JUGEND

Viele Förderer und Partner der Meistervereinigung Gastronom e.V. unterstützen diese Initiative, darunter auch die MEGA Stuttgart. Das Metzgerei- und Gastronomiefachzentrum engagiert sich bereits seit vielen Jahren aus Überzeugung für die Förderung des gastronomischen Nachwuchses. Das Unternehmen bietet den Auszubildenden in Seminaren einen umfassenden und informativen Einblick in das Fachthema Fleisch und damit auch in die Schlachtung und deren Einfluss auf die Fleischqualität.

Auch in diesem Jahr erhielten Kochauszubildende des dritten Lehrjahrs aus den Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen der MEGA in Göppingen und Stuttgart zu werfen. Mit dem für die Jugendarbeit verantwortlichen Meistervereinigungs-Mitglied Michael Oettinger vom Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden besichtigten die Jugendlichen unter der Führung von Betriebsleiter Günter Schmidt den MetzgerSchlachthof der MEGA in Göppingen, der als einer der modernsten Schlachthöfe Süddeutschlands gilt.

Metzgermeister und MEGA-Vorstandsmitglied Samuel Rüger erklärte dann beim Besuch des Fleischwerkes die lückenlose Qualitätskette, die das tagesfrische Fleisch von der Schlachtung über die Teilung und Verarbeitung bis hin zur Auslieferung durchläuft. Den Abschluss bildete die Zerlegung einer Rinderhälfte unter Benennung der einzelnen Fleischteile und detaillierter Erläuterung der Verwendungsmöglichkeiten.

TRANSPARENZ BEI HERKUNFT UND VERARBEITUNG

Zielsetzung des Fleischseminars war eine Verständnisförderung der Jugendlichen für den Qualitätsgedanken der Meistervereinigung Gastronom e.V. und der MEGA Stuttgart. Alle Mitgliedsbetriebe stehen für die Verarbeitung von Produkten aus transparenten Herkunftsquellen, um Verbrauchern unbeschwerten Genuss und echten ›

» Geschmack zu garantieren. Fleisch nimmt als wichtiger Bestandteil eines Gerichtes dabei auch angesichts nicht ausbleibender Skandale eine besondere Rolle ein.
Dem tritt die MEGA Stuttgart mit ihrer Premium-Fleischmarke StaufenFleisch® entgegen. Das Gütezeichen StaufenFleisch® wird ausschließlich von qualitativ hochwertigem Fleisch aus dem Göppinger MetzgerSchlachthof getragen, welches nur in ausgewählten Metzgereien und Gastronomiebetrieben, darunter natürlich die Betriebe der Meistervereinigung Gastronom e.V., erhältlich ist. StaufenFleisch® unterliegt in jeder Phase der Produktion strengsten Qualitätsanforderungen.

QUALITÄT FÜR GUTEN GESCHMACK

Bereits bei der Züchtung der Tiere wird gewissenhaft die Basis für beste Fleischqualität gelegt. Ein hochwertiges Resultat einer Zwei-Rassen-Kreuzung ist das Stauferico® Gourmetschwein. Dabei handelt es sich um eine speziell für die Sterneküche vorgenommene Kreuzung zweier wertvoller Schweinerassen: dem heimischen deutschen Landschwein und dem spanischen Ibérico-Schwein. Das Fleisch des Stauferico® Gourmetschweins zeichnet sich durch einen besonders intensiven und feinen Geschmack sowie eine herausragende Saftigkeit und Zartheit aus.

Endverbraucher können sich vom guten Geschmack des StaufenFleischs® in vielen Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. überzeugen. Ehrliche und echte Qualität auf dem Teller, kombiniert mit wahrer Qualität am Herd – das garantiert die Meistervereinigung auch in Zukunft. ‹

Michael Oettinger ist „Top-Ausbilder“ des Jahres 2011

Große Auszeichnung für den in der Meistervereinigung Gastronom e.V. verantwortlichen Jugendarbeit-Koordinatior Michael Oettinger. Das Fachmagazin KÜCHE und der Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) würdigten damit sein beispielhaftes Engagement in der Ausbildung seiner Koch-Schützlinge im Hotel-Restaurant Hirsch in Fellbach-Schmiden. Der Betrieb und natürlich die Person Michael Oettinger dienen als erfolgreiche Paradebeispiele, wie man jungen Nachwuchskräften einen optimalen Berufsstart ermöglicht und somit die Top-Qualität in der Gastronomie langfristig erhält.

Die Auszeichnung „Top-Ausbilder“ wurde aktuell bereits zum neunten Mal seit 2003 vergeben. Damit werden jedes Jahr die besten Ausbildungsbetriebe im Berufsfeld Koch/Köchin geehrt.

Prüfungsvorbereitung auf höchstem Niveau

Text: Ralf Deubler

Die Kochauszubildenden des dritten Lehrjahrs hatten die Möglichkeit im Rahmen der Messe Slow Food 2011 in Stuttgart unter Prüfungsbedingungen und den Augen der Zuschauer, ein 3-Gänge-Menü zu kochen.

Für die vier Teilnehmer Alexander Hubert (Restaurant Hirsch, Fellbach-Schmiden), Daniel Geib (Armer Konrad, Beutelsbach), Markus Baumgärtner (Adler am Schloss, Bönnigheim) und Maximilian Trautwein (Burgrestaurant Staufeneck, Salach) fing dieser Tag schon früh an.

Um sieben Uhr war Treffpunkt auf der Messe Stuttgart. Nun hieß es, die Rohstoffe für das Menü entgegenzunehmen und sich mit den Örtlichkeiten vertraut zu machen. Der Wettbewerb wurde auf dem perfekt aufgebauten Show-Cooking-Messestand der AOK Baden-Württemberg ausgetragen.

Michael Oettinger im Kreis der vier Auszubildenden.

Der Warenkorb der Auszubildenden bestand aus drei Komponenten. Dem Pflichtbestandteil, dem Wahlbestandteil und zusätzlichen Wunschzutaten. Pflichtbestandteile waren: ganzer Bachsaibling, rohe Rote Beete, unpariertes Entrecôte, Mascarpone und Rhabarber. Wahlbestandteile waren verschiedene Salate, Gemüse, Gewürze, Jus und Fond. Die Wunschzutaten konnten individuell selbst mitgebracht werden.
Vom ersten Handgriff an bis hin zum fertigen Menü hatte jeder Auszubildende vier Stunden Zeit. Gekocht wurde unter den Augen der Jury. Zusätzlich für Nervosität sorgten jedoch die Zuschauer, die den kompletten Wettbewerb beobachteten. Der Ausbildungsleiter der Meistervereinigung Michael Oettinger kommentierte den Wettbewerb für die Zuschauer. Der ständige Applaus für die Auszubildenden war der Beweis dafür, auf welch hohem Niveau hier gekocht wurde. Alle vier Teilnehmer überzeugten durch ihr professionelles und ruhiges Auftreten und natürlich durch die von ihnen gekochten Menüs. Aber wie bei jedem Wettbewerb kann es auch hier nur einen Sieger geben: **Maximilian Trautwein vom Burgrestaurant Staufeneck**.

Sieger-Menü: Bachsaibling mit Roter Beete und Safran Mixed Pickels, Zweierlei vom Staufen-Fleisch®-Entrecôte mit Frühlingsgemüse, Morcheln und Kartoffel-Bärlauchpüree, Rhabarberfillini mit Mascarponecreme.

Die Meistervereinigung wünscht den Teilnehmern viel Erfolg bei der Abschlussprüfung. ❮

Rückblick auf ein bewegtes Jahr

Auf ihrer Hauptversammlung am 28. März 2011 zieht die Meistervereinigung Gastronom e.V. Bilanz unter ein bewegtes und gleichermaßen erfolgreiches Jahr. Durch die einstimmige Bestätigung des Vorstands rund um den 1. Vorsitzenden Volker Krehl und des Vereinsausschusses wurden zudem die personellen Weichen für die Zukunft gestellt.

Stolz blickte Volker Krehl in seinen einleitenden Worten auf den langen Zeitraum zurück, den die Meistervereinigung seit ihrer Gründung im Jahr 1956 beständig gemeistert hat. Neben zahlreichen Mitgliedern aus den Betrieben begrüßte er die anwesenden Förderer und Sponsoren, die teilweise mit eigenen Ständen vor Ort vertreten waren. Darunter auch die Böblinger Brauerei Schönbuch Bräu und der Küchentechnikanbieter Rieber aus Reutlingen.

Höhepunkte des vergangenen Jahres waren u.a. die zahlreichen von Meister-Catering betreuten Veranstaltungen, wie z.B. der Bundesparteitag der CDU in Karlsruhe, sowie die erfolgreichen Auftritte der Ausstellermannschaft, z.B. bei der European Culinary Challenge in Luzern. Als krönenden Jahresabschluss hob Volker Krehl die Mitgliederreise nach Südafrika hervor. Mit großem Applaus gewürdigt wurden auch die Leistungen des neuen „Deutschen Jugendmeisters 2010“ Andreas Widmann sowie des Mitglieds Harald Hartmann für die gelungene Abwicklung der Jahresabschlussfeier in den „Zähringer Stuben“ in Weilheim/Teck.

VERSTÄRKUNG FÜR DIE AUSSTELLERMANNSCHAFT

Alexander Munz, seit zwei Jahren verantwortlicher Teamchef der Ausstellermannschaft, gab einen Ausblick auf die geplanten Aktivitäten im weiteren Jahresverlauf: u.a. bei den Fachmessen „Gäste“ in Leipzig und „igeho“ in Basel als Generalprobe für die im kommenden Jahr stattfindende Intergastra. Er warb dabei aktiv bei den Mitgliedern um eine Verstärkung des Teams, um auch in Zukunft mit einer schlagkräftigen Ausstellermannschaft die Meistervereinigung erfolgreich vertreten zu können.

ENGAGEMENT FÜR DIE JUGEND

Michael Oettinger, verantwortlich für die Jugendarbeit und erst kürzlich mit der Auszeichnung „Top-Ausbilder 2011“ gekürt, dankte allen Betrieben und Förderern, die sich für den Nachwuchs der Meistervereinigung engagieren. Als Ziel für die Zukunft sollen die angebotenen Seminare weiter ausgebaut sowie die Auszubildenden und Ausbilder noch intensiver betreut werden.

Vorstandsmitglied Uwe Staiger berichtete daraufhin von den sehr erfolgreichen Veranstaltungen von Meister-Catering. Er rief alle Mitglieder zu einer aktiven Teilnahme auf, um auch weiterhin durch das gemeinschaftliche Wirken vieler Kollegen das Bild einer starken Vereinigung nach außen abzugeben.

Von einer positiven Finanzsituation der Meistervereinigung konnte Vorstandsmitglied und Kassier Rudi Pfitzer berichten. Der erwirtschaftete Gewinn konnte im Vergleich zum Vorjahr weiter gesteigert werden.

NEUER INTERNETAUFTRITT

Die Vorstandsmitglieder Uwe Staiger und Alfons Köhler schilderten in ihrem Bericht der Meistervereinigung Service GmbH die geplanten Maßnahmen im Hinblick auf die Gewinnung neuer Fördermitglieder. Ziel für die Zukunft sind gemeinschaftliche Marketingaktivitäten mit bestehenden und neuen Partnern, die die inhaltliche Philosophie der Meistervereinigung Gastronom e.V. teilen. Für sie werden künftig neue und attraktive Leistungspakete angeboten. Eine wichtige Rolle spielt dabei der von der trojawerbeagentur GmbH, Stuttgart, überarbeitete Internetauftritt, der allen Mitgliedern die Möglichkeit bietet, sich dem Gast zu präsentieren und die jeweiligen Einträge ansprechend und aktuell zu gestalten.

Bei den von Ehrenpräsident Friedrich Nagel geleiteten Neuwahlen des Vorstands und des Vereinsausschusses wurden Barbara Zander aus Kornwestheim (Mitglied seit 1987) und Frank Gulewitsch aus Ludwigsburg, der bereits seit vielen Jahren in der Ausstellermannschaft aktiv ist, vorgeschlagen und einstimmig gewählt. Ebenso eindeutig fiel die Bestätigung des Vorstands sowie der weiteren Ausschussmitglieder und der Kassenprüfer aus. Alle Gewählten dankten für das ihnen entgegengebrachte Vertrauen und freuten sich auf die weitere Zusammenarbeit.

Neben Ehrungen für 40 bzw. 25 Jahre treue Mitgliedschaft wurden auch zwei neue Mitglieder begrüßt. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. zählt somit die stolze Zahl von beinahe 500 Mitgliedern. ❮

Anzeige

Links, Mitte: Die neuen Förderer: Thomas Bauer von Rieber und Werner Dinkelaker mit Assistentin von Schönbuch Bräu. **Rechts:** Der im Amt bestätigte Vorstand der MVG.

Keller trifft Küche

Text: Ralf Deubler

Eine Betrachtung für alle Gäste, die gerne über den Tellerrand hinaus bis in das Weinglas hineinschauen.

Küchenmeister Klaus Dieterich trifft Kellermeister Werner Seibold.

Küchenmeister Klaus Dieterich von der Meistervereinigung Gastronom e.V. stellt dem Kellermeister der Fellbacher Weingärtner e.G., Werner Seibold, keine einfache Aufgabe: Lammlachse mit Espresso-Kreuzkümmel-Aromen an Gemüse aus weißem und grünem Spargel, Schalotten und Kirschtomaten.

EINE WELT VOLLER AROMEN

Klaus Dieterich nimmt die zahlreichen Zuschauer mit auf eine Reise in eine Welt voller Aromen und Küchentricks. Wie wird der Espresso richtig gemahlen? In welcher Menge darf diese Melange auf das Fleisch aufgebracht werden, damit es nicht bitter wird?

WAS MEINT DER KELLERMEISTER?

Die Augen der Zuschauer fixieren jetzt den Kellermeister Werner Seibold. Was ist seine Empfehlung? Es ist ein Pinot Meunier, ein Mutant des Blauen Spätburgunders, der schon im 16. Jahrhundert bekannt war. In Deutschland wird die Rebe unter dem Namen Schwarzriesling geführt. Bekanntheit erlangte der Pinot Meunier als Bestandteil des Champagners. Die Farbe ist hell- bis ziegelrot, die Aromen sind Brombeere, Waldbeere, Himbeere; der Geschmack ist samtig, mit feiner Säure und leichtem bis mittlerem Köper. Eine wirklich perfekte Kombination.

NATALIE LUMPP ÜBER WEINSENSORIK

Auf meinem weiteren Weg durch Küche und Keller durfte ich noch einen besonderen Gast begrüßen: Natalie Lumpp, Deutschlands bekannteste und wohl charmanteste Sommelière. Ich streifte ihren Sensorik-Vortrag nur kurz, aber ein Satz hat sich dabei in mein Gedächtnis eingeprägt. Der Trollinger sei der beste Reparaturwein. Was in aller Welt ist ein Reparaturwein?

Natalie Lumpp im Seminar „Weinsensorik“.

Ich ging der Sache auf den Grund: populäre (eher spaßhaft und nicht wissenschaftlich zu verstehende) Bezeichnung für einen Wein, der zwischen einzelnen Durchgängen einer Degustation getrunken wird. Dadurch werden die strapazierten Geschmacks- und Geruchsnerven wieder beruhigt. Für mich war klar, diese Art von Beruhigung nehme ich in mein Repertoire auf.

TRENDS IM WEINMARKT

Wohin entwickelt sich der Weinmarkt und was sind die Trends? Diese Frage habe ich ihrer Hoheit der Weinkönigin von Württemberg Karolin Harsch und dem Vorstandsvorsitzenden der Fellbacher Weingärtner e.G. Thomas Seibold gestellt. Beide waren sich relativ schnell einig. Es sind deutsche Rebsorten, die modern und neu interpretiert werden., z.B. Justinus K. Die Rebsorte ist ein Kerner: eine Kreuzung aus Riesling und Trollinger. Natalie Lumpp meint dazu: Er wird aus hochreifen, besonders selektierten Trauben gekeltert. Seine ausgeprägten Fruchtaromen (Aprikosen, Blutorangen, Rote Johannisbeeren) und seine geschmackliche Fülle mit einem weichen, nachhaltigen Abgang zeichnen ihn besonders aus. Harmoniert bestens mit hellem Fleisch, Fisch und Spargelgerichten. ❮

Lammlachse mit Espresso-Kreuzkümmel-Aromen an Gemüse aus weißem und grünem Spargel, Schalotten und Kirschtomaten.

Anzeige

Bewegter Neujahrsempfang der Landesregierung

Unter dem Motto „Der Südwesten. Hier BWegt sich was“ lud Ministerpräsident Stefan Mappus rund 2.000 Gäste und 900 Vereinsvertreter in das Neue Schloss in Stuttgart ein.

Im Auftrag des Staatsministeriums Baden-Württemberg war das Meister-Catering-Team für die gastronomische Betreuung des Neujahrsempfangs verantwortlich. Die feierliche Veranstaltung wird traditionell von der Landesregierung eingesetzt, um den im Land tätigen Vereinen und Verbänden ihren Dank auszusprechen. Gleichzeitig nutzten auch zahlreiche Unternehmen, Jugendprojekte und Initiativen aus Baden-Württemberg die Veranstaltung als Plattform, um sich den Gästen zu präsentieren. Viel Bewegung gab es dabei nicht nur im Rahmen der vielen Aufführungen und an den Ausstellungsständen, sondern natürlich auch in der Küche und an den diversen Büffet-Stationen der Meistervereinigung Gastronom e.V.

MITGLIEDSBETRIEBE BEWIRTEN GÄSTE

Rund 34 Köche und Köchinnen aus den Mitgliedsbetrieben waren für die kulinarische Verpflegung aller Gäste sowie Vereins- und Verbandsmitglieder den gesamten Abend über im Dauereinsatz. Gemeinsam mit dem Stuttgarter Caterer Party Weller Catering Services wurde in diesem Jahr die Veranstaltung geplant und durchgeführt. Unter den Gästen des Neujahrsempfangs waren neben Repräsentanten der Kommunen und Kirchen Baden-Württembergs auch Landesvertreter aus Politik, Wirtschaft, Sport, Gesellschaft und Kultur vertreten.

DANK AN VEREINE UND VERBÄNDE

Den offiziellen Auftakt des Neujahrsempfangs im prunkvollen Ambiente des Weißen Saals bildete die Neujahrsansprache des Regierungschefs Stefan Mappus. Er dankte darin den anwesenden Vertretern von Vereinen und Verbänden für ihre Arbeit. Gleichzeitig hob er stolz die Vorreiterrolle Baden-Württembergs in Sachen ehrenamtlichem Bürger-Engagement und dessen europaweiten Spitzenplatz in der Jugendbeschäftigung hervor. Erfolgreiches Beispiel für die Förderung jugendlicher Nachwuchskräfte bildete erneut die Meistervereinigung Gastronom e.V.: Hand in Hand arbeiteten an diesem Abend viele junge Gastronomen mit den erfahrenen Meisterköchen zusammen.

Das Meister-Catering versorgte alle hungrigen Gäste mit leckeren Fingerfood-Vorspeisen. Daneben konnten am langen Büffet im Speisesaal des Neuen Schlosses viele regionale Spezialitäten, wie z.B. würziges Frikassee vom schwäbischen Landgockel mit Pilz-Ofenschlupfer und gepökelte Schweinebäckle in Lembergersoße, geschmort mit Kartoffel-Albkräutergratin, genossen werden.

Großen Anklang fanden auch die raffinierten Maultaschenvariationen „Zweierlei von der Maultasche“, die von der Meistervereinigung gereicht wurden: klassisch in Zwiebelschmälze mit Kartoffelsalat sowie Maultäschle vom Albkäse mit Schwarzwurst auf Rahmlinsen.

Im Service wurde das Meister-Catering von der Paul-Kerschensteiner-Schule (Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe) in Bad Überkingen unterstützt. Unter der Leitung von Thomas Goerke sorgten 103 Schüler und Schülerinnen aus dem dritten Lehrjahr für einen reibungslosen und aufmerksamen Service.

Zu später Stunde präsentierte das Meister-Catering allen Anwesenden noch eine riesige Schwarzwälder-Kirschtorte in der Landesform Baden-Württembergs. Das süße Meisterwerk von Mitglied Hans-Joachim Burger von der Pension Endehof in Elzach-Oberprechtal rundete den exzellenten kulinarischen Gesamteindruck der Meistervereinigung Gastronom e.V. am Neujahrsempfang ab. Sie ernteten vom Gastgeber und den Gästen viel Lob für die Qualität aller Speisen sowie die hervorragende Organisation von Service und Küche. ❮

Einfach „Lust auf Kochen“

Das bekamen am 31. März 2011 die rund 130 Gäste, die sich im traditionsreichen Waldhornsaal in Staigers Waldhorn in Plochingen versammelt hatten, definitiv. Im Rahmen der großen AOK-Kochshow konnten sie dem Hausherrn und Gastgeber Uwe Staiger bei der Live-Zubereitung eines leckeren und gesunden Menüs zuschauen und sich nebenbei viele nützliche Anregungen vom Meisterkoch persönlich abholen.

Ebenso erhielten sie von AOK-Ernährungsberaterin Sabine Spies hilfreiche Verbrauchertipps im Hinblick auf eine gesundheitsbewusste und ausgewogene Ernährung. Mit Dr. Monika Stolz, der Ministerin für Arbeit und Sozialordnung, Familien und Senioren in Baden-Württemberg, konnte Uwe Staiger zudem eine prominente „Hobbyköchin“ in der AOK-Showküche begrüßen.

GESUNDHEITSINITIATIVE „LUST AUF KOCHEN“

Bereits seit 2010 veranstaltet die AOK Baden-Württemberg im Rahmen ihrer Gesundheitsinitiative „Lust auf Kochen“ in Kooperation mit der Meistervereinigung Gastronom e.V. attraktive Kochshows mit saisonal unterschiedlichen kulinarischen Schwerpunkten. Ziel ist, bei allen Gästen die „Lust“ auf gesundes Essen zu wecken sowie ihnen gleichzeitig aufzuzeigen, wie einfach und lecker die Zubereitung solcher Gerichte sein kann. Uwe Staiger gilt als Zugpferd der Gesundheitsinitiative, für die er sich mit großem Einsatz engagiert. Neben der Ausrichtung der Kochshows im eigenen Betrieb präsentiert er allen Kochinteressierten unter www.aok-bw.de/kuechengeheimnisse in diversen Videosequenzen einfache und kreative Expertentipps rund um das Kochen.

Viel Spaß am Herd hatten Uwe Staiger und Dr. Monika Stolz.

An diesem Abend demonstrierte Uwe Staiger den Besuchern der AOK-Kochshow die hohe Kochkunst in der Praxis. Er bereitete ein leckeres 3-Gänge-Menü aus pfiffigen Rezepten zu, die sich zudem leicht zum Nachkochen am eigenen Herd eignen:

Vorspeise: Törtchen vom gebeizten Bachsaibling, Meerettich-Joghurtmousse und Kräuterbiskuit an Blattsalaten in der Zucchinischlaufe.
Hauptgang: Rosa gebratene Kalbshüfte und krosse Brotcannelloni vom Kalbsbäckle mit Spargelragout und Kresserösti.
Dessert: Sauerrahmeis in der Hippenblüte an Erdbeercarpaccio.

Unter Mithilfe seines Küchenchefs Mike Junghans führte Uwe Staiger mit gekonnten Handgriffen die Zubereitung der einzelnen Gänge vor und gab viele praktische Ratschläge für die Auswahl, den Einkauf sowie die zeitsparende Verarbeitung der verwendeten Zutaten. Er erläuterte den Anwesenden u.a. wie schnell und einfach Spargel richtig geschält wird und wie man dank der schonenden Fleischgarung bei Niedrigtemperatur ein

Uwe Staiger (rechts) und Sabine Spies (3 v. l.) mit Verantwortlichen der MEGA Stuttgart und der AOK Baden-Württemberg.

besonders saftiges Ergebnis ohne Qualitätsverluste erhält. Verarbeitet wurden natürlich nur Qualitätsprodukte aus größtenteils regionalen Bezugsquellen, u.a. Fleisch der Premiummarke StaufenFleisch® der MEGA Stuttgart.

Auf einer großen Video-Leinwand konnten die Zuschauer die Bearbeitung der Zutaten verfolgen und dabei dem Kochprofi in seinen Ausführungen neugierig „auf die Finger schauen". Tatkräftige Unterstützung in der Zubereitung der einzelnen Menügänge erhielt Uwe Staiger von Ministerin Dr. Monika Stolz.

AOK-Ernährungsexpertin Sabine Spies rundete mit fundiertem und gesundheitsrelevantem Hintergrundwissen zu den verarbeiteten Produkten den informativen Teil der Kochaufführung ab. Zwischen dampfenden Töpfen und brutzelnden Pfannen entstand so ein unterhaltsames Fach-Gespräch aller Beteiligten, dem die Gäste der AOK-Kochshow begeistert folgten. Die Freude an gesunder Ernährung, welche der stellvertretende Geschäftsführer der AOK-Bezirksdirektion Neckar-Fils Thomas Schneider in seinen begrüßenden Worten auch als Motto der Veranstaltung ausgab, war dabei sowohl hinter und als auch vor dem Herd der AOK-Showküche deutlich spürbar. Gesunde Ernährung mit frischen und hochwertigen Produkten regionaler Erzeuger macht einfach Spaß und entspricht dem Trend der Zeit.

GENUSS FÜR ALLE

Damit auch der Genuss nicht zu kurz kam, bekamen alle Gäste die drei Gänge des Menüs aus der Küche des Waldhorns serviert und konnten sich selbst vom tollen Geschmack einer gesunden Küche überzeugen. Und am Schluss waren sich alle einig: Gesunde Küche schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch noch einfach zuzubereiten.

Eine vollständige Übersicht der AOK-Kochshows und weitere „meisterlich kochbare" Angebote finden sich unter *www.meistervereinigung.de*. Hier sind auch Kochkurse aufgeführt, die als Bestandteil der Gesundheitsinitiative speziell mit dem Logo der AOK gekennzeichnet sind. Die vielen Kurse finden in den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung statt und sind ganzjährig mit unterschiedlichen thematischen Schwerpunkten buchbar. ❮

„Essen ist einfach etwas Schönes“

Der Landkreis Göppingen hält für seine Besucher so manch gastronomischen Hochgenuss bereit, so auch in der Gemeinde Wangen am Rande des Schurwalds mit dem Landgasthof Adler von Meisterkoch Hartmut Clement. Er und seine Ehefrau bilden seit vielen Jahren ein eingespieltes Team, dem das Wohlbefinden seiner Gäste stets am Herzen liegt.

Während Hartmut Clement die kulinarischen Highlights zubereitet, versorgt seine Frau als „guter Geist des Hauses“ mit viel Freundlichkeit und Aufmerksamkeit die Gäste. Beide pflegen ein offenes und herzliches Verhältnis zu ihren Gästen, was auch die familiäre Atmosphäre im Landgasthof auszeichnet und nachhaltig prägt.

Unter den zahlreichen Stammgästen befindet sich mit dem Präsidenten der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände Prof. Dr. Dieter Hundt auch ein prominenter Hausgast, der den Landgasthof liebevoll als sein „Esszimmer“ bezeichnet. Mit ihm haben wir uns im Adler getroffen, um nicht über aktuelle Themen aus Fußball und Politik zu sprechen, sondern über gutes Essen und Trinken.

Er liebt die „familiäre und entspannte Atmosphäre“ im Landgasthof und schätzt die Küche von Hartmut Clement sehr. Die beiden kennen sich inzwischen seit über 40 Jahren. Eine lange Zeit, in deren Verlauf eine Freundschaft entstanden ist.

Hartmut Clement serviert uns derweil ein wohlschmeckendes Amuse-Gueule: Variationen von der Gänsestopfleber mit Pistazie und Apfelconfit, Quittengelee und Pumpernickel. Diesem optisch und kulinarisch gelungenen Einstieg schließt sich eine schmackhaft-würzige Maultaschensuppe an.

PERSÖNLICHES AMBIENTE

Der Landgasthof „Adler“ blickt auf eine lange Geschichte zurück. Das Haus wurde etwa Mitte des 18. Jahrhunderts errichtet. Schon beim Betreten genießt man das persönliche und stilvolle Ambiente. Mit viel Liebe zum Detail finden sich Erinnerungsstücke und Fotografien aus der Vergangenheit des Adlers neben zahlreichen kulinarischen Auszeichnungen wieder.

Vor der offenen Theke befindet sich auch der Stammplatz von Dieter Hundt. Dort fällt dem Gast direkt eine Flasche Wein ins Auge: Aus Spaß hat Dieter Hundt eine vom Kaiserstuhl mitgenommene Spätburgunderrebe in seinen Garten gesteckt, die nach ein paar Jahren reichlich Trauben trug. Der daraus gewonnene Saft hatte zur Freude aller ausgezeichnete Werte, wurde weiter ausgebaut und gewann schließlich einen Preis. Das prämierte Ergebnis steht nun hier an seinem Stammplatz: ein 2004er Spätburgunder Qualitätswein mit dem Konterfei des „Hobbywinzers“ als Etikett.
Dieter Hund ist Weinliebhaber: Neben den schwäbischen Weißweinen trinkt er gerne österreichische Rot- und Weißweine, insbesondere Burgenländer Rotweine. Darüber hinaus schätzt er aber auch die Rotweine aus dem italienischen Piemont sowie aus dem französischen Burgund.

Ehepaar Clement mit Prof. Dr. Dieter Hundt.

Das gemütliche und stilvolle Ambiente des „Adlers“.

Unser Gespräch und das Essen begleitet ein Untertürkheimer GIPS Riesling 2009 vom Weingut Gerhard Aldinger. Ein trockener Weißwein mit ausgeprägter Fruchtnote sowie einer ausbalancierten und milden Säure.

GENUSS IN JEDEM BEREICH

Prof. Dr. Dieter Hundt sieht sich selbst als Genussmenschen, der sowohl im privaten als auch im geschäftlichen Umfeld gerne isst und trinkt. Seine persönlichen Vorlieben kreisen dabei um die gut bürgerliche Küche, die auch mit kleinen Finessen ausgestattet sein darf. Zu seinen bevorzugten Speisen zählen neben diversen Fisch- und Fleischgerichten besonders traditionelle schwäbische Gerichte, wie z.B. Linsen mit Spätzle und Saiten, und auch österreichische Spezialitäten. Die Leidenschaft für diesen schwäbischen „Klassiker“ teilt er mit Küchenchef Hartmut Clement. Dieser serviert auch uns zum Hauptgang köstliches Linsengemüse mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstchen und einer Scheibe knusprigen Bauchspeck.

Beim Thema Essen und Trinken sind beide auch einer Meinung. So wie Hartmut Clement im Alltag gerne den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen sucht und sich zu diesen an den Tisch setzt, nutzt Dieter Hundt die entspannte Atmosphäre eines guten Essens, um bei einem feinen Tropfen seine beruflichen und privaten Beziehungen zu pflegen. ›

» Obwohl Dieter Hundt seine kulinarischen Vorlieben eher als bodenständig beschreibt, ist er offen für neue Eindrücke. Durch seine vielen geschäftlichen Verpflichtungen und damit einhergehenden Geschäftsessen bleibe es nicht aus, sich mit anderen Geschmäckern auseinanderzusetzen. Teilweise kommt es dabei zu „exotischen Erfahrungen“ – so kam er z.B. in China als Mitglied einer baden-württembergischen Delegation im Rahmen eines Essens mit einem chinesischen Minister in den unbewussten Genuss von „echter“ Ratte, die sich aber als durchaus lecker herausstellte.

Besonders fein auch das Dessert, das uns Hartmut Clement nun präsentiert: ein herrlich lockeres Mousse Tricolore. Ein würdiger kulinarischer Abschluss, der von einem Durbacher Riesling-Tresterbrand mit feiner Trester- und leichter Fruchtnote als Digestif noch abgerundet wird.

Dieter Hundt legt Wert auf einen qualitativ hochwertigen Genuss und begrüßt die Verarbeitung regional bezogener Produkte. Dafür sei Essen „einfach etwas zu Schönes.“ ‹

Landgasthof Adler
Hauptstr. 103
73117 Wangen

Telefon: 07161/21195

Öffnungszeiten: 12.00 bis 15.00 Uhr, 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr, Sonntagabend, Montag, Dienstag, Mittwochmittag geschlossen

Hotel Bareiss – „Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein“

Auf kaum ein Hotel in Deutschland trifft dieses bekannte Zitat von Johann Wolfgang von Goethe treffender zu. Seit seiner Gründung von Hermine Bareiss vor 60 Jahren als Kurhotel Mitteltal steht im Hotel Bareiss bis zum heutigen Tag der Mensch im Mittelpunkt aller Bemühungen.

Hotel Bareiss: Seit Jahrzehnten verbinden Gäste aus dem In- und Ausland mit diesem klangvollen und traditionsreichen Namen exzellente Gastfreundschaft und kulinarische Extraklasse. Inmitten des landschaftlich traumhaften Schwarzwalds in der idyllischen Gemeinde Baiersbronn gelegen, bietet dieses 5-Sterne-Familien- und Ferienhotel allen Feinschmeckern und Erholungssuchenden einen Ort des wahren Genusses und der puren Entspannung.

MENSCHEN IM MITTELPUNKT

Doch was macht das Bareiss so besonders und einzigartig für seine Gäste? Natürlich sind hier das luxuriöse und freundliche Ambiente des Hotels sowie die vielfältigen gastronomischen Leistungen zu nennen. Befindet sich doch darunter mit dem mehrfach ausgezeichneten Spitzenrestaurant „Bareiss“, und der vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichneten Küche von Küchenchef Claus-Peter Lumpp eine der ersten Gourmet-Adressen in Deutschland. Sechs verschiedene Hotelrestaurants sowie zwei weitere à la carte-Restaurants (Dorfstuben und Kaminstube) runden das umfangreiche kulinarische Angebot des Bareiss ab. Auch in den beliebten Stuben werden die Gäste mit hoher Kochkunst in Form von klassischer europäischer Küche sowie echten regionalen Spezialitäten verwöhnt.

Doch neben seiner vielfältigen und genussreichen Ausstattung besitzt das Bareiss eine weitere identitätsprägende Ressource. Es sind die vielen Mitarbeiter des Hotels, die ihren Beruf von Anbeginn an mit Herzblut und Leidenschaft ausüben. Gemäß der bareiss'schen Philosophie, sieht sich jeder Einzelne von ihnen als Gastgeber, dessen Bestreben es ist, die Gäste des Hauses mit ganzem Herzen zufriedenzustellen. Hermann Bareiss ist überzeugt davon, dass diese persönliche und zuvorkommende Betreuung vom Gast wahrgenommen und geschätzt wird. Die andauernde Erfolgsgeschichte des Bareiss seit aktuell 60 Jahren sowie die vielen langjährigen und zufriedenen Mitarbeiter bestätigen das.

Generell wird der Faktor Mensch im Bareiss schon immer groß geschrieben. Mitarbeiter und Gäste sollen sich gleichermaßen wohlfühlen und sich als Teil der großen Bareiss-Familie fühlen.

ZUKUNFT IN DER GASTRONOMIE

Auch in Sachen Aus- und Weiterbildung hat das Hotel Bareiss absoluten Vorbildcharakter. Dem zunehmenden Nachwuchsmangel in der Gastronomie wirkt man mit der gezielten internen Förderung Jugendlicher entgegen. Wie auch im Konzept der Meistervereinigung Gastronom e.V., in dem die Qualität des Nachwuchses über weiterbildende Schulungen gefördert wird, sind auch im Hotel Bareiss viele praxisnahe Seminare Bestandteil eines festen Schulungsplans.

Das Bareiss sieht sich hier in der Verantwortung, nicht nur für den eigenen Betrieb, sondern auch

für die gesamte Branche hoch qualifizierte Nachwuchskräfte auszubilden. Wenn diese ihre berufliche Entscheidung für die Gastronomie getroffen haben, gilt es sie entsprechend ihrer Karriereplanung zu fördern, zu beraten, und darüber hinaus auch die Zukunft der Gastronomie langfristig zu sichern.

NACHWUCHSFÖRDERUNG

Das Bareiss ist zudem als eines der führenden Hotels Deutschlands Mitglied in der FHG-Ausbildungsinitiative (*www.fhg-ev.de*). Der Förderer der Hotellerie und Gastronomie Auszubildenden und Angestellten e.V. hat es sich darin zum Ziel gesetzt, den gastronomischen Nachwuchs in Küche und Service verstärkt in seiner Karriere zu begleiten und zu fördern. Nach der Ausbildung bietet sich allen teilnehmenden Berufsanwärtern die große Chance, sich in einer dreijährigen dualen Karrierebegleitung durch den FHG bundesweit und international als perfekt ausgebildete Führungskraft für die Küchen- bzw. Restaurantleitung weiter zu qualifizieren. Auch damit schafft das Bareiss Mitarbeiterwerte für die Zukunft der gesamten Gastronomie.

Viele in der Gastronomie bekannte Namen haben schon eine Ausbildung im Bareiss absolviert, u.a. der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl sowie sein Vorstandkollege Klaus Dieterich, die beide Ende der 70er Jahre im Bareiss aktiv waren. Beide blicken mit Stolz auf das Fundament ihrer Laufbahn zurück und können nur bestätigen: „Hier bin ich Mensch, hier darf ich's sein." ❮

Hotel Bareiss GmbH
Gärtenbühlweg 14
72270 Baiersbronn-Mitteltal

Telefon: 07442/47-0
Fax: 07442/47-320
info@bareiss.com
www.bareiss.com

Volker Krehl (links) und Klaus Dieterich (rechts) mit Hermann Bareiss.

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 28, Juni 2011

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

Bildnachweis:
S. 6: LPV LEBENSMITTEL PRAXIS VERLAG Neuwied GmbH
S. 19–21: Hotel Bareiss GmbH
S. 26–28: Biosphärenhotels & Biosphärenwirte GmbH

Redaktion:
Florian Koppold

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

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

Druck:
Henkel GmbH, 70499 Stuttgart

Titelbild:
Millefeuille von Mascarponemousse und Mandelkrokant mit Rhabarberkompott (Foto: Ralf Deubler)

Qualität aus Baden-Württemberg, die man schmeckt

Baden-Württemberg gilt inzwischen nicht nur in gastronomischen Fachkreisen als eines der attraktivsten Genießerländer in Deutschland. Dazu tragen im Wesentlichen die qualitativ hochwertigen Regionalprodukte „made in Baden-Württemberg" bei.

Neben den Württemberger Weinen oder Fleischprodukten wie dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein gehört zweifellos das Württemberger Lamm zu den regionalen Qualitätsmarken, die den hoch angesehenen kulinarischen Ruf des Bundeslandes prägen.

REGIONALITÄT UND TRADITION

Auch die Küchenchefs in den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. setzen mit der Verarbeitung von Württemberger Lamm verstärkt auf dieses regionale Produkt. Vereint es doch in sich die Werte, die auch die Philosophie der Meistervereinigung maßgeblich prägen: Regionalität und Tradition. Württemberger Lamm als eingetragene Marke der Baden-Württembergischen Lammerzeugergemeinschaft e.V. steht dabei wie kein zweites regionales Premiumprodukt für Tradition, Vielfalt und höchste Qualität gleichermaßen.

Sein feinfaseriges und mageres Fleisch zeichnet sich durch eine ausgesprochene Zartheit und ein prägnantes, leicht würziges Aroma aus. Lammfleisch lässt zudem die unterschiedlichsten Zubereitungsmöglichkeiten zu: Man kann es garen, schmoren oder grillen; dank vielfältiger Kombinationen mit heimischen und exotischen Gewürzen, Kräutern, Beilagen und Weinen sind der Kreativität in der Küche keine Grenzen gesetzt. Ausschlaggebend für den Geschmack und die Qualität des Württemberger Lammfleischs sind die Fütterung der Tiere mit frischem heimischem Futter, die Bewegung durch die seit Jahrhunderten andauernde Tradition der Wanderschäferei sowie die sorgfältige Pflege in der Aufzucht der Tiere. Streng kontrollierte Qualitätsstandards und kurze Transportwege gewährleisten darüber hinaus die absolute Frische des Produkts. Dafür sorgen auch die regionalen Marktpartner, wie z.B. die MEGA Stuttgart, die u.a. die Gastronomie mit diesem Produkt versorgt.

Volker Krehl mit der bisherigen und der neuen Lammkönigin und Peter Salchow von der MEGA (von rechts nach links).

Die 3. Württemberger Lammkönigin Barbara Frey.

Zur verstärkten Vermarktung des Württemberger Lamms als regionales Produkt wurden die Württemberger Lammwochen ins Leben gerufen, in deren Verlauf in den Betrieben der Meistervereinigung zahlreiche Aktionen stattfanden.

WANDERSCHÄFEREI IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Der Veranstaltungsrahmen für die 3. Lammwochen war dabei thematisch passend gewählt. Im Vorfeld der 12. Schäfertage im Freilichtmuseum Beuren erfolgte bei traumhaft sonnigem Wetter die Eröffnung der Lammwochen und die feierliche Benennung der 3. Württembergischen Lammkönigin. Die 29-jährige Barbara Frey aus Göppingen-Hohenstaufen wirkt in den nächsten zwei Jahren als offizielle Botschafterin und Werbeträgerin für das regionale Produkt „Württemberger Lamm“ sowie die heimische Schafhaltung. Die Krönung übernahm wie in den Jahren zuvor die Staatssekretärin des Landwirtschaftsministeriums Friedelinde Gurr-Hirsch, die in ihren begleitenden Worten auch direkt die Bedeutung der traditionellen Schafhaltung für die Region hervorhob. Schließlich nehme Baden-Württemberg in der heutigen Schafwirtschaft mit 4.000 Schafhaltern und 280.000 Schafen neben Schleswig-Holstein und Bayern eine nationale Spitzenposition ein. Auch aufgrund der seit dem 18. Jahrhundert andauernden langen Tradition der regionalen Schafhaltung und Wanderschäferei sind die Schäfer und ihre Schafe aus dem heutigen Landschaftsbild nicht mehr wegzudenken und gelten als feste Bestandteile der heimischen Kulturlandschaft.

Der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl, der als offizieller Vertreter vor Ort war, spannte den thematischen Bogen zur Bedeutung des Württemberger Lamms für die heimische Gastronomie. Er stellte dabei die hohe Qualität regionaler Produkte heraus, die der heutige Verbraucher auch zunehmend in der Gastronomie und im Einzelhandel nachfrage.
Der Marketingpreis, den die Baden-Württembergische Lammerzeugergemeinschaft e.V. in Kooperation mit EDEKA Südwest Fleisch kürzlich von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ für die Förderung und Vermarktung von Württemberger Lamm erhielt, bestätigt den eingeschlagenen Weg. ❮

Anzeige

Innovative schwäbische Gastlichkeit seit über 50 Jahren

Text: Gasthof und Restaurant Linde

Die im reizvollen Neckartal gelegene Gemeinde Oberboihingen ist für ihre Größe bekannt und im Vergleich zu den umliegenden Gemeinden mit zahlreichen verschiedensten gastronomischen Betrieben reich gesegnet.

Einer davon ist die Linde der Familie Ebermann in der Ortsmitte. Mittlerweile in zweiter Generation führt Jörg Ebermann, einer Metzger- und Wirtsfamilie entstammend, mit seiner Frau Heike den Betrieb. Das Herz des Betriebes ist das Lokal mit ca. 100 Plätzen, seit Jahren begleitet von einem florierenden Cateringbetrieb mit mittlerweile drei Kühlfahrzeugen sowie dem Exlusiv-Catering der Nürtinger Stadthalle K3N. Verschiedene regelmäßige Cateringeinsätze, z.B. auf der CMT und auf anderen Messen sowie das Stuttgarter Weindorf, runden das Jahresprogramm ab. Nicht zu vergessen der Eigenimport und der Vertrieb Bordelaiser Weine.

Nach den klassischen Lehr- und Wanderjahren übernahm Jörg Ebermann 1982 die Verantwortung in der Linde und ist seitdem auch Mitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V. Er war lange Jahre im Vorstand, in der Ausstellermannschaft sowie auf der Intergastra aktiv tätig. Seit einigen Jahren hat er sich zurückgezogen und übt nunmehr als einziges Ehrenamt den Prüfungsvorsitz eines von drei Meisterprüfungsausschüssen aus, ist aber seiner Meistervereinigung nach wie vor innig verbunden und voll des Lobes über das hochprofessionelle Agieren der momentan Verantwortlichen.

Heike und Jörg Ebermann.

Regionalität wurde in der Linde schon gelebt, bevor es Mode wurde, aber das regionale Produkt sollte tatsächlich auch besser sein, und im Zweifelsfall gilt für Ebermann Qualität vor Regionalität.

Die Erwähnung in verschiedensten Reiseführern ist seit einigen Jahren Bestätigung und Ansporn zugleich, besonders der seit 1982 ununterbrochen jährlich verliehende Bib Gourmond stellt für Jörg Ebermann eine besondere Verpflichtung dar. Aber die wichtigsten Kritiker sind seine Gäste, die in der Linde stets eine gleichbleibende konstante Qualität erwarten können und dürfen.

Obwohl schon jenseits der 40, ist Jörg Ebermann allem Neuen sowohl in der Küche als auch in anderen unternehmerischen Belangen aufgeschlossen – ja, geradezu wissbegierig – so hat er, nachdem viele Veranstalter gescheitert waren, kurzerhand zwei Partylinien in der Nürtinger Stadthalle in Eigenregie übernommen, eine klassische Ü31-Party mit immer wechselnden Überraschungen sowie eine Jugendparty, auf der in loser Folge die besten DJs aus Baden-Württemberg auflegen. Auch hier gibt ihm der Erfolg recht, und es ist einer seiner schönsten Momente, wenn er bei seinen DJs am Mischpult steht und tausend glückliche Menschen auf der Tanzfläche sieht.

Die Ausbildung qualifizierten Nachwuchses ist eine der schönsten Aufgaben, die es für einen Küchenmeister geben kann. Unter zeitgemäßem Ausbilden versteht Jörg Ebermann – selbst Vater von vier Kindern – Eingehen auf die Jugend, wie sie heute ist, aber auch Aufzeigen von klaren Linien und Zielen. Ehrgeiz, Disziplin und Engagement sind für ihn Grundvoraussetzungen für eine erfolgreiche Lehre, auch legt er großen Wert auf die Vermittlung von wirtschaftlichen Zusammenhängen, da es leider immer mehr Köche gibt, die

Lammhals und -schulter mit Pestonocken in Meerrettich-Schnittlauchsauce

1 kg Lammschulter und -hals ohne Bein ca. 45–75 Min. sieden. Die Schalen der Gemüsestreifen, 1 Zwiebel, Petersilienstengel, 2 Lorbeerblätter, 1 Thymianzweig sowie 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer, Muskat und 2 Knoblauchzehen ca. 30 Min. vor Ende der Kochzeit dazugeben. Während des Kochens die Brühe immer gut abschäumen und bei Bedarf nachwürzen.

Für die Gemüsestreifen: 1 kleine Lauchstange, 1 Karotte und 1 kleiner Sellerie in feine Streifen schneiden und blanchieren.

Für die Sauce: 1 Zwiebel in Würfel schneiden und in 80 g Butter glasig dünsten. Mit 2 El Apfelessig ablöschen und 1/4 l Württemberger Weißwein zufügen. Mit 40 g Mehl mehlieren und anschwitzen. Anschließend mit ½ l Lammfond ablöschen. 300 g Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment sowie Zitrone abschmecken.

Zum Schluss mit 1 Bund Schnittlauch und 2 El frisch geriebenem Meerrettich vollenden.

Für die Pestonocken: 200 g Magerquark (gut trocken) zusammen mit 5 Eigelb aufschlagen. 100 g Grieß und 2 El Pesto dazugeben und ca. 15–18 Min. ziehen lassen.

Das Fleisch vor dem Servieren auf der Sauce anrichten, die Gemüsestreifen obenauf setzen und mit den Pestonocken umlegen.

zwar gut kochen können, aber nicht rechnen. Die Zukunft der Gastronomie kann aber nur mit wirtschaftlichem Erfolg einhergehen, d.h. in den Betrieben muss kalkuliert werden, man muss Mut haben, Preise zu verlangen und es muss gutes Geld verdient werden. ❮

Gasthof und Restaurant Linde
Nürtinger Straße 24
72644 Oberboihingen

Telefon: 07022/61168
info@linde-oberboihingen.de
www.linde-oberboihingen.de

Öffnungszeiten: Mitwoch bis Samstag 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr, Sonntag 11.00 bis 24.00 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen

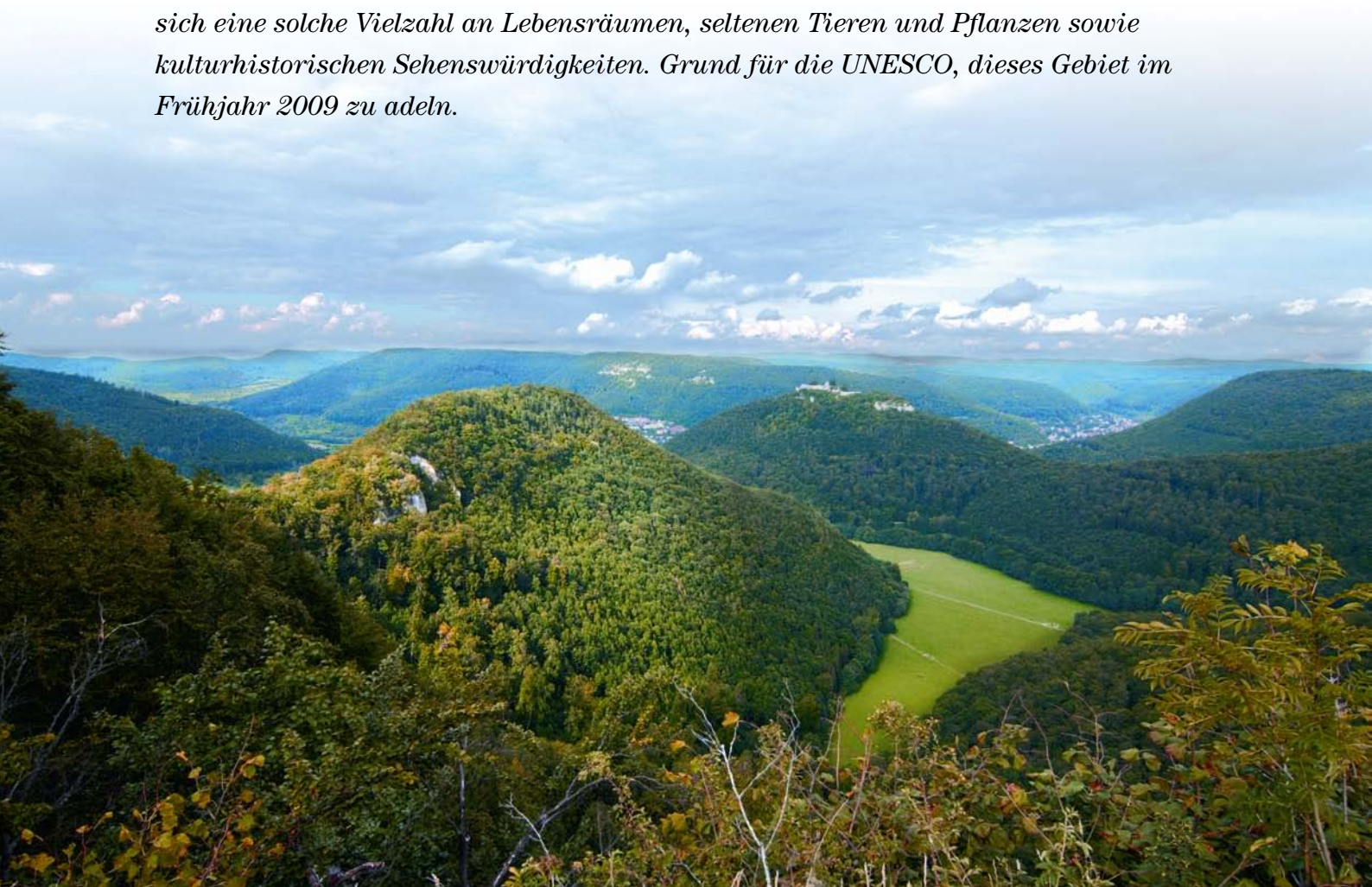
Anzeige

Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb – ein einzigartiges „Reiseziel Natur“

Text: Biosphärenhotels & Biosphärenwirte GmbH

Der Albtrauf mit seinen ausgedehnten Hangbuchenwäldern und Streuobstwiesen, die Albhochfläche mit vielfältigen Heckenlandschaften und Wacholderheiden: All das prägt das Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Von Weilheim/Teck im Norden mit seinen Weinbergen an der Limburg bis Zwiefalten mit seinem barocken Münster im Süden, von Schelklingen mit dem romantischen Schmiechtal im Osten und der Stadt Reutlingen mit seiner mittelalterlichen Innenstadt im Westen erstreckt sich das Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

Auf 85.000 Hektar finden Sie eine historisch gewachsene und traditionelle Kulturlandschaft, die ihresgleichen sucht. Nirgendwo sonst in Baden-Württemberg findet sich eine solche Vielzahl an Lebensräumen, seltenen Tieren und Pflanzen sowie kulturhistorischen Sehenswürdigkeiten. Grund für die UNESCO, dieses Gebiet im Frühjahr 2009 zu adeln.



Eindrucksvoll ziehen sich zahlreiche Burgen, Schlösser und Ruinen am Albtrauf und entlang der Täler der Albhochfläche des Biosphärengebietes. Die Burg Teck, der Hohen Neuffen und die zahlreichen Burgen im Großen Lautertal laden ein, die Geschichte der Schwäbischen Alb in einer grandiosen Landschaft hautnah zu erleben.

1878 veröffentlichte David Friedrich Weinland seinen Jugendroman „Rulaman“. Die immer noch faszinierende Geschichte des Steinzeitmenschen Rulaman spielt hier auf der Schwäbischen Alb. Mehrere hundert Höhlen gibt es im Biosphärengenbiet, darunter so bedeutende wie die Wimsener Höhle bei Hayingen oder die Schertelshöhle bei Westerheim. Nicht umsonst wurde die Schwäbische Alb auch als UNESCO-Geopark ausgewiesen.

ORTE DER STILLE ENTDECKEN

Ruhe genießen, den Alltag vergessen: Dafür gibt es im Biosphärengebiet Schwäbische Alb genau die richtigen Orte – beispielsweise den Uracher Wasserfall, die Lauterquelle in Gomadingen-Offenhausen oder Wege entlang des Albtraufs. Auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz Münsingen finden sich auf 45 Kilometern Rad- und Wanderwege abseits bewohnter Siedlungen: Natur pur.

EIN AKTIVER ORT FÜR NATUR- UND KULTURLIEBHABER

Wandern und Rad fahren, spazieren gehen direkt vor der Haustüre, an geführten Wanderungen teilnehmen, sich die Natur mit Lehr- und Erlebnispfaden erschließen, Sehenswürdigkeiten und Museen aufsuchen, regionale Spezialitäten genießen: All dies garantiert ein Besuch im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Besonders interessant ist das neue Biosphärenzentrum Schwäbische Alb im Alten Lager in Münsingen-Auingen. Dort kann auf über 450 Quadratmetern Ausstellungsfläche das Biosphärengebiet aktiv erleben werden.

TRADITIONEN, DIE SCHMECKEN!

Aus Bewährtem neue Geschmackserlebnisse schaffen: Dinkel, das schwäbische Urkorn, wird genauso wieder angebaut wie Linsen. Schäfer pflegen mit ihren Herden die schützenswerten Wacholderheiden. Im Großen Lautertal sind die Schneckenzüchter nach 100 Jahren wieder zurück. An den Hängen des Albtraufs werden die Streuobstwiesen sorgsam gepflegt und erhalten. Aus dem erzeugten Obst werden Edelbrände, Liköre und schmackhafte Säfte hergestellt. Eine Besonderheit ist das „schwäbische Urviech“ – der Albbüffel. Die leckeren Büffelwürste und der Albbüffel-Mozzarella sind nicht nur für Gourmets ein Begriff. All diese Köstlichkeiten können bei den Biosphärengastgebern genossen werden. ›

Die Biosphärengastgeber – Hochgenuss auf schwäbisch

Hoteliers und Gastronomen im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben sich zu den Biosphärengastgebern zusammengeschlossen, um ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft zu unterstreichen. Sie sind stolz auf ihre Region und fühlen sich ihr verpflichtet. Das spürt der Gast.

Lamm im Kräutermantel, Forellen aus den kristallklaren Bächen der Täler, edle Destillate von den Streuobstwiesen im Albvorland: Das Biosphärengebiet schmeckt. Unverwechselbar. Die Gastronomen setzen ihren Ehrgeiz in die Bewahrung kulinarischer Tradition und ihre kreative Weiterentwicklung. Und sie legen Wert auf guten, engen Kontakt zu den Bauern, Winzern, Schäfern oder Brauern in der Umgebung, von denen sie die Zutaten für ihre regionale Küche beziehen. Die besondere Qualität der Produkte wird gesichert durch Transparenz in der Erzeugung und kurze Transportwege, von denen auch die Umwelt profitiert.

TRADITION UND REGIONALE KÜCHE

Naturverträgliches Wirtschaften ist für die Biosphärengastgeber nicht nur Lippenbekenntnis. Es ist Leitgedanke in ihren Hotels und Gasthäusern ebenso wie in den Betrieben ihrer Zulieferer. Die Erlangung anerkannter Zertifikate, wie beispielsweise „EMAS“, „Schmeck den Süden“ oder „ServiceQualität Deutschland“, sind kurzfristiges Ziel aller Biosphärengastgeber und machen den hohen Standard für den Besucher sichtbar. Deswegen sind die Betriebe auch offizielle Partner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.
Neben ihnen gibt es im Genießerland Baden-Württemberg natürliche viele weitere kulinarische Initiativen, die sich für den Erhalt von Tradition und regionaler Küche einsetzen – durch die Verarbeitung erstklassiger heimischer Produkte zu genussvollen Köstlichkeiten. ❮

Weitere Infos finden Sie unter:
www.biosphaerengastgeber.de

Anzeige

DICK
Traditionsmarke der Profis

PREMIER WACS / UNSERE BRILLANTEN
ELEGANT UND FUNKTIONELL

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
www.dick.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 – 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

Süwag Gruppe
www.suewag.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

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
998.000 KÖLNER TEILEN SICH
SECHS MICHELIN-STERNE*
* 15.000 Baiersbronner besitzen
hingegen sieben. Kein Wunder,
wenn dort bereits der Nachwuchs
übermütig wird und im siebten
Pfannkuchenhimmel schwebt.

EUROPA
MINIKÖCHE
WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de