Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

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

02-2014 || Nr. 40

ESSEN UND TRINKEN IM REMSTAL
Keller trifft Küche

FACHKRÄFTEMANGEL IN DEUTSCHLAND
Politisches Sommerfest

KIRSCHAROMEN AUS DEM ERMSTAL
Destillate

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Spätzle mit Soß?

Oder doch lieber krossgebratenes Filetsteak vom Rind mit Chili-Kirsch-Tomaten und Rosmarinkartoffeln?

ONLINE-Restaurantführer
www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Nachhaltige Ausbildung in der Gastronomie

Obwohl sich die Wirtschaft und auch das Dienstleistungsgewerbe sehr positiv entwickeln, berichten die Medien immer wieder vom Fachkräftemangel, der auch die Hotellerie und Gastronomie stark trifft. Allein in Baden-Württemberg werden nächstes Jahr 300.000 Fachkräfte fehlen. Diesem Negativtrend können wir nur durch eine nachhaltig engagierte Ausbildung unseres Nachwuchses entgegenstehen. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg steht genau für diese engagierte nachhaltige Ausbildung. Zusammen mit unseren Partnern und Förderern ist es uns möglich, qualifizierte und sehr hochwertige Seminare und Schulungen für die Auszubildenden der Mitgliedsbetriebe der Meistervereinigung anzubieten. Unsere Seminare erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und sind für die Auszubildenden ein wichtiges Qualitätsmerkmal für die Auswahl des Ausbildungsbetriebes. In diesem Heft berichten wir über ein Fleischseminar, das zusammen mit unserem Förderer MEGA Stuttgart stattgefunden hat. Nachhaltige und qualitativ sehr hochwertige Fleischproduktion wird immer wichtiger und ist in unseren Betrieben nicht mehr wegzudenken. Die Auszubildenden lernen, wie wichtig es ist, den Herstellungsweg von der Aufzucht bis hin zur Verarbeitung genau zu kennen. Nur so können die „Gastgeber der Zukunft“ ihren Anspruch und die Anforderungen des Gastes zufrieden stellen. Alle Betriebe der Meistervereinigung Gastronom e.V., stehen für Regionalität und Nachhaltigkeit. Es ist wichtig sich nicht seinem Schicksal hinzugeben, sondern aktiv an einer gemeinsamen Zukunft zu arbeiten. Alle Betriebe der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg sind hochwertige Ausbildungsstätten für die Fachkräfte der Zukunft.

Liebe Gäste, überzeugen Sie sich selbst vom Engagement unserer Betriebe und besuchen Sie uns in den Sommermonaten auf unseren Terrassen und in unseren Gasträumen. Wir freuen uns auch zukünftig perfekte Gastgeber zu sein.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Slow Food – guter Geschmack für jedermann**
Kochwettbewerb auf der Slow Food Messe 2014

6 **Fachseminar Fleisch: Regionale Qualität setzt sich durch**
Meisterlich Ausbilden

8 **Wandertag im schönen Wental**
Ausflug der Meistervereinigung

MEISTER-CATERING

10

Politisches Sommerfest im Rosensteinmuseum
Die Dienstleistungsverbände der Region laden ein

MEISTERLICH GENIESSEN

13 **Kirschen aus dem Ermstal**
Destillate der Region

16 **Mit Blick auf den Stausee**
Hotel-Restaurant Stausee in Metzingen

19

Keller trifft Küche
Hotel Restaurant Rössle und Remstalkellerei in Endersbach

GENUSSTIPPS

22 **Trinkgenuss an heißen Tagen**
Viel trinken im Sommer

SEHENSWERTES

24

Auf historischen Wegen durch das Remstal
Erinnerungen an den Bauernaufstand

25 **Impressum**

26 **Meldungen**

Slow Food – guter Geschmack für jedermann

Die Slow Food-Bewegung ist eine Vereinigung von Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen.

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe, ist die Leitmesse von Slow Food Deutschland. Sie bietet Verbrauchern und Fachbesuchern das spannende und abwechslungsreiche Abenteuer des echten Geschmacks – abseits von Langeweile und Beliebigkeit industrieller Massenware. Die Aussteller laden zum Probieren ein. Die Vielfalt regionaler Köstlichkeiten von diesen Menschen selbst hergestellt. Die angebotenen Produkte durchlaufen die strenge Slow Food Qualitätsprüfung. Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt.

Zur Messe gehört auch der Bereich „Fair Handeln“. Hier wird über Fair Trade und verantwortungsvolles Handeln informiert, fair gehandelte hochwertige Lebensmittel können probiert werden. Die Produktpalette reicht von Kaffee bis zu Reis.

Ein weiteres Highlight ist Slow Food für Kinder. An einem speziellen Schultag wird diskutiert, ob Schulessen „gut, sauber und fair“ sein kann. Außerdem wurden während der gesamten Messezeit Essgärten für Kinder vorgestellt. Bei einer Rallye konnten Kinder die Arche des guten Geschmacks kennenlernen. Dazu gab es Kochwettbewerbe mit der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg für künftige Küchenprofis.

RAN AN DEN HERD – KOCHEN WIE DIE PROFIS

Beim AOK-Kochwettbewerb auf der Slow Food Messe steht der Spaß am Kochen, am kreativen Ausprobieren und an der Zubereitung leckerer Gerichte im Vordergrund.

Bühne frei für die Sterneköche von morgen! So hieß es beim diesjährigen AOK-Kochwettbewerb auf der Slow Food Messe in Stuttgart. Drei Tage lang konnten Nachwuchsköche im Alter von 10–18 Jahren ihre Kochkünste vor einem Publikum unter Beweis stellen. Jedes Kochteam bestand aus maximal drei Nachwuchsköchen und -köchinnen, das in den vorgegebenen 45 Minuten ein Hauptgericht nach eigenen oder überlieferten Rezepten präsentierte. Dabei ging es nicht nur um den guten Geschmack. Das Gericht sollte den Anforderungen einer gesunden Ernährung entsprechen und gemäß den Grundsätzen von Slow Food vorwiegend saisonale, regionale und frische Zutaten enthalten. Fertiggerichte sowie Aroma- und Zusatzstoffe waren tabu. Jedes Team kochte um eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille. Eine fachkundige Jury aus Vertretern der Meistervereinigung Gastronom, AOK, Slow Food und EDEKA probierte und bewertete die kulinarischen Kreationen der jungen Hobbyköche. Gekocht wurden beispielsweise selbstgemachte Kurpfälzer Maultaschen oder ein Kartoffel-Spargel-Eintopf mit Wildschweinlolli.

OBEN: Spaß beim AOK-Kochwettbewerb.

Die AOK Baden-Württemberg und die Meistervereinigung Gastronom e.V. will mit der Aktion Kindern und Jugendlichen eine bewusste und ausgewogene Ernährung näherbringen. Denn falsche Ernährung und mangelnde Bewegung führen oft schon in jungen Jahren zu Übergewicht und gesundheitlichen Problemen. „Viele Kinder wissen gar nicht, was in ihrem Essen steckt, weil ihnen der Bezug zu unseren Nahrungsmitteln fehlt“, erklärt AOK-Ernährungsberaterin Sabine Drexler. Hinzu kommt, dass in vielen Familien immer weniger frisch gekocht wird. „Mit dem Kochwettbewerb wollen wir die Lust am Kochen wecken. Denn wer selbst kocht, hat die Chance, sich gesund und ausgewogen zu ernähren.“

„Mit dem Kochwettbewerb wollen wir die Lust am Kochen wecken. Denn wer selbst kocht, hat die Chance, sich gesund und ausgewogen zu ernähren.“

Sabine Drexler, AOK-Ernährungsberaterin

Slow Food bedeutet nicht, aufwendig zu kochen, sondern den regionalen und saisonalen Lebensmitteln wieder eine besondere Wertigkeit zu geben. ‹

Anzeige

Fachseminar Fleisch: Regionale Qualität setzt sich durch

Ob das Fleisch auf dem Teller ein Genuss ist, hängt nicht allein von der Zubereitung ab. Bereits bei der Produktion nehmen fünf wesentliche Faktoren Einfluss auf die Qualität von Schnitzel, Braten und Filetsteak.

Die MEGA Stuttgart ist langjähriger Partner der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg und gemeinsam wird der Nachwuchs gefördert. Diese Qualitätsinitiative garantiert auch künftig das Qualitätsversprechen einer erstklassigen und frischen Küche für die Gäste der Zukunft.

Der Geschäftsführer der MEGA, Herr Marc Klaiber, begrüßte die zahlreich erschienenen Auszubildenden und stellte das Qualitätskonzept der MEGA vor. Die MEGA hat mit ihren Fleischmarken Staufenrind und Stauferico überregionale Bekanntheit erreicht. Im ZDF wurde die Marke Stauferico als das mit Abstand beste Schweinefleisch getestet. Stauferico ist eine Kreuzung aus dem spanischen Ibericoschwein und unserem heimischen Landschwein. Durch diese Top-Qualität des Stauferico ist mittlerweile Schweinefleisch wieder in Baden-Württembergs Top-Gastronomie vertreten. Woran der Einkäufer Qualität erkennt und worauf man achten muss, erklärte uns Herr Samuel Rüger.

RASSE DER TIERE

Die erste qualitätsbeeinflussende Entscheidung bei der Fleischproduktion betrifft die Genetik: Welche Nutztierrassen werden überhaupt für die Fleischproduktion ausgewählt? Während früher die Regel war, dass ein Rind sowohl als Arbeitstier als auch zur Milchproduktion eingesetzt und schließlich geschlachtet wurde, sind solche Mehrnutzungsrassen heutzutage eher die Ausnahme.

FÜTTERUNG

Qualitativ hochwertiges Fleisch lässt sich nur produzieren, wenn Tiere so artgerecht wie möglich gefüttert werden. Das hängt nicht nur damit zusammen, dass man unter Umständen beim Fleisch herausschmeckt, was die Tiere zu fressen bekommen haben. Es liegt auch daran, dass Kraftfutter, das auf maximale Gewichtszunahme ausgelegt und womöglich sogar mit Wachstumsbeschleunigern versetzt wurde, das Tier zwar in Rekordzeit auf Schlachtgewicht bringt – das aber auf Kosten von Geschmack und Festigkeit des Fleischs. Eine natürliche Aufzucht und Fütterung dagegen, die dem Tier mehr Zeit zum Wachsen gibt, zahlt sich bei der Fleischqualität aus. Das ist allerdings mit höheren Kosten verbunden als die Turbomast – was bedeutet, dass für Fleisch guter Qualität auch ein höherer Preis zu zahlen ist.

SCHLACHTALTER

Der Zeitpunkt der Schlachtung hat Auswirkungen auf die Zartheit, die Marmorierung und den Geschmack des Fleischs. Werden Tiere sehr jung geschlachtet, konnte ihr Fleisch weder Aroma noch Marmorierung und Festigkeit entwickeln. Zu alt sollten die Tiere aber auch nicht sein, denn dann ist ihr Fleisch meist zäher und wird beim Garen leicht trocken. Den Tieren sollte deshalb Zeit zum Aufwachsen gelassen werden, bevor sie geschlachtet werden.

REIFUNG

Als Reifung bezeichnet man die Lagerung des Fleischs nach der Schlachtung. Dabei bauen im Fleisch vorhandene Enzyme einen Teil des Eiweißes ab, wodurch das Fleisch zarter wird und zusätzliches Aroma entwickelt. Besonders Rindfleisch muss nach der Schlachtung reifen. Den idealen Grad von Zartheit und Geschmack erreicht es nach etwa dreißig Tagen. Einen intensiven Rindfleischgeschmack erzielt man durch die traditionelle Methode des Abhängens, die Trockenreifung: Unzerteilte Rinderviertel werden dabei in speziellen Reifekammern unter optimalen Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen aufgehängt. Dabei verliert das Fleisch Wasser und entwickelt stellenweise einen Schimmelbelag – ein Effekt, der wie bei gutem Käse durchaus gewünscht ist und den Geschmack verbessert. Vor dem Verzehr wird dieser sogenannte Reiferand abgeschnitten. Auf diese Weise gereiftes Fleisch genügt höchsten kulinarischen Ansprüchen, hat aber seinen Preis, da der Metzger allein durch den Wasserverlust deutlich weniger Fleisch tatsächlich verkaufen kann.

Fleisch vom Schwein und Lamm muss im Gegensatz zu Rindfleisch nicht wochenlang abhängen. Schon nach wenigen Tagen haben diese Fleischsorten ihren optimalen Reifegrad erreicht und sollten zart und mürbe sein. Bei Geflügel ist die Fleischreifung sogar bereits nach 24 Stunden abgeschlossen.

QUALITÄTSSICHERUNG

Alle bisher genannten Faktoren spielen im Produktionsprozess des Fleischs zusammen. Ist es möglich, diese Herkunftsgeschichte lückenlos zurückzuverfolgen, so kann der Konsument darauf vertrauen, Qualität für sein Geld zu bekommen.

Nachdem dann ein langer und superspannender Tag zu Ende geht, sind wir uns alle einig, dass Fleisch von der MEGA höchsten Ansprüchen gerecht wird und berechtigterweise nur in Qualitätsbetrieben zu finden ist. ‹

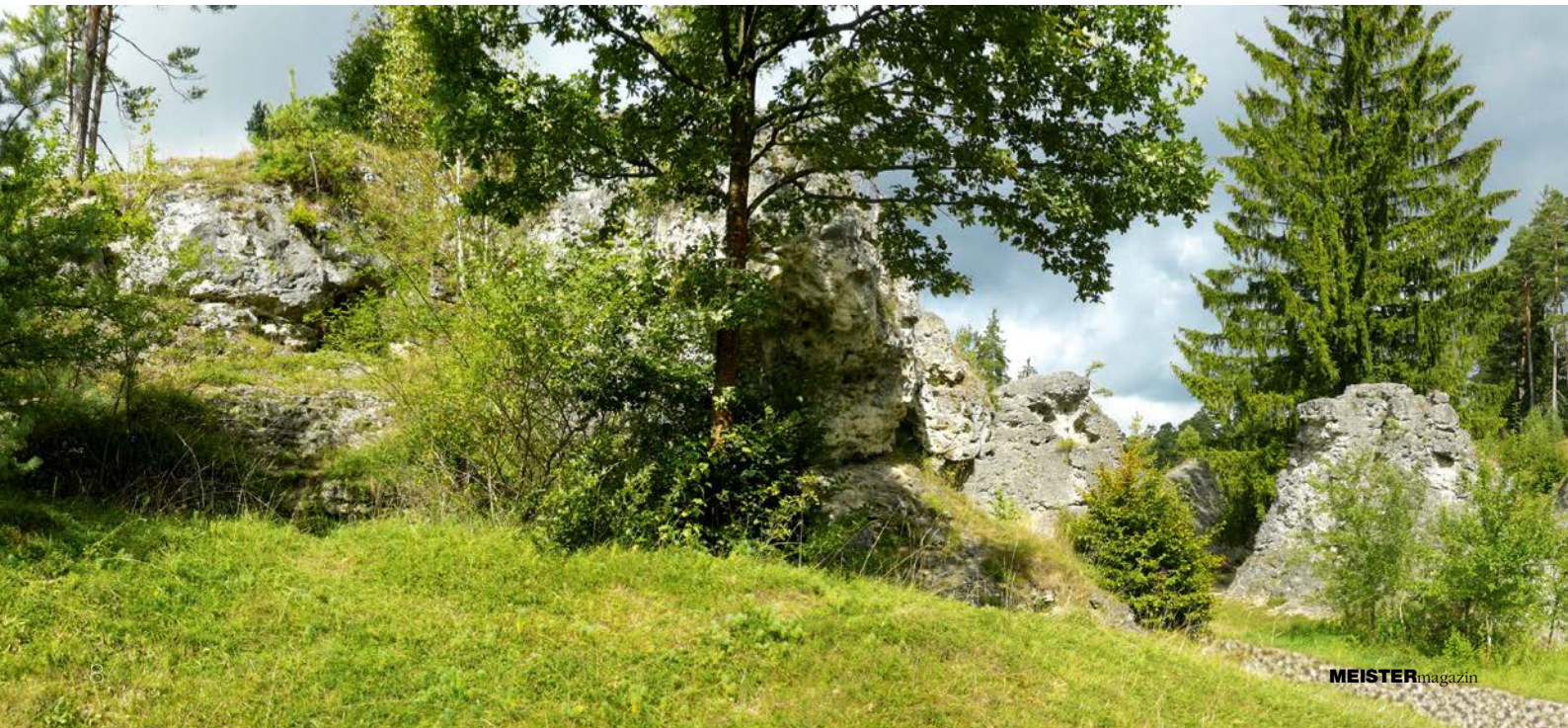
Wandertag im schönen Wental

Dieses Jahr trafen sich über 40 Wanderlustige der Meistervereinigung im Landhotel Wental bei Familie Lieb in Bartholomä auf der Ostalb.

Text: Rudi Pfitzer

Nach dem zweiten Frühstück führte uns der Hausherr durch das „Steinerne Meer", in dem mit großem Aufwand ein historischer Film gedreht wurde, zum Amalienhof am Rande von Bartholomä. Auf dem ehemaligen Gutshof befinden sich ein Feriendorf, ein Campingplatz, eine Museumsscheune mit Arbeitsgeräten aus Landwirtschaft und Handwerk nicht mehr existierender Berufe sowie eine Eventscheune namens „Braighausen". Dort hat ein Ortsansässiger aus Pappmaschee in liebevoller Arbeit einen Fantasy-Ort geschaffen.

Hier drinnen stärkten wir uns mit Herrgottsbscheißerle (Maultaschen) und Kartoffelsalat für



die nächste Etappe entlang des Waldtraufes durch das Wental zurück zum Ausgangspunkt.
Nach Kaffee und leckeren Kuchen und lockeren Gesprächsrunden genossen wir am Abend nach dem Aperitif ein leckeres Vier-Gänge-Menü mit Produkten aus der Region.

Ein sehr gelungener Wandertag, der bereits Vorfreude auf das nächste Ziel weckt. ❮

Landhotel Wental
Lieb GmbH • Wental 1 • 73566 Bartholomä
Telefon: 07173/97819-0 • Fax: 07173/97819-40
E-Mail: info@wental.de • Website: www.wental.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 09.00 Uhr bis 22.30 Uhr, Sonntag von 09.00 Uhr bis 19.30 Uhr.
Montag Ruhetag.

Politisches Sommerfest im Rosensteinmuseum

Die Dienstleistungsverbände der Region Stuttgart luden zum politischen Austausch in das Rosensteinmuseum und wurden von der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg meisterlich bewirtet. Eingeladen hatte auch der DEHOGA Baden-Württemberg.

Am 16. Juli 2014 erwarteten die Vertreter der Dienstleistungsverbände viele geladene Gäste aus Wirtschaft und Politik. Das politische Sommerfest dient dem 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).

IN BADEN-WÜRTTEMBERG FEHLEN BALD 300.000 FACHKRÄFTE

In Baden-Württemberg fehlen im kommenden Jahr 300.000 Fachkräfte. Das sagte der Vorsitzende des Wirtschaftsverbandes für Handelsvermittlung Vertrieb (CDH), Stephan Konz. Der Personalmangel wird zu einer Herausforderung für die Gesellschaft. Die Verbände stehen für mehr als 100.000 Unternehmen mit über einer Million Arbeitsplätzen, 300 Milliarden Euro Jahresumsatz und etwa 30.000 Auszubildenden. Konz rief die Politik auf, die „staatliche Regulierungswut“ zurückzufahren. „Gerade bei Dienstleistungen ist eine besondere Gefahr für staatliche Regulierungen festzustellen“, monierte er. Baden-Württembergs Umweltminister Franz Untersteller (Die Grünen) versprach, dass die Energiewende nach den Kriterien Versorgungssicherheit, Bezahlbarkeit und Umweltverträglichkeit gestaltet werde.

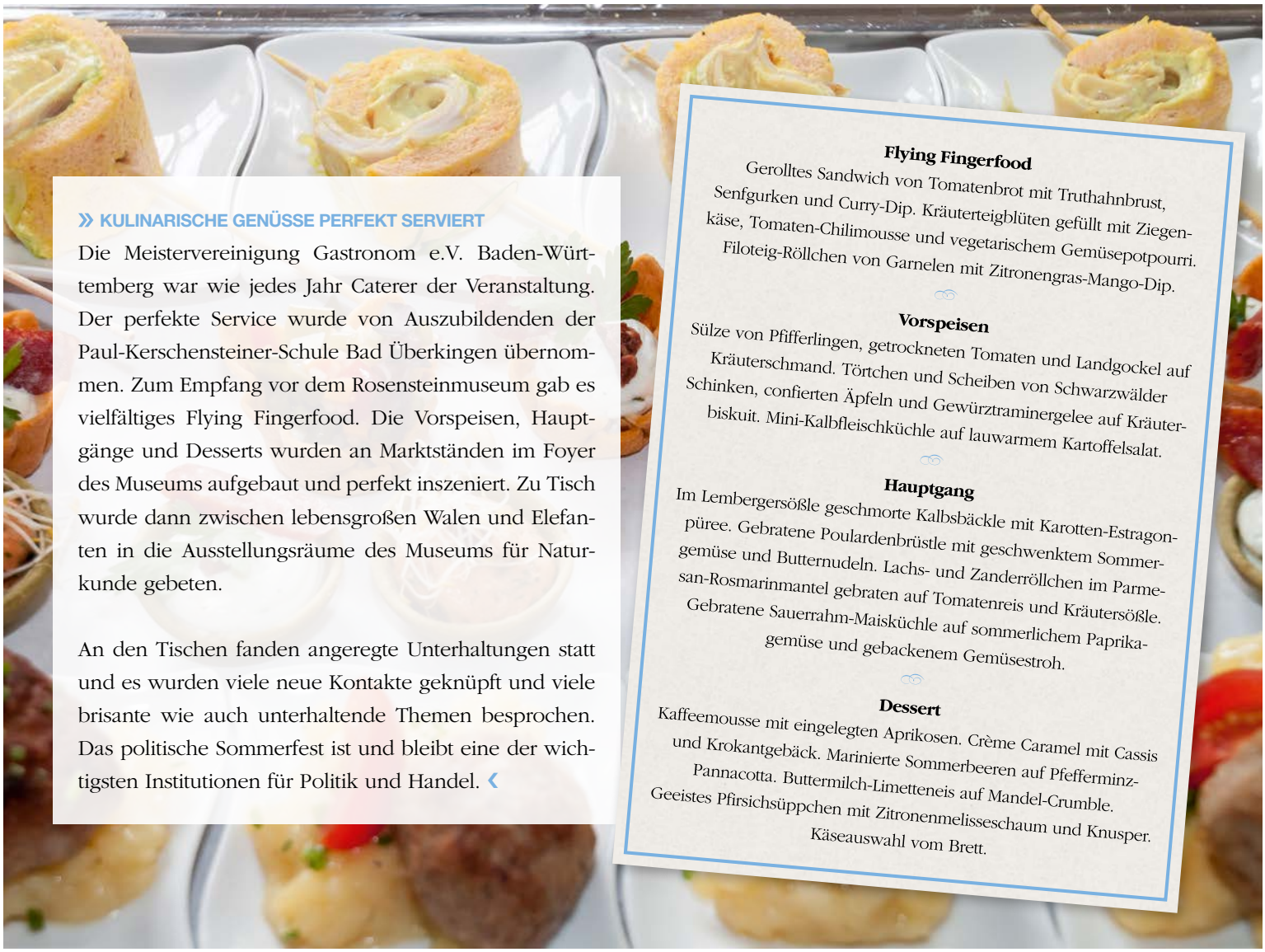
EIN TRAUMHAFTER SOMMERABEND

Die zahlreichen Gästen fühlten sich sichtlich wohl im Park vor der traumhaften Kulisse des Rosensteinmuseums. Livemusik sorgte für eine beschwingte Atmosphäre und die Stelzenkünstler boten mit schönen Kostümen und gelungenen Bewegungen ein sehr unterhaltsames Programm. ›

Anzeige

[ser'wi:rfo:rschlag]

Schwaben Bräu
Fließend schwäbisch.



» KULINARISCHE GENÜSSE PERFEKT SERVIERT

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg war wie jedes Jahr Caterer der Veranstaltung. Der perfekte Service wurde von Auszubildenden der Paul-Kerschensteiner-Schule Bad Überkingen übernommen. Zum Empfang vor dem Rosensteinmuseum gab es vielfältiges Flying Fingerfood. Die Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts wurden an Marktständen im Foyer des Museums aufgebaut und perfekt inszeniert. Zu Tisch wurde dann zwischen lebensgroßen Walen und Elefanten in die Ausstellungsräume des Museums für Naturkunde gebeten.

An den Tischen fanden angeregte Unterhaltungen statt und es wurden viele neue Kontakte geknüpft und viele brisante wie auch unterhaltende Themen besprochen. Das politische Sommerfest ist und bleibt eine der wichtigsten Institutionen für Politik und Handel. «

Flying Fingerfood

Gerolltes Sandwich von Tomatenbrot mit Truthahnbrust, Senfgurken und Curry-Dip. Kräuterteigblüten gefüllt mit Ziegenkäse, Tomaten-Chilimousse und vegetarischem Gemüsepotpourri. Filoteig-Röllchen von Garnelen mit Zitronengras-Mango-Dip.

Vorspeisen

Sülze von Pfifferlingen, getrockneten Tomaten und Landgockel auf Kräuterschmand. Törtchen und Scheiben von Schwarzwälder Schinken, confierten Äpfeln und Gewürztraminergelee auf Kräuterbiskuit. Mini-Kalbfleischküchle auf lauwarmem Kartoffelsalat.

Hauptgang

Im Lembergersößle geschmorte Kalbsbäckle mit Karotten-Estragonpüree. Gebratene Poulardenbrüstle mit geschwenktem Sommergemüse und Butternudeln. Lachs- und Zanderröllchen im Parmesan-Rosmarinmantel gebraten auf Tomatenreis und Kräutersößle. Gebratene Sauerrahm-Maisküchle auf sommerlichem Paprikagemüse und gebackenem Gemüsestroh.

Dessert

Kaffeemousse mit eingelegten Aprikosen. Crème Caramel mit Cassis und Krokantgebäck. Marinierte Sommerbeeren auf Pfefferminz-Pannacotta. Buttermilch-Limetteneis auf Mandel-Crumble. Geeistes Pfirsichsüppchen mit Zitronenmelisseschaum und Knusper. Käseauswahl vom Brett.

Destillate aus dem Ermstal

Unser Ausflug gilt dieses Mal der Kirsche, die in der Brennerei Straßer zu ganz außergewöhnlich aromatischen Destillaten in das Glas gebracht wird.

Die Gemeinde Dettingen an der Erms liegt am Albtrauf in der Region Reutlingen und damit mitten in Europas größtem zusammenhängendem Streuobstgebiet. Die Familie Straßer betreibt schon in der vierten Generation einen gemischten Landwirtschaftsbetrieb. Bisher war die Brennerei nur ein Nebenerwerb, was sich aber mit dem Generationswechsel auf Sohn Manuel Straßer geändert hat. Als studierter Betriebswirt wollte er ursprünglich einen anderen Weg gehen. Die Gründung des Biosphärengebietes Schwäbische Alb löste jedoch eine Initialzündung aus, und er erkannte sofort, welche Chancen in dieser touristischen Vermarktung stecken. Im Jahr 2010 absolvierte er an der landwirtschaftlichen Schule in Offenburg seine Ausbildung zum Brenner. Heute verfügt die Familie Straßer über eine wunderschöne Brennscheuer und einen Hofladen zur Selbstvermarktung der Produkte. Die Brennscheuer ist Brennerei und Gastraum zugleich. Hier können die Gäste bei einem zünftigen Vesper zuschauen, wie edle Destillate entstehen.

Der Empfang in der Brennscheuer wird schon von der ersten Spezialität begleitet. Ein Apfel-Kirsch-Secco „Morello vom Calverbühl“. Der spritzig ausgebaute Schaumwein ist kirschrot und die perfekte Harmonie aus heimischen Produkten. Der Inhalt besteht aus Schattenmorellen der Region und dem roten Boskop-Apfel aus Dettingen/Erms. Der Boskop verleiht dem Secco ein typisches Bratapfelaroma.

Was treibt den jungen Brenner Manuel Straßer an, solch einen Weg zu beschreiten? „Der Blick für das Ganze ist das Spannende. Wiesen, Obst, Verarbeitung, Brennen, Abfüllen, Verkaufen und den Hofladen betreiben. Regionale Produkte sind die Zukunft. Ich möchte gerne Einfluss haben – vom Ursprung bis zum Verkauf.“ ›

Morello vom Calverbühl – Apfel-Kirsch-Secco aus heimischem Streuobst.

» Die typischen Kirschen in Dettingen/Erms sind die Ermstäler Knorpelkirsche und die Schattenmorelle. Die süße Knorpelkirsche ist mit ihrem Wuchs von 8–12 Metern Höhe absolut landschaftsprägend und wurde vor Kurzem in die Slow Food Arche mit aufgenommen.

Die Verarbeitung der Kirsche ist sehr komplex und auch schwierig. Den besten Reifegrad erreicht die Kirsche im Sommer bei hohen Temperaturen. Kleine Verletzungen der Kirschen leiten sofort die Gärung ein und die Kirschen müssen schnell verarbeitet werden oder in einem sehr aufwendigen Prozess stark gekühlt werden. Die Kirsche wird immer ohne Stiel verarbeitet. In der Brennerei werden zwei unterschiedliche Kirschdestillate hergestellt: zum einen Kirschwasser mit Kern vergoren und Kirschwasser ohne Kern vergoren. Das Kirschwasser mit Stein hat den typischen Mandelton, der jedoch die feine Frucht überlagert. Das Kirschwasser ohne Stein ist sehr viel milder im Geschmack und wird meist von der jungen Generation bevorzugt.

Unser Experte August Kottmann, Manuel Straßer und Seniorchef Otto Straßer stellen hier die typischen Kirschprodukte vor.

1 DETTINGER SAUERKIRSCHWASSER AUS ENTSTEINTEN KIRSCHEN

Der erste Eindruck ist sehr unaufdringlich. Der Geruch ist frisch und erinnert an Zitrustöne. Im Geschmack tauchen Noten von Himbeeren und roten Früchten auf.

2 DETTINGER SAUERKIRSCHWASSER

Das Glas ist gefüllt von einem zart gerösteten Mandelaroma und einer leichten, fruchtigen Erdbeere. Im Geschmack erinnert das Destillat an einen gerösteten Kirsch-Marzipan-Streusel.

3 DETTINGER KIRSCHWASSER AUS ENTSTEINTEN KIRSCHEN

In der Nase finden wir einen vollen Geruch nach Zitronenmelisse und der Geschmack wird von einer vollreifen dunklen Kirsche dominiert.

4 DETTINGER KIRSCHWASSER

Der Geruch ist bestimmt von rosinenartigen Fruchttönen. Der Geschmack erinnert an dunkle Röstaromen mit einem leicht öligen Abgang.

Zum Abschluss präsentiert Manuel Straßer noch zwei ganz besondere Produkte, welche im Augenblick wieder sehr in Mode gekommen sind. Einen Kirschlikör aus der Schattenmorelle. Der Dettinger Sauerkirschlikör (5) ist die Fruchtexplosion pur. Der Geruch erinnert an junge Schokolade, die mit frischem Kirschsaft übergossen wurde. Als zweites präsentiert er die „Ermstäler Kirschflamme“ aus der Knorpelkirsche (6), die vor Schokoladen- und Kaffeearomen nur so strotzt.

Die Brennerei Straßer ist ein Betrieb, der sein Handwerk versteht und mit der Zeit geht. Handwerklich sauber gemachten regionalen Produkten gehört die Zukunft und touristische Attraktionen wie der Albtrauf und das Biosphärengebiet sorgen dafür, dass Gäste davon erfahren und gerne wiederkommen. ❮

Straßer Spezialitätenbrennerei & Hofladen

Fabrikstraße 7/1 • 72581 Dettingen/Erms • Telefon: 07123/972853

E-Mail: info@brennscheuer-strasser.de • Website: www.brennscheuer-strasser.de

Öffnungszeiten: Mittwoch ab 16.00 Uhr. Für Gruppen nach Vereinbarung Montag bis Sonntag möglich. Hofladen: Donnerstag von 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr, Freitag und Samstag von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Anzeige

Mit Blick auf den Stausee

Das familiengeführte Hotel Restaurant Stausee am Glemser Stausee liegt mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb, eingebettet in Streuobstwiesen und Wald, landschaftlich schön gelegen am Fuße der Schwäbischen Alb.

Seit nun 38 Jahren wird das Hotel Restaurant Stausee in Metzingen-Glems von der Familie Klose geführt. Ein nicht alltäglicher Familienbetrieb. Geleitet wird das Unternehmen von drei Brüdern mit ihren Ehepartnerinnen. Eine große Familie mit engem Zusammenhalt. Damit das so funktioniert, gibt es eine konsequente Arbeits- und Ressortteilung.

Was macht das Erfolgskonzept des Restaurant Hotel Stausee aus? Gehard Klose muss hier nicht lange überlegen. Es sind die Zuverlässigkeit und das Vertrauen, das der Gast dem Betrieb entgegenbringt. Allein 2013 hat die Familie Klose im Restaurant 52.000 Gäste bewirtet. Die Gäste schätzen die Sauberkeit und die konstant gleichbleibende Qualität. Alle Produkte sind konsequent regional und frisch.

GUTE AUSZUBILDENDE SIND DIE ZUKUNFT

Gerhard Klose hat im Hotel Traifelberg gelernt. Im Hotel arbeiteten zu 60 % Auszubildende und damals hat er gelernt, sie zu führen und auszubilden. Und so ist heute auch das Konzept der Familie Klose. Auszubildende werden mit Herz und Engagement ausgebildet. Ein moderner Auszubildender zum Koch oder zur Köchin muss nicht nur in der Küche, sondern auch am Gast stark sein. Das macht sich vor allen Dingen im Bankett-Geschäft bemerkbar. Das Hotel Restaurant Stausee richtet pro Jahr ungefähr 300 Veranstaltungen aus.

Die Familie Klose mit ihren 35 Mitarbeitern ist in der Lage, bis zu 300 Personen mit schwäbischen Leckereien und saisonalen Spezialitäten aus der Region zu bewirten. Mit Vorliebe werden Weine aus Württemberg zu den Gerichten angeboten. Und zum Abschluss noch köstliche Brände von den herrlichen Streuobstwiesen aus dem Ermstal.

GANZ DER UMWELT VERSCHRIEBEN

Das Hotel Restaurant Stausee hat sich ein eigenes Umweltkonzept erstellt. Alle Mitarbeiter arbeiten daran mit. Von Recycling über Energieeinsparung bis hin zu Wassereinsparung. Nur durch umweltbewusstes Handeln wird es möglich sein, die Betriebe weiterhin aktuell und wirtschaftlich am Leben zu erhalten.
Das Hotel Restaurant Stausee ist ein Top-Betrieb, der immer einen Besuch lohnt. Mit Blick auf den Stausee und das Streuobstparadies. ‹

Anzeige

Stausee-Hotel
Unterer Hof 3
72555 Metzingen-Glems
Telefon: 07123/9236-0
Fax: 07123/9236-63
E-Mail: info@stausee-hotel.de
Website: www.stausee-hotel.de

Öffnungszeiten (Restaurant): Montag bis Samstag von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr, Sonntag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr.

Rosa gebratener Rehrücken an Wildkräutersalat mit Kirschessigdressing

Rezept für 4 Personen

Wildkräutersalat

100 g Wildkräutersalat (gibt es küchenfertig)

100 g Rapsöl

60 g Kirschessig (Süßkirschen zerkleinern, mit Branntweinessig vermischen und abseihen)

Salz, Pfeffer, Zucker, Senf und Wasser nach eigenem Ermessen

Rehrücken

320 g Parierter Rehrücken

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zweige von frischem Rosmarin und Thymian, Wacholderbeeren

Zubereitung

Für das Kirschessigdressing alle Zutaten gut miteinander verrühren. Wenn der Essig zu stark vorschmeckt, noch etwas Wasser zugeben. Es soll ein homogenes Dressing entstehen.

Wildkräutersalat durch das Dressing ziehen. Mittig auf weißen Tellern anrichten. Den parierten Rehrücken mit kaltem Wasser abwaschen und gut trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Olivenöl in der Pfanne (für Backofen geeignet) erhitzen und den Rehrücken kurz von allen Seiten anbraten. Wacholderbeeren, Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und, je nach Dicke des Rehrückens, für 8 bis 12 Minuten im Backofen bei ca. 160 °C braten.

Wenn der Rehrücken schön rosa ist, die Backofentemperatur auf 80 °C reduzieren, den Rehrücken in Alufolie einschlagen und im Backofen (nicht zu lange) warm stellen.

Vor dem Anrichten den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden (¾ cm) und auf dem bereits mit Wildkräutersalat vorbereiteten Teller platzieren. 3–4 Scheiben pro Teller; mit etwas Bratensaft beträufeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Familie Klose.

Keller trifft Küche

Diesmal sind wir zu Gast im bezaubernden Endersbach. Das Hotel Restaurant Rössle ist der Gastgeber und begrüßt die Remstalkellerei. Fritz Linsenmaier kocht tolle regionale Küche mit korrespondierenden Weinen der Remstalkellerei.

Das Rössle in Endersbach ist bereits seit 1861 im Besitz der Familie Linsenmaier. Das Restaurant ist bekannt für seine typisch schwäbischen Gerichte und die ausgesuchten Weine aus dem Remstal. Das Hotel Restaurant Rössle verfügt über zwei Nebenzimmer für 20 oder 80 Personen und ist geeignet für Feste und Feiern bis 100 Personen.

EIN HERZLICHER FAMILIENBETRIEB

Das Restaurant ist das Reich von Frau Linsenmaier. Als herzliche und sehr kompetente Gastgeberin ist es ihr Selbstverständnis, den Gast zu beraten. Nicht nur in Bezug auf die Speisen, sondern auch auf die dazu passenden Getränke. Frau Linsenmaier hat mit Erfolg die 0,1-l-Weinempfehlung eingeführt, so kann Verschiedenes probiert werden. Die Weine kommen alle aus der Region: Gerne trägt Frau Linsenmaier dazu bei, mit den Vorurteilen gegen regionale Weine und Weine aus Großkellereien aufzuräumen.

DIE REMSTALKELLEREI IST EINE REGIONALE GROSSKELLEREI

Mit am Tisch im Rössle in Endersbach sitzen der Vertriebsleiter Dietmar Nusser und der Vorstandsvorsitzende Manfred Felger von der Remstalkellerei. Der Erfolg der Kellerei bei aktuellen Blindverkostungen gibt Manfred Felger recht, der die Kellerei konsequent zu Premiumprodukten führt. Er ist selbst Wengerter und weiß, worauf es ankommt. Als Genussmensch hat er einen persönlichen Anspruch an Premiumweine. Begonnen hat das Premiumdenken mit dem Lemberger „6 Trauben pro Stock“. Eine konsequente Ertragsreduktion hat zu einem neuen Geschmackserlebnis und zu Qualität geführt.

Die Remstalkellerei ist ein Selbstvermarkter für ehemals 21 Weingärtnergenossenschaften. Die Weinbaufläche beträgt 596 Hektar. Die bekannteste Einzellage ist der Stettener Pulvermächer, der insbesondere für seine Riesling-Prädikatsweine bekannt ist. In ihrer Produktphilosophie bezüglich der Kellertechnik pflegt die Remstalkellerei eher eine konservative Haltung und bevorzugt traditionelle Techniken wie den Holzfassausbau. ›

» DER KÜCHENCHEF SCHWÖRT AUF HEIMISCHE PRODUKTE

In der Küche von Fritz Linsenmaier wird grundsätzlich alles selbst gemacht und sämtliche Produkte stammen aus der Region. Auf den Tisch kommen Klassiker, wie zum Beispiel Rostbraten, aber auch Ochsenschwanz, Schweinebäckle, panierter Kalbskopf als Amuse, Saure Nierle, Kalbsleber, Kutteln und Schmorgerichte aller Art. Ergänzt wird das Angebot mit saisonalen Produkten wie Spargel und Pilzen sowie sommerlichen Gerichten. Und dazu natürlich immer die mit gutem Weinwissen gewählte Weinempfehlung von Frau Linsenmaier.

KELLER TRIFFT KÜCHE

Zum Aperitif hat die Remstalkellerei einen Riesling-Sekt trocken ausgewählt. Ein klassischer Empfangssekt, der sowohl pur als auch als Mischgetränk, z.B. zum Kir, gut eingesetzt werden kann. Manfred Felger vertritt die Meinung, dass Produkte dort gegessen und getrunken werden sollen, wo sie hergestellt werden. Fritz Linsenmaier verarbeitet in seinen Speisen grundsätzlich heimische Weine als zentralen Geschmacksträger. Er ist auch ein großer Fan von Wein zum Essen. „Wein unterstützt den Geschmack und macht Appetit."

SAIBLING AUS DEM REMSTAL

Als ersten Gang präsentiert Fritz Linsenmaier einen Bachsaibling auf Roter Bete mit Meerrettichschaum. Der Saibling wurde in den Gewässern in Weinstadt-Baach gefangen. Dazu präsentiert die Remstalkellerei einen 2012er Chardonnay QbA trocken. Der Meerrettich und die Rote Bete passen sehr gut zu den exotischen Fruchtaromen, Ananas und grüner Apfel, des Chardonnays. Ein kräftiges Essen braucht immer einen kräftigen, korrespondierenden Wein.

Der zweite Gang sind geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Fino-Möhrchen. Dazu einen 2011er Lemberger „6 Trauben pro Stock" QbA trocken. Der elegante Rotwein, der nach Brombeere duftet und einen leichten Cassis-Geschmack hat, passt perfekt zu dem Schmorgericht.

Nun überrascht Fritz Linsenmaier alle, indem er als zweiten Hauptgang einen rosa Hirschrücken mit Pfifferlingstrudel und Schupfnudeln auf den Tisch bringt. Das Wild kommt von seinem Schwager aus heimischer Jagd. Auch hierzu ist der Lemberger der Remstalkellerei ein perfekter Begleiter. Die Wildaromen und die Fruchtaromen des Lembergers bilden eine einmalige Symbiose. Gratulation.

Frau Linsenmaier demonstriert uns während des ganzen Menüs, was es bedeutet, bei herzlichen Gastgebern zu Tisch zu sitzen, immer kompetent und aufmerksam. Das Dessert rundet das Menü ab: Mascarponecreme mit Waldbeeren. Dazu präsentiert die Gastgeberin einen ihrer Lieblingsdigestifs: Jubiläums-Tresterbrand vom Weingut Schwegler Jahrgang 1993.

Zum Abschluss kann ich nur sagen, dass die Familie Linsenmaier gemeinsam mit der Remstalkellerei eine beeindruckende Demonstration von heimischer Qualität und perfektem Genuss geboten haben. ❮

Hotel Restaurant Rössle

Waiblinger Straße 2–4 • 71384 Weinstadt-Endersbach

Telefon: 07151/986699-0 • Fax: 07151/986699-13

E-Mail: info@roessle-weinstadt.de • Website: www.roessle-weinstadt.de

Öffnungszeiten: Samstag bis Mittwoch 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 16.00 Uhr, Donnerstag und Freitag Ruhetag.

Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13 • 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Telefon: 07151/6908-0 • Fax: 07151/6908-11

E-Mail: info@remstalkellerei.de • Website: www.remstalkellerei.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr, Samstag 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr.

Bachsaiblingsfilet auf Roter Bete mit Meerrettichschaum

Rezept für 4 Personen

2	Bachsaiblinge
2	Knollen Rote Bete
1 EL	Mehl
1 EL	Butter
150 g	Milch
150 g	Brühe oder Fischfond
1 EL	Zitronensaft
1	Prise Salz und Zucker
5 EL	Sahne
100 g	frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung

Butter und Mehl anschwitzen, mit Milch und Brühe ablöschen, gut durchkochen, restliche Zutaten dazu und mit Stabmixer gut aufschäumen.
Saibling filetieren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, leicht melieren und auf der Hautseite kross anbraten. Gekochte und geschälte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, in Butter leicht anbraten, würzen.
Die Saiblingsfilets auf den Rote-Bete-Scheiben anrichten und mit Meerrettichschaum garnieren.

Geschmorte Ochsenbacken in Lembergersauce an Kartoffel-Sellerie-Püree

Rezept für 4 Personen

1 kg	Ochsenbacken pariert
2	Zwiebeln
1	Karotte
100 g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
1	Flasche Lemberger
50 ml	Balsamicoessig
0,5 l	Kalbsfond
1 EL	Tomatenmark

Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen, Röstgemüse in Würfel schneiden, Öl im Bräter erhitzen, Fleisch scharf anbraten und herausnehmen. Anschließend das Röstgemüse anbraten, tomatisieren, Gewürze dazu, mit Rotwein und Balsamico ablöschen, einreduzieren. Vorgang wiederholen, dann mit restlichem Rotwein und Kalbsfond auffüllen und ca. 2 ½ Std. zugedeckt schmoren. Fleisch ausstechen, Sosse passieren, evtl. leicht mit Stärke abbinden und mit etwas Butter aufmontieren.

Kartoffel-Sellerie-Püree: Sellerie mit etwas Schalotten farblos anschwitzen, mit Weißwein und Sahne einkochen, abschmecken mit Salz, Pfeffer Muskatnuss. Unter das Kartoffelpüree mischen.

Hirschrücken mit Pfifferlingstrudel, dazu Schupfnudeln

Rezept für 4 Personen

Hirschrücken:

600 g	Hirschrücken ohne Knochen
1	Zwiebel
1	Karotte
100 g	Sellerie

Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner

1 EL	Tomatenmark

Rosmarin, Thymian

¼ l	kräftiger Rotwein
1 l	Wildfond

Pfifferlingstrudel:

100 g	Wildfleisch
100 g	Sahne
1	Eiweiß

Etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

250 g	Pfifferlinge
1	Schalotte
½	Knoblauchzehe

Butter

Zubereitung

Hirschrücken: Den parierten Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten anbraten. Aus den Hirschknochen und Parüren eine Wildsauce ansetzen, Röstgemüse mit anrösten, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, reduzieren, abschmecken und passieren. Den Hirschrücken im Backofen bei max.140 Grad rosa fertig garen.

Pfifferlingstrudel: Aus Wildfleisch und Sahne mit den Gewürzen eine Farce herstellen. Die Pfifferlinge mit den gehackten Schalotten und dem Knoblauch anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen, weiterbraten bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Die abgekühlten Pilze unter die Wildfarce mischen, dünn auf Strudelteig aufstreichen und einrollen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und bei 180 Grad ca. 30 Min. backen.

Trinkgenuss an heißen Tagen

Wer im Sommer fit bleiben will, muss seinem Körper eine Extraportion Flüssigkeit zuführen. Regelmäßiges Trinken ist dabei das A und O, denn sonst sind Leistungstief, Müdigkeit und Kopfschmerzen die Folge. Idealer Durstlöscher ist Wasser, ganz ohne Kalorien und mit wichtigen Mineralstoffen.

Unser Körper besteht zu über 50 % aus Wasser, das er für zahlreiche Funktionen wie Verdauung, Nährstoffverwertung, Immunsystem und Hormonwirkung benötigt. Blut und Lymphflüssigkeit bestehen aus Wasser und Abbauprodukte werden über den Harn entsorgt. Auch das körpereigene Kühlsystem Schwitzen funktioniert nur mithilfe von Wasser. Täglich verliert der Mensch rund 2,6 Liter Flüssigkeit, die er über Haut, Nieren, Darm und Lunge ausscheidet. Etwa ein Liter pro Tag wird mit der Nahrung zugeführt. Der Rest muss durch Getränke ersetzt werden. Bei hohen Temperaturen und beim Sport sollte mehr getrunken werden, da der Körper zwei- bis dreimal mehr Flüssigkeit verliert als üblich. „Durst ist schon ein Zeichen von Flüssigkeitsmangel mit der Folge, dass Konzentration und Leistungsfähigkeit herabgesetzt werden“, weiß AOK-Ernährungsberaterin Sabine Drexler. Oft wird dieses Signal durch Hektik oder konzentriertes Arbeiten vergessen. Auch ältere Menschen, deren Durstsignal nicht mehr richtig funktioniert, nehmen zu wenig Flüssigkeit auf und ein Mangel wird häufig nicht bemerkt. Da es keine „Reservetanks“ im Körper gibt, sollte regelmäßig getrunken werden. „Am besten ist es, sich bereits morgens seine Tagesration von 1,5 bis 2 Litern bereitzustellen und Glas und Wasserflasche immer in Sichtweite zu haben. So vergisst man das Trinken nicht“, rät die Expertin. Auch Trinkrituale, wie z.B. gleich nach dem Aufstehen ein großes Glas Wasser oder zu jeder Mahlzeit zu trinken sowie den Wecker für Trinkpausen zu stellen, sorgen für eine gute Wasserversorgung. Idealerweise sollte es über den Tag verteilt jede Stunde ein kleines Glas (150 ml) sein.

Gerade im Sommer, wenn das Thermometer in die Höhe klettert, kommt es nicht nur darauf an, wie viel getrunken wird, sondern auch was. Am besten geeignet sind Trink- oder Mineralwasser, selbst gemischte Saftschorlen mit einem Verhältnis von 1:3 (ein Teil Saft, drei Teile Wasser) oder ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees. Fruchtsaftgetränke und -nektare sowie Limonaden sind weniger zu empfehlen. Sie enthalten viel Zucker und damit reichlich Kalorien. Auch in Energy-Drinks stecken neben Koffein große Mengen Zucker. Kaffee und Tee gelten als Genussmittel, dürfen jedoch zur Flüssigkeitsmenge dazu gezählt werden. Ihr harntreibender Effekt wurde früher überbewertet. Er ist jedoch gering und der Körper kann ihn problemlos ausgleichen. Vier Tassen Kaffee pro Tag sind o.k. Mehr führt durch das enthaltene Koffein zu Nervosität und Schlafproblemen. „Wer nicht so gerne Wasser pur trinkt, kann ein paar Zitronen- oder Orangenscheiben hineingeben“, empfiehlt Sabine Drexler. So bekommt das Wasser einen fruchtigen und erfrischenden Geschmack. Auch Zitronenmelisse und frische Minze sorgen für mehr Pepp im Wasser. ❮

Mehr über gesundes Essen & Trinken gibt es in den neuen AOK-Gesundheitsangeboten. Erhältlich ab Ende August in allen AOK-KundenCentern vor Ort oder unter www.aok-bw.de

Mineralwasser-Zitrus-Mix

Zutaten für 4 Personen

800 ml	Mineralwasser
je ½	unbehandelte Limette oder Zitrone
5	Zweige Minze

Zubereitung

Zitrusfrüchte heiß abwaschen, in dünne Scheiben schneiden. Limetten- und Zitronenscheiben sowie Minzezweige in einen Krug geben und mit kaltem Mineralwasser auffüllen.

Apfel-Holunder-Eistee

Zutaten für 4–5 Personen

500 ml	Wasser
7 TL	grüner Tee (Blätter)
20	Eiswürfel
¼ l	Apfelsaft
2–4 EL	Holunderblütensirup
1	Zitrone, ausgepresst
nach Geschmack:	Blütenhonig

Zubereitung

Wasser aufkochen und danach leicht abkühlen lassen. Grünen Tee aufbrühen, etwa 3 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb abschütten.

Den noch heißen Tee über die Eiswürfel gießen, mit Apfelsaft mischen, mit Holunderblütensirup und Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Blütenhonig süßen.

Auf historischen Wegen durch das Remstal

Eine Ausstellung an vier Orten erinnert an den historischen Bauernaufstand im Remstal.

RECHTS: „Bauernpaar" von Albrecht Dürer.

Liebliche Landschaften, pittoreske Fachwerkstädte, vielfach preisgekrönte Weine – im Remstal östlich von Stuttgart zeigt sich Baden-Württemberg von einer besonders idyllischen Seite. Ganz anders war die Situation vor genau 500 Jahren: Missernten, Hunger und eine ausufernde Besteuerung schürten vor allem bei einfachen Bauern und Handwerkern den Widerstand gegen den regierenden Herzog Ulrich von Württemberg. 1514 kam es zu einem Aufstand, der als „Armer Konrad" in die Geschichte einging. Der Begriff entstand in Anspielung auf einen der gängigsten Männernamen der Zeit, der zum Synomym wurde für die breiten Bevölkerungsschichten, die im 16. Jahrhundert vor allem arm an Mitspracherechten waren. Der Aufstand, an dem neben Bauern auch Bürgermeister und Ratsmitglieder mitgewirkt haben sollen, gilt als erstes übergreifendes Aufbegehren des Volkes gegen die politische Obrigkeit in Württemberg und als ein wichtiger Vorläufer des Deutschen Bauernkrieges von 1525.

Das Fass zum Überlaufen brachten damals neue, leichtere Gewichte, mit denen der Herzog eine Steuer auf Fleisch eintreiben wollte. Aus Protest gegen diese politische Willkür versammelte sich im Mai 1514 auf dem Beutelsbacher Kappelberg eine Schar von Aufständischen, um zunächst Richtung Schorndorf zu ziehen. Von hier griff der „Arme Konrad" binnen weniger Tage auf das ganze Land über. Ziel der Aufständischen war eine stärkere

UNTEN: Oberer Marktplatz, Schorndorf.

Blick vom Remstal-Höhenweg auf die Stettener Y-Burg.

Beteiligung der Bevölkerung an der politischen Willensbildung. Der Herzog reagierte auf den Druck der Straße, berief einen ordentlichen Landtag ein und versprach, lokale Beschwerden entgegenzunehmen. Daraus ging der Tübinger Vertrag hervor, der zumindest eine gewisse politische Mitbestimmung gewährte. Allerdings nicht für die breite Bevölkerung, sondern hauptsächlich für die städtische „Ehrbarkeit“. Für die rebellierenden Bauern im Remstal war der Vertrag eine Enttäuschung. Um dem Aufstand endgültig ein Ende zu bereiten, ließ Herzog Ulrich am 7. und 8. August beim Blutgericht von Schorndorf zehn ihrer Anführer hinrichten. Mit der Verhängung der kaiserlichen Acht über die Flüchtige endete der Aufstand des „Armen Konrad“.

VIER STÄDTE, EINE AUSSTELLUNG

Noch bis zum 28. September findet in vier Städten im Unteren Remstal die interkommunale Ausstellung „500 Jahre Armer Konrad“ statt, die mit ihren vier Stationen ein vollständiges Panorama des Aufstandes und seiner Hintergründe in der Lebenswirklichkeit des frühen 16. Jahrhunderts bietet. Der empfohlene Rundgang beginnt im StadtMuseum Fellbach, das die politische und soziale Ausgangslage kurz vor dem Ausbruch des „Armen Konrad“ schildert. Weiter geht es nach Weinstadt-Beutelsbach, wo die Bewegung mit der berühmten „Wasserprobe“ ihren Anfang nahm. In Schorndorf schließlich wurde der Aufstand gewaltsam durch ein „Blutgericht“ beendet. In Waiblingen wird zunächst der Interessenkonflikt der einzelnen Gruppierungen innerhalb der Stadt selbst geschildert. Darüber hinaus geht es um die Folgen des Aufstands im Südwesten.

BEGLEITPROGRAMM IM GESAMTEN REMSTAL

Rund um die Ausstellung findet in allen vier Remstal-Städten bis in den Herbst ein buntes Rahmenprogramm statt: Theaterstücke und Exkursionen, Vorträge und Stadtführungen, Musik und Kulinarisches machen die Lebenswelt am Vorabend von Reformation und Bauerkrieg lebendig und vermitteln Einblicke zu den Hintergründen, die zu diesem ersten großen Aufstand in Württemberg führten. ‹

Mehr Informationen und alle Termine unter www.armerkonrad2014.de

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 40, Juli 2014

Herausgeber:
Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
Volker Krehl (verantwortlich)
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen
Telefon: 07395/331
Fax: 07395/1095
E-Mail: info@meistervereinigung.de
www.meistervereinigung.de

Bildnachweis:
Shutterstock: S. 2.
AOK: S. 3, 22, 23.
Tourismus Baden-Württemberg: S. 3, 24, 25.
Landesmesse Stuttgart GmbH: S. 4.
Landhotel Wental: S. 8.
Rudi Pfitzer: S. 8, 9.
Wikimedia Commons: S. 8–9 (Panorama, Autor: Ramessos).
Petra Kottmann: S. 14.
Stausee-Hotel: S. 16, 17.
Metro Esslingen: S. 26.
Mega Esslingen: S. 26.
Adler am Schloss: S. 26.

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

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

Titelbild:
Rosa gebratener Rehrücken an Wildkräutersalat mit Kirschessigdressing (Foto: Ralf Deubler)

Praktische Prüfungen sind keine Casting-Shows

Bernd Walter gibt den Auszubildenden Tipps und Tricks zum Ablauf der praktischen Prüfung bei Köchen und Hotelfachleuten.

Zur Vorbereitung auf die praktische Prüfung und das gastorientierte Fachgespräch zeigt Bernd Walter den Jugendlichen, wie sie richtig auftreten und sich optimal verhalten. Die durchdachte Vorbereitung auf eine Prüfung gibt schon ein großes Maß an Sicherheit. Wie läuft so eine Prüfung ab? Was ziehe ich an? Die Auszubildenden haben im Seminar die Möglichkeit, wichtige Fragen zu stellen. Der Coach Bernd Walter zeigt den Jugendlichen, dass eine gute Vorbereitung oft besser als Glitter und Glamour ist. Denn Erfolg ist planbar und die Leistung steht im Mittelpunkt.

StaufenFleisch-Pokal um den besten Kochnachwuchs

Der 1. Vorsitzende des Kochvereins Stuttgart, Küchenmeister Michael Viehmann, und der Vorstandssprecher der MEGA Stuttgart, Marc Klaiber, übergaben feierlich die Pokale an die glücklichen Gewinner des StaufenFleisch-Pokals 2014 im Schulungsraum des modernen Fleischwerks der MEGA in Stuttgart.

Aufgabe war es, ein 3-Gänge-Menü aus folgenden Pflichtbestandteilen zu kochen:
- Vorspeise: Stubenküken und Wirsing
- Hauptgang: Staufenrind-Ochsenschwanz, Stauferico-Schweinebauch und Pastinake
- Dessert: Ziegenkäse, Grapefruit und Jonagold-Apfel

Die Gewinner waren Robert Stauder von der Speisemeisterei in Stuttgart-Hohenheim (1. Platz) sowie Kai Heinrich (2. Platz) und Tim Bredow (3. Platz) – beide vom Landgasthof Waldhorn in Auenwald-Däfern.

„Top Job"-Award für Adler am Schloss Eventcatering, Bönnigheim

Große Ehre für die Andreas Müller e.K.: Das Unternehmen gehört zu den besten Arbeitgebern im deutschen Mittelstand und ist dafür mit dem „Top Job"-Award ausgezeichnet worden. „Top Job"-Mentor Wolfgang Clement ehrte die Firma auf dem Deutschen Mittelstands-Summit am 27. Juni 2014 in Essen. Für den Eventcaterer, der bereits im vergangenen Jahr den Großen Preis des Mittelstandes gewonnen hat, ist es die erste Auszeichnung als Top-Arbeitgeber. Das Institut für Führung und Personalmanagement der Universität St. Gallen hatte zuvor eine Befragung der Mitarbeiter und der Personalleitung durchgeführt. Im Mittelpunkt standen dabei die Mitarbeiterzufriedenheit und die Führungsqualität.

Nachruf für Otto Schwartz

Unser langjähriges Mitglied Otto Schwartz aus Backnang ist am 20. Mai 2014 verstorben. Die Beerdigung fand am Freitag, den 23.05.2014 auf dem Stadtfriedhof in Backnang statt. Unser Ehrenpräsident Walter Hofmann erwies Otto Schwartz im Namen der Meistervereinigung die letzte Ehre.

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

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

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

Teinacher
www.teinacher.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

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

DINKEL ACKER
www.dinkelacker.de

REMSTALKELLEREI Guter Wein aus Württemberg
www.remstalkellerei.de

HUG
www.hug-luzern.ch

DICK Traditionsmarke der Profis
www.dick.de

Schönbuch BRAUMANUFAKTUR
www.schoenbuchbraeu.de

Rieber
www.rieber.de

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

Service bund OMEGA SORG
www.omega-sorg.de

tellertaxi catering-equipment & service
www.tellertaxi.de

METRO
www.metro24.de

ein-gesunder-tag.de

DFSI Deutsches Finanz-Service Institut GmbH
BESTE KRANKENKASSE FÜR FAMILIEN
zusammen mit einer weiteren Krankenkasse, regional geöffnet
FOCUS-MONEY 17/14
Datenbasis: gesetzlichekrankenkassen.de

Alles, damit die ganze Familie ausgeglichener ist: Lernen Sie mit dem AOK-Präventionsprogramm Lebe Balance, stärker durchs Leben zu gehen.

ZGH 0031/21 · 06/14 · Foto: www.peterheck.de

AOK Baden-Württemberg