Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
02-2013 || Nr. 36

ZWEI STERNEKÖCHE IN EINER FAMILIE
Gespräch mit Rolf Straubinger und Armin Karrer

AROMEN AUS DEM LÄNDLE
Destillate aus Baden-Württemberg

SCHWARZWÄLDER GENIESSERPFADE
Wege und Routen durch den Schwarzwald

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Feldsalat mit Kräuter-croûtons?

Oder doch lieber lau-warmer sommerlicher Gemüsesalat mit Fisch und Meeresfrüchten?

ONLINE-Restaurantführer
www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Die Leichtigkeit des Genusses

Liebe Leser, nachdem der Winter dieses Jahr alles andere als kurz und sonnig war, freuen wir uns alle auf den Sommer. Auf laue Terrassen-Abende und eine leichte Sommerküche.

Im April fand in Stuttgart die Messe Slow Food statt, die sich ausschließlich dem Thema gesunde und nachhaltige Ernährung widmet. Was hat nachhaltig mit gesund zu tun? Was verbirgt sich hinter der „Arche des Geschmacks"? Diesen Fragen gehen wir auf den Grund. Auf dem politischen Sommerfest in Stuttgart hat die Meistervereinigung Gastronom e.V. leichtes und genussreiches Essen serviert. Genau richtig für so einen Sommerabend. Das Hotel Kloster Hirsau wird von einem neuen Betreiber-Ehepaar geführt und eignet sich für so manchen lauen Sommerabend, um auf der traumhaften Terrasse zu verweilen.

In dieser Ausgabe möchte ich Ihnen besonders unsere neue Serie der regionalen Destillate ans Herz legen. Unser Destillat-Experte August Kottmann wird Sie durch die Regionen von Baden-Württemberg führen und Destillat-Aromen vorstellen und erläutern. Danach können Sie sich überlegen, ob Sie auf den Genießerpfaden des Schwarzwaldes wandern möchten.

Sie sehen, liebe Leser, wir haben diese Ausgabe des Meistermagazins ganz der „Leichtigkeit des Genusses" gewidmet. Wir freuen uns sehr, wenn Sie diesen Genuss in den Betrieben der Meistervereinigung Gastronom e.V. finden.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen genussreichen Sommer.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Tradition und Zukunft auf der Hauptversammlung**
Jahreshauptversammlung in der Stadthalle Nürtingen

6 **Slow Food – die Arche des guten Geschmacks**
Hans-Joachim Burger auf der Slow Food

7 **Praktische Prüfungen sind keine Casting-Shows**
Meisterlich Ausbilden

8 **Ein königlicher Koch aus Fornsbach**
Porträt der Meisterköche

26 **Warum Ausbildungsmarketing im Betrieb?**
Auszubildende gewinnen

MEISTER-CATERING

10 **Politisches Sommerfest der Dienstleistungsverbände**
Politisches Sommerfest in Stuttgart

MEISTERLICH GENIESSEN

12 **Eleganter Landhausstil hinter historischen Mauern**
Hotel Kloster Hirsau in Calw-Hirsau

16 **Zwei Sterneköche in einer Familie**
Mitglieder-Porträt

17 **Impressum**

18 **Aromen aus dem Ländle**
Destillate aus Baden-Württemberg

GENUSSTIPPS

20 **Gesunde Sommerküche**
Leicht durch den Sommer

SEHENSWERTES

22 **Schwarzwälder Genießerpfade**
Wege durch den Schwarzwald

Tradition und Zukunft auf der Hauptversammlung

Am Montag, den 25. März 2013 fand die Hauptversammlung der Meistervereinigung Gastronom e.V. in der Stadthalle Nürtingen statt. Unser Mitglied Friedrich Nagel blickt auf bewegte 50 Jahre Mitgliedschaft zurück. Mit den Neuwahlen wurde die Zukunft der MVG neu ausgerichtet und bei der anschließenden Party „MVG meets friends" gefeiert.

Der erste Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom e.V. eröffnete die 58. ordentliche Hauptversammlung. Wie jedes Jahr galt es ein großes Programm zu bewältigen, hier nur ein paar Highlights. Bei der Begrüßung der Förderer wurde eindrucksvoll demonstriert, dass die Meistervereinigung mittlerweile über ein Netzwerk von Premium-Unternehmen verfügt. Am Beispiel des Premiumpartners AOK Baden-Württemberg wurde gezeigt, wie so eine „Win-win-Partnerschaft" funktioniert. Die AOK-Gesundheitsaktion „Lebe Balance", mit Kochevents in 14 Städten, wird komplett von der Meistervereinigung Gastronom e.V. betreut. Gratulation zu so viel Engagement auf Seiten der MVG und der AOK.

Volker Krehl gab einen Überblick über die Aktivitäten der Meistervereinigung im Jahr 2012. Die Liste der Aktivitäten ist jedoch so lang und umfangreich, dass wir nur einzelne Themen betrachten. Die größte Veranstaltung war der Staatsakt mit Bürgerfest in Ludwigsburg. Es galt 3000 Gäste und sämtliche politischen Gäste zu bewirten und spannend gastronomisch zu unterhalten. Frau Merkel und Monsieur Hollande waren sehr angetan. Ein weiteres Highlight ist immer wieder der Kochwettbewerb der 10 Besten Auszubildenden. Jedes Jahr denke ich, dass eine Steigerung der Qualität und der Organisation kaum möglich ist. Aber jeder Wettbewerb entführt den Gast in eine neue faszinierende Welt der Genüsse.

Volker Krehl hatte bei dieser Hauptversammlung die besondere Ehre, Friedrich Nagel für 50 Jahre Mitgliedschaft zu ehren. Friedrich Nagel fasste in einer gelungenen Rede die letzten 50 Jahre zusammen. Im Januar 1963 trat er unter der Vereinsführung von Otto Schütz in die MVG ein, nur 5 Jahre nach Gründung. Über die Meistervereinigung lernte Friedrich Nagel bekannte Küchenmeister kennen, die internationalen Rang und Namen hatten. Die Mitgliederzahl lag damals bei 50 Mitgliedern. Unter der Führung von Otto Schütz wurde durchgesetzt, dass in Stuttgart Meisterkurse angeboten wurden. Nach und nach boten immer mehr Kammern die Kurse an und die MVG erreichte deutschland- und europaweit immer größeres Gewicht. Kurz vor dem Tod von Otto Schütz versprach Friedrich Nagel, sich um die MVG zu kümmern. Als 1. Vorsitzender hat Friedrich Nagel die MVG maßgeblich geprägt und zu dem gemacht, was sie heute ist. Heute ist er stolz darauf, wie ideenreich und initiativ die Führungsmannschaft ist.

Für diese Hauptversammlung standen Neuwahlen an, folgende Änderungen wurden beschlossen: Alfons Köhler übernimmt das Amt des Schatzmeisters, Frank Widmann folgt in den Vorstand als 2. Stellvertreter und Oliver Seitz übernimmt die Teamleitung der Wettbewerbsmannschaft.

Nachdem der 1. Vorsitzende Volker Krehl durch alle Programmpunkte geführt hatte, konnte der festliche Teil beginnen. Für die Abendveranstaltung „MVG meets friends" konnte dieses Jahr Jörg Ebermann für den gastronomischen Teil gewonnen werden. Es wurde viel geredet, gelacht, gut gegessen und getrunken und sich rege ausgetauscht. Ein gelungener und unterhaltsamer Abend. ‹

SPEISEKARTE

Vorspeisen: Kalbskopf gebacken mit Sauce Tartare, Alblinsensalat mit Lammschinken und Lammsalami, Entenleber auf Brioche, Ratatouille-Roulade, Rotes Lammcurry, Carpaccio, Spargelparfait und Spargelsalat

Hauptspeisen: Bollito Misto, Stauferico®-Schweinerücken, Cote de boeuf vom Staufenrind, angerauchte Lachstranche auf Lauchgemüse mit Pancetta, Ratatouille/Wurzelgemüse/Kartoffel-Kohlrabigratin/Reis

Nachspeisen: Crème brulée, Tarte Tatin, Schokoladenkuchen, Zupfkuchen, Linzertörtchen, versch. Sorbets, Mangosalat, Käse

Impressionen der Hauptversammlung und Meisterparty 2013

Fritz Nagel, Urkunde für 50 Jahre Mitgliedschaft.

Der neue Ausschuss der Meistervereinigung.

Georg Munz, Urkunde für 40 Jahre Mitgliedschaft.

Der neue Teamchef Oliver Seitz bei seiner Antrittsrede.

Sabine Drexler von der Aok Baden-Württemberg.

Geschäftsführer Marc Kleiber (l.) mit seinem Team von der Mega Stuttgart.

Oliver Seitz und Andreas Kottmann im Gespräch auf der Meisterparty.

Werner Schöllkopf, Georg Munz, Alexander Munz, Harald Hartmann und Udo Kälberer (v.l.n.r.).

Frank Bellert, Vertriebsleiter und Andreas Gaupp, Geschäftsführer der Mineralbrunnen Teinach GmbH.

Der aufmerksame Service in Aktion.

Leckere Nachspeisen rundeten das Catering ab.

Astrid Fritz, Birgit Krehl und Barbara Zander haben Spaß auf der Meisterparty.

Küchenchef Jörg Ebermann mit Organisator Frank Gulewitsch.

Slow Food – die Arche des guten Geschmacks

Nicht nur Nutztiere und Nutzpflanzen, auch Lebensmittel, meist handwerklich hergestellt, sind vom Verschwinden bedroht. Slow Food wirbt deshalb für die „Arche des Geschmacks", auf die sich regionale Genüsse vor der Fast-Food-Flut retten können.

Wie viele Arten und Sorten von Pflanzen, Tieren und Lebensmitteln sind vom Verschwinden bedroht?

Slow Food hat weltweit 1000 aufgelistet, in Deutschland sind es allein 35. Sieben davon will das Convivium (Tafelrunde) Stuttgart, so werden die örtlichen Basisgruppen genannt, auch für kommende Generationen bewahren: die Alblinsen, die Champagnerbratbirne, das Filderspitzkraut, die Albschnecke, das Musmehl, schwäbischen Dickkopf-Weizen und das Stuttgarter Gaishirtle, eine Birnensorte.

Warum stehen diese Produkte auf der Roten Liste der gefährdeten Genüsse?

Früher haben an die 30 Bauern auf den Fildern das Spitzkraut angebaut und geerntet, heute sind es gerade noch zwei. Denn das Spitzkraut hat einen harten Strunk und ist viel schwieriger zu verarbeiten als die runden Krautköpfe. Oder nehmen Sie die Gaishirtle-Birne: Die ist klein, hat nur drei Wochen lang den richtigen Reifegrad und ist daher auch nicht lagerfähig.

Das MVG-Mitglied Hans-Joachim Burger beim Anrichten des Desserts.

MODERNES KOCHEN MIT REGIONALEN PRODUKTEN

In Kochvorführungen und Wettbewerben wirbt die Meistervereinigung Gastronom e.V. mit dem Partner AOK für gesunde und nachhaltige Ernährung. Bereits Jugendliche werden in die Kochwettbewerbe mit eingebunden. Der Küchenmeister Hans-Joachim Burger zeigt auf dem AOK-Kochstand, dass gesunde und auch regionale Produkte sehr schmackhaft und vor allen Dingen gesund sind.

Mehr zum Archejahr 2013 auf **www.slowfood.de** ‹

Praktische Prüfungen sind keine Casting-Shows

Barbara Zander referierte vor vollen Rängen zum Thema Tipps und Tricks zum Ablauf der praktischen Prüfung bei Köchen und Hotelfachleuten.

Der gut besuchte Schulungsraum.

Bernd Walter und Barbara Zander.

Schon an der Zahl der Teilnehmer konnte man erkennen, dass das anstehende Thema spannend ist. Barbara Zander, Hotelmeisterin und Aus- und Weiterbildungspädagogin sowie Bernd Walter, Küchenmeister, leiteten das Fachseminar im Rahmen des Projektes „Meisterlich Ausbilden“.

Wer kennt es nicht? Die Prüfungsangst! Auf die Frage hin, wie es den Auszubildenden am Tag vor der Prüfung geht, waren die Antworten natürlich vielschichtig. Von Angst bis Reizbarkeit, von Herzschmerzen bis Schwitzen war alles vertreten. Noch spannender wurde es bei der Frage, was die Auszubildenden dagegen tun. Einer der Auszubildenden wollte dann am nächsten Tag nicht zur Prüfung gehen und ein anderer sagte, er wolle ein paar Bier trinken, um sich zu beruhigen. Dass dies natürlich nicht optimal ist, hat Barbara Zander schnell aufgezeigt. Gemeinsam mit Bernd Walter zeigt sie den Auszubildenden, wie sie sich gut und sicher vorbereiten. Wie läuft so eine Prüfung ab? Was ziehe ich an? Wie ist das richtige Auftreten und Verhalten? Welche Fragen können bei der praktischen Prüfung auftreten und welche Antworten gibt es darauf? Die beiden Coaches besprechen mit den Azubis, dass, entgegen den Fernseh-Casting-Shows, weniger Glitter und Glimmer meistens zu mehr Erfolg führt. Die Prüfer sollen sich auf die Leistung des Auszubildenden konzentrieren und nicht auf sein Outfit oder ihr Make-up. Ich bin überzeugt, dass die Teilnehmer des Fachseminars sehr viel sicherer und erfolgreicher in die praktische Prüfung gehen. Ich wünsche den Prüflingen viel Erfolg. ‹

Interessierte Auszubildende.

Ein königlicher Koch aus Fornsbach

Rudi Pfitzer ist heute Inhaber des Landgasthofs Krone in Fornsbach und war bis vor Kurzem Geschäftsstellenleiter der Meistervereinigung Gastronom e.V. In einem sehr kurzweiligen Gespräch erzählt er, wie alles so gekommen ist und wie es kam, dass er die schwedische Königsfamilie bekochte.

Als ältester Sohn einer Metzger- und Wirtsfamilie war schnell klar, wie alles zu laufen hatte. „Junge, du wirst Metzger." Ein Freund seines Vaters hatte eine Metzgerei in Öhringen, wo er dann in die Lehre ging. Sein Herz gehörte jedoch schon immer der Gastronomie und dem elterlichen Betrieb. Die Krone in Fornsbach hat eine bewegte Vergangenheit: Nach dem Zweiten Weltkrieg hat Rudi Pfitzers Vater die Krone als Kriegsruine übernommen. Fornsbach war damals schon ein touristisches Dörfchen mit Anschluss an die Eisenbahnlinie nach Stuttgart. Attraktionen waren das Naherholungsgebiet des Waldsees und der Zauberer Kalanag, der Fornsbach weit über die Region bekannt machte. Um den elterlichen Betrieb zu übernehmen, wollte Rudi Pfitzer unbedingt eine Kochlehre machen. Er inserierte in der Allgemeinen Hotel- und Gaststätten Zeitung und erhielt 68 Lehrstellen-Angebote. Alle sahen in ihm jedoch nur den Metzger und so begann die Suche auf eigene Faust. Fündig wurde Rudi Pfitzer dann bei Friedrich Nagel im Löwen in Stuttgart-Mühlhausen. Dort gingen damals schon Gäste aus Politik und Wirtschaft ein und aus. Die Speisekarte umfasste Hummer, Langusten, Gänse und auch Spargel. Das Team um Friedrich Nagel kochte in Botschaften und bei politischen Anlässen. Friedrich Nagel war mit dem Chef des Circle Cuisine Bern befreundet und so war Rudi Pfitzer oft und gerne in die Schweiz. Auch norwegische Politiker kamen oft, so dass das Thema Fisch immer einen sehr großen Stellenwert hatte. Als besondere Anekdote erinnert sich Rudi Pfitzer gerne an das große Waller-Becken im Gastraum. Eines Abends musste ein Waller aus dem Becken gefangen werden, der sich aber selbstständig auf dem Boden durch den Gastraum machte. Die Damen kreischten und das Küchenteam war höchst amüsiert.

Rudi Pfitzer (l.) im Team von Friedrich Nagel (m.).

Seine nächste Station war das Hotel Schweizerhof in Bern. Dort angekommen, stellte er fest, dass die Küchensprache im Hotel Schweizerhof französisch war. Bereits am ersten Abend musste Rudi Pfitzer auf der Belle-Etage seinen „Mann" stehen. Nach gut zwei Monaten beherrschte er die

französischen Fachausdrücke so gut, dass er problemlos seine Stelle als Entre-Metier meisterte. Als nächsten Schritt sollte der Norden Europas erobert werden. Im Mai 1975 reiste Rudi Pfitzer nach Stockholm in den Opernkeller. Der dortige Schweizer Küchendirektor Werner Vögeli war der Leibkoch von Königin Sylvia. Die Küchenbrigade umfasste 60 Köche und bekochte die Königsfamilie bei allen Anlässen. Unvergessliche Momente für Rudi Pfitzer. Anschließend ging es zurück in die Schweiz: Ein ehemaliger Kollege bot ihm die Stelle als Küchenchef im Hotel Ermitage in Kandersteg im Berner Oberland an. Das war ein beutender Schritt für den jungen Rudi Pfitzer, der nun erstmalig die Position des Küchenchefs ausfüllen durfte. Im Anschluss absolvierte er den „Küchenmeister“ in Regensburg.

Nun war die Zeit gekommen, dass Rudi Pfitzer sich bereit fühlte, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Der Plan war, stärker auf die Gastronomie zu setzen und die Metzgerei eher im Hintergrund zu führen. Die neue Küche der Krone in Fornsbach wurde um Gemüse, Fisch und auch Patisserie angereichert. Heute findet der Gast auf der Speisekarte gute regionale Küche mit regionalen Produkten. Als Küchenmeister hat Rudi Pfitzer immer Lehrlinge ausgebildet und ist bereits seit 1979 Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom e.V. Auf die Frage, was die Jahre der Wanderschaft für ihn bedeuten, ist die Antwort: „Menschenkenntnis, den Umgang mit Menschen und Freundschaften, die heute noch gepflegt werden.“

Die Belle-Etage vom Schweizerhof in Bern.

Ein meisterlicher Skifahrer.

Rudi Pfitzers Werdegang in der Meistervereinigung Gastronom e.V. war genauso stetig wie sein ganzes Leben. 1989 wurde er Kassenprüfer, 1993 Kassier und 2007 Geschäftsstellenleiter der Meistervereinigung Gastronom e.V.

All das hat Rudi Pfitzer geprägt und zu einem heimatverbundenen und weltoffenen Menschen gemacht. ‹

Politisches Sommerfest der Dienstleistungsverbände

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. verwöhnt die Dienstleistungsverbände und die geladenen Gäste im Stuttgarter Rosensteinmuseum auf meisterliche Art.

„Ich schenke gerne ein, denn ich bin von Haus aus Wirt."
– Peter Schmid, Vorsitzender der DEHOGA

Am 18. Juni 2013 erwarteten die Vertreter der Dienstleistungsverbände viele geladene Gäste aus Wirtschaft und Politik. Peter Schmid, Vorsitzender der DEHOGA, begrüßte allen voran den Ministerpräsidenten von Baden-Württemberg, Winfried Kretschmann. Weitere geladene Gäste waren u. a. Landtagspräsident Guido Wolf, Vize-Landtagspräsident Wolfgang Drexler sowie Staatssekretär Klaus-Peter Murawski. Das politische Sommerfest dient zum besseren Dialog zwischen Politik und den Servicebranchen. Die Arbeitsgemeinschaft der Dienstleistungsverbände Baden-Württemberg besteht aus dem Einzelhandelsverband Baden-Württemberg (EHV), dem Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), dem Verband für Dienstleistung, Groß- und Außenhandel (VDGA), dem Wirtschaftsverband für Handelsvermittlung und Vertrieb (CDH) und dem Verband Spedition und Logistik (VSL).

Gute Laune ist der Garant für ein gelungenes Catering.

Peter Schmid betonte die Dienstleistungsbranche als Jobmotor für Baden-Württemberg. Sein Hauptthema war die Steuerpolitik und damit ein direkter Appell an Ministerpräsident Winfried Kretschmann. Schmid forderte, die „Steuererhöhungsorgien" zu beenden und den Mittelstand zu entlasten. Er forderte die Politik dazu auf, die Interessen des Landes vor die Interessen der Partei zu stellen. Es soll mehr Sorge für die Ausbildung von Jugendlichen getragen werden. Das duale Ausbildungssystem sei ein Fundament für Deutschland.

Ministerpräsident Winfried Kretschmann begann seine Rede mit den Worten: „Da haben Sie mir ja ordentlich eingeschenkt.“ Kretschmann betonte die Wichtigkeit des Mittelstandes für Baden-Württemberg speziell beim Thema Arbeitsplätze. Aber die qualifizierte Ausbildung von Jugendlichen sei mit hohen Investitionen verbunden und Steuern seien notwendig, um diese Bildungspolitik zu finanzieren. Winfried Kretschmann betonte jedoch, dass er ein Freund des Mittelstandes sei. Der Schlusssatz von Peter Schmid war: „Ich schenke gerne ein, denn ich bin von Haus aus Wirt.“

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. sorgte auch dieses Mal wieder für ein perfektes Catering. ❮

DIE BETEILIGTEN MITGLIEDSBETRIEBE:

- Alfons Köhler – Landgasthof Krone in Ehingen-Dächingen
- Volker Krehl – Restaurant Krehls Linde in Stuttgart-Bad Cannstatt
- Alexander Munz – Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern
- Harald Hartmann – Zähringer Stuben in Weilheim/Teck
- Hans Joachim Burger – Pension Endehof in Elzach-Oberprechtal
- Udo Kälberer – Gasthof Teckkeller in Kirchheim/Teck
- Uli Kellenbenz – Hotel Restaurant Löwen in Süßen
- Uwe Staiger – Staigers Waldhorn in Plochingen

Das Dessert-Büffet ließ keine Wünsche offen.

Vorspeisen:

- Tatar von Bodenseefischen auf Bärlauch-Panna-Cotta
- Mousse von dreierlei Paprika mit geräuchertem Alblamm
- Terrine vom Landhuhn mit Pfifferlingssalätchen
- Mini-Ziegenkäse-Quiche
- Lolli von der Kaltwasser-Garnele mit Tomaten-Basilikum-Chutney
- Essenz vom Staufenfleisch-Kalb mit krossem Crissini

Hauptgänge:

- Württemberger Lamm im Ratatouillemantel rosa gegart mit Schwenkgemüse und Kartoffelgratin
- Saiblingsfilet mit Zucchinischuppen auf Paprikaschaum und Trollinger-Butternudeln
- Gefüllte Kalbsbrust „Schwäbisch Mediterran“ mit getrockneten Tomaten und Älpler Frischkäse gefüllt, Rahmsößle und Käsespätzle
- Kräuterflädle mit sommerlichem Gemüse-Pilzragout gefüllt und Orangen-Pfeffer-Hollandaise

Desserts:

- Lavendel-Panna-Cotta mit eingelegten Aprikosen und Johannisbeercoulis
- Geeistes Zitrusfrüchtesüppchen mit Espressoschaum
- Mousse von Himbeere und Mascarpone mit Amaretti-Sauerrahmcreme und parfümierten Aprikosenspalten *(siehe oben)*
- Karamellisierte Apfel-Eispraline in Knusper-Schokolade
- Käseauswahl vom Brett

Anzeige

[schwo:ba ä:re]

Schwaben Bräu
Fließend schwäbisch.

Eleganter Landhausstil hinter historischen Mauern

★★★★
Hotel Kloster Hirsau

Das Gebäude des Hotels Kloster Hirsau wird zum ersten Mal im Jahre 1450 erwähnt, in direkter Nachbarschaft des bekannten Benediktiner-Klosters Hirsau.

Schon die Anfahrt nach Calw-Hirsau fühlt sich wie Urlaub an. Über sanfte Hügel werde ich an den Rand des Nordschwarzwalds geführt. Hohe Tannen zeigen mir, dass hier der Schwarzwald beginnt und genau hier liegt das malerische Hirsau. Das Hotel Kloster Hirsau liegt mitten im Ort. Der Eingangsbereich des Hotels wird von einer traumhaften Terrasse und einem Biergarten flankiert. Die modernen Sonnenschirme und die elegante Bestuhlung stehen in gekonntem Kontrast zu dem historischen Hotelgebäude. Im Innenbereich setzt sich dieses Konzept fort. Astrid Hassel nennt ihren Einrichtungsstil „eleganter Landhausstil“. Und das trifft es genau. Roland und Astrid Hassel haben das Hotel Kloster Hirsau im Februar 2012 als Eigentümer übernommen und sich so einen großen Traum erfüllt. Die Handschrift der beiden ist unverkennbar. Roland Hassel als Küchenmeister und Astrid Hassel als Hotelfachfrau sind ein perfektes und eingespieltes Team. Seit 1989 begleiten sich die beiden auf ihrem

beruflichen Weg. Hotel Graf Eberhard in Bad Urach, Mönch´s Posthotel in Bad Herrenalb, Restaurant Rosenau in Tübingen, um nur einige gemeinsame Stationen zu nennen. Im Gespräch mit Roland und Astrid Hassel stelle ich schnell fest, welch neuer und junger Geist in diesen Mauern wohnt. Sympathisch, freundlich und mitten drin im Geschehen. „Die Mitarbeiter mussten erst lernen, dass wir im Tagesgeschäft voll mitarbeiten“, sagt Roland Hassel. Der Gast spürt die Freude des jungen und frischen Services.

Als Mitglied der Naturparkwirte Schwarzwald (Schmeck den Süden) hat sich das Hotel Kloster Hirsau der Regionalität verschrieben. Produkte aus der Region mit nachvollziehbarer Herkunft sind die Basis der Speisekarte. Zum Beispiel die marinierten Scheiben vom Schweinebäckle auf buntem Linsensalat mit frischem Meerrettich. Bei weiterem Betrachten der Speisekarte sehe ich sofort, dass hier in der Region Kultur groß geschrieben wird. Roland Hassel bietet ein regionales Menu à la Hermann Hesse an. Die Geburtsstadt von Hermann Hesse, Calw, ist nur zwei Kilometer entfernt und bietet eine Vielzahl an künstlerischen Events. Ein weiterer kultureller Leckerbissen ist der Klostersommer in Hirsau mit einem Feuerwerk von Freilichtspielen. Ob Oper, Musical, Tenöre oder Pink Floyd, hier ist für jeden etwas dabei. Das Hotel Kloster Hirsau bietet dazu perfekte Arrangements an, die den Aufenthalt unvergesslich machen. Ob das „Verwöhnwochenende im Schwarzwald“, mit Übernachtung, Frühstück, Gourmet-Dinner und Führung im Kloster, oder das Arrangement „Champagnerträume“, mit Übernachtung, Frühstück, Gourmet-Dinner, Champagner und freiem Wellnesszugang, es ist für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei. ›

Anzeige

Die Inhaber Astrid und Roland Hassel.

jenigen, die einfach nur so einmal am Wochenende im Hotel Kloster Hirsau vorbeischauen möchten, bieten Roland und Astrid Hassel feines aus Baden-Württemberg: Aufgeschlagenes Karottensüppchen, gefüllte Brust vom Hohenloher Kalb und lauwarmer Ziegenkäse mit braunem Zucker geflämmt – die Auswahl ist groß und die Entscheidung fällt schwer. Die passende Weinempfehlung ist ebenfalls selbstverständlich. Mich wird man im Hotel Kloster Hirsau auf jeden Fall wieder sehen, so viel steht fest. ‹

» Das Hotel Kloster Hirsau hat vier Sterne. Vierzig liebevoll gestaltete Zimmer bieten für jeden Gast das Richtige. Der Wellness- und Beauty-Bereich mit mediterraner Sauna, Hallenbad und Fitnessraum lädt zum Entspannen ein. Für alle Sportler gibt es in unmittelbarer Nähe eine Tennishalle und Golfplätze. Und natürlich dürfen wir den Hauptdarsteller nicht vergessen, den Schwarzwald. Egal ob Wandern, Mountain-Biken oder Ausflüge. Das Hotel Kloster Hirsau ist ein perfekter Ausgangsort für alle Aktivitäten. Und für Die-

Hotel Kloster Hirsau
Wildbader Straße 2
75365 Calw-Hirsau

Telefon: 07051/9674-0
Fax: 07051/9674-69
E-Mail: info@hotel-kloster-hirsau.de
www.hotel-kloster-hirsau.de

Öffnungszeiten: Täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr, kein Ruhetag

Marinierte Schweinebäckle auf buntem Linsensalat mit frischem Meerrettich

Rezept für 4 Personen

4	gepökelte Schweinebäckchen
1	Karotte
2	Zwiebeln
1	kleine Stange Lauch
3	Lorbeerblätter
200 g	Heckengäulinsen
2 EL	Sellerie, Karotten, Lauchzwiebel
9 EL	Sherryessig
4 EL	Traubenkernöl
Salz, Pfeffer, Zucker	
1	Kopf Lollo rosso
¼ L	Rinderbrühe
1 TL	Sojasoße
1 TL	Honig
200 g	Naturjoghurt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	
4 EL	Balsamicocreme
4 EL	frischer Meerrettich, gerieben

Zubereitung

Schweinebäckchen mit Karotte, Zwiebel, Lauch und Lorbeerblatt in ungesalzenem Wasser weichkochen. Linsen kochen (ca. 25 min.), abschütten. Gemüse in kleine Würfel schneiden und kurz blanchieren. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen. Lollo rosso putzen und waschen. Rinderbrühe mit der Sojasoße und dem Honig auf die Hälfte reduzieren. Joghurt mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft glattrühren.

Die Linsen mit den Gemüsewürfeln vermengen, das Dressing zugeben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Die Linsen in der Mitte des Tellers anrichten. Die Schweinebäckchen in dünne Scheiben schneiden und auf die Linsen geben, mit der reduzierten warmen Brühe marinieren. Mit dem Joghurt und der Balsamicocreme einen Soßenspiegel herstellen. Die Lollo-rosso-Blätter als Garnitur hinzufügen. Den geriebenen Meerrettich über die Schweinebäckchen streuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Ihnen Roland und Astrid Hassel.

Zwei Sterneköche in einer Familie

Armin Karrer ist Österreicher und Koch aus Leidenschaft. Rolf Straubinger ist ein schwäbischer und regionaler Koch. Beide haben einen Michelin Stern und kochen eine unterschiedliche Küche. Spannend ist, dass Armin Karrer der Schwager von Rolf Straubinger ist.

Wir treffen uns an einem sonnigen Nachmittag beim 1. Vorsitzenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. Volker Krehl in Bad Cannstatt. Ich will natürlich wissen, wie alles zwischen Rolf Straubinger und Armin Karrer begann. Armin Karrer ist ein Schüler von Eckhardt Witzigmann. Nach seiner Zeit im Aubergine in München erkochte er sich seinen ersten Stern auf der Ulrichshöhe in Nürtingen. Rolf Straubinger hörte von dem jungen aufstrebenden Koch auf der Ulrichshöhe und lud seine Frau Heike zum Hochzeitstag nach Nürtingen ein. Natürlich blieb es nicht verborgen, wer an diesem Abend zu Gast war. Rolf Straubinger und Armin Karrer freundeten sich an. Ab diesem Zeitpunkt war Armin Karrer ein gern gesehener Gast der Familie Straubinger auf der Burg Staufeneck in Salach. Heute ist er seit 13 Jahren mit Rolf Straubingers Schwester Ulrike verheiratet. Beide führen gemeinsam das Unternehmen „Zum Hirschen“ in Fellbach.

Wie sehen sich die beiden Spitzenköche gegenseitig? Rolf Straubinger sagt, dass Armin Karrer ein sehr filigraner und kreativer Koch mit oft verrückten aber genialen Ideen ist. Als Witzigmann-Schüler kocht Armin Karrer sehr detailliert, mit der neuesten Technik und den besten Zutaten. Er sucht sich immer Grundprodukte aus, die andere Köche so nicht verwenden und macht daraus ein neues Gericht. Zwei Mal in der Woche ist Armin Karrer ab 5 Uhr morgens unterwegs um den Kontakt zu den besten Herstellern zu pflegen. Er erwartet nicht nur von sich perfektes Handwerk, sondern auch von seinen Partnern. Produkte die es nicht in der Art oder Qualität gibt, lässt Armin Karrer für sich herstellen. Sehr angetan ist Karrer von der Qualität des heimischen Stauferico®-Schweines. Einer Kreuzung aus dem spanischen Iberico- und dem heimischen Schwein. Armin Karrers Küche ist von vielen kleinen Gängen geprägt, die bis in das letzte Detail perfekt sein müssen.

Zu Gast in Krehl‘s Linde: Armin Karrer und Rolf Straubinger (v.l.n.r.).

Rolf Straubinger ist von der Schule von Harald Wohlfart geprägt. Seine Idee war es, sich ohne Edelprodukte einen Stern zu erkochen. Basis waren z.B. Kutteln, Blutwurst und Bries. Rolf Straubinger sagt von sich selbst, dass seine große Stärke in der technischen und organisatorischen Führung seiner Küche liegt. Für ihn ist es kein Problem, bei absolut gleichbleibender Sterne-Qualität 70 Personen im Restaurant und zweimal 100 Personen auf der Burg gleichzeitig zu bewirten, wobei die Küche von Rolf Straubinger von höchstem Perfektionismus geprägt ist. Seine Küche beinhaltet nur die besten regionalen und mediterranen Produkte. Rolf Straubinger führt seinen Betrieb mittlerweile 23 Jahre in Spitzenqualität. Es gibt viele Stammgäste, die ihn schon die ganzen Jahre begleiten. Seine Evergreens sind die Bouillabaisse und der Rehrücken. Gäste, die nur eine Kleinigkeit essen, sind genauso willkommen wie die Gäste, die eines seiner Menüs auswählen.

Aber was haben die beiden Menschen Rolf Straubinger und Armin Karrer gemeinsam? Beide sind absolute Familienmenschen und wählen die Restaurants in ihrer Freizeit nach dem Wunsch der Kinder aus. Wenn die beiden Sterneköche jedoch allein unterwegs sind, kann das schon einmal anders aussehen. Beim gemeinsamen Skifahren in Leogang wollten die Freunde eigentlich nur einen Espresso trinken und waren von der Speisekarte des Lokals so angetan, dass sie das Skifahren abgebrochen haben und sich die komplette Speisekarte auf den Tisch bestellten. Beide Spitzenköche sind sehr neugierige und interessierte Menschen. Rolf Straubinger: „Das kommt dabei heraus, wenn zwei Sterneköche Skifahren gehen."

Was würde wohl dabei herauskommen, wenn zwei so individuelle Spitzenköche gemeinsam ein Menü kreieren würden? Leider reicht hierzu der Platz in dem Artikel nicht. Aber vielleicht wird dieser Wunsch einmal wahr. ‹

Zum Hirschen
Hirschstraße 1
70734 Fellbach

Telefon: 0711/957937-0
Fax: 0711/957937-10
E-Mail: info@zumhirschen-fellbach.de
www.zumhirschen-fellbach.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr, Sonntag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr, Montag Ruhetag

Hotel Restaurant Burg Staufeneck
Burg Staufeneck 1
73084 Salach

Telefon: 07162/93344-0
Fax: 07162/93344-55
E-Mail: info@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de

Öffnungszeiten: 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr, Montag Ruhetag

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 36, Juli 2013

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:
SXC: S. 2 (Autor: leomm), S. 3, 20 (Autor: topfer), S. 19 (Autor: Ayla87), S. 21 (Autor: stocker).
Thinkstock: S. 8–9, 20, 21.
Rudi Pfitzer: S. 8–9.
Hotel Kloster Hirsau: S. 12.
Restaurant zum Hirschen: S. 17.
Hotel-Restaurant Burg Staufeneck: S. 17.
Pixelio: S. 19 (Hajo Rebers / pixelio.de).
Petra Kottmann: S. 19.
Stockvault: S. 21 (Autor: Valeev).
Tourismus Baden-Württemberg: S. 22–24.
Schwarzwald Tourismus GmbH: S. 25.

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:
Marinierte Schweinebäckle auf buntem Linsensalat mit frischem Meerrettich (Foto: Ralf Deubler)

Aromen aus dem Ländle

Dieser Beitrag ist die Eröffnung einer neuen Serie über Destillate aus Baden-Württemberg. Woraus bestehen die Destillate, was sind die Qualitätskriterien, wo finden wir die besten Hersteller und in welcher Region wachsen die Rohstoffe?

Entstanden ist die Idee zu dieser Serie aus meiner persönlichen Unwissenheit über Destillate. In einem ersten Gespräch mit unserem Experten August Kottmann rutschte mir das Wort „Schnaps“ aus dem Mund. Der darauf folgende Vortrag von August Kottmann über „Destillate“ bekräftigte die Entscheidung, dass wir dieses Wissen gerne an unsere Leser weitergeben möchten. Ich möchte die Fragen beantworten, wie Destillate entstehen und wo in welchen Regionen die einzelnen Destillate ihren Schwerpunkt haben. Weiter werden wir die Themen Destillate und Küche sowie die touristischen Attraktionen der Regionen betrachten. Aber nun zu unserem Experten: Ursprünglich ist August Kottmann Küchenmeister und Inhaber des Restaurants Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach. Als Sohn eines Landwirtes hatte er schon immer eine große Verbundenheit zur Natur und zu seiner Region. Deshalb engagiert er sich sehr für das Streuobstparadies, die größte zusammenhängende Streuobstlandschaft Europas. Diese Früchte dienen vielen Kleinbrennereien als Rohstoffe. Deshalb ist August Kottmann auch im Vorstand der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. Weiterhin betreibt August Kottmann einen Kräutergarten und ist selbst Brenner mit Leib und Seele. Mittlerweile stellt er ca. 100 verschiedene Destillate her. In den nächsten Artikeln erläutern wir, wie und wo besonders ausgewählte Destillate hergestellt werden und welcher Meistervereinigungs-Betrieb in dieser Region zu finden ist.

Neue Serie!

August Kottmann in seiner Brennerei in Bad Ditzenbach-Gosbach.

Gute Rohstoffe sind die Basis für ausgezeichnete Destillate

Wir starten nun als Erstes mit der richtigen Einteilung der Destillate, die grundsätzlich nach ihren Rohstoffen sortiert werden. Sie dürfen gespannt sein, in welche Gebiete, Brennereien und Restaurants uns August Kottmann entführen wird. ❮

Kirsche/Wildkirsche
Die Region ist das Ermstal. Das Produkt ist Kirschwasser.

RECHTS: Brennkirsche.

Dinkel
Die Region des Dinkels ist die Albhochfläche. Die Produkte sind Whiskey, Gin und Albwacholder.

LINKS: Dinkel.

Traube
Die Regionen sind das Neckartal und das Remstal. Die Produkte sind Traminerbrände, Tresterbrände, Liköre.

LINKS: Muscat Bleu.

Apfel
Die Region ist der Albtrauf. Das Produkt ist Apfelwasser.

RECHTS: Rosenapfel.

Wildfrüchte (Hagebutte, Holunder, Schlehe, Vogelbeere, ...)
Die Region ist ganz Baden-Württemberg. Die Produkte sind Wildbrände und Liköre.

RECHTS: Hagebutte.

Birne
Die Region ist das Albvorland. Die Produkte sind Birnenwasser und Birnenbrände.

LINKS: Ulmer Butterbirne.

Wurzeln
Die Regionen sind der West-Schwarzwald und die Ortenau. Die Produkte sind Wurzelbrände.

LINKS: Topinambur.

Anzeige

Gesunde Sommerküche

Wer an diesen Tagen ausgewogen und abwechslungsreich essen will, für den ist die Sommerküche genau richtig. Gerade jetzt in der heißen Jahreszeit bringt knackige Frische Abwechslung auf den Teller.

Sommer, Sonne, Leichtigkeit. Wem kommen da nicht Gedanken an den letzten Urlaub, an laue Grillabende oder ein Picknick im Freien? Auf dem Markt lockt ein bunter Strauß an frischem Obst und Gemüse mit viel Geschmack und lädt zum gesunden Genuss ein. Ob Zucchini oder Tomaten, Auberginen oder Paprika: Für jeden ist das Passende dabei und setzt der Fantasie beim Kochen keine Grenzen. „Im Sommer hat es der Magen mit leichten Gerichten auch einfacher. Denn an warmen Tagen verlangt unser Körper nach frischen, fettarmen Gerichten“, weiß AOK-Ernährungsberaterin Sabine Drexler. Und das ist mit Gemüsegerichten optimal zu vereinbaren, da Gemüse praktisch kalorienfrei ist. Fünf Portionen Obst und Gemüse über den Tag verteilt versorgen den Körper neben Vitaminen und Mineralstoffen auch noch mit wertvollen sekundären Pflanzenstoffen. Diese Stoffe können auf vielfältige Weise wirken, z.B. das Immunsystem stärken oder Entzündungen hemmen. Besser ist es auch, fünf kleine als drei üppige Mahlzeiten zu sich nehmen. So bleibt der Stoffwechsel aktiv und das Völlegefühl aus. Was im Sommer fast täglich auf den Speiseplan gehört, ist ein leckerer Salat oder rohes Gemüse. Er schmeckt erfrischend und macht nebenbei auch

noch schlank. Vorausgesetzt er „badet“ nicht in fetthaltiger Sauce mit viel Öl, Mayonnaise, Sahne oder Crème fraîche. Der Tipp: Die gewaschenen Salatzutaten gut schleudern oder trocken tupfen, bevor das Dressing darauf kommt. So schmeckt alles viel würziger. Am besten die Salatsoße selbst machen: Ideal sind kaltgepresste Öle wie Oliven-, Raps-, Walnuss- oder Kürbiskernöl. Dabei genügen ganz kleine Mengen, damit die fettlöslichen Vitamine vom Körper aufgenommen werden können. Hinzu kommen ein wenig Essig, Salz, Pfeffer, Kräuter und fertig ist das Dressing. ‹

Rucolasalat mit Möhren und Äpfeln

Zutaten für 2 Personen

2	Frühlingszwiebeln
1 EL	Apfeldicksaft
100 g	fettarmer Joghurt
2 EL	Obstessig
100 g	Rucola
1	Möhre, grob geraspelt
1	Apfel
10 g	Walnusskerne gehackt

Salz und Pfeffer

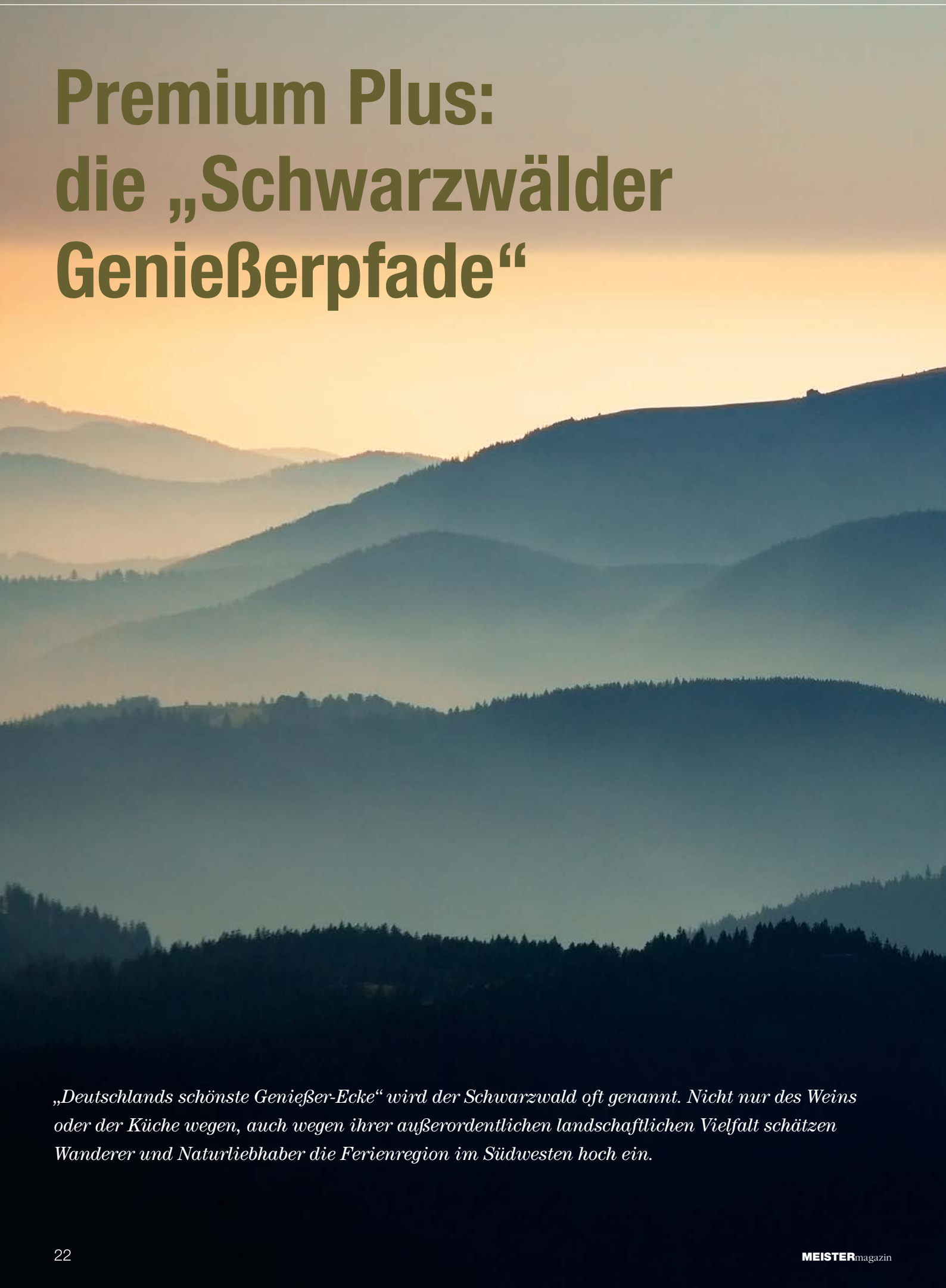
Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Apfeldicksaft, Joghurt und Essig glatt verrühren. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Frühlingszwiebeln zugeben. Rucola waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter mundgerecht zerrupfen. Auf zwei Tellern anrichten. Die Möhrenraspeln darüber streuen. Die Äpfel waschen und vierteln. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Dressing darüber gießen und den Salat mit Walnusskernen garnieren.

Guten Appetit!

Anzeige

Premium Plus: die „Schwarzwälder Genießerpfade“



„Deutschlands schönste Genießer-Ecke“ wird der Schwarzwald oft genannt. Nicht nur des Weins oder der Küche wegen, auch wegen ihrer außerordentlichen landschaftlichen Vielfalt schätzen Wanderer und Naturliebhaber die Ferienregion im Südwesten hoch ein.

SCHWARZWALD
GENIEßERPFADE

Abwechslungsreiche Wege, überwiegend naturbelassen, eindeutig beschildert und vom Deutschen Wanderinstitut als „Premiumweg“ zertifiziert: die „Schwarzwälder Genießerpfade“. Sie sind zwischen 6 und 17 Kilometer lang, überfordern also auch weniger geübte Wanderer nicht.

Das Besondere an den Genießerpfaden: Neben der Landschaft rücken Kulturerlebnisse, Schwarzwälder Küche, Weine, Brände, Biere oder Wasser in den Fokus. Die Freude an der Natur und am Ausschreiten in einer vielfältigen Landschaft paart sich unterwegs mit besonderen Genuss-Highlights. Das können „Schnapsbrünnle“ oder Obststationen sein, Panoramabänke oder Himmelsliegen genau so wie kulturelle oder kulinarische Höhepunkte.

DIE GENIESSERPFADE IM DETAIL:

Der **Genießerpfad zur Satteleihütte** verspricht traumhafte Ausblicke auf Baiersbronn und das Murgtal. Mit der urigen Wanderhütte des Hotels Bareiss belegt der 10,3 Kilometer lange Rundweg, wie gut sich Wander- und Gaumenfreuden verbinden lassen.

Auf dem 13,9 Kilometer langen **Genießerpfad zur Glasmännlehütte** erwartet den Wanderer frisch gebrautes Bier. Neben dem „Glasmännlebräu“ locken auf der am Stöckerkopf gelegenen Hütte traumhafte Panoramablicke ins Baiersbronner Tal.

Auf dem **Genießerpfad zur Blockhütte** des Hotels Traube-Tonbach ist die Pausen-Verführung besonders süß: Schwarzwälder Kirschtorte aus der hauseigenen Patisserie. Der aussichtsreiche Rundweg führt 12,5 Kilometer weit über alte Holzmacherpfade.

An Schnaps- und Weinbrunnen vorbei führt der **Genießerpfad zum Panoramastüble** 10,6 Kilometer weit über die Sonnenterrasse des Murgtals. In der Wanderhütte des Hotels Löwen in Schwarzenberg gibt es regionale Vesper, Kaffee und Blechkuchen.

Der **Wasserfallsteig** in der Bergwelt Südschwarzwald akzentuiert besonders den Naturgenuss: Wanderer kommen auf dem 11,3 Kilometer langen Weg am idyllisch gelegenen Fahler Wasserfall und am naturgewaltigen Todtnauer Wasserfall *(siehe links)* vorbei.

Ebenfalls als Genießerpfad ausgeschildert ist der **Heimatpfad** in Freudenstadt-Kniebis. Auf dem 9,9 Kilometer langen Rundweg um das kleine Feriendorf bieten Restaurants Schwarzwälder Spezialitäten wie frische Forellen, „Maultäschle“ oder Wild der Region.

Uralten Schwarzwälder Sagen und Mythen folgt der **Gernsbacher Sagenweg**. Er führt auf 5,3 Kilometern über fünf sagenhafte Stationen rund um Gernsbach. Höhepunkt ist Schloss Eberstein mit Ausblicken über die Schloss-Weinberge ins mittlere Murgtal.

Der **Wiesensteig** in Bad Peterstal-Griesbach führt 9,6 Kilometer durch die wildromantische Schlucht der Rench, über Bergwiesen mit Wohlfühlliegen, Wasser- und Obststationen. Höhengasthaus und die Renchtalhütte sorgen für die gemütliche Einkehr.

Der **Hochschwarzwälder Hirtenpfad** bei Lenzkirch führt als acht Kilometer langer Rundweg an Waldrändern und blühenden Wiesen entlang. Er bietet weite Aussichten aufs Gletscherhochtal und den südlichen Schwarzwald, bei guter Sicht bis in die Alpen.

ZUR WANDERSAISON 2013 NEU ERÖFFNET:

Der **Bernauer Hochtal Steig** bietet 16 Kilometer anspruchsvolle Pfade im Bernauer Hochtal mit eindrucksvollen Schwarzwald- und Alpenpanoramen. Wanderer sind in der Krunkelbach-Hütte willkommen. Höchster Punkt ist das Spießhorn mit 1349 Metern.

Auf dem **Peterstaler Schwarzwaldsteig** geht es 10,8 Kilometer weit durch das Renchtal in Höhenlagen bis 745 Meter mit schönen Fernblicken. Das Flusstal der Rench, Bergwiesen und Nadelwälder bieten auf der mittelschweren Tour viel Abwechslung.

Schwindelfreiheit, Trittsicherheit und festes Schuhwerk sind auf dem **Karlsruher Grat** Pflicht. Teil des zwölf Kilometer langen Weges durch ein wildromantisches Wasserfalltal ist der etwa 700 Meter lange alpine Steig über einen einzigartigen Felsgrat.

Der **Lebküchlerweg** bei Todtmoos verläuft zwölf Kilometer weit über Wiesen- und Waldpfade. Die mittelschwere Tour führt bis auf 1159 Meter Höhe. Vorbei geht es an Wasserfällen, kleinen Schluchten, alten Bauernhäusern und uralten Weidbuchen.

Der **Hausacher Bergsteig** ist ein anspruchsvoller, etwa zwölf Kilometer langer Trail zwischen 246 und 581 Metern Höhenlage. Er bietet malerische Ausblicke auf die Berge rund um das Kinzigtal. An den Gehöften am Weg gibt es Wanderkühlschränke.

Auf der Nordseite des Schluchsees führt der **Jägersteig** etwa elf Kilometer weit in Höhenlagen zwischen 924 und 1156 Metern. Unterwegs warten herrliche Aussichten auf den Schluchsee. Die halbe Wegstrecke am Ufer lässt sich auch mit der Bahn meistern.

Anspruchsvoll ist der 16 Kilometer lange Genießerpfad **Durbacher Weinpanorama**. Er führt durch das Ortenauer Rebland mit Aussichten auf Rheintal und gleich 42 Seitentäler des Ortes. Ein Höhepunkt ist das Glas Wein auf der Zinne von Schloss Staufenberg.

Eine Broschüre zu 20 „Schwarzwälder Genießerpfaden“ gibt es kostenlos bei Schwarzwald Tourismus, Tel. 0761 89646-93, www.genießerpfade-schwarzwald.info. ‹

Warum Ausbildungsmarketing im Betrieb?

Heute gibt es in Baden-Württemberg ca. 104.000 Schülerinnen und Schüler mit Haupt- oder Realschulabschluss pro Jahr, in zehn Jahren werden es nur noch 78.000 sein. Die Zahl der Ausbildungsbewerber ist bereits 2010 um 25 Prozent gesunken im Vergleich zu 2005.

Das bedeutet für die Betriebe, dass nicht zuletzt wegen der demografischen Entwicklung deutlich weniger Jugendliche einen Ausbildungsplatz suchen. Die Betriebe stehen damit in Konkurrenz um die besten Kräfte. Hier sollte man ansetzen:

- mit einer strategischen Personalentwicklung (spätere Tätigkeit und Karrierewege)
- Wie und wo informieren sich die Bewerber (vorne liegen Internet und Freunde/Familie)?
- Welche Zielgruppe will ich ansprechen?

Ausbildungsbetriebe sollten verstehen, was Jugendliche bewegt und interessiert und Chancen bieten, dass Lebenspläne und Träume verwirklicht werden können.

TIPPS, WIE SIE AUSZUBILDENDE FINDEN

1. Aktive Suche

Rechtzeitig mit der Suche beginnen: nicht erst suchen, wenn es alle tun. Die Chancen im ersten Halbjahr sind deutlich höher. Beispiele für eine Zusammenarbeit: Kooperationen mit Schulen, Ausbildungsmessen, Partys und Events nutzen, Lehrstellenbörsen, BIZ und Arbeitsagentur einbinden, Anzeigen in Schülerzeitungen etc.

2. Angebote im Betrieb

Frühzeitig Kontakte zu leistungsstarken Schülern knüpfen: Angebot von Schnuppertagen, Praktika, Ferienjobs für potenzielle Lehrlinge. Azubis werben Schüler. Wenn im Betrieb „geschnuppert“ wird, persönlichen Kontakt aufbauen, für Fragen zur Verfügung stehen. Ausbildung ist Chefsache.

3. Die Jugend lebt im Internet

Soziale Netzwerke stehen im Mittelpunkt. Die Hälfte aller Jugendlichen nutzen Plattformen wie Facebook, Twitter, Schüler- oder Studi-VZ täglich. Die Erwartungen der Jugendlichen kennen und treffen. Eine entsprechende Selbstdarstellung einstellen.

4. Eigenen Internetauftritt nutzen

Ausbildungsangebot mit vollständigen Informationen und Möglichkeit zur Online-Bewerbung ansprechend gestalten. Betriebsspezifische Vorteile beschreiben.

5. Kontaktaufnahme und Vorstellungsgespräch

Werben Sie für Ihr Unternehmen, indem Sie Ihren Betrieb präsentieren, den Ablauf der Ausbildung und Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen. Einen fließenden Übergang von der Schule zur Ausbildung schaffen.

6. Kontakt zum Interessenten

Halten Sie in der Entscheidungsphase Kontakt zu interessanten Bewerbern. Speziell wenn ein Ausbildungsvertrag zustande gekommen ist, binden Sie Ihren neuen Mitarbeiter möglichst früh ins Unternehmen ein (z.B. Einladung zum Betriebsfest etc.).

7. Ein guter Start

Begleiten Sie den Azubi beim Start in Ihrem Unternehmen. Junge Menschen möchten ernst genommen werden. Zeigen Sie Ihre Wertschätzung, indem Sie das Bedürfnis nach selbstständiger und eigenverantwortlicher Tätigkeit berücksichtigen.

Als Ansprechpartnerin steht Ihnen Barbara Zander zur Seite: ba-zander@t-online.de ‹

Zufriedene Auszubildende bei Veranstaltungen der Meistervereinigung.

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

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

KOMET GERMANY Domnick
VAKUUMIEREN & THERMALISIEREN
www.vakuumverpacken.de

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

Service bund OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

tellertaxi
catering-equipment & service
www.tellertaxi.de

METRO
www.metro24.de

ZGH 0004/26 · 06/13 · Foto: Silke Weinsheimer

AOK
Die Gesundheitskasse.

10:23

Kleiner Check zwischendurch

ein-gesunder-tag.de

Kurz mal online durchchecken lassen: mit dem AOK-GesundheitsChecker.

AOK Baden-Württemberg