Das Beste aus Baden-Württemberg

MEISTERmagazin

Für Gäste, Interessenten und Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.
03-2012 ‖ Nr. 33

„DER SCHÖNSTE BERUF, DEN ES GIBT"
Porträt von Sternekoch Eberhard Aspacher

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE BEGEGNUNGEN
Meister-Catering beim Staatsakt

RUND UMS FRÜHSTÜCK
MVG-Genusstipp

www.meistervereinigung.de

meisterlich
genießen
Restaurantführer Baden-Württemberg

trojawerbeagentur.eu

Lust auf Kässpätzle mit Röst-zwiebeln?

Oder doch lieber Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit geräuchertem Filet vom Steinbeißer?

NEU

Aktuelle Kochkurse – jetzt online!
www.meisterlich-geniessen.de/kochkurse

ONLINE-Restaurantführer
www.meistervereinigung.de

Das Beste aus Baden-Württemberg

Im Zeichen der Freundschaft

Der Herbst 2012 stand ganz im Zeichen der deutsch-französischen Freundschaft. François Hollande und Angela Merkel bestätigen den Vertrag, den Charles de Gaulle und Konrad Adenauer vor 50 Jahren im Schloss Ludwigsburg geschlossen hatten. Das Meister-Catering der Meistervereinigung Gastronom e.V. war der exklusive Catering-Partner der Veranstaltung und zuständig für die Organisation und Durchführung des gastronomisch-kulturellen Rahmenprogramms von Staatsakt und anschließendem Bürgerfest. Bei diesem Event wurden mehrere Tausend Gäste vielseitig und abwechslungsreich bewirtet, eine absolute Spitzenleistung aller teilnehmenden Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom e.V. Mit dieser Veranstaltung konnten wir die Leistungsfähigkeit der Meistervereinigung wieder einmal demonstrieren. Sämtliche deutsch-französische Gerichte zeigten eindrucksvoll, auf welch hohem Niveau wir hier in Baden-Württemberg kochen und unsere Gäste bewirten.

Das Meistermagazin haben wir mit dieser Ausgabe um die Rubrik „Genusstipps“ erweitert. Hier möchten wir unseren Lesern alles zum Thema gesunde und sinnvolle Ernährung berichten. Wir starten mit einem Beitrag rund um das gesunde Frühstück sowie einem Artikel über das passende Wasser zum Wein.

Nun, zu guter Letzt habe ich noch ein besonderes Anliegen. Viele unserer Gäste fragen immer wieder nach Kochkursen in den Betrieben der Meistervereinigung. Auf unserer Internetseite www.meistervereinigung.de haben wir deshalb einen eigenen Kochkurskalender eingerichtet. Hier haben Sie eine Übersicht aller angebotenen Kochkurse. Geordnet nach Terminen können Sie die Kurse direkt online buchen. Vielleicht auch eine Idee zum Verschenken?

Liebe Gäste, wir freuen uns, wenn Sie sich in unseren Betrieben wohlfühlen. Auf ein Wiedersehen in unseren Restaurants, Hotels oder Kochkursen. Überzeugen Sie sich von der Qualität und der Gastfreundschaft aller Mitglieder der Meistervereinigung Gastronom e.V. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

MEISTERVEREINIGUNG

4 **Im Gespräch mit Sternekoch Eberhard Aspacher**
„Der schönste Beruf, den es gibt“

MEISTER-CATERING

7 **Maultasche trifft Wiener Schnitzel**
Erlesene Spezialitäten aus Baden-Württemberg veredeln Empfang in Wien

10 **Staatsakt und Bürgerfest in Ludwigsburg**
Deutsch-französische Begegnungen

MEISTERLICH GENIESSEN

14 **Hotel-Restaurant Löwen in Süßen**
Familiäre Gastfreundschaft seit 145 Jahren

15 **Impressum**

GENUSSTIPPS

18 **Wasser und Wein**
Wasser & Wein – eine genussvolle Ergänzung

20 **Das gesunde Frühstück**
Rund ums Frühstück

„Der schönste Beruf, den es gibt“

Wenn Sternekoch Eberhard Aspacher aus seinem Leben erzählt, hört man ihm gerne zu. Besonders, wenn es dabei um seine große Leidenschaft – das Kochen – geht. Aus ihm sprechen über 40 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie. Eine lange Zeit, in der er stets seinen Weg gegangen ist. Mit Erfolg – was ihm die jüngste Auszeichnung mit dem Bundesverdienstkreuz mehr als bestätigt.

Eberhard Aspacher war und ist Koch mit ganzem Herzen. Das spürt man in all seinen Erzählungen. Schließlich begleitet ihn das Kochhandwerk beinahe sein ganzes Leben lang. Bereits in jungen Jahren hat er gerne gekocht – ob auf Jugendfreizeiten oder im heimischen Elternhaus in Backnang. Somit stand auch der spätere Berufswunsch schnell fest. Dass der Kochberuf mit seiner zweiten Leidenschaft – dem Fußball – über die Woche hinweg zeitlich „unter einen Hut zu bringen“ war, erleichterte die Entscheidung natürlich. Damit nahm eine bis heute eindrucksvolle Karriere ihren Lauf.

Eberhard Aspacher in seinem Reich.

LINKE SEITE und OBEN: Restaurant Kubus im Forum am Schlosspark, Ludwigsburg. **RECHTS:** Kochschule Eberhard Aspacher.

SCHLOSSWIRTSCHAFT ALS KARRIERE-GRUNDSTEIN

Schon früh wollte Eberhard Aspacher sein eigener Chef sein. 1972 wurde er dann jüngster Küchenmeister Deutschlands. Nach verantwortungsvollen Engagements quer durch die Nation, unter anderem im ersten Feinschmeckerlokal in Wolfsburg-Weyhausen, fand er 1984 im schwäbischen Illereichen im Markt Altenstadt mit dem Landhotel Schlosswirtschaft „seine große Liebe". Nach Jahren schwerer Anstrengungen formten er und seine Ehefrau Renate Aspacher aus dem Restaurant der Schlosswirtschaft ein hoch angesehenes Sternelokal. In zwei Jahrzehnten erkochte er neben dem Michelin-Stern zahlreiche weitere Auszeichnungen und ließ Illereichen zu einer der ersten Gourmet-Adressen Süddeutschlands aufsteigen.

Rückblickend betrachtet war diese Zeit wegbereitend für die weitere Karriere Aspachers. Sein heutiges Wissen und auch die späteren Erfolge basieren größtenteils auf den in der Schlosswirtschaft gesammelten Erfahrungen – und natürlich der Unterstützung seiner Frau, die ihm stets mit viel Energie zur Seite gestanden hat.

VON ILLEREICHEN NACH STUTTGART

Mit Wehmut verkaufte Eberhard Aspacher den Betrieb 2003. Sein Tätigkeitsschwerpunkt verlagerte sich nun nach Stuttgart – zuerst gemeinsam mit Peter Böhm. Nach dessen Unfalltod vor zwei Jahren nun als Inhaber der vier Unternehmen. Unter seiner Führung: das Restaurant Plenum im Landtag Stuttgart, das Restaurant Kubus im Forum am Schlosspark Ludwigsburg, die Arena Ludwigsburg sowie Aspacher Catering. Darüber hinaus berät der viel beschäftigte 63-Jährige mit seinem eigenen Gourmet-Consulting Berufskollegen auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit oder in verschiedenen Problemsituationen.

Alles in allem ein wöchentlicher Full-Time-Job! Zurücklehnen? „Noch nicht!"... Dafür ist er dem Kochen viel zu sehr verbunden. Auch in den eigenen vier Wänden lässt es ihn nicht los. So lädt das Ehepaar Aspacher regelmäßig zu privaten Kochkursen an den heimischen Herd in Illereichen ein. Hier treffen sie oft bis heute treu gebliebene Stammgäste aus ihrer Zeit in der Schlosswirtschaft wieder. Gekocht wird heute bei Aspachers zu vielen Themen – ob vegetarisch, regional oder exotisch. Im Vordergrund stehen dabei immer Spaß und Genuss am gemeinsamen Kochen.

ENGAGEMENT FÜR DEN NACHWUCHS

Andere Menschen in den für ihn „schönsten Beruf, den es gibt" einzulernen, war ihm stets ein Anliegen. Bereits seit den frühen 70ern bildet er den Branchennachwuchs aus und so hat manch ›

Restaurant Plenum im Landtag Stuttgart.

» bekannte Karriere in der Kochszene ihre Anfänge unter Eberhard Aspacher genommen. Dabei ging er stets mit dem gleichen Enthusiasmus für seinen Beruf vorneweg, den er heute noch in seinen Unternehmen den Mitarbeitern vorlebt. Dazu gehört besonders der sinn- und sachgemäße Umgang mit allen Lebensmitteln. Mit hochwertigen Produkten aus Natur und Landwirtschaft kreativ arbeiten zu „dürfen", empfindet er als eine der größten Freuden seines Berufs. Diese Wertschätzung erwartete er stets gleichermaßen von seinen Mitarbeitern als auch von all seinen jungen „Schützlingen", die er im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als Prüfungsvorsitzender sowie als Mitglied des Küchenmeister-Prüfungsausschusses der IHK Schwaben prüfte.

Von dieser wurde er dann Ende der 80er für die Nachfolgebesetzung der Position des Handelsrichters am Landgericht Memmingen vorgeschlagen. Eine für ihn überaus verantwortungsbewusste Aufgabe, die er bis heute ehrenamtlich und mit viel Spaß an der Sache begleitet. Für dieses jahrzehntelange Engagement im Ehrenamt und in der Nachwuchsförderung wurde Eberhard Aspacher im Juni dieses Jahres im Münchner Justizpalast das Bundesverdienstkreuz verliehen. Eine Auszeichnung, die für ihn eines „der größten Ereignisse" seiner bisherigen Karriere darstellt und gleichzeitig den darin gewählten Weg unterstreicht.

Eberhard Aspacher bei der Verleihung des Bundesverdienstkreuzes.

AUSGLEICH LIEGT IM SPORT

Viel erlebt, eine Menge zu tun und häufig unterwegs ... Gibt es in seinem Alltag überhaupt Momente des Ausgleichs? Die findet Eberhard Aspacher privat beim Sport – besser gesagt, beim Golfen. Wann immer es zeitlich geht, baut er eine Partie in seine Tagesplanung ein. Hauptsache in Bewegung! Und so ist er auch noch zusätzlich als Präsident der deutschen Köche-Fußballmannschaft für karitative Zwecke aktiv.

Dem Fußball ist der Sternekoch schon seit seinen Jugendjahren treu – ebenso wie der Meistervereinigung Gastronom. Seit 1973 ist er Mitglied. Damals wie heute war und ist es für ihn ein großes Privileg und eine Ehre, dabei sein zu dürfen.

Eberhard Aspacher – eine wahre Persönlichkeit der Kochbranche: Sternekoch, Inhaber, Berater und Lehrmeister – von seinen vielfältigen Lebenserfahrungen profitieren heute noch junge wie ältere Vertreter seiner Zunft. Die wichtigste Erkenntnis aus all den Jahren: bei allem Streben nie das Menschliche zu vergessen. Und das hat er sein Leben lang nicht getan – fragen Sie seine Mitarbeiter und Gäste! ‹

Erlesene Spezialitäten aus Baden-Württemberg veredeln Empfang in Wien

Zweiundzwanzig Jahre Wiedervereinigung – diesen bedeutenden Tag der Deutschen Einheit feierte die baden-württembergische Landesregierung. Dieses Jahr wurde er mit einem überaus gelungenen Empfang in der deutschen Botschaft in Wien begangen. Neben angeregten Gesprächen und Live-Musik machten jedoch vor allem die reichhaltigen und auserlesenen Spezialitäten aus der baden-württembergischen Küche, offeriert durch Köche der Meistervereinigung Gastronom e.V., den Empfang für die 700 Gäste zu einem unvergesslichen Event.

© Katharina Schiffl

Baden-Württemberg kulinarisch zu präsentieren, das ist überzeugend gelungen. Die fast 700 geladenen Gäste wurden von den Ausstellern sowie Köchen der Meistervereinigung bestens bewirtet. Die Köstlichkeiten wurden von sechs Spitzenköchen samt Helfern zubereitet. Ein besonderes Nachhaltigkeitskonzept stellte sicher, dass regionale Zutaten verarbeitet wurden, die Gerichte direkt vor Ort produziert und in ausgezeichneter Zusammenarbeit mit dem örtlichen Caterer den geladenen Gästen gereicht wurden.

© Katharina Schiffl

Ein besonderer Hingucker war sicherlich die große Baden-Württemberg-Torte, die feierlich in Anwesenheit von Ministerpräsident Winfried Kretschmann, des Botschafters Detlev Rünger, Europaminister Peter Friedrich, Arbeitgeberpräsident Dieter Hundt und vielen weiteren prominenten Gästen angeschnitten wurde.

LECKERES AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Doch auch die übrigen Speisen konnten sich sehen lassen. Den Auftakt bildeten eine delikate Flädlesroulade mit gebeiztem Lachs, „Lolli vom Albgockel“ auf Streuobstwiesensalat und vegetarische Strudelmaultäschchen auf Zwetschgensalsa. Der Hauptgang bot ebenfalls reichlich Möglichkeit sich von baden-württembergischen Delikatessen verwöhnen zu lassen. Gepökelte Lammkeule im Wirsingmantel auf Kürbisragout, traditionelle Alblinsen mit Spätzle und Saitenwürstchen, Maultaschen auf Kartoffelsalat – die Auswahl fiel wahrlich nicht leicht.

Abgerundet wurde alles durch originelle Nachspeisen: Zwetschgeneispraline auf Zwetschgenragout und raffiniertes Streuobstwiesenapfeldessert. Die Köche Alfons Köhler (Krone in Ehingen), August Kottmann (Gasthof-Restaurant Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach), Harry Hartmann (Zähringer Stuben in Weilheim an der Teck), Volker Krehl (Krehl’s Linde in Stuttgart Bad Cannstatt), Uwe Staiger (Waldhorn in Plochingen), sowie Gerhard Rittberger liefen zur Höchstform auf.

Das Team der Meistervereinigung freut sich mit den Ausstellern über ein gelungenes Event.

PRÄSENTATION TYPISCHER PRODUKTE

Zusätzlich konnte bei den Ausstellern Bier aus der „Schönbuch Brauerei“ verkostet werden. Bester Wein wurde aus den Staatsweingütern Baden & Württemberg offeriert. Und nicht zu vergessen August Kottmanns über 40 verschiedene Destillate – da fand wohl jeder etwas Passendes.
Die Lammkönigin des Landes präsentierte das „Württembergische Lamm“ und informierte über diese regionale Spezialität. Zur Abrundung eines gelungenen Essens bot die Bio-Käserei „Zurwies“ eigene, kreative und äußerst schmackhafte Käsekreationen an.

Als Fazit lässt sich sicher festhalten: der Tag der Deutschen Einheit wurde in der Deutschen Botschaft in Wien äußerst erfolgreich gefeiert und dank der guten Zusammenarbeit und dem Engagement der verschiedenen Betriebe sowie der Köche der Meistervereinigung Gastronom e.V. konnte das Schwabenländle positiv überzeugen. ‹

Über 40 Destillate – da fällt die Wahl schwer.

Anzeige

Deutsch-französische Begegnungen

Der Auftakt in das Jubiläumsjahr der deutsch-französischen Freundschaft hätte gelungener nicht sein können. 50 Jahre sind seit der bewegenden Rede von Charles de Gaulle an die deutsche Jugend im Ludwigsburger Schloss vergangen. Grund genug, diesen historischen Grundstein der Aussöhnung beider Völker gebührend zu feiern. Am 22. September 2012 fand am Originalschauplatz des Geschehens ein politisch und gesellschaftlich hochkarätig besuchter Staatsakt mit anschließendem Bürgerfest statt. Verantwortlich für die Organisation und Durchführung des gastronomisch-kulturellen Rahmenprogramms war dabei das Meister-Catering der Meistervereinigung Gastronom e.V.

Als hätte es der Himmel geahnt! Kaum hatten sich die prominenten Staatsgäste – die Bundeskanzlerin Dr. Angela Merkel und der französische Staatspräsident François Hollande in Begleitung von Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann – den Weg zu ihren Plätzen vor der Rednerbühne gebahnt, strahlte die Sonne ungetrübt auf die rund 3.000 Besucher im barocken Schlosshof. Die anschließenden Ansprachen bildeten dann den offiziellen Auftakt für einen mehr als gelungenen Tag der deutsch-französischen Begegnung.

KULTUR TRIFFT KOCHKUNST

Dazu trug insbesondere ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm bei, das die freundschaftliche Beziehung zwischen den beiden Ländern vielfältig zum Leben erweckte: Informationsstände, kulturelle Darbietungen und natürlich Kulinarisches. Für diesen Bereich wurde das Meister-Catering vom Staatsministerium Baden-Württemberg und dem Auswärtigen Amt in Berlin beauftragt. Es war zuständig für das gesamte Catering der Festveranstaltung sowie für die Bewirtung der anwesenden Staatsgäste und diverse über den Tag verteilte kulturelle Programmpunkte, die gemeinsam mit Partnern und Sponsoren der Meistervereinigung organisiert und umgesetzt wurden.

Zur kulinarischen Versorgung waren im Schlosshof weiße Pagodenzelte aufgebaut, die von Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung betreut wurden.

Alle bereit zum Empfang der Gäste.

Heiß begehrt: die deutsch-französische Schwarzwälder-Kirschtorte.

Insgesamt waren acht Meisterköche mit ihren Teams vor Ort: Uwe Staiger (Waldhorn in Plochingen), Alfons Köhler (Krone in Ehingen), Volker Krehl (Krehl's Linde in Stuttgart Bad Cannstatt), Burkhardt Schork (Friedrich von Schiller in Bietigheim-Bissingen), Thorsten Lacher (Parkcafé im Blühenden Barock in Ludwigsburg), Werner Schöllkopf (Hirsch in Aichwald-Schanbach), Alexander Munz (Waldhorn in Auenwald-Däfern) und Ulli Kellenbenz (Löwen in Süßen). Jeder von ihnen präsentierte als kulinarischen Teil des deutsch-französischen Dialogs raffinierte Kompositionen aus beiden Ländern in mehrgängigen Menüs. Ob schwäbisch interpretierte Quiche, Rehragout, Kutteln nach provencalischer Art, Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Tannenhonig oder feine Desserts wie Crêpes oder Ofenschlupfer – die Auswahl in den Zelten war reichhaltig und überaus wohlschmeckend. Zu trinken gab es alkoholfreie Getränke und Biere der Meistervereinigungs-Partner Schönbuch Bräu und Teinacher sowie ausgewählte Weine und Sekte des Staatsweinguts Weinsberg und Schloss Affaltrach.

Es herrschte eine entspannte Atmosphäre unter den Besuchern – man setzte sich gerne hier und da zum länderübergreifenden Austausch zusammen und genoss dabei die deutsch-französischen Gaumenfreuden der Meistervereinigung. In diesem Sinne: „Guten Appetit“ und „Bon Appétit“! ›

Deutsch-französische Kompositionen der Meisterköche.

BEWIRTUNG DER POLITIK

Auch rund um den Staatsakt und das Bürgerfest waren die acht Meisterköche des Meister-Catering stets im Einsatz. Zum Vorempfang im prunkvollen Marmorsaal waren neben der Politprominenz ca. 100 weitere Gäste geladen. Das Meister-Catering präsentierte sich hier als perfekter kulinarischer Botschafter des Landes und versorgte die Gäste aus Politik und Gesellschaft mit kleinen regionalen Spezialitäten.

GESUNDES AUF DER AOK-AKTIONSBÜHNE

Groß war das Interesse der Besucher am Staatsakt, aber auch an den Aktionsbühnen. Ein Anlaufpunkt war die gemeinsame Bühne der Aok Baden-Württemberg und der Meistervereinigung. In der dort aufgebauten Showküche fand schon zu früher Stunde ein großes Familienfrühstück mit Meistervereinigungs-Mitglied und Ehrenpräsident Walter Hofmann statt. Im weiteren Verlauf bereitete der Kochnachwuchs Baden-Württembergs fleißig leckere Säfte und Fruchtcocktails zu, mit denen sich viele Besucher gerne stärkten.

Später gehörte die Aktionsbühne ganz Cécile Venemann, der strahlenden Gewinnerin des deutsch-französischen Rezeptwettbewerbs, zu dem die Ludwigsburger Kreiszeitung, die Aok Baden-Württemberg und die Meistervereinigung im Vorfeld des Jubiläums aufgerufen hatten. Gesucht wurde dabei ein Gericht, welches durch die Zusammenstellung seiner Zutaten die Freundschaft beider Länder originell zum Ausdruck bringt. Zahlreiche Hobbyköche hatten ihre kulinarischen Vorschläge eingereicht und machten es der Fachjury, in der mit Walter Hofmann, Burkhardt Schork und Harald Derfuß auch drei Mitglieder der Meistervereinigung vertreten waren, nicht gerade leicht. Cécile Venemann überzeugte sie mit einer „Kürbis-Quiche“ und durfte ihr Siegerrezept mit Unterstützung von Walter Hofmann auf der Aktionsbühne live zubereiten. Zusätzlich gewann die gebürtige Französin die Teilnahme an einem Kochkurs der Meistervereinigung.

Die Miniköche mit Aok-Jolinchen.

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFTSTORTE

Zur süßen Abrundung der deutsch-französischen Delikatessen zog es viele Besucher direkt zum gemeinsamen Stand des Weinguts Albert Schwegler aus Weinstadt-Endersbach und der Meistervereinigung. Hier gab es neben regionalen Weinen des Weinguts und alkoholfreien Getränken von Teinacher auch eine deutsch-französische Schwarz-

François Hollande zu Gast im Hotel Adler Asperg.

wälder-Kirschtorte. Das riesige Kunstwerk von August Kottmann (Hirsch in Bad Ditzenbach-Gosbach) stellte beide Länder dar und verband diese über ein dekoratives Marzipanband. Den Verkaufserlös der Torte spendete die Meistervereinigung der Burundi-Hilfe.

MITTAGESSEN IM ADLER ASPERG

Eine besondere Ehre wurde an diesem Tag einem weiteren Mitgliedsbetrieb der Meistervereinigung zuteil. Die Bundeskanzlerin und der französische Präsident speisten im Anschluss an den Staatsakt im Hotel Adler Asperg der Familie Ottenbacher zu Mittag und ließen sich dabei ein schwäbisches Spezialitätenmenü aus der Sterneküche von Harald Derfuß schmecken. Den Auftakt bildete eine Maultaschensuppe, gefolgt von glacierter Kalbshaxe und als süßen Abschluss Beerenfrüchte mit Trollingergelee. Dazu passend wurden edle Tropfen des Weinguts Wöhrwag und des Staatsweinguts Weinsberg serviert. Viele Schaulustige hatten sich derweil rund um den Adler versammelt, um einen Blick auf die prominenten Gäste werfen zu können.

LANGFRISTIGE PLANUNGEN

Veranstaltungen dieser Größenordnung ziehen bereits im Vorfeld weite Kreise. Aufgrund der enormen Bedeutung des Jubiläumsevents für Baden-Württemberg wurden bereits ein Jahr davor von den beiden Vorsitzenden des Meister-Catering Uwe Staiger und Alfons Köhler erste Gespräche mit beteiligten Partnern, Mitgliedern und Entscheidern vor Ort geführt. Es ging um die Erstellung und Organisation des Veranstaltungskonzeptes und die Koordination der gesamten Versorgungslogistik. Insgesamt ein großer Planungsaufwand, der sich allerdings am Veranstaltungstag mit großem Erfolg niederschlug! Die Resonanz aller Gäste auf das gastronomisch-kulturelle Rahmenprogramm und das Catering der Meistervereinigung war durchweg positiv. So wurde es nicht nur ein Tag der deutsch-französischen Begegnungen, sondern auch des garantierten länderübergreifenden Genusses. ❮

Familiäre Gastfreundschaft seit 145 Jahren

Im malerischen Filstal, eingerahmt von grünen Wäldern und den Höhenzügen der Schwäbischen Alb, liegt die Stadt Süßen im Landkreis Göppingen. Hier findet man, direkt an der B10 zwischen Stuttgart und Ulm, das traditionsreiche Hotel-Restaurant Löwen von Ulli und Kattya Kellenbenz.

Für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre sorgen schon beim Betreten des Hauses die zuvorkommenden Mitarbeiter des Hotel- und Serviceteams, die jeden Gast mit einem herzlichen Lächeln begrüßen. In die Gaststuben lädt die stimmige Inneneinrichtung mit hübsch eingedeckten Tischen und farbenfrohen Dekorationen zum gemütlichen Verweilen ein. Die historischen Fotos im Eingangsbereich entführen den Gast derweil auf eine Zeitreise in die lange Geschichte des Betriebs.

VOM METZGEREI-GASTHOF ZUM DREI-STERNE-HOTEL

Erstmalig im Jahr 1817 als „Schildwirtschaft zum Löwen“ in den städtischen Urkunden Süßens erwähnt, ging diese 1866 in den Besitz der Familie Kellenbenz über. Aus dem rustikalen Gasthof entstand dann über die Jahre hinweg ein einladendes Hotel mit hervorragender Küche. Inzwischen genießen hier die Gäste in den komfortablen Einzel- und Doppelzimmern des Haupthauses sowie des angrenzenden Gästehauses alle modernen An-

Untere Reihe von links: Petra Schöffel, Ulli und Kattya Kellenbenz, May Gruner.
Obere Reihe von links: Lukas Jonski, Steffen Gerber, Sergej Detzel, Jagoda Eschig.

Restaurant im Hotel-Restaurant Löwen.

nehmlichkeiten und entspannen im Wellness-Bereich des Familienbetriebs.

Seit nun über 145 Jahren kümmern sich die Mitglieder der Familie Kellenbenz mit viel Fleiß und Liebe zur Gastlichkeit um das Wohl ihrer Gäste. Seit 2003 leiten in heute fünfter Generation Ulli und Kattya Kellenbenz die Geschicke des Löwen und führen dabei die stets gastfreundschaftliche Philosophie des Hauses nahtlos fort. Unter ihrer Leitung wurden Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten durchgeführt, durch die der Betrieb heute in einer gehobenen Drei-Sterne-Superior-Klassifizierung platziert ist.

Durch seine lange Tradition und die stets gute Küche galt der Löwen schon immer als wahre Institution der Region. Oft vernimmt man hier den Satz „Den Löwen kenne ich – da habe ich früher schon gut gegessen!“ Und so begrüßt der Betrieb über alle Generationen hinweg treue Stammgäste. Zahlreiche Kinder und Jugendliche, die bereits mit ihren Eltern und Großeltern zu Gast waren, besuchen diesen heute mit ihrer eigenen Familie. Sie alle tragen zum familiären Ambiente im Löwen bei, in dem sich neben den Einheimischen auch viele geschäftlich reisenden Hausgäste wohlfühlen.

Genügend Platz bietet der Löwen sicherlich all seinen Besuchern. In den vier Stuben – Süßener Stube, Löwen Stube, Staufer Stube und Rosenzimmer – können sich dank flexibel verschiebbarer Trennwände bis zu 150 Personen in kleineren oder auch größeren Gesellschaften niederlassen. Ansonsten kann im Bedarfsfall und auf Kundenwunsch auf den historischen Gewölbekeller, auf das gerne als Konferenzraum genutzte Helfensteinzimmer sowie den festlichen Rechbergsaal ausgewichen werden.

QUALITÄT UND FRISCHE AUS TRADITION

Ein Erfolgsgarant des Löwen ist die meisterliche Küche des Hausherrn und Küchenchefs Ulli Kellenbenz. Er führt seit der Übernahme des Betriebs die von seinem Vater Wilhelm etablierte Qualitäts- und Frischephilosophie mit kleinen modernen Verfeinerungen fort. Sein Küchenstil ist bodenständig und nie abgehoben. Gutbürgerliche Gerichte, die natürlich bis ins letzte Detail professionell zubereitet und angerichtet sind, prägen die reichhaltige Speiseauswahl. In dieser legt der Meisterkoch großen Wert auf einen unverfälschten Geschmack. Gekocht wird daher immer frei von künstlichen Zusätzen, damit alle Zutaten ihren feinen Eigengeschmack bewahren. Klassisches wird gerne einmal neu interpretiert – zum Beispiel durch ›

Impressum

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

Ausgabe:
Nr. 33, Oktober 2012

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

Bildnachweis:
Thinkstock: S. 7, 19, 20, 21, 22.
Shutterstock: S. 18, 19.
Photocase: S. 21.
SXC: S. 2, 5.
Restaurant KUBUS und Arena Aspacher Catering: S. 4, 5, 6.
Botschaft der Bundesrepublik Deutschland, Wien: S. 7, 8.
Staatsministerium Baden-Württemberg: S. 10.
Hotel-Restaurant Adler Asperg: S. 13.
Hotel-Restaurant Löwen in Süßen: S. 16.
agencyteam brandplatform GmbH: S. 18, 19.

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:
Gebratene Seeteufelmedaillons an Rieslingschaum, mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Kirschtomaten und Ruccola auf feinen Bandnudeln angerichtet (Foto: Friederike Benz)

» mediterrane Einflüsse. Hier schmeckt der Gast die vielen Eindrücke, die Ulli Kellenbenz auf seinen langjährigen Auslandsstationen in der französischen Schweiz und im Tessin gesammelt hat. Ulli Kellenbenz probiert auch gerne etwas Neues aus, um die Gäste zu neuen Geschmackserlebnissen hinzuführen. Zum Beispiel die peruanische Küche seiner Frau Kattya, deren Vielfalt stets ausgezeichnet ankommt.

REICHHALTIGES ANGEBOT FÜR JEDEN GESCHMACK

Auf der umfangreichen Speisekarte des Löwen tummeln sich saisonal variierend eine Vielzahl an regionalen, aber auch internationalen Spezialitäten zu einem angemessenen Preis-Leistungs-Verhältnis. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – jeder noch so individuelle Gästegeschmack wird hier befriedigt. Dabei werden auch diverse Sonderwünsche, zum Beispiel von Allergikern, gerne erfüllt. Die Gerichte der Speisekarte sind dabei alle hausgemacht – seien es die begehrten Maultaschen oder der ganzjährige „Löwen-Klassiker“ Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons und selbstgemachtem Rösti.
Neben dem alltäglichen À-la-carte-Geschäft verwöhnt Ulli Kellenbenz seine Gäste mit an die jeweilige Jahreszeit angepassten Buffets. Ob schwäbisch, weihnachtlich oder nur zum Mittagstisch – die Spezialitätenbuffets sind über das ganze Jahr beliebte Termine bei Jung und Alt.

Dass im Löwen ausgesprochen gut gekocht wird, ist auch in der Region bekannt. So beliefert Ulli Kellenbenz schon seit Jahren ansässige Firmen und Seniorenlieferdienste mit Mittagessen. Zudem bedient er mit seinem hauseigenen Cateringservice zahlreiche private und gewerbliche Veranstaltungen.

Hotel-Restaurant Löwen in Süßen.

INTERNER ZUSAMMENHALT ALS ERFOLGSFAKTOR

Es gibt somit immer etwas zu tun – umso wichtiger, wenn man ein Team um sich hat, auf das man sich bedingungslos verlassen kann. Und das haben Ulli und Kattya Kellenbenz. Sowohl im Service- und Hotelbereich als auch in der Küche des Löwen finden die Gäste freundliche und motivierte Mitarbeiter, die ihren Beruf einfach gerne ausüben. Ein weiterer Erfolgsfaktor ist das Engagement für die Auszubildenden, denen Ulli Kellenbenz die Möglichkeit zur Teilnahme an zahlreichen Wettbewerben und Ausstellungen gibt und sie dabei unterstützt. Das schafft Qualität und Vertrauen und zahlt sich auch Jahre später aus, wenn sich die ausgelernten Auszubildenden durch die positiven Erfahrungen für eine Zukunft im Betrieb entscheiden oder gerne wieder in diesen zurückkehren.

Da geht es ihnen wie den vielen zufriedenen Hausgästen, die den Löwen über all die Zeit immer wieder gerne besuchen. Wissen sie doch, was sie an diesem haben: familiäre Gastfreundschaft und gute Küche aus Tradition. ‹

Rustikaler Gewölbekeller.

Hotel-Restaurant Löwen
Hauptstraße 3
73079 Süßen

Telefon: 07162/94822-0
Fax: 07162/94822-99
E-Mail: info@loewen-hotel.de
www.loewen-suessen.de

Öffnungszeiten: warme Küche täglich von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und abends von 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr, Sonntagabend bis 20.30 Uhr

Gebratene Seeteufelmedaillons an Rieslingschaum, mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Kirschtomaten und Ruccola auf feinen Bandnudeln angerichtet

Rezept für 4 Personen

700 g frisches Seeteufelfilet
160 g geputzte und gewürfelte Steinpilze
160 g geputzte und geschnittene Pfifferlinge
200 g halbierte Kirschtomaten
100 g halbierte Ruccolablätter
350 g rohe Bandnudeln
60 ml kaltgepresstes Olivenöl
30 g Zwiebelwürfel
½ zerdrückte Knoblauchzehe
10 g gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Mehl

Für den Rieslingschaum circa 100 ml Fischsoße aus folgenden Zutaten:

Zuerst Erstellung einer Fischbrühe:

800 g gewaschene, zerkleinerte Fischgräten (von Weißfischen)
50 g Schalotten- oder Zwiebelwürfel
70 g kleingeschnittener Lauch
50 g kleingeschnittener Sellerie
2 El. Butter
¼ L trockener Riesling
1 Lorbeerblatt
2 Thymianzweige
5 Pfefferkörner
5 Petersilienstiele
½ zerdrückte Knoblauchzehe
3–4 Prisen Salz
1 Spritzer Zitronensaft
1 L Wasser

Aus der Fischbrühe wird die Fischsoße erstellt:

60 g Butter
70 g Mehl
1 L vorbereitete Fischbrühe
0,1 L trockener Riesling
Salz, Pfeffer

Davon dann 100 ml vollenden mit:

2 g frisch gehacktem Dill
3 El. geschlagener Sahne zum Unterheben

Zubereitung

Die Fischbrühe erstellen, indem man die geschnittene Schalotte, Lauch und Sellerie mit 2 Esslöffeln Butter anschwitzt. Fischgräten hinzufügen, nach 3 Minuten mit dem Weißwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und die Gewürze beigeben. Das Ganze aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen (zwischendurch abschäumen, danach durch ein mit einem Tuch ausgelegten Sieb passieren). Nun die Soße erstellen, indem man 60 g Butter in einem flachen Topf erhitzt, 70 g Mehl einstreut, verrührt und farblos anschwitzt. Danach mit dem kühlen Weißwein glattrühren und mit der noch warmen Fischbrühe unter Rühren auffüllen. Bis zum Kochzeitpunkt rühren, damit sie nicht ansetzt. Abschmecken und nochmals passieren. Jetzt 100 ml davon beiseite stellen für das Fischgericht, den Rest sofort kühlen oder einfrieren.

350 g Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, abschrecken und leicht ölen. Anschließend den Seeteufelschwanz zu 12 Medaillons in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Mehl bestäuben und in wenig Olivenöl anbraten. Parallel in einer Schwenkpfanne das restliche Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel, den zerdrückten Knoblauch und die Pilze heiß anbraten. Dann die Kirschtomaten zufügen, Saft ziehen lassen, Ruccola und Petersilie beigeben und abschmecken. 100 ml Fischsoße aufkochen und vollenden mit frisch gehacktem Dill und geschlagener Sahne. Zuletzt die Nudeln in der Schwenkpfanne mit der Pilzmasse mischen und in der Mitte der Teller anrichten, jeweils drei fertig gebratene Seeteufelmedaillons daraufsetzen und abschließend den Rieslingschaum um die Nudeln geben.

Weinempfehlung: Untertürkheimer Herzogenberg, Riesling trocken, Weingut Wöhrwag.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Ulli Kellenbenz.

Wasser & Wein – eine genussvolle Ergänzung

Für Kenner gehört Mineralwasser einfach zum Wein-Genuss dazu, denn es bereitet die Geschmacksknospen der Zunge auf kulinarische Erlebnisse vor und neutralisiert den Gaumen. Eine wichtige Rolle kommt dabei der Wahl des „richtigen" Wassers zu, sowohl was den Kohlensäuregehalt als auch die enthaltenen Mineralstoffe angeht. Deshalb beraten auch Sommeliers nicht mehr nur hinsichtlich der harmonischen Kombination von Wein und Speisen, sondern sind auch Experten, wenn es um das passende Mineralwasser geht.

Als Faustregel gilt: Je weniger Säure im Wein enthalten ist, desto höher darf der Kohlensäuregehalt im Mineralwasser sein. Vor diesem Hintergrund empfiehlt die Stuttgarter Sommelière Christina Hilker die drei Variationen von Teinacher, dem natürlich ausgewogen mineralisierten Genießermineralwasser aus dem Nordschwarzwald. So bringt beispielsweise „Teinacher Naturell" prickelnde Schaumweine, Rosés oder reife Rot- und Weißweine besonders klar zur Geltung. Deren geschmackliche Feinheiten können sich mit diesem stillen Mineralwasser optimal zeigen, es gibt keine unangenehme Potenzierung der Kohlensäure am Gaumen, und ein frischer, anregender Weinstil wird unterstrichen. „Teinacher Medium" sorgt für eine stärkere Neutralisierung des Gaumens und damit für eine intensivere Wahrnehmung von Geschmacksunterschieden. Das macht dieses Mineralwasser mit seinem mittleren Kohlensäuregehalt zum idealen Begleiter für frische, säurearme weiße Sommerweine und leichte, spritzige Rotweine. „Teinacher Classic" ist stärker von der Kohlensäure geprägt und ein guter Partner beispielsweise für kräftige, fruchtbetonte Rotweine, deren klarere Wahrnehmung es fördert. „Eine Verkostung von Wein in Kombination mit den drei Sorten von Teinacher mit ihren unterschiedlichen Kohlensäuregehalten macht deutlich, wie das Mineralwasser den Wein-Genuss beeinflussen kann. So kann eine Wasser-Wein-Verkostung den Gaumen für unterschiedliche Geschmackswahrnehmungen sensibilisieren", ist Christina Hilker überzeugt.

Bewusster Wein-Genuss steht im Vordergrund.

TEINACHER-GENUSSBOTSCHAFTERIN CHRISTINA HILKER

Christina Hilker (33) war nach ihrer Ausbildung im Hotel Bareiss in Baiersbronn/Schwarzwald unter anderem vier Jahre lang Chef-Sommelière bei Martin Öxle im Stuttgarter Zwei-Sterne-Restaurant Speise-

Sommelière Christina Hilker.

meisterei und leitet heute die Geschicke der Kölner Agentur Sommelier Consult für den süddeutschen Raum. Langjährige Partnerschaften sind der mehrfach ausgezeichneten (z. B. als Sommelier des Jahres, Gault Millau) Weinexpertin wichtig, und so ist sie schon lange Genussbotschafterin für Teinacher. Christina Hilker: „Mir ist es ein großes Anliegen, möglichst viele Menschen mit meiner Leidenschaft für gute Tropfen anzustecken – und für den bewussten Wein-Genuss mit dem passenden Mineralwasser."

DIE QUELLE DES GUTEN GESCHMACKS

Der Schwarzwald – Wahrzeichen für Natürlichkeit und Reinheit – verleiht dem Teinacher Mineralwasser seinen einzigartigen Geschmack. Bis zu mehrere Jahrzehnte lang fließt das Wasser durch Jahrmillionen alte Gesteinsschichten, bis es aus über 100 Meter tiefen Brunnen zutage gefördert wird. Der Passage durch die Gesteinsschichten verdankt Teinacher seinen Gehalt an Magnesium und Calcium. Um es vor äußeren Einflüssen zu schützen, wird das Wasser direkt am Quellort in Bad Teinach in Flaschen abgefüllt. Dieses Vorgehen und seine amtliche Anerkennung als Mineralwasser garantieren die Reinheit des natürlichen Mineralwassers und seinen unverfälschten Geschmack. ‹

Rund ums Frühstück

Wer kennt das nicht! Der Tag beginnt morgens bereits mit dem Klingeln des Weckers hektisch. Erste Termine schwirren schon im Kopf herum, bevor man das Haus überhaupt verlassen hat. Mit dem Blick auf die Uhr wird lediglich eine Tasse Kaffee schnell im Stehen getrunken und dabei meist gänzlich auf ein Frühstück verzichtet.

Wer den Tag jedoch fit und gesund beginnen möchte, benötigt morgens eine Mahlzeit, um die Energiereserven, die in der Nacht verbraucht wurden, wieder aufzufüllen. Der Körper braucht gerade jetzt ausreichend Flüssigkeit, Proteine, Vitamine, Kohlenhydrate, Fett und Mineralstoffe, um wieder auf Touren zu kommen.

Ergebnisse der Aok-Familienstudie (alle Informationen unter www.aok-bw.de/Familienstudie) zeigen, wer sich am Morgen schon Zeit mit der Familie gönnt – zum Beispiel bei einem gemeinsamen Frühstück – verbringt den Tag einfach gelassener und ist auf Dauer auch stressresistenter.

Frühstück mit der Familie – ein guter Start in den Tag.

EINE GUTE VORBEREITUNG HILFT

Mit ein paar „kleinen“ Vorbereitungen am Abend zuvor, kann dem Stress am Morgen ganz einfach entgegengewirkt werden. So kann zum Beispiel der Frühstückstisch am Vorabend gedeckt sowie die Pausenbrote geschmiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Außerdem kann die (Schul-)Tasche bereits gepackt sein und die für den nächsten Tag benötigte Kleidung zurechtgelegt werden. Allein diese vorbereitenden Maßnahmen lassen den nächsten Morgen schon wesentlich geruhsamer verlaufen.

FAMILIENLEBEN UND GESUNDHEIT WERDEN GEFÖRDERT

Denn ein ruhiger Start in den Tag am gemeinsamen Frühstückstisch hat viele Vorteile. Nicht nur aus kommunikationsfördernder Sicht, dass beispielsweise der bevorstehende Tagesablauf besprochen werden kann. Das Familienfrühstück hat auch einen positiven Einfluss auf die psychische Gesundheit der Kinder. Weitere Ergebnisse der Aok-Familienstudie zeigen, dass weniger Kinder von psychischen Störungen betroffen sind, die den Tag bei einem Frühstück zusammen mit der Familie beginnen. Trotzdem frühstücken nur 64 % der Familien gemeinsam. Dies sind immer noch zu wenig „Familienfrühstücks-Fans“.
Die Aok-Familienstudie gibt weiterhin Hinweise darauf, dass dieses morgendliche Ritual auch das Übergewichtsrisiko von Kindern senkt.

In diesem Zusamenhang sollte beim Frühstück darauf geachtet werden, dass nicht zu schnell gegessen wird. Dies rät auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). Wer sich nämlich Zeit beim Essen lässt, fördert das Sättigungsempfinden, welches nach etwa 20 Minuten einsetzt. Das Ergebnis – es wird weniger gegessen.

Übrigens: Nützliche Tipps zum Einkaufen und der richtigen Vorratshaltung gibt es in jeder Aok vor Ort im Angebot „Gesund einkaufen – stressfrei durch den Einkaufsdschungel“. ›

Anzeige

DER IDEALE MIX

Besonders gut geeignet am Morgen ist ein Mix aus Getreide- und Milchprodukten, Obst oder Gemüse und einem Getränk, wie zum Beispiel Tee oder einer Saftschorle. So sorgt beispielsweise eine Kombination aus Körnern (Müsli oder Vollkornbrot), Obst und Milchprodukten für ein langanhaltendes und angenehmes Sättigungsgefühl, da diese reich an Ballaststoffen und Proteinen ist. Einige leckere Rezepte zu verschiedenen reichhaltigen Müslivariationen finden Sie auch unter www.aok-bw.de.

DAS ZWEITE FRÜHSTÜCK

Häufig beginnt der Magen aber, trotz Frühstück, nochmals vor dem Mittagessen zu knurren. Das liegt daran, dass die körpereigenen Akkus nur für zwei bis drei Stunden ausreichen. Dementsprechend sollten sie wieder aufgeladen werden, um ein sogenanntes Leistungstief zu vermeiden.
Nicht selten verspüren viele gerade in diesen Momenten Appetit auf Süßes, da über Nacht der Blutzuckerspiegel absinkt. Auf Schokoriegel und andere süße Zwischensnacks sollte aber idealerweise nicht zurückgegriffen werden. Zucker geht zwar schnell ins Blut, wird aber auch wieder sehr schnell verbraucht.
Ihren Körper können Sie mit mehreren kleinen Mahlzeiten kontinuierlich mit Energie versorgen. Als zweites Frühstück eignen sich daher Obst, fettarme Milchprodukte oder zum Beispiel belegte Vollkornbrote mit Käse. Falls morgens noch nicht viel gegessen wurde, kann das zweite Frühstück auch größer ausfallen.

Und falls Sie doch einmal Appetit auf etwas Süßes verspüren, finden Sie im Rezept für Himbeer-Müsli-Muffins am Ende dieser Seite eine gesunde und gleichzeitig leckere Alternative.

FRÜHSTÜCK BEI DER MVG

Auch in den Mitgliedsbetrieben der Meistervereinigung Gastronom finden „Frühstücks-Anhänger“ das ideale Angebot für einen gelungenen Start in den Tag. Frische, Vielfalt, Qualität und regionale Zutaten sind kulinarische Versprechen, die sich in der alltäglichen Frühstückskultur widerspiegeln. ‹

Himbeer-Müsli-Muffins

Zutaten für 12 Stück

300 g	Himbeeren
100 g	gehackte Haselnüsse
1	ungespritzte Orange
100 g	Haferflocken
150 g	Weizenmehl
1,5 Tl.	Backpulver
100 g	Zucker
1	Ei
200 g	Naturjoghurt
50 g	Blütenhonig
100 g	weiche Butter
1	Muffinblech, Papierförmchen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Muffinpapierförmchen in die Mulden des Muffinblechs legen.

Die Himbeeren verlesen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Orange heiß abspülen, die Schale abreiben und beiseite stellen. Die Orange auspressen.

Die Haferflocken mit Mehl, einer Prise Salz, Backpulver, Zucker, abgeriebener Orangenschale und Haselnüssen mischen. In einer anderen Schüssel Ei, Joghurt, Honig, Butter und 80 ml Orangensaft verquirlen. Mehlgemisch dazugeben und alles gut verrühren. Die Himbeeren unterheben.

Teig in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen.

Meister Vereinigung
Gastronom e.V.
Baden-Württemberg

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

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

Teinacher – Ausgezeichnet. Von der Natur.
www.mineralbrunnen-ag.de

AHGZ
www.ahgz.de

GEFAKO – Die Getränkespezialisten
www.gefako.de

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

DINKELACKER
www.dinkelacker.de

REMSTALKELLEREI – Guter Wein aus Württemberg
www.remstalkellerei.de

HUG
www.hug-luzern.ch

DICK – Traditionsmarke der Profis
www.dick.de

Schönbuch – BRAUMANUFAKTUR
www.schoenbuchbraeu.de

Rieber
www.rieber.de

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

AOK
Die Gesundheitskasse.
© agencyteam Hohnhausen · AOKBW-05-12367
LUST AUF KOCHEN.
Gemeinsam ausprobieren und von den Profis lernen.
Werden Sie ihr eigener Lieblingskoch. Mit den AOK-Angeboten kommen Sie garantiert auf den Geschmack. Erleben Sie selbst, wie viel Spaß eine gesunde Küche machen kann.
Mehr Infos unter www.aok-bw.de/kuechengeheimnisse
Meister Vereinigung
LUST AUF KOCHEN.
Eine Gesundheitsinitiative der Meistervereinigung Gastronom e.V.
und der AOK Baden-Württemberg
AOK Baden-Württemberg · Immer das Richtige für Sie.
www.aok-bw.de