

# GASTGEBER IM BIOSPHÄRENGEBIET Köhlers Krone in Dächingen

#### **KLEIN-SCHOTTLAND IM STREUOBSTPARADIES**

Schwäbischer Whisky Walk

#### FIT UND GESUND DURCH DEN HERBST

Genusstipps





# Lust auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln?

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



**ONLINE-**Restaurantführer www.meistervereinigung.de

EDITORIAL INHALT



### Regionale Produkte

Egal, wo ich im Augenblick hingehe und hinsehe, die neue Regionalität ist überall und nimmt richtig Fahrt auf. Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb und das Streuobstparadies entwickeln sich zu gastronomischen und touristischen Attraktionen. Die Menschen leben mit Stolz in ihrer Region und die Gäste spüren diese positive Veränderung deutlich. Immer mehr regionale Produkte sind in den Küchen und auf den Tischen der Gastgeber zu finden. In unserer aktuellen Ausgabe des Meistermagazins finden Sie Beiträge zum Alblinsenschwein, ein Rezept für Alblamm sowie Interessantes über den schwäbischen Whisky. Produkte, die von Genießern mittlerweile überregional und auch international Anerkennung erfahren. Kommen Sie in unsere Betriebe und entdecken Sie die Vielfalt von Baden-Württemberg.

Aber es gibt nicht nur positive Dinge zu berichten, sondern auch kritische Themen, die unsere Branche stark beeinflussen. Zum Beispiel die Hygieneampel. Kontrolliert und bewertet werden unter anderem die Betriebshygiene, der Umgang mit Lebensmitteln sowie deren Qualität und die Eigenkontrolle des Unternehmens. Nun kann es sein, dass ein Betrieb einen einzigen schlechten Tag im Jahr hat und ausgerechnet an diesem Tag kommt die Hygienekontrolle. Das Ergebnis wird sofort veröffentlicht und kann erst beim nächsten Besuch der Kontrolle wieder verändert werden. Bis dahin vergehen Monate und der Betrieb ist wegen der schlechten Beurteilung längst nicht mehr am Leben. Die Meistervereingung Gastronom Baden-Württemberg e.V. setzt sich für eine faire und praktikable Lösung

Liebe Gäste, wenn Sie das nächste Mal in unseren Betrieben sind, genießen Sie die Regionalität und lassen Sie sich von den Gastgebern der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. verwöhnen.

Ihr Volker Krehl

Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

### 4 GASTGEBER IM BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

Köhlers Krone in Dächingen

#### 8 PORTRÄT DER MEISTERKÖCHE:

Peter Auer weitgereist

#### 11 BIOKÄSE AUS HOHENLOHE

Auszubildendenseminar Käse

### 12 LIFESTYLE TRIFFT NATURVERBUNDENHEIT

Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen

#### 16 SCHWÄBISCHER WHISKY

aus dem Biosphärengebiet Destillate der Region

#### 20 FIT UND GESUND DURCH DEN HERBST

Genusstipps für die kalte Jahreszeit

#### 22 KLEIN-SCHOTTLAND MITTEN IM STREUOBSTPARADIES

Schwäbischer Whisky Walk

#### 26 IMPRESSUM











# Gastgeber im Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Der Albtrauf und die Albhochfläche sind eine historisch gewachsene und traditionelle Kulturlandschaft. Hier kann man beim Wandern und Radfahren Ruhe genießen und den Alltag vergessen. In dem malerischen Biosphären-Dorf Ehingen-Dächingen steht

der Familienbetrieb Köhlers Krone.

lfons Köhler führt mit seiner Frau Monika die Krone in Dächingen bereits in der vierten Generation. Dieses Jahr wurde das 40-jährige Jubiläum gefeiert. Gratulation.

Nun ist Alfons Köhler nicht irgendwer, sondern ein bekennender "Aktivist" der ersten Stunde des Biosphärengebietes Schwäbische Alb. Sein Ziel ist es, die Bewohner des Biosphärengebietes mit den Gästen in den Dialog zu bringen. Das "Produkt" Biosphärengebiet muss erlebbar und genießbar gemacht werden.



Dinkel, das schwäbische Urkorn, wird ebenso wieder angebaut wie die Alb-Leisa (Linse). Die Albschafe werden von ihren Schäfern in den Biosphären-Wacholderheiden gehütet. Im großen Lautertal haben sich nach über 100 Jahren wieder Schneckenzüchter angesiedelt. Aus dem Obst des Steuobstparadieses werden erstklassige Säfte und Destillate hergestellt und aus heimischem Getreide werden schwäbische Whiskys zelebriert.





Der Albbüffel gibt Milch für einen erstklassigen Mozzarella, der in keiner Top-Gastronomie fehlt.

#### **DAS ALBLINSENSCHWEIN**

Der letzte Coup der Biosphärenbewohner ist das robuste Alblinsenschwein. Es eignet sich gut für die Weidehaltung und wird mit einem gewissen Anteil an Linsenbruch gefüttert. Linsenbruch ist ein Abfallprodukt, das beim Sortieren der Alb-Leisa anfällt. Es gibt pro Jahr nur ungefähr 200-300 Alblinsenschweine, da die für die Fütterung zur Verfügung stehende Linsenmenge begrenzt ist.



#### MIT STOLZ EIN BEWOHNER DES BIOSPHÄRENGEBIETES

Der neue Weg ist es, die Produkte in das Gesamtkonzept des Biosphärengebietes einzubinden. Die Produkte werden unter der Marke des Biosphärengebietes zusammengefasst, um so eine erfolgreiche Wertschöpfungskette zu bilden. Die Bewohner sind in alle Bereiche integriert und haben tägliche Vorteile durch den Tourismus und die Produkte des Biosphärengebietes. Das Bewusstsein für regionale Produkte und Lebensqualität wird gefördert.

#### INTEGRATION IN DAS DORFLEBEN

Alfons Köhler ist Gründungsmitglied und Geschäftsführer der Biosphärengastgeber. Albtypische Gerichte und hochwertige Zutaten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind in den Küchen der Biosphärengastgeber selbstverständlich.

Ihr neues Konzept ist der Biosphären-Fernwanderweg. Er kann auf insgesamt 250 Kilometern in Biosphären-Produkt-Etappen zurückgelegt werden. Produkt-Etappen sind z.B.: Alb-Leisa, Alb-Lamm, Alb-Forelle, Alb-Bier, schwäbischer Whisky usw. Haltepunkte sind alle Biosphärengastgeber, Biosphären-Produkterzeuger und alle Dörfer. Die Wanderungen und Radtouren führen durch die Dörfer und bieten Kontaktmöglichkeiten zu den Älblern. Die Landschaft wird nicht nur wahrgenommen, sondern die Gäste werden in das Dorfleben integriert.





#### **BIOSPHÄRENGASTGEBER KÖHLERS KRONE**

Monika und Alfons Köhler sind Gastgeber, wie man sie sich wünscht. Ob im Restaurant, im Hofladen, im Backhaus oder im Hotel und Appartementhaus.

Im Restaurant wird eine regionale schwäbische Küche, verfeinert mit internationalen Raffinessen und Zutaten, gekocht. Im Service sorgt Monika Köhler mit ihrem Team für eine angenehme Atmosphäre und Gastlichkeit. Alfons Köhler legt Wert auf regionale Produkte. Maultaschen, Kässpätzle, Rostbraten vom Älbler Angusrind und Alb-Lamm. Auch das Alblinsenschwein hat seinen festen Platz auf der Speisekarte. Und das alles zu einem guten schwäbischen Preis-Leistungs-Verhältnis. Das ist Alfons Köhler wichtig.

03-2014 | Nr. 41



» Im Hofladen kann eine Auswahl an Biosphärenprodukten käuflich erworben werden. Und natürlich auch alle Produkte, die Alfons Köhler mit seinem Team herstellt. Von der leckeren Dosenwurst bis hin zur Marmelade und zum selbstgebackenen Brot.



Das Backhaus ist etwas ganz Besonderes. Hier darf zugeschaut und mitgemacht, gerochen, geschmeckt, genossen und gefeiert werden. Den Langschläfern bietet Alfons Köhler jeden Sonntag von 10 Uhr bis 13 Uhr ein "Spät-Aufsteher-Frühstück" an. Dieses besondere Event ist meist schon viele Wochen im Voraus ausgebucht. Weiter findet im

Backhaus Liveküche mit Alfons statt. Hier kann man Alfons Köhler über die Schulter schauen und seine Küche genießen. Außerdem werden im Backhaus Kochkurse und Backkurse angeboten. Das Backhaus kann auch jederzeit für eine private oder geschäftliche Feier gebucht werden. Sollte es dann zu spät werden, oder möchte man die Produkte des Biosphärengebietes mehrere Tage genießen, dann bietet Familie Köhler vielfältige Übernachtungsmöglichkeiten an. Entweder im Zimmer oder im Appartement. Entweder mit Frühstück oder mit Pauschalangeboten für Biosphärengenießer oder auch für Familien mit Kindern.

Monika und Alfons Köhler leben das Konzept des Biosphärengastgebers und sind stolz darauf, Teil davon zu sein.  $\checkmark$ 

#### Köhlers Krone

Drei-Kreuz-Straße 3 • 89584 Ehingen-Dächingen

Telefon: 07395/331 • Fax: 07395/1095

E-Mail: info@koehlers-krone.de Website: www.koehlers-krone.de



# Filet vom Alblinsenschwein und Praline vom Schweinsbäckle auf gegrilltem Pfannengemüse mit Kartoffel-Linsenküchle und Kräuter-Kümmeljus

#### Rezept für 4 Personen

#### 600 g Filet vom Alblinsenschwein 100 g gepökelte Schweinsbäckle 100 g Sahne 50 g Kürbiskerne 100 g Julienne von Karotte und Lauch 400 g vorbereitetes Grillgemüse (Zucchini, Kürbis, Paprika, Bohnen, Zwiebeln) 400 g gekochte mehlige Kartoffeln 100 g gekochte Alblinsen

#### Zubereitung

Das Filet vom Alblinsenschwein zuparieren. Rundherum in einer Pfanne anbraten, mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Kräutern würzen und im Vakuumbeutel ca. 40 min bei 65 °C garen.

Aus den Abschnitten von Filetspitze und Filetkopf mit Sahne und Ei eine Farce herstellen. Das gepökelte Schweinsbäckle in Würfel schneiden, mit der Farce und den Gemüsejulienne vermengen und in Kugeln formen. Diese mit Kürbiskernen ummanteln und im Backofen bei 120 °C ca. 15 min garen. Die Gemüsewürfel in Olivenöl scharf anbraten und abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Linsen, Gemüsejulienne, den Eiern und den Gewürzen vermengen. Hieraus Küchle formen und in einer Pfanne goldgelb anbraten. Für die Soße den Bratensaft des Filets einreduzieren und mit Butter aufmontieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Alfons Köhler.

Pfeffer, Salz, Thymian, Rosmarin, Kümmel, Butter



03-2014 | Nr. 41

# "Man muss sich mit neuen Dingen auseinandersetzen"

Peter Auer hat schon viele berufliche Stationen kennengelernt und ist heute Küchenchef des Sparkassenverlages in Stuttgart-Vaihingen.

ufgewachsen in einem landwirtschaflichen Betrieb in Bad Griesbach war er schon immer begeistert vom Kochen und guten Rohstoffen. Und so begann er im Alter von 15 Jahren eine Kochlehre im Hotel Malteser in Passau. Durch internationale und industrielle Gäste gab es viel kennenzulernen. Die Devise seines Lebens wurde: "Man muss sich mit neuen Dingen auseinandersetzen."

Als er seinen Abschluss zum Koch bestanden hatte, wollte er neue Dinge entdecken und weg vom klassischen Familienbetrieb. So stellte sich Peter Auer 1981 im Sheraton Hotel in München vor. Am Tag seiner Vorstellung fand dort ein Bankett für über tausend Gäste statt. Die dekorierten Eisskulpturen, Butterfiguren und ein ganzer Hai auf dem Buffet be-

eindruckten ihn so stark, dass er sofort im Sheraton anheuerte. Er begann als Commis de Cuisine und betrat auch hier wieder eine ganz neue Welt. Durch sein Engagement wurde er nach kurzer Zeit zum Demi-Chef befördert.

Seine nächste Station war im Engadin in der Schweiz. Dort arbeitete er zwei Jahre im Suvretta House in St. Moritz. Die Gäste des Suvretta House sind international und meist prominent. Das Motto des Hauses ist, dem Gast alles möglich zu machen. So war Fürstin Gloria von Thurn und Taxis zu Besuch und wollte keine Sterneküche, sondern "Schweinswürstel". So einfach kann guter Geschmack manchmal sein.



St. Moritz 1986

Um seine Englisch-Kenntnisse auszubauen, bewarb er sich im The Dorchester Hotel in London. Da begann eine schwierige Zeit: Er war dem Sternerestaurant zugeteilt und mit seinen geringen Englisch-Kenntnissen war das eine absolute Herausforderung. Aber Peter Auer biss sich durch. Ein schönes Erlebnis hatte er, als er eines Tages in die Küche kam und ein Freund aus der Lehre in Passau vor ihm stand. Keiner wusste vom anderen, dass er hier arbeitet. Das sind die Zufälle des Lebens.

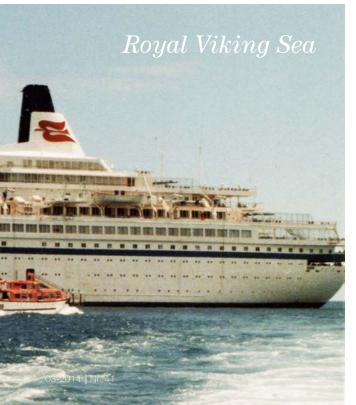
1987 zog es ihn zurück nach Deutschland und er begann in der Ente vom Lehel in Wiesbaden. Ziel war die Meisterprüfung, um die kaufmännische Seite kennenzulernen und Auszubildende zu betreuen. Peter Auer blieb noch ein Jahr als Sous-Chef. In der Ente wurden rauschende Feste mit jeder Menge Champagner gefeiert, ein Ort, wo es immer alles im Überfluss gab.

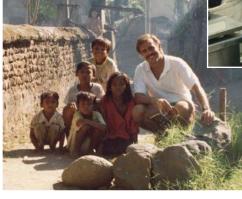
Nun wollte Peter Auer die Welt sehen und bewarb sich auf einem Kreuzfahrtschiff und gleichzeitig im Hotel Dorchester als Küchenchef. Ende Dezember kam der Anruf, dass er im Januar 1990 in Sidney einchecken konnte. Und auch die Einladung zum Bewerbungsgespräch ins Dorchester nach London. Innerhalb von sieben Tagen reiste Peter Auer nach London zum Bewerbungsgespräch, fuhr zurück nach Deutschland, löste seine Wohnung auf, beschaffte sich die ärztlichen Atteste und checkte auf der Royal Viking Sea ein. Mit der Perspektive,



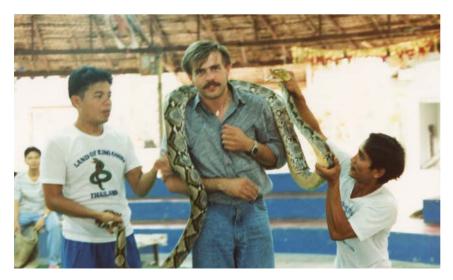


Wiesbaden 1987.





Bali 1990.



Royal Viking Sea, Manila 1990.

» in London sechs Monate später als Küchenchef zu beginnen. Auf dem Schiff bewunderte er die perfekte Organisation und weniger die Qualität des Essens, sodass er sich sehr auf The Dorchester Hotel in London freute. Hier startete er als Senior-Sous-Chef mit der Verantwortung für das Gourmet-Restaurant. Das Restaurant wurde komplett neu gestaltet und er hatte die Chance, von Anfang an zu organisieren und zu planen. Nach eineinhalb Jahren kam die Beförderung zum stellvertretenden Küchendirektor. Es wurde in sechs Küchen mit über 100 Köchen gekocht. Kreative Köche kann man so jedoch nur schwer halten und so wuchs in ihm der Plan, wieder nach Süddeutschland zurückzukehren.

Gegen sein Prinzip begann er 1992 in einem Familienbetrieb, dem Adler in Asperg. Die Rahmenbedingungen überzeugten ihn und er wurde damit beauftragt, einen neuen Küchenstil für den Adler zu kreieren. Mit dem Ergebnis, dass er zwölf Jahre dort blieb. Peter Auer ist bis heute von dem wirtschaftlich gut geführten Hotel und Restaurant begeistert.

Seine familiäre Situation mit Frau und Kind forderte immer mehr Präsenz, speziell zu Zeiten, an denen ein erfolgreicher Koch in der Küche steht. Das Angebot des Sparkassen-Verlages 2004 kam genau zur richtigen Zeit. In seinem neuen Reich wird richtig gekocht mit ausschließlich frischen Zutaten. In seinem heutigen Beruf als Küchenchef für Gemeinschaftsverpflegung kann er sein ganzes Wissen

einbringen. Peter Auer kocht für Veranstaltungen Gourmet-Menüs und gehobene Küche in der Kantine für 800 Personen am Tag.

Außerdem ist er seit vielen Jahren ein aktives Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und seit 2005 Referent an der DEHOGA-Akademie mit den Seminarschwerpunkten: Auszubildende, Gemüse, Fleisch und Saucen. Dass das ein Lieblingsthema ist, zeigt auch sein Kochbuch "Saucen", das im Franckh Kosmos Verlag erschienen ist. Es eröffnet Einsteigern wie Fortgeschrittenen ein umfassendes Spektrum verschiedener Saucen, Dips, Pestos und Chutneys. Ausgezeichnet ist es mit der Silbermedaille 2011 der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD).



Peter Auers Rat an Jungköche ist, das Gesamte der Küche zu sehen und sich für alles zu interessieren. Sein internationales Netzwerk ist heute noch aktiv und es gibt zahlreiche Kontakte in die ganze Welt. Auch heute noch gilt für Peter Auer sein Motto, sich stets mit neuen Dingen auseinanderzusetzen.

10 MEISTERmagazin

### Biokäse aus Hohenlohe Käse der Jahreszeiten

Die erste Frage der Auszubildenden der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg war natürlich: Was sind Käse der Jahreszeiten?

ie Dorfkäserei möchte mit den "Käsen der Jahreszeiten" den Geschmack, die Regionalität und das Lebensgefühl der jeweiligen Jahreszeit im Käse widerspiegeln. Zum Teil in Verbindung mit Zutaten, die typisch für die jeweilige Jahreszeit sind. Kreativität und Fantasie führen zu neuen Verbindungen, die auf der Zunge zu ungeahnten Geschmackserlebnissen führen. Der Geschmack entwickelt sich aus den Zutaten und der Region, in der die Kühe Gräser und Kräuter finden als Grundlage für ihre wertvolle Heu- und Weidemilch. So entsteht Käse, der die typischen Veränderungen der Milch im Wandel der Jahreszeiten klar herausarbeitet. Das bedeutet aber auch, dass diese Sorten zeitlich eng begrenzt hergestellt werden und nur in limitierter Zahl zur Verfügung stehen.

#### GEIFERTSHOFENER SCHWARZKÜMMEL – EIN KÄSE DES HERBSTES

Ein schönes Beispiel ist dieser Käse: Aus den Blüten des Frühjahrs und Sommers entwickeln sich im Herbst an Sträuchern und Bäumen schmackhafte Früchte und Samen, die die Kühe auf der herbstlichen Weide gerne nehmen. Aus dieser Milch der Herbstweiden entsteht nun ein besonderer Käse, der mit den Samen des Schwarzkümmels ergänzt wird. Die Samen haben einen leicht nussigen, an Sesam erinnernden Geschmack. Weitere Spezialitäten zu dieser Jahreszeit sind der Geifertshofener Aronikäse sowie der Geifertshofener Wintertraum.

Die Auszubildenden der Meistervereinigung konnten sich bei einer umfangreichen Verkostung selbst Eindruck über verschiezt Käsesorten macher Diese neuen Eindrücke nehmen sie mit in ihre Betriebe und gewährleisten so wieder einen weiteren Schritt in ein qualitativ hochwertiges Angebot der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg.

Bernhard Gangl, der Leiter der Mega-Käseabteilung, und Michael Rebmann, Vertriebsleiter der Dorfkäserei Geifertshofen, gaben den Auszubildenden einen umfassenden Einblick in die Herstellung und Verkostung von französischen AOC-Rohmilchkäsen und Bio-Käsen.



Schön ist, dass auch in kleinen Gebieten nachhaltige Käsetraditionen entstehen. Im Einklang mit der Natur und dem Genießer.

Anzeige



03-2014 || Nr. 41

# Lifestyle trifft Naturverbundenheit



Ein Schwan ist ein besonderes Tier, voller Anmut, Eleganz und Ahnungsvermögen. Jedoch auch sehr bodenständig und treu. Alle diese Eigenschaften vereint das Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen.



Familie Wetzel.

dieser Zeit wurde sein Vater krank und er wollte für kurze Zeit im elterlichen Betrieb in Metzingen aushelfen. Geplant waren sechs Monate, geblieben ist er bis heute.

#### MIT VIEL KREATIVITÄT UND IDEEN

Genießen mit schwäbischem Style kann man im Restaurant "Zur Schwane" mit seinem neun Meter langen Panoramabild der Schwäbischen Alb und vielen Designelementen, die mit Besonderheiten des Biosphärengebiets spielen, sowie im Sommer

chwanen-Chef Dieter Wetzel ist ein Pionier und Visionär. Er führt heute mit seiner Frau Anna-Maria und den Kindern Tim und Anja den "überraschend anderen" Schwanen.

1954 hatten seine Eltern den Schwanen gekauft. Die Eltern hatten nicht viel Zeit und für die Schule interessierte sich Dieter Wetzel auch nicht besonders. Schon damals war er sehr aktiv und es entstand die Idee, Koch zu werden. Er wusste, dass seine Eltern ihm erlauben würden, für eine Kochlehre die Schule zu verlassen. Und so kam es dann, obwohl der junge Dieter Wetzel ursprünglich einen ganz anderen Traum träumte: Er wollte Zirkusdirektor werden. Und heute meint er: "Irgendwie bin ich das auch geworden."

Seine Kochlehre absolvierte er im Waldhotel Stockinger in Freudenstadt. Es folgte eine kurze Zeit als Offizierskoch bei der Bundeswehr. Dann ging es weiter nach Davos, Luzern, in das Hotel Mitteltal Bareiss und schließlich nach Baden-Baden in Brenners Parkhotel, wo er mit erst 23 Jahren seine Meisterprüfung mit Auszeichnung bestand. Zu



Anzeige -

in der Gartenwirtschaft. Die Mezzo-Bar ist keine klassische Hotel-Bar: Hier gibt es neben Drinks, Unterhaltung und passenden Speisen auch Übertragungen von Sport-Ereignissen. Für Familienfeiern und Tagungen stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Aus 22 "Fremdenzimmern" entstanden 72 individuell gestaltete Design-Zimmer mit Vier-Sterne-Wohnkomfort. Und all das trägt die persönliche Handschrift von Anna-Maria Wetzel, die mit ihrer Kreativität maßgeblich daran beteiligt ist, dass aus dem hässlichen Entlein ein stolzer Schwan geworden ist.

Gekocht wurde schon immer klassisch regional. Neue internationale Trends wurden vorsichtig und schwäbisch integriert. Dieter Wetzel hatte stets die Vision von regionaler Top-Qualität. Um diese zu sichern, ging er damals schon unter die Rinderund Gänsezüchter. Nur war es damals nicht üblich, auf der Schwäbischen Alb Schottische Hochlandrinder zu züchten. Gegen alle Widerstände setzte sich Dieter Wetzel durch, er ist auch Vorreiter und Pionier des Alblinsenschweins. Heimische Produkte mit gutem Gewissen, das ist seine Philosophie. Auch wenn der Preis etwas höher ist, da muss sich

NACH DEM VORBILD
DER NATUR.

ABSOLUT PERFEKT.

© GIESSER
MADE IN GERMANY
WWW.giesser.de





das schwäbische Selbstverständnis erst noch entwickeln. Alle Produkte, die in seinem Hotel verbaut sind, kommen aus der Region. Als besonderes Highlight hat Dieter Wetzel einen Älbler-Nussbaum mit 4,50 m ersteigert und daraus einen Tisch für das Restaurant herstellen lassen. Im Schwanen erlebt man Region.

#### MIT STOLZ VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

Früher wurden die Produkte von der Schwäbischen Alb eher belächelt. Seit dem Entstehen des Biosphärengebietes hat sich das jedoch grundlegend verändert. Dieter Wetzel ist Gründungsmitglied der Biosphärengastwirte und im Wirtschaftsrat der Region, um diese weiterzuentwickeln. Dieter Wetzel: "Der Albbewohner ist mittlerweile stolz auf seine Region und seine Produkte."

#### **EIN JUNGES MOTIVIERTES TEAM**

Heute arbeiten im Schwanen in Metzingen 62 Mitarbeiter, darunter drei Küchenchefs in einem internationalen Küchenteam. Das Herz des Unternehmens ist jedoch die Familie Wetzel.





» Die nächste Generation ist schon nachgerückt. Tim Wetzel als Geschäftsführer und Anja Wetzel als Leiterin Marketing. Das Unternehmen Schwanen investiert viel in seine Mitarbeiter. Dieter Wetzel ist Vorstandsmitglied des Dehoga Baden-Württemberg und engagiert sich stark für die Branche.

#### **DIE VISION VON DIETER WETZEL**

Die Zukunft der Region ist eine florierende Schwäbische Alb. Der Schwanen in Metzingen wird mit der Bewegung der Schwäbischen Alb wachsen und die Regionalität noch stärker in den Fokus stellen. Wenn Schwäne fliegen, dann suchen sie sich einen außergewöhnlichen Ort voller Harmonie und Glücksmomente. Das Hotel & Restaurant Schwanen in Metzingen ist zweifelsfrei ein solcher Ort.  $\checkmark$ 

#### Hotel-Restaurant Schwanen

Bei der Martinskirche 10 • 72555 Metzingen Telefon: 07123/946-0 • Fax: 07123/946-100 E-Mail: info@schwanen-metzingen.de Website: www.schwanen-metzingen.de



Dieter Wetzel mit Küchenchefs.

# Bio-Steak von der Lammhüfte der Lämmer des Schäfers Stotz (Alb) mit gegrilltem Frühlingsgemüse und Erbsen-Minze-Püree

#### Rezept für 4 Personen

#### Fleisch

Olivenöl
englisches Maldon Sea-Salt
ein paar Stängel Rosmarin
ein paar Stängel Thymian
700 g Lammfleisch aus der Keule

#### Gemüse

12 kleine Kartoffeln 9 weiße Spargel 12 Kirschtomaten 200 a Erbsen 6 Radieschen Kohlrabi 8 schwarze Oliven rote Paprika iunges Beeten-Blatt ein paar Blättchen Minze ein paar Blättchen Basilikum Bund Frühlingszwiebeln

Schluck Sahne

#### Soße

1 Zwiebel
1 Karotte
1 TL Tomatenmark
300 ml Rotwein
500 ml Lammfond

#### Zubereitung

#### Fleisch

4 Steaks aus der Keule schneiden. Alle Steaks von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreuen. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, bis die Steaks ein wenig Farbe haben. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und 14 Minuten auf 75 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen auf einem Rost garen. Die Steaks einzeln in Alu-Folie einpacken. Das Fleisch bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

#### Gemüse

Das Gemüse sorgfältig waschen und putzen. Alles zusammen in einem Topf kurz blanchieren. Das Gemüse anschließend in einer Grillpfanne oder -platte kurz anbraten. Anschließend das Gemüse vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit Olivenöl bepinseln und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Erbsen in Salzwasser kurz aufkochen, dann das Wasser abgießen. Im Anschluss einen Schluck Sahne über die Erbsen geben und mit einer Prise Pfeffer und Salz mit einem Pürierstab pürieren.

#### Soße

Zwiebel und Karotten fein gehackt in die Pfanne geben, in der das Fleisch gebraten wurde. Das Gemüse dunkel anbraten und dann das Tomatenmark hinzufügen. Alles 3 Minuten braten lassen. Im Anschluss das Gemüse mit 100 ml Rotwein ablöschen, bis der Wein komplett reduziert ist. Jetzt die letzten 200 ml Rotwein aufgießen. Durch das 2-fache Reduzieren bekommt die Soße eine richtig dunkle Farbe und der Geschmack wird intensiver. Den Rotwein komplett reduzieren. Den Lammfond hinzufügen. Rosmarin und Thymian hinzufügen und auf geringer Flamme ohne Deckel köcheln lassen.

#### Fertigstellen

Das Gemüse bei 140 Grad Umluft auf die mittlere Schiene des Ofens schieben. Die Teller ebenfalls auf den Boden des Ofens stellen. Wenn sie warm sind, alles aus dem Ofen holen und das Gemüse schön drapieren. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Steaks kurz durchschwenken. Das Fleisch zum Abtropfen aus der Pfanne nehmen, gegen die Fasern aufschneiden und zum Gemüse legen. Das Fleisch wird jetzt mit dem groben Sea-Salt bestreut. Im Anschluss die Minzblätter hacken, unter das Erbsenpüree heben und in kleinen Klecksen auf dem Teller anrichten. Zuletzt das Lamm-Jus neben das Fleisch träufeln. Garnieren mit frischen Kräutern, Basilikum-Blättern und Rote-Beeten-Blättchen.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen Familie Wetzel.



# Schwäbischer Whisky aus dem Biosphärengebiet



Im Lenninger Tal am Fuße der Schwäbischen Alb vermutet man so manches. Jedoch kaum eine kleine, aber feine Whisky-Destille. Der Destillationsbetrieb besteht schon seit drei Generationen und ist ein Musterbeispiel für regionale Produkte.

ndreas Bosch ist Destillateur aus Leidenschaft in der dritten Generation. Der Gründer, sein Großvater Johannes Renz, hatte einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Obst und Viehwirtschaft. Im Winter gab es nicht viel zu tun, die Rohstoffe waren durch die Landwirtschaft schon vorhanden, und so wurde die Brennerei gegründet. 1986 haben die Eltern den Betrieb übernommen. Im Jahr 2000 hat Andreas Bosch den Fachwirt in Offenburg gemacht und anschließend eine Ausbildung zum Brenner. Am Anfang wurden in der Brennerei Bosch nur Obst- und Beeren-Destillate hergestellt. Andreas Bosch hat an den Versuchen mit im Fass ausgebauten Destillaten an der Universität Hohenheim bei Dr. Bartels mitgewirkt. Somit war die Idee des schwäbischen Whiskys geboren. Er wollte etwas Besonderes produzieren

und brannte nicht mit Korn, sondern mit Alb-Dinkel. Da die Dinkelbeschaffung schwierig war, ging er dazu über, seinen Alb-Dinkel selbst anzubauen. Somit kann Andreas Bosch eine Top-Qualität ohne Preisschwankungen garantieren.

#### WAS TREIBT ANDREAS BOSCH AN?

Er ist fasziniert von der Veränderung des Produktes über das Fass, die Luft und weitere Faktoren. Jedes Produkt hat seinen eigenen Charakter. Der Korngeschmack des Dinkels ist schmeckbar und wird von Andreas Bosch speziell herausgearbeitet. Er lagert seine Whiskys in 225 Liter Barrique-Fässern, die aus der französischen Limousin-Eiche hergestellt werden. Nur diese Eiche garantiert eine gleichbleibende Qualität und einen eleganten Vanille-Geschmack. Die Fässer werden nach konkreten Vorgaben von Andreas Bosch mit einer Flamme geröstet, man sagt auch "getoastet".

#### WIE WIRD SCHWÄBISCHER WHISKY HERGESTELLT?

Das Korn (Gerste, Dinkel, Weizen, Roggen) wird geschrotet. Mit der Schale, aber ohne Spelz, die Außenschale wird mit einem Gerbgang entfernt, dann wird das Schrot in 70 Grad C heißes Wasser eingerührt. Dabei werden die Geschmacksstoffe und Stärken aufgespalten. Die Masse wird auf 50 Grad C abgekühlt und Malz wird zugegeben. Dann beginnt die Amylase, ein chemischer Prozess, der das Getreide aufspaltet und Zucker freisetzt. Erst diese Maische ist brennbar und kann zum Destillat verarbeitet werden. Die Maische wird auf 25 Grad C erwärmt und es wird Hefe zugegeben, die auch den Geschmack bestimmt. Die Maische wird in Edelstahl-Tanks gekühlt, da



die Gärung die Maische um bis zu 10 Grad C mehr erwärmt. Nach weiteren fünf Tagen wird sie gebrannt. Die Besonderheit des Whiskys von Andreas Bosch ist, dass er auf zwei Mal destilliert wird. Erst der Raubrand und dann der Feinbrand. Bei einer Fasslagerstärke von 68 Vol. % wird das Destillat in Fässer abgefüllt und fünf Jahre gelagert. Ab drei Jahren Fasslagerung darf das Produkt Whisky genannt werden. Durch die Verdunstung im Fass verliert der Whisky ca. 4-10 Vol.% Alkohol. Diesen Verlust nennt man "Angelshare". Die Lagerung der Fässer ist eine Philosophie für sich. Manche Destillateure lagern die Fässer unter dem Dach und unterziehen den Whisky bewusst hohen Temperaturschwankungen. Manche lagern sie, wie Andreas Bosch, im Keller bei gleichbleibenden Temperaturen.

#### WHISKY MIT TORF AROMATISIEREN

In Deutschland wird Malz nicht mit Torf aromatisiert, da Torfmoore unter Naturschutz stehen und es in Deutschland keinen stechbaren Torf gibt. Andreas Bosch aromatisiert seinen Whisky aus Überzeugung nicht, um den feinen Korngeschmack nicht zu überlagern.





# Whisky TASTING

#### >> SCHWÄBISCHER WHISKY AUS ALBDINKEL JR

Er besteht zu 70% aus Dinkel und zu 30% aus Malz. Er hat 40 Vol.% und wird fünf Jahre im Limousin-Eichenfass gelagert. Die Farbe ist ein goldener Bernsteinton. Die saubere Viskosität erkennt man am Rande des Glases beim Schwenken. Der Geruch besteht aus Spätsommerfrüchten, Nussaromen, Aprikose und Tabak. Durch die doppelte Destillation entsteht eine Geschmacksexplosion aus Nüssen, Vanille und Röstnüssen.

#### SCHWÄBISCHER WHISKY GELBER FELS

Der Name "Gelber Fels" stammt von einem Kalksteinfels, der hoch über Lenningen thront und abends durch die Sonne gelb leuchtet. Es handelt sich hier um einen Single-Grain-Whisky, der eine Mischung aus 70% Weizen und 30% Gerstenmalz ist. Single-Grain-Whiskys sind typisch für Irland. Er hat 40 Vol.% und ist vier Jahre im Limousin-Eichenfass gelagert. Der Geruch sind gelbe, duftende Blumen, Heublumen, Vanille und heißes Getreide wie an einem heißen Sommertag kurz vor der Ernte. Die Farbe ist ein zarter Gelbton. Der Geschmack ist reifer Apfel, Schokolade und Karamell.



#### **SCHWÄBISCHER WHISKY 48 LIMITED**

Hier handelt es sich um einen Single-Malt-Whisky, der zu 100% aus Gerstenmalz in verschiedenen Röststufen besteht. Bei Malz handelt es sich um gekeimtes Getreide, das gedörrt und geröstet wird. Es entsteht ein sehr süßer Geschmack. Der Schwäbische Whisky 48 Limited hat 43 Vol.% und

wird als dritte Belegung in Fässern des Schwäbischen Whisky JR gelagert. Seine Farbe ist ein Gelbton. Sein Geruch sind tropische Früchte mit einer leicht pfeffrigen Note. Der Geschmack ist süßes Malz, Milchschokolade, Ananas und Kakao.

18





**Bosch Edelbrand** 

Andreas Bosch

Kirchheimer Str. 43 • 73252 Lenningen-Unterlenningen Telefon: 07026/7881 oder 7757 • Fax: 07026/371721

E-Mail: info@bosch-edelbrand.de Website: www.bosch-edelbrand.de



**Familientradition seit 1846** 



Zur Krönung aller Speisen

Fit und gesund durch die kalte Jahreszeit

Wenn die Tage kürzer werden und Regen, Kälte und Nebel die Jahreszeit bestimmen, dann sind ausgewogenes Essen und regelmäßige Bewegung wichtig, um gesund und fit zu bleiben. Munter-

macher aus der Küche gibt es auch in der kälteren Jahreszeit in

großer Auswahl.

bst und Gemüse sind im Herbst und Winter aufgrund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe wahre Fitmacher. Der Apfel – das beliebteste Obst der Deutschen - trägt aufgrund seines hohen Vitamin-C-Gehaltes wesentlich zur Gesunderhaltung des Körpers bei. "Vitamin C ist das Erkältungsvitamin Nummer eins. Es stärkt das Immunsystem und schützt vor schädlichen Umwelteinflüssen", weiß AOK-Ernährungsberaterin Claudia Blind. Äpfel kann man sich daher ruhig täglich gönnen. Wer bei Äpfeln empfindlich auf ihren frischen Säuregehalt reagiert, greift am besten zu einem anderen klassischen Obst der Saison - der Birne. Sie ist durch ihren geringeren Gehalt an Säure milder. Auch sie enthält reichlich Vitamin C, daneben noch wertvolle Ballast- und Mineralstoffe. Reife Birnen sind in der Regel nicht so lagerfähig wie Äpfel. Daher sollte man nur kleine Mengen kaufen und sie zeitnah verzehren.

"MIT KOHL WIRD'S DIR WOHL"

In der kalten Jahreszeit ist der Tisch neben buntem Obst auch mit verschiedenen Gemüsesorten so reich gedeckt wie zu keinem anderen Zeitpunkt im Jahr. Gemüse, das jetzt Saison hat, sind Kohlarten wie Blumen-, China-, Rosen- und Rotkohl. "Ihr hoher Gehalt an Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen fördert die Verdauung und wirkt sich positiv auf die Darmflora und Immunabwehr aus", so die AOK-Expertin. Darüber hinaus werden jetzt gerne Chicoree-, Endivienund Eisbergsalat geerntet. Auch Lauch, Karotten, Sellerie und Zwiebeln kommen erntefrisch auf den Tisch. Der Kürbis ist der Klassiker der Herbstküche, von dem es mittlerweile über 800 verschiedene Sorten gibt. Mit zu den beliebtesten Sorten gehört der leuchtend orange Hokkaido-



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

Kürbis. Da seine Schale sehr dünn ist, kann sie beim Kochen mitverwendet werden. Kürbisse sind gesunde Sattmacher. Sie sind kalorienarm, dafür aber reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Ihr Beta-Carotingehalt ist ein optimaler Zellschutz und der hohe Kaliumgehalt wirkt entwässernd.

Auch selbst gezogene Sprossen und Keimlinge sind eine gesunde Bereicherung des Speisezettels im Herbst und Winter. Sie sind besonders nährstoffreich, bringen den Körper in Schwung und Abwechslung aufs Teller. Sprossen und Keimlinge können unter Salate, Gemüse oder Frühstücksmüsli gemischt werden.

So verlockend es auch ist, sich bei nasskaltem Wetter zu Hause warm einzumummeln: Regelmäßige sportliche Bewegung an der frischen Luft ist das beste Training für Herz und Kreislauf und stärkt die Abwehrkräfte. "Schon eine halbe Stunde am Tag reicht aus. Ideal sind Ausdauersportarten wie Walking, Nordic Walking oder Jogging", empfiehlt Claudia Blind. Gut ausgerüstet mit Funktionskleidung nach dem "Zwiebel-Prinzip" und Mütze kann man selbst bei Regen dem schlechten Wetter trotzen. Ansonsten sollte wenigstens an schönen Tagen oder am Wochenende eine Bewegungseinheit auf dem Terminkalender stehen. «



#### Zubereitung

Den Kürbis evtl. schälen, entkernen, von Fasern befreien und würfeln. Mit etwas Sojasauce beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Durchziehen beiseite stellen. Zwiebel schälen und würfeln. Karotten waschen, schälen und in Stifte schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel und Karotten darin kurz garen. Die Sonnenblumenkerne und Haferflocken untermischen, die Gemüsebrühe und die Kürbiswürfel dazugeben und alles gut mischen. 20–25 Minuten bei schwacher Hitze garen. Das Sauerkraut erhitzen und in eine Schüssel geben. Das Kürbisgericht darauf anrichten und zum Schluss mit Käse bestreuen. Dazu passt Vollkornbaguette oder Kartoffeln.







#### DER BUNDESWEIT EINZIGARTIGE "WHISKY WALK®" IN OWEN/TECK

Das Biosphärengebiet der Schwäbischen Alb hautnah erleben und dabei heimischen Whisky von Weltformat verkosten? Klingt nach Tagträumerei? Weit gefehlt! Im September 2012 gab der Esslinger Landrat Heinz Eininger den Startschuss für eine grandiose Idee: beschauliche Wanderungen im atemberaubenden Biosphärengebiet der Schwäbischen Alb, garniert mit Whisky-Verkostungen allererster Güte, direkt beim Brenner. Nach wie vor ist die Beliebtheit ungebrochen. Wen wundert's: wilde Landschaften, Whisky von internationalem Renommee, urige Whisky-Brennereien, reizende Begleitung von der charmanten Whisky-Botschafterin und zertifizierten Edelbrand-Sommelière Angela V. Weis – willkommen auf dem Whisky Walk®, einer ganz besonderen Attraktion der Schwäbischen Alb!

as beschauliche Owen – gesprochen "Auen" liegt wunderbar eingebettet im Lautertal, am Fuß der geschichtsträchtigen Burg Teck. Die gesamte Gemarkung Owen ist Teil des Biosphärengebiets der Schwäbischen Alb. Außerhalb von Schottland ist Owen der einzige Flecken unter der Sonne, in dem es drei Whiskybrenner gibt – willkommen in der Whisky-Hauptstadt Deutschlands! Mit Hingabe und

Sorgfalt stellen die Erzeuger Thomas Dannenmann, Immanuel Gruel und Thomas Rabel schwäbische Varianten des samtbraunen Edel-Destillats in höchster Qualität her. "Unser Whisky schmeckt nicht so torfig, erdig wie der schottische – dafür aber schwäbisch", erläutert Dannenmann.

Ausgangspunkt der Wanderung ist der Bahnhof Owen. Von der Schwäbischen Whisky-Botschafterin empfangen und ausgerüstet mit einem persönlichen Whisky-Walk-Equipment – Umhängetasche, Tastingkarten, Kugelschreiber, Schwäbisches Whisky-Walk-Glas und Mineralwasser – besuchen die Teilnehmer die Whisky-Destillerie "Tecker". >



- 1 Ausgangspunkt Bahnhof Owen/Teck
- 2 Destillerie Gruel "Tecker"
- 3 Rastplatz Streuobst "Mainwasen"
- 4 Rastplatz Getreide "Bassgeige"
- 5 Destillerie Bellerhof Dannenmann "Dannes"
- 6 Destillerie Berghof Rabel "Owen"



## Whisky-Tasting













» Hier gibt Immanuel Gruel im imposanten Fasslager Auskunft über die Tricks und Kniffe für den Ausbau seiner Tecker-Whiskys. Nach der Degustation geht's auf zur Wanderung, die Teilnehmer genießen die frische Luft der Owener Streuobstwiesen und gelangen zum Maienwasen, wobei sie mehr über mystische Geschichten aus der Owener Vergangenheit erfahren. Vorbei an mit verschiedenen Getreidearten bepflanzten Äckern erklärt die Schwäbische Whisky-Botschafterin Wissenswertes über die kornigen Rohstoff-Grundlagen des Whiskys. Schließlich angekommen auf den Berghöfen, kommen die Teilnehmer bei der Destillenführung und Degustation im Bellerhof von Susanne und Thomas

Dannen-mann auf Sinnes-Tuchfühlung mit dessen preisgekrönten Tropfen, bevor es "zum Nachbarn", dem Berghof Rabel geht, wo Thomas Rabel unter anderem seinen Alb-Dinkel-Whisky brennt. Die Gesamtlänge des "Whisky Walks" beträgt ungefähr viereinhalb Kilometer und dauert, inklusive der drei Destillen-Besichtigungen fünf bis sechs Stunden.

Für alle, die das Besondere lieben, gibt es zusätzlich die Möglichkeit, ein Whisky-Menü zu buchen und die Nacht in einem der ausgewählten Betriebe des Biosphärengebietes Schwäbische Alb zu verbringen.

Anzeige



03-2014 | Nr. 41 25



» Der Schwäbische Whisky Walk zieht Teilnehmer aus der ganzen Republik ins schöne Schwabenland. Hans-Peter Schwarz, der Tübinger Erfinder des Whisky Walks, sieht das Erfolgs-Event als schwäbischen Genussbotschafter mit Leuchtturmfunktion. So werden Besucher und Gäste aus nah und fern ins Biosphärengebiet und Streuobstparadies gelockt. Was die Whisky-Walk-Macher besonders freut: "Wir haben Wiederholungstäter!"

Die Owener Whisky-Brenner Dannenmann, Gruel und Rabel warten bei den Degustationen ihrer preisgekrönten Tropfen immer wieder mit neuen Abfüllungen auf. Diese haben sich bei den bereits durchgeführten Verkostungen als Erzeugnisse höchster Qualität erwiesen. So sind die Whiskys vielfach prämiert – Weltformat aus der Region! Viele Besucher führt der Whisky Walk® das erste Mal auf die Schwäbische Alb, und alle sind vollauf begeistert von der urwüchsigen Schönheit und den zahlreichen landschaftlichen und kulinarischen Geheimnissen und Entdeckungen.

Lust bekommen? Für 2014 sind nach Terminabsprache noch individuelle Gruppenwalks an Werktagen möglich, und auf der Website www.whisky-walk.de findet man die ersten buchbaren Termine für 2015. Lassen Sie sich vom Whisky Walk® zur Erkundung der Schwäbischen Alb und des Biosphärengebietes verführen – das Ländle hat ein weiteres Juwel, genießen auch Sie es! **《** 

Schwäbischer Whisky Walk® in Owen/Teck

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:
Schwäbische Whisky-Botschafterin
Angela V. Weis
Silberburg am Markt
72070 Tübingen • Wiener Gässle 1
Telefon: 07071/26668 (Büro)
E-Mail: info@whisky-walk.de
Webseite: www.whisky-walk.de



#### Impressum

#### MEISTERmagazin -

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

#### Ausgabe:

Nr. 41, November 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:

Köhlers Krone: S. 4–7 Peter Auer: S. 8–10

Hotel & Restaurant Schwanen: S. 12–15 Pixelio: S. 17 (Hajo Rebers / pixelio.de) Thinkstock: S. 1, 17, 19–21

Tourismus Radon Württamb

Tourismus Baden Württemberg: S. 22-26

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:

Filet vom Alblinsenschwein und Praline vom Schweinsbäckle auf gegrilltem Pfannengemüse mit Kartoffel-Linsenküchle und Kräuter-Kümmeljus (Krone Dächingen)

26



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







www.teinacher.d



www.ahgz.de



www.gefako.de



www.aok.de/baden-wuerttemberg



www.dinkelacker.de



www.remstalkellerei.de



www.hug-luzem.ch









www.dick.de

www.schoenbuchbraeu.de

www.rieber.de

www.staufenfleisch.de







www.omega-sorg.de

www.tellertaxi.de

www.metro24.de

03-2014 | Nr. 41



# Das gute Gefühl, Teil einer immer größeren Familie zu sein.

Mittlerweile über 3,9 Millionen Menschen machen die AOK Baden-Württemberg zu einer starken und weiter wachsenden Gemeinschaft, in der jeder Einzelne sich bestens aufgehoben fühlt: Weil wir als größte Krankenversicherung im Land umfassende Gesundheit, spürbare Sicherheit und gelebte Nähe bieten. Mehr dazu auf **aok-bw.de** 



