60 JAHRE

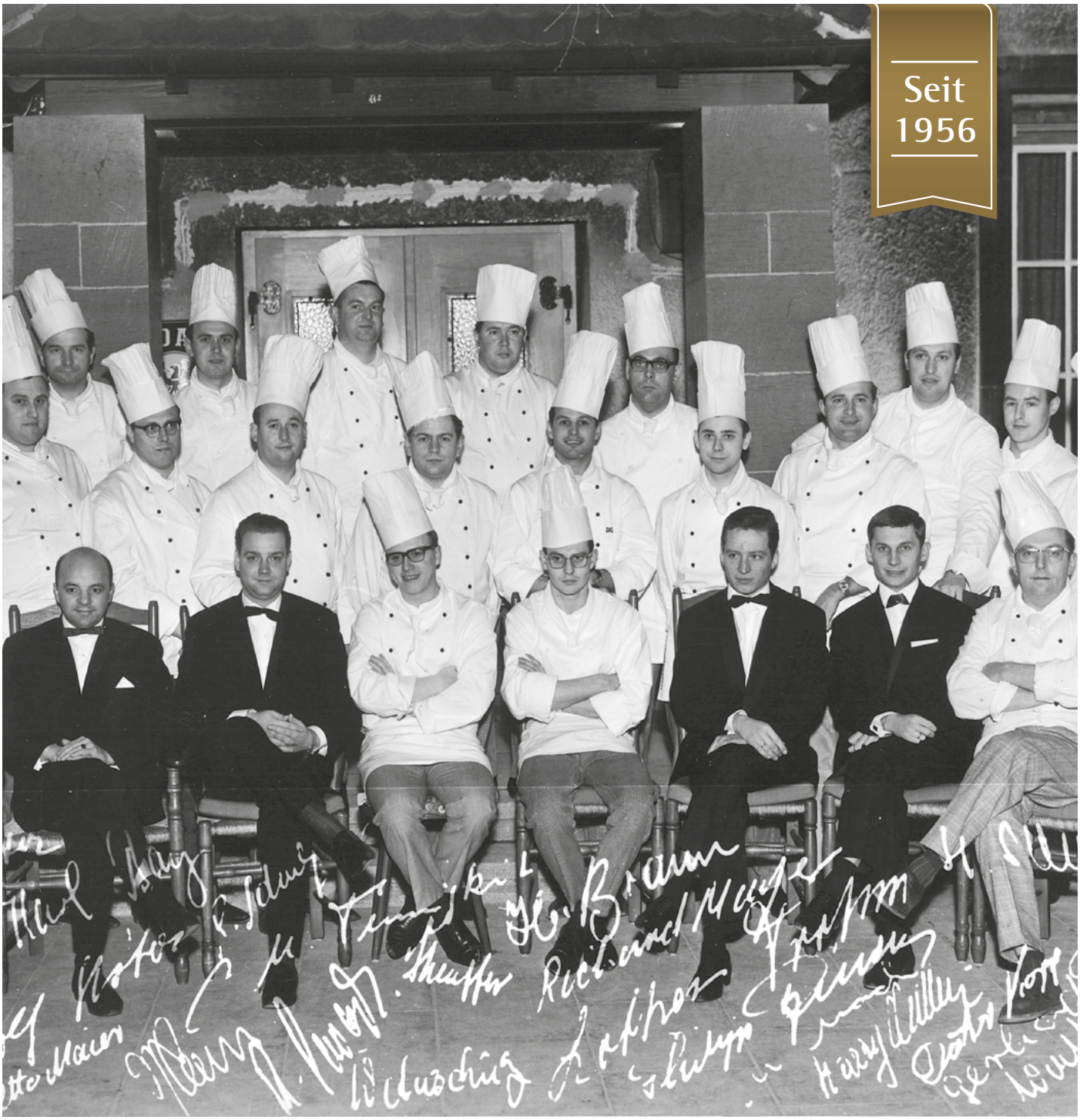
Meister Vereinigung

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

JUBILÄUMSAUSGABE FEBRUAR 2016 – Ausgabe #47



Schutzgebühr 4,- Euro

60 Jahre Meistervereinigung

Gut ins Jubiläumsjahr gestartet

Ab auf die Zollernalb

Wo die Alb am höchsten ist

Unsere Wurzeln

Wurzelgemüse reloaded mit Foodbloggerin Kerstin Getto

YOU & METRO

FANGFRISCHE VIELFALT AUS ALLER WELT.

Seit 20 Jahren: die größte Fisch-Auswahl

Mit mehr als 300 Artikeln und mehr als 70 Sorten Fisch aus aller Welt bieten wir Ihnen jeden Tag die ganze Vielfalt der Weltmeere. Sie haben die Wahl – von A wie Aal bis Z wie Zander können Sie mit unserem riesigen Sortiment jederzeit für geschmackvolle Abwechslung in der Küche sorgen.

SEIT 20 JAHREN

DIE FRISCHFISCH EXPERTEN

EUROPAS GRÖSSTER FRISCHFISCH-VERMARKTER

YOU & METRO

www.metro.de/frischfisch

Neujahrsempfang
in Karlsruhe

Ab auf die
Zollernalb

Unsere
Wurzeln

UWE STAIGER
Vorsitzender der Meistervereinigung
Gastronom Baden-Württemberg e.V.

60 JAHRE UND KEIN BISSCHEN MÜDE

Verehrte Leser,

unsere Meistervereinigung ist etwas Besonderes. Das wissen wir. Nicht etwa weil wir schon das stattliche Alter von 60 Jahren erreicht haben. Als echte Baden-Württemberger gehören wir nicht zu denen, die sich gerne auf ihren Lorbeeren ausruhen. Im Gegenteil. Unsere Vereinigung, die es so nur in Baden-Württemberg gibt, startet dynamisch und engagiert ins Jubiläumsjahr und hat sich für dieses auch so einiges vorgenommen. Wir freuen uns sehr, dass wir für unsere Aktivitäten Ministerpräsident Kretschmann als Schirmherr gewinnen konnten. Für ihn durften wir den Neujahrsempfang im Karlsruher ZKM ausrichten, was einmal mehr gezeigt hat, wie gut unsere Caterings aus Meisterhand sein können. Ein Termin für die Jubiläumsgala im Stuttgarter Neuen Schloss, an der Ministerpräsident Kretschmann teilnehmen wird, konnte für den 6. Oktober festgelegt werden.

Pünktlich zur Intergastra, einer der wichtigsten Gastro-Fachmessen der Bundesrepublik, darf ich Ihnen die Neuauflage unseres Meister-Magazins vorstellen. Die 47. Ausgabe zeigt sich nicht nur in neuem Design. Als Genussbotschafter mit Bodenhaftung setzen wir auch inhaltlich neue Akzente. Natürlich werden Sie auch weiterhin erfahren, in welchen Bereichen sich unsere Mitglieder tatkräftig engagieren. Aber wir bieten Ihnen in Zukunft auch regionale Reisethemen, die Ihnen unser schönes Baden-Württemberg noch etwas näherbringen. Wir führen Sie in Regionen, die einen ganz besonderen Reiz, eine kulinarische Besonderheit und natürlich immer auch besuchenswerte Meisterbetriebe bieten, vom Gasthaus bis zum Sternelokal. Unsere erste Reise auf Seite 12 führt Sie auf die Zollernalb, die schon allein wegen der geschichtsträchtigen Burg Hohenzollern immer eine Reise wert ist.

Einen ganz neuen Genuss-Akzent setzen wir mit unserer Rubrik „Foodbloggerin trifft Meister“. Kerstin Getto, der wir für ihren Foodblog My Cooking Love Affair höchsten Respekt zollen, wird in jeder Ausgabe einen unserer Meister zu einem ausgesuchten Genuss-Thema besuchen. Zur Jubiläumsausgabe fanden wir das Thema „Unsere Wurzeln“ mehr als passend. Nicht nur weil unsere Wurzeln hier wachsen, sondern gerade auch weil Wurzelgemüse in der Küche oft sträflich vernachlässigt wird. Ein paar kreative Rezeptideen für die letzten grauen Wintertage, die unser Mitglied Tobias Maier vom Johanniterbad in Rottweil gemeinsam mit Kerstin Getto in Tat und Bild umgesetzt hat, finden Sie auf Seite 23 und 24.

Alle Rezepte und Weintipps finden Sie übrigens auch auf unserer neu überarbeiten Homepage www.meistervereinigung.de. Nehmen Sie sich doch einfach mal die Zeit, hier in Ruhe zu stöbern, und schauen Sie immer wieder vorbei. Hier halten wir Sie zum Jubiläumsjahr auf dem Laufenden.

Beste Grüße
Ihr Uwe Staiger

NEUJAHRSEMPFANG IM ZKM KARLSRUHE

Mit Elan ins Jubiläumsjahr

Es ist eine schöne Tradition, aber noch lange keine Selbstverständlichkeit, dass die Meistervereinigung den Neujahrsempfang der Landesregierung mit einem „Meisterlichen Catering“ bereichern darf. Ministerpräsident Winfried Kretschmann, der in seinem Wahljahr die Schirmherrschaft für das Jubiläum der Meistervereinigung „60 Jahre – Das Beste aus Baden-Württemberg“ übernimmt, hatte sage und schreibe 1.200 Gäste ins weltweit anerkannte Museum für Zeitgenössische Kunst und Medientechnologie, kurz ZKM, nach Karlsruhe geladen. Ein Ort, der zum „Ländle“ passt, zukunftsweisend und auf der Höhe der Zeit, so Kretschmann. Ebenso präsentierte sich die Meistervereinigung mit feinen, kleinen Speisen, die weder an regionaler Prägung noch an Kreativität zu übertreffen waren. Mit gelassenem Selbstverständnis kamen neben Fisch und Fleisch aus der Region Veganes wie Vegetarisches auf den Teller. Elf Meister waren dafür mit 45 Köchen und 75 Servicekräften aus ganz Baden-Württemberg angereist. Letztere wurden wieder einmal tatkräftig von den Schülern und Lehrern der Landesberufsschule Bad Überkingen unterstützt. Das hohe Qualitätsbewusstsein und die Zuverlässigkeit der Meistervereinigung zogen sich wie ein roter Faden durch den Abend. Trotz Sicherheitsstufe 1 freuten sich der Ministerpräsident und sein Stellvertreter über die ausgelassen gute Stimmung, die bis zum Schluss anhielt. Fabelhafte Attraktionen waren auch 2016 die „Schlemmerbande“ und die gigantische Torte in Baden-Württemberg-Form von Meister Andreas Kottmann. Sie schaffte es am darauffolgenden Tag in fast alle Medien des Landes und beglückte ganz besonders den Karlsruher OB Frank Mentrup, der sich ein „Stück Karlsruhe“ sichern konnte.

Der Karlsruher Oberbürgermeister mit einem guten Stück Karlsruhe

DIE ATTRAKTION DES ABENDS

Andreas Kottmanns Baden-Württemberg-Torte im XXL-Format

HOCHGELOBT

Ministerpräsident Winfried Kretschmann und seine Gattin Gerlinde zeigen sich positiv überrascht von der Schlemmerbande

DIE MEISTERKÖCHE DES NEUJAHRSEMPFANGS

VOLKER KREHL
Krehls Linde, Stuttgart

ANDREAS KOTTMANN
Gasthof Hirsch, Bad Ditzenbach

HARALD HARTMANN
Hartmann Gastronomie GmbH, Weilheim/Teck

GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

JÜRGEN BRECHELMACHER
Widmann's Löwen, Zang

BENJAMIN STEINRÜCKEN
Herrenberg

UWE STAIGER
Staigers Waldhorn, Plochingen

PETER DEININGER
Württemberger Hof, Mainhardt

ALFRED SCHWEIZER
Filderstadt

ALFONS KÖHLER
Köhlers Krone, Dächingen

JÖRG GEKELER
Hotel Post, Feldstetten

MEISTERLICH ZUBEREITET

Kreatives aus Baden-Württemberg

Gerollte Tramezzini-Sandwiches, Kräuterteigblüten mit Bibbeleskäse, Flädles-Lolli mit Bodenseefischen

***

Quiche vom Hokkaido-Kürbis, Törtchen vom Schwarzwälder Schinken, Kalbsfleischküchle mit warmem Kartoffelsalat, Terrine vom Schurwaldreh

***

Sauerrahm-Dinkelküchle, veganes Alblinsen-Curry, Maultasche mit Kartoffelsalat, Lachsforellenröllchen aus dem Lauchertal, Rinderbäckle vom Hinterwälder Rind

***

Schwarzwälder Kirsch-Dessert, Zimt-Zwetschgen mit Crumble, Apfel-Weinmousse, Vanillebirne mit Schokoladen-Karamelmousse, Zweierlei Schokoladenmousse

Nur das Beste für die Gäste

Die „Young Chefs“ der Meistervereinigung unterstützen den Partner METRO aktiv auf der INTERGASTRA

Vom 20. bis 24. Februar präsentiert METRO Cash & Carry Deutschland auf einem 1.200 Quadratmeter großen Stand bei der Stuttgarter INTERGASTRA 2016 sein neues Angebot und richtet sich damit gezielt an die Sterneküche und gehobene Gastronomie. Die „Young Chefs“ der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und weitere Spitzenköche sorgen während der Messetage für ein genussvolles und vielseitiges Programm. Dabei ist die Meistervereinigung für das Thema Trendküche verantwortlich und präsentiert seine experimentierfreudige und moderne Kochkunst. Bei nationalen und internationalen Wettbewerben sind die überwiegend jungen Köche seit Jahren erfolgreich. METRO und METRO GASTRO, die mit insgesamt 15 Märkten in Baden-Württemberg vertreten sind, stehen dem Team dabei als Partner zur Seite. Als Fördermitglied der Meistervereinigung Gastronom e.V. unterstützt die METRO unter anderem den Wettbewerb „Die 10 Besten“, bei dem der Spitzenkoch-Nachwuchs der Meistervereinigung sein Können unter Beweis stellt. Gemeinsam unterstützen METRO und die Meistervereinigung auch die jüngsten unter den heranwachsenden Köchen, die „Schlemmerbande“.

1956

DAS OFFIZIELLE GRÜNDUNGSFOTO

1956

ERSTES MEISTERBANKETT

Ehepaare Bernhard und Moosmann im Parkhotel Stuttgart

60 JAHRE MEISTERVEREINIGUNG

Das Beste aus Baden-Württemberg

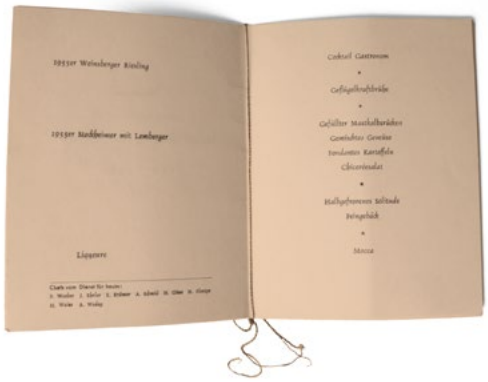
Wer nix wird, wird Wirt? Abwertende Sprüche wie dieser mögen andernorts gelten. Im Ländle hat das gute Kochen Tradition. Eine gute Wirtschaft findet man fast überall. Und egal ob Schwabe oder Badener – man geht auch hin. Die Frage, warum das so ist, bietet viele Antworten. Eine davon ist zweifellos die Meistervereinigung Baden-Württemberg Gastronom e.V., ein Synonym für gelebte Gastlichkeit. 2016 feiern die Meister ein stolzes Jubiläum und zeigen sich kein bisschen müde.

Als der Gastronom und Küchenmeister Otto Schütz im Jahr 1956 die erste und bis heute einzige Meistervereinigung Deutschlands gründete, hatte er vor allem eines im Sinn: Er wollte das Ansehen seines Berufsstandes heben. Das war damals auch bitter nötig. Deutschland hat sich gerade aus der größten Misere „gearbeitet“. Das Wirtschaftswunder war in voller Blüte. Den wachsenden Reichtum zeigte man mit deutschen Autos, französischer Mode, ersten Fernsehgeräten und dicken Bäuchen. Weit entfernt war die Gesellschaft damals von einer Genusskultur. Einzig in Frankreich, dem Mutterland der Hochküche, und der Schweiz konnte man erste Spuren handwerklich fundierter und feiner Küchen ausfindig machen. Dafür konnte Otto Schütz sich begeistern. Mit 30 Gleichgesinnten machte er sich auf den Weg und rief nach dem Vorbild der renommierten Schweizer Köchevereinigung „Cercle des Chef de Cuisine de Berne“ die Meistervereinigung ins Leben, die sich damals noch „Meistervereinigung Gastronom Stuttgart“ nannte.

1890 geboren, hatte er seine Berufslaufbahn 1914 im damals achtbaren Kurgartenhotel in Friedrichshafen am Bodensee begonnen. Wie es sich für einen aufstrebenden Koch gehört und dennoch ungewöhnlich für die damalige Zeit, folgten Stationen im In- und Ausland. Bis nach Luxor in Ägypten kam Otto Schütz. Besonders stolz war er jedoch immer auf die Jahre in der Schweiz, die ihn prägten, dort vor allem auf seine Tätigkeit im weltbekannten Hotel Baur au Lac in Zürich. Zwischen den Weltkriegen begründete er seinen Ruf als erstklassiger Koch weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. Zahlreiche internationale Kochkunst-Ausstellungen und Wettbewerbe konnte der umtriebige Otto Schütz gewinnen. Schon früh

12. NOVEMBER 1956

Menükarte des
ersten Meisterbanketts



11. NOVEMBER 1957

Menükarte der Jahresfeier

DAS SCHWÄBISCHE VESPER

1985 erschien das erste Kochbuch
der Meistervereinigung

1993

MEHR ALS EIN VEREIN

Marketingaktivitäten
mit MEGA

1996

4 PRÄSIDENTEN

V.l.n.r.: Karl Knipp, Walter Hofmann,
Dieter Wägerle, Friedrich Nagel

1966

10 JAHRE MEISTERVEREINIGUNG

Das erste runde Jubiläum

1998

DÜFTE DES LEBENS

Kochbuchpräsentation mit Ministerpräsident Erwin Teufel

Kochbuch „Solche Düfte sind mein Leben" mit Illustrationen von Karin Jambor

1998

MITTELMEERKONFERENZ

Im Stuttgarter Schloss mit Außenminister Joschka Fischer

2006

50 JAHRE MEISTERVEREINIGUNG

Präsident Krehl dankt den Köchen der Jubiläumsgala

lag ihm die Ausbildung am Herzen. Für seine Tätigkeit als Leiter von Schulungskursen zollte ihm gerade der Nachwuchs höchsten Respekt. Kein Wunder, dass es sein größtes Verlangen war, dieses Werk nach der späten Heimkehr aus russischer Gefangenschaft mit Inbrunst fortzusetzen. Seine Zeitgenossen und Weggefährten beschreiben Otto Schütz als markant und engagiert, aber auch als durchaus streitbare Persönlichkeit. Dies war nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass er die junge Meistervereinigung mit Strenge, Distanz und größter Stringenz führte. Heute mag es seltsam erscheinen, aber den Meister-Kollegen kam damals kein „Du" über die Lippen. Aus beruflichem Respekt blieb man noch lange beim distanzierten „Sie". Doch vielleicht war es gerade diese von Otto Schütz eingeforderte Strenge, welche die Meistervereinigung auf Kurs und schlussendlich zum Erfolg bringen konnte. Wahrscheinlich muss man ihm gerade dafür dankbar sein, denn noch immer ist die Vereinigung einzigartig.

Geprüfte Küchenmeister gab es in den 50er-Jahren in Baden-Württemberg noch nicht viele, und dennoch blieb man der wichtigsten Vorgabe treu: Nur echte Meister mit abgelegter Meisterprüfung können in der Meistervereinigung Mitglied werden. Von Beginn an limitierte man sich dabei nicht ausschließlich auf Küchenmeister. Auch Serviermeister waren gern gesehen. Heute steht die Vereinigung geprüften Meisterinnen und Meistern aller gastgewerblichen Berufe offen, wenngleich die Küchenmeister bis heute die größte Gruppe ausmachen.

Schon früh hatte Otto Schütz verstanden, dass die Qualität das elementar wichtigste Kriterium ist, das für Meister ihres Fachs immer wieder im Mittelpunkt stehen muss. Als Ansporn für baden-württembergische Küchen- und Serviermeister rückte er mit seinen Weggefährten nicht nur die Aus- und Weiterbildung ins richtige Licht, sondern ließ die jungen Talente bei Wettbewerben und Veranstaltungen gegeneinander antreten. Besonders zu erwähnen ist dabei die Kochkunstschau „Gastlicher Süden" auf der Stuttgarter Messe, eine der ersten Leistungsschauen in Sachen Gastlichkeit der jungen Republik, die schon damals dazu beitrug, dass Baden-Württemberg zum Genießerland avancierte. Aus dieser Kochkunstschau ging im Übrigen die große Gastro-Fachmesse Intergastra hevor.

Otto Schütz führte die „Meistervereinigung Gastronom Stuttgart" bis zu seinem Tod 1971. Sein Nachfolger wurde Küchenmeister Friedrich Nagel, in dessen Amtszeit auch die 1975 erfolgte Umbenennung in „Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg" fiel. Ein hoher Ministerialbeamter hatte diese Umbenennung aus Imagegründen angeregt, nachdem er bei einer Ausstellung in Straßburg gesehen hatte, dass die Leistungen und Erfolge der heimischen Meisterköche vor allem auch zum Wohle des Bundeslandes sind. Dies sollte sich bewahrheiten. Kein deutsches Bundesland hat es bis heute geschafft, eine auf Qualität und Genuss ausgerichtete Gastlichkeit mit einer so großen Streuung hervorzubringen.

Auf Friedrich Nagel folgten die Küchenmeister Dieter Wägerle, Eugen Heubach, Walter Hofmann, Karl Knipp und Volker Krehl von Krehls Linde in Bad Cannstatt, unter dessen Ägide das 50-jährige Bestehen im Jahr 2006 in der Stuttgarter Reithalle gefeiert wurde. Er läutete ebenfalls eine wichtige Entwicklung ein: „Wir wollen nicht möglichst viele Mitglieder, sondern möglichst gute, engagierte Mitglieder", sagt Krehl. Als qualitätsbewusste Kollegengemeinschaft ist die Meistervereinigung nicht nur in der Gourmet- und Sternegastronomie bestens vertreten, sondern repräsentiert auch zahlreiche gut geführte Restaurants und Landgasthöfe der bodenständigen Art, die Baden-Württemberg aufs Positivste prägen und so lebenswert machen.

Seit dem vergangenen Jahr ist nun der engagierte Küchenmeister Uwe Staiger Präsident der Meistervereinigung, die aktuell rund 500 Mitglieder aus ganz Baden-Württemberg zählt. Auch er will den Zielen des Gründers Otto Schütz treu bleiben und dennoch neue Impulse setzen. Die höchste Verpflichtung ist die zur Qualität, und so werden auch in Zukunft nur „echte" Meister in die Vereinigung aufgenommen. Wie sein Vorgänger Volker Krehl will auch er vor allem qualitätsbewusste Kollegen in die Gemeinschaft einbinden und dafür sorgen, dass bestehende Mitglieder und deren Mitarbeiter aus der Vereinigung und ihren vielseitigen Möglichkeiten einen echten Nutzen ziehen. Dabei ist es ihm extrem wichtig, dass Mitglieder verstehen, wie sie von der Gemeinschaft profitieren können, gerade dann, wenn sie sich selbst einbringen. Das hat auch er im positiven Sinn erfahren. „Die Meistervereinigung hat mich immer wieder vorangebracht, war zur Stelle, wenn ich sie gebraucht habe. Das habe ich immer als äußerst positiv empfunden, gerade auch den Austausch über die Generationen hinweg", so Uwe Staiger. Mit seinem neu gebildeten Vorstand hat er deshalb pünktlich zum Jubiläum ein neues Credo formuliert, das die Vereinigung in den nächsten Jahren begleitet. Man darf gespannt sein, was die sympathische Gruppe auf die Beine stellen wird.

Verfolgen können Sie dies im MeisterMagazin, auf der neuen Webseite und auf der Facebook-Seite der Meister.

HEUTE

EINE AUSZEICHNUNG FÜR MEISTER

MEHR WIRTSCHAFTLICHKEIT

MEISTERLICH AUSBILDEN

KOMPETENTE KOLLEGEN TREFFEN

ENTDECKT & VERMARKTET WERDEN

STARKE PARTNER FINDEN

Meister Vereinigung

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Unser Versprechen

Wir, 500 geprüfte Meister gastgewerblicher Berufe, sind stolz darauf, einer in Europa einzigartigen Gemeinschaft anzugehören: der Meistervereinigung Gastronom e.V., die es so nur in Baden-Württemberg gibt. Kein Wunder, denn Baden-Württemberg ist das Genießerland. Die Kochkunst ist bei uns verwurzelt. Genießen gehört zum Alltag, vom Gasthaus bis zum Sternelokal.

Wir sehen es in unserer regionalen Verantwortung, dieses wichtige Kulturgut zu pflegen und es mit Kreativität und meisterlichem Handwerk voranzubringen. Die Herkunft und Qualität der Produkte bildet dabei die entscheidende Basis. Angereichert durch die Fachkompetenz und Zuverlässigkeit unserer Meister entsteht ehrliche baden-württembergische Gastlichkeit, wie wir sie lieben – für uns das Heimatgefühl, das wir hier im Süden leben und weitergeben an Gäste aus aller Welt.

Bei aller Professionalität und Zuverlässigkeit liegen uns aber auch die Kollegialität und Lebensfreude am Herzen. Wir haben ein engagiertes Netzwerk für Meister und ihre Mitarbeiter geschaffen, das die Nachwuchsförderung ebenso in den Mittelpunkt stellt wie den kollegialen Austausch untereinander. Durch gezielte Aktivitäten schaffen wir eine attraktive öffentliche Plattform und stärken die Wirtschaftlichkeit unserer Mitglieder. Damit sichern wir auch die Zukunft unserer Betriebe und Mitarbeiter am Standort Baden-Württemberg.

Stadt, Land, Fluss

Wo die Alb am höchsten ist

Bereits im Name „Zollernalb“ steckt das Wahrzeichen der Region – die Burg Hohenzollern. Und doch wissen nur wenige, wo der höchste Teil der Schwäbischen Alb liegt, geschweige denn, dass hier auf einem Vorberg der Schwäbischen Alb die Stammburg deutscher Kaiser im wahrsten Sinne thront. Von Kaiser Wilhelm II. stammt der berühmte Satz: „Die Aussicht von der Burg Hohenzollern ist wahrlich eine Reise wert.“ Dem stimmen wir zu und entführen Sie in diesen landschaftlich reizvollen Teil Baden-Württembergs. Unsere Frühlingsreise untermalen wir mit kulinarisch lohnenden Zielen, den Gasthäusern und Hotels unserer Meistervereinigung.

Ein Besuch auf der Zollernalb ist das ganze Jahr über attraktiv, kulinarisch sowieso. Traumhafte Winterwelten in der kalten Jahreszeit, ein Paradies für Wanderer und Mountainbiker im Frühling, Sommer und Herbst. Abwechslungsreiche Sehenswürdigkeiten bieten darüber hinaus Kultur und Geschichte, was gerade jetzt zum kommenden Frühling der perfekte Anlass ist, einfach mal hinzufahren. Von der Landeshauptstadt ist man in einer knappen Autostunde dort. Die Zugreise ist heute ebenso unbeschwerlich. Ganz bequem können Wanderer und Radfahrer von Mai bis Oktober zudem mit dem Rad-Wander-Shuttle auf der Zug-Strecke von Tübingen über Balingen bis ins Obere Schlichemtal fahren.

Von weithin sichtbar hebt sich der Albtrauf, die Schichtstufe der Schwäbischen Alb, ab. Ein erster Stopp empfiehlt sich in Haigerloch. Früher stand an der Stelle des heutigen Renaissance-Schlosses eine mittelalterliche Burg. Nach einer wechselvollen Geschichte ließ Graf Christoph von Hohenzollern-Haigerloch sie in ein Renaissanceschloss umbauen. Die sich um den Schlosshof gruppierenden Gebäude stammen größtenteils aus dieser Zeit. Heute ist Schloss Haigerloch ein angesehenes Tagungshotel und Restaurant, das von der Familie Schwenk betrieben wird. 1975 erwarb der ortsansässige Unternehmer das Anwesen, das nach umfangreichen und umsichtigen Renovierungs- und Sanierungsarbeiten wieder in alter Pracht erstrahlt. Dem Besucher bietet sich hier nicht nur ein wunderbar ruhiger Ort zum Übernachten. Schloss Haigerloch ist auch ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge. Es zeigt sich zudem kulinarisch vielseitig. Vom Restaurant über Bistro bis hin zur Weinprobe in der Vinothek bietet sich Genüssliches auf allen Niveaus. Allerdings sollte man bei aller Gastlichkeit nicht vergessen, etwas tiefer in die Zollernalb vorzustoßen.

BLÜTENPRACHT

Streuobstwiesen prägen die reizvolle Landschaft im Frühling

Schlafen und genießen im Renaissanceschloss Haigerloch

SCHLOSS HAIGERLOCH
Genuss auf allen Ebenen

Malerisch imposant: Burg Hohenzollern

Grafensaal der Burg Hohenzollern

Ist man erst einmal dort, versteht man schnell, dass selbst ein verlängertes Wochenende zu kurz ist, um die Zollernalb in der Tiefe und in seiner kulinarischen Breite zu erkunden.

Ein Abstecher ins ungefähr 20 Kilometer entfernte Hechingen liegt sozusagen auf dem Weg zur Burg Hohenzollern. In Hechingen lassen sich bedeutende Beispiele für den Kirchenbau von der Gotik über die Renaissance bis hin zum Klassizismus entdecken. Die Stadt ist geprägt von fürstlichen Residenzbauten. Ein Schmuckstück ist die vollständig restaurierte Alte Synagoge. Die Villa Eugenia, ehemals Residenz des letzten regierenden Fürstenpaares, liegt inmitten des im englischen Stil angelegten Fürstengartens. Wer sich auf eine Zeitreise begeben möchte, ist im Hohenzollerischen Landesmuseum und im Römischen Freilichtmuseum in Hechingen-Stein gut aufgehoben.

Ein geschichtsträchtiger Ort, den man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte und der sich gar für wiederkehrende Besuche eignet, ist die Burg Hohenzollern. Sie ist eine der bedeutendsten und imposantesten Burganlagen Deutschlands und der Stammsitz der Familie Hohenzollern, aus der die Könige von Preußen und die Deutschen Kaiser hervorgingen. Ihr malerisches, vielteiliges Erscheinungsbild, der herrliche Rundblick und die kunst- und kulturhistorisch wertvollen Ausstellungsstücke machen die Besichtigung ganzjährig zu einem Erlebnis. Die Burg selbst ist ein Musterbeispiel neugotischer Burgenarchitektur und das Wahrzeichen der Zollernalb. Georg Friedrich Prinz von Preussen und Sophie Prinzessin von Preussen sehen in „ihrer Burg“ kein Museum im herkömmlichen Sinne, sondern vielmehr einen ausgesprochen lebendigen Ort, der alljährlich Hunderttausende von Besuchern aus der ganzen Welt anzieht. Neben wesentlichen Teilen der preußischen Kunstsammlung, darunter bedeutende Gemälde, kostbares Silber und Porzellan sowie die preußische Königskrone, machen zahlreiche Konzerte, Open-Air-Kino und Ausstellungen die Burg zu einer attraktiven Kultureinrichtung. Die heutige Burganlage wurde im 19. Jahrhundert von beiden Linien des Hauses Hohenzollern gemeinschaftlich wiederhergestellt und befindet sich bis heute in deren Privatbesitz. Sie dient seit nahezu eintausend Jahren als zeitweiliger Wohnsitz der Familie und verkörpert ein echtes Stück Heimat für sie.

Zollernschloss Balingen

Gutenberger Höhle

Thums Maultaschen

Im Hotel Thum packen alle mit an

Schloss Lichtenstein

Wer Burgen liebt, sollte noch ein paar Kilometer weiter in Richtung Osten fahren. Hier steht mit Schloss Lichtenstein eine weitere Burg des 19. Jahrhunderts, die den Idealen eines Märchenschlosses sehr genau entspricht. Hoch über einem steilen Felsen gelegen, ist das Hauptgebäude mit rundem Bergfried und Zugbrücke schon von Weitem zu erkennen. Die Geschichte der Burg ist eng mit dem schwäbischen Dichter Wilhelm Hauff verbunden. Seine Beschreibung der Burg im 1826 erschienenen Roman „Lichtenstein“ faszinierte den Grafen von Württemberg derart, dass er den Felsen mit der Ruine kurzerhand kaufte und ab 1840 eine neue Burg erbauen ließ.

Einen Aufenthalt in Balingen zu machen, lohnt sich im doppelten Sinne. Am Ziel sollten Sie direkt das Hotel Thum ansteuern, einen unserer meisterlichen Mehrgenerationen-Betriebe. Seinen Kopf bettet man hier auf weiche Kissen. Die neu renovierten Zimmer sind in unterschiedlichen Preiskategorien zu haben. Das Hotel Thum ist ein idealer Ausgangspunkt, um die aufstrebende Kreisstadt zu erkunden. Am besten erschließt sie sich auf einem gemütlichen Spaziergang. Vom beschaulichen Marktplatz übers markante Zollernschloss mit Wasserturm bis hin zum idyllischen Gerberviertel am Mühlkanal, das die Balinger liebevoll „Klein-Venedig“ nennen. Es gibt vieles zu entdecken, auch kulinarisch. Im Hotel Thum weht ein frischer Wind, ohne dabei die seit drei Generationen überlieferten Maultaschen-Rezepte zu vernachlässigen. Seit Anfang 2015 unterstützt die 4. Generation der Meyers den Familienbetrieb, der nicht nur für seine Maultaschen gelobt wird. Was man meinen könnte, denn der Familienbetrieb verfügt sogar über eine „Maultaschen Club Lounge“. Noch heute sind Maultaschen ein wichtiger Bestandteil auf der Speisekarte. Regionale Produkte stehen im Vordergrund. Meisterliche Gastlichkeit zeigt sich aber auch in der Zubereitung köstlicher Süßwasserfische, im Anrichten frischer Gemüse- und kräftiger Wildgerichte.

Dem Saurier auf der Spur

Nach viel Geschichte und schwäbischen Schmankerln kann man sich dann beruhigt ins größte Abenteuer der Zollernalb stürzen, das zunächst etwas unspektakulär scheint: das Abenteuer Geologie. Die Zollernalb liegt im Herzen des von der UNESCO prädikatisierten GeoParks Schwäbische Alb. Diese besondere Auszeichnung, die erst im November 2015 von der UNESCO verliehen wurde, wird nun endlich der Bedeutung des

GAISELMANNS LINDE
Ein Traditions-Wirtshaus

SCHLENKER´S OCHSEN
Wo Baden und Württemberg sich treffen

JOHANNITERBAD
Tobias Maier weiß, worauf es ankommt

LÖWEN BRIGACHTAL
Gastlichkeit seit fünf Generationen

geologischen Naturerbes der Schwäbischen Alb gerecht. Der GeoPark ist ein einzigartiges und einmaliges Freilichtmuseum. Hier kann man Geologie erwandern, erfahren und begreifen. Vor fast 200 Millionen Jahren erstreckte sich das Jurameer dort, wo heute die Alb ist. Hier tummelten sich Saurier, riesige Tintenfische und Seelilienkolonien. Fossilien aus dieser Zeit sind im Fossilienmuseum der Firma Holcim in Dotternhausen zu besichtigen, das nur wenige Kilometer von Balingen entfernt ist. Spannend und abwechslungsreich widmet sich auch das Schiefer-Erlebnis im direkt benachtbarten Dormettingen diesem Thema. Auf den zahlreichen Erlebnis- und Lehrpfaden, in Höhlen und in verschiedenen Museen warten geologisch-historische Geschichten nur darauf, gehört zu werden. Besonders schön erzählt werden diese auf geführten Wanderungen und geologischen Exkursionen, angeboten von den Alb-Guides, dem Schwäbischen Albverein sowie von Geologischen Wanderführern. Für einen umfassenden Einblick und zur Vorbereitung sollte man die Webseite des GeoParks unter www.geopark-alb.de besuchen.

Begibt man sich Richtung Rottweil, kann man Historisches und Geologisches hinter sich lassen. Hier warten noch vier wunderbare Adressen auf Genießer. Etwas außerhalb in Villingendorf steht mit Gaiselmanns Linde ein gepflegtes Traditionswirtshaus, in dem Küchenmeister Rainer Gaiselmann die Region das Schmecken lehrt. Handwerkliches Können ist für ihn ebenso eine Grundvoraussetzung wie Bestes aus der Region. Vorgefertigtes kommt auf keinen Fall in seine Küche. Seine Rezepte behält er nur ungern für sich und stellt sie auf seiner Webseite ohne Scheu seinen Gästen zur Verfügung.

Das wunderbare Hotel-Restaurant Johanniterbad wollen wir an dieser Stelle ebenfalls erwähnen. Auf den kommenden Seiten wird es noch etwas ausführlicher vorgestellt. Tobias Maier vom Rottweiler Traditionshaus war nämlich unser erster Gastgeber, der die Foodbloggerin Kerstin Getto für einen Workshop zum Thema Wurzelgemüse begrüßen durfte. Den Ausbildungsbetrieb von Zwei-Sterne-Koch Johannes King sollte man auf einer Reise auf die Zollernalb immer einplanen. Das alte Bad-Hotel hat sowohl als Hotel wie auch kulinarisch Überzeugendes zu bieten. Unsere Rezepte zum Thema Wurzelgemüse belegen dies eindrücklich.

Ist man schon in Rottweil, bietet sich noch ein kurzer Abstecher nach Villingen-Schwenningen, in die Stadt, in der Baden und Württemberg aufeinandertreffen an. Das badische Villingen und das württembergische Schwenningen sind ehemals selbstständige Städte, die heute zu einer Stadt zusammengewachsen sind. Eine Einkehr bei Küchenmeister Dieter Schlenker in Schlenker's Ochsen ist lohnenswert. Eine abgedrehte, hochstilisierte Küche sucht man vergebens. Auch Dieter Schlenker kocht in seiner Ochsenstube und im Ochsengärtle bewusst bodenständig und lässt dabei die Qualität bei Einkauf und Zubereitung nicht außer Acht. Durch die gemütlich gestalteten Zimmer ist Schlenker's Ochsen auch eine der besten Übernachtungsadressen der badisch-württembergischen Doppelstadt.

Rainer Bertsche, den nächsten Meister am Herd, finden wir im wunderschönen Gasthaus Löwen in Brigachtal, das sich unweit des Bad Dürrheimer Mineralbrunnens befindet. Ob stärkendes Mittagsmahl, ein Abend zu zweit oder Schlemmen in geselliger Runde – Familie Bertsche und ihr Löwen-Team sind meisterliche Gastgeber und verstehen Gastfreunschaft als einen fundamentalen Teil ihrer Familiengeschichte. Das stattliche Haus, das sich bereits auf badischem Boden befindet, ist seit fünf Generationen im Familienbesitz.

Um die Zollernalb in der Tiefe zu erkunden und in seiner kulinarischen Breite zu erleben, scheint ein Wochenende fast zu kurz. Also bleiben Sie einfach länger oder kommen Sie wieder. Beim letzten Blick auf den Albtrauf weiß man spätestens, dass Heimat kein Ort ist, sondern ein Gefühl.

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Frühlingsreise

1 SCHLOSS HAIGERLOCH
Schloß 4 | 72401 Haigerloch
Tel. 07474 6930 | gastschloss@schloss-haigerloch.de
www.schloss-haigerloch.de

2 HOTEL RESTAURANT THUM
Klausenweg 20 | 72336 Balingen
Tel. 07433 96900 | info@hotel-thum.de
www.hotel-thum-balingen.de

3 GAISELMANNS LINDE
Rottweiler Straße 3 | 78667 Villingendorf
Tel. 0741 31843 | info@gaiselmanns-linde.de
www.linde-villingendorf.de

4 RINGHOTEL JOHANNITERBAD
Johannsergasse 12 | 78628 Rottweil
Tel. 0741 530700 | johanniterbad@ringhotels.de
www.johanniterbad.de

5 SCHLENKER'S HOTEL UND RESTAURANT OCHSEN
Bürkstraße 59 | 78054 Villingen-Schwenningen
Tel. 07720 8390 | info@hotelochsen.com
www.hotelochsen.com

6 GASTHAUS LÖWEN
Marbacher Straße 3 | 78086 Brigachtal
Tel. 07721 22243 | info@loewen-brigachtal.de
www.loewen-brigachtal.de

Wertvolle Reisetipps

ALLGEMEINE INFOS ZUR ZOLLERNALB
www.zollernalb.com

GEOPARK SCHWÄBISCHE ALB
www.geopark-alb.de

A ZOLLERNSTADT HECHINGEN
www.hechingen.de

B BURG HOHENZOLLERN
www.burg-hohenzollern.com

C SCHLOSS LICHTENSTEIN
www.schloss-lichtenstein.de

D KREISSTADT BALINGEN
www.balingen.de

Weitere Baden-Württemberg-Tipps erhalten Sie auf
www.tourismus-bw.de

WIEDER ENTDECKT

Unsere Wurzeln

Warum wir uns in dieser Jubiläumsausgabe für das Thema Wurzelgemüse entschieden haben, hat gleich zwei tiefergehende Gründe. Wurzeln haben eine gute Bodenhaftung. Eine Eigenschaft, die sich die Meistervereinigung schon viele Jahre auf die Fahne schreibt. Genau diese Bodenhaftung und die Tatsache, tief in unserer Heimat verwurzelt zu sein, liefert den zweiten Grund, nämlich Gemüsesorten in den Mittelpunkt zu rücken, die stiefmütterlich behandelt werden. Dabei sind Wurzeln ein wichtiger Bestandteil der heimischen Landwirtschaft. Manche Wurzeln sind das ganze Jahr über zu haben. Manche machen uns gerade im Winter besondere Freude, weil wir auf Sommergemüse und Salate in mittelmäßigen Qualitäten heute gerne verzichten. Als Köche, die vor allem einem regionalen Ansatz folgen, wollen wir deshalb zurück zu unseren Wurzeln. Ein Trend, der vom Gasthaus bis zur Sterneküche schon länger sichtbar wird. Vor einigen Jahren kaum vorstellbar, zieren Rüben, Bete und Wurzeln heute auf unterschiedlichste und kreative Art und Weise die Speisekarten bester Küchen. Hat man sich einmal mit der bunten Vielfalt aus der Erde angefreundet, merkt man schnell, dass der Kreativität fast keine Grenzen gesetzt sind. Man zaubert heute schon lange nicht mehr nur schmackhafte Beilagen und Pürees. Wurzelgemüse werden ebenso gerne zu eigenständigen ideenreichen Vorspeisen, Hauptgängen und sogar zu Desserts verarbeitet. Der Trend zur vegetarischen und veganen Ernährung trägt sein Übriges dazu bei.

Interessant ist die Tatsache, dass es die Bezeichnung Wurzelgemüse, wie wir sie umgangssprachlich nennen, in der Botanik überhaupt nicht gibt. Aber wir bleiben bei diesem wunderbaren Ausdruck. Denn schließlich ist er selbsterklärend, auch wenn die konkrete Zuordnung nicht eindeutig ist. Unter Wurzelgemüse verstehen wir gemeinhin alles, was in der Erde wächst und essbar ist: Karotten, die wir in Baden-Württemberg auch gerne „Gelbe Rüben“ nennen, Knollensellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Rettich, Radieschen, Rote und Gelbe Bete, Schwarzwurzeln, Steck- und Speiserüben und Topinambur.

In den letzten Jahren in Mode gekommen sind Rüben, Bete und Wurzeln vor allem, weil viele Vertreter großartige Energiespender und Vitaminlieferanten sind. Im Vergleich zu besonders wasserreichen Gemüsen wie Tomaten oder Gurken enthält Wurzelgemüse mehr Energie in Form von hochwertigen Kohlenhydraten bereit. Das trägt zur Sättigung bei und wärmt von innen. Die Knollen lassen sich zudem auf sehr unterschiedliche Art zubereiten, was sie zu echten Multitalenten macht.

Wer Raffinesse und gesunde Abwechslung sucht, kommt gerade in den Wintermonaten an Wurzelgemüse nicht vorbei. Kommen manche von ihnen eher neutral daher, wie die Karotte, Pastinake oder Süßkartoffel, haben andere eine eigene Grundwürze, bisweilen sogar Schärfe. Das macht das Kochen besonders spannend und lässt vieles zu, so zum Beispiel die Kombination von Pastinake mit Petersilienwurzel oder Sellerie. Wir möchten sie einfach gerne motivieren, ein bisschen zu experimentieren. Oder Sie orientieren sich zurück zu gängigen Küchen-Klassikern. Versuchen Sie doch mal eine zeitgemäße Neuinterpretation des berühmten Waldorf-Salates. Kam der Sellerie-Klassiker manchmal etwas plump mit viel Mayonnaise daher, kann man heute ganz andere Akzente setzen. Warum nicht eine Karotte zu Apfel und Sellerie kombinieren. Das bringt farbliche schöne Akzente. Statt dicker Mayonnaise würde man heute wohl eher einen leichten Schmand oder gar eine Sojacreme wählen, soll das Ergebnis am Ende vielleicht sogar vegan sein. Die gute Walnuss, ein wichtiger Energie- und Kaliumlieferant, darf natürlich aus geschmacklicher Sicht nicht fehlen. Besonders gut vertragen sich Knolle & Co. übrigens auch mit schmackhaften Gewürzen. Beschränkte man sich beim Klassiker noch auf einen Hauch Cayennepfeffer, darf man heute mutiger würzen. Da kann man ruhig auch in den arabischen oder asiatischen Gewürztopf greifen. Wurzelgemüse können und verkraften irgendwie alles. Sogar dass man sie zu schmackhaften Desserts verarbeitet. Noch nie probiert? Dann schauen Sie doch einfach mal vorbei, was unser Küchenmeister Tobias Maier mit Foodbloggerin Kerstin Getto auf den Teller gebracht hat.

Details zu allen Wurzeln zu geben, würde hier wohl etwas zu weit führen. Deshalb wollen wir Ihnen heute jene ans Herz legen, die gerade in den letzten Jahren zu neuer Popularität gekommen sind, bei uns in Baden-Württemberg gut zu finden sind und in den folgenden Rezepten verwendet wurden.

GELBE & ROTE BETE

Rote Bete sind uns wohl geläufiger als Gelbe Bete. Doch gerade in letzter Zeit gewinnt die strahlend gelbe Variante mehr und mehr an Beachtung. Ursprünglich sind die „Bete“ mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt. Kannte man früher vor allem den Rote-Bete-Salat zum Tafelspitz, findet man heute vielseitige Rezepte und Einsatzmöglichkeiten für die farbintensiven Rüben. Auch ihr feines junges Kraut liegt sehr im Trend und eignet sich für Salate und grüne Smoothies. Bei fast allen gut sortierten Gemüseläden finden Sie heute bereits gekochte Rote Bete, die vakuumiert einfach zu verarbeiten sind. Aber wagen Sie doch auch mal das Experiment, frische Bete vom Markt zu verarbeiten. Einfach 30-40 Minuten sanft in kochendem Salzwasser garen und dann weiterverarbeiten. Es empfiehlt sich, Einmalhandschuhe und Schürze zu verwenden. Sollte doch mal etwas danebengehen, Zitronensaft hilft bestens gegen Rote-Bete-Flecken.

PETERSILIENWURZELN

Ob kraus oder glatt, Petersilie gehört zu vielen Küchen und bereichert eine Vielzahl an Rezepten. Die meisten beschränken sich dabei jedoch aufs Kraut. Die Petersilienwurzel ist noch nicht so lange auf unseren Speiseplänen, obwohl sie würzig-schmackhaft und ein grandioses Wintergemüse ist, das wir schon ab Ende Oktober antreffen. Äußerlich der Pastinake ähnlich, wird sie auch entsprechend verarbeitet. Ihre Schale entfernt man mit einem Gemüseschäler. Man muss die Petersilienwurzel übrigens nicht unbedingt kochen. Roh kann sie eine tolle Bereicherung für Salate und Vorspeisen sein. Püriert, gebraten oder gekocht ist sie immer wieder eine abwechslungsreiche Beilage zu Fisch und Fleisch. Natürlich können Sie die Petersilienwurzel auch einfach als Röstgemüse verwenden oder Ihrem Kartoffelpüree einen Hauch Würze verleihen.

TOPINAMBUR

Eigentlich hat es Topinambur in Baden-Württemberg zuerst als regionaler Schnaps zu Ruhm gebracht. Die „Erdartischocke“, wie man dieses Wurzelgemüse auch nennt, ist, und da staunt man wirklich, eigentlich eine Sonnenblumenart. Topinamburknollen wirken immer ein wenig bizarr, und sieht man sie am Marktstand, überlegt man sich schon zweimal, ob man sie zubereiten will. Rezepte finden sich reichlich und der Schälaufwand lohnt. Denn der Geschmack dieser Wurzel ist nussig, manchmal fast süß. Gesundheitsapostel lieben Topinambur-Chips. Findige Köche zaubern Suppen, Eintöpfe, Pürees oder gar Brot daraus. Besonders spannend finden wir ihn übrigens in Kombination mit Schwarzwurzeln oder Maronen.

IN DER FOLGENDEN LISTE HABEN WIR EINE MÖGLICHE UNTERTEILUNG DER WURZELGEMÜSE ERSTELLT

Zwiebelgemüse
Zwiebeln und Lauchgewächse wie Küchenzwiebel, Perlzwiebel, Winter-Zwiebel und sonstige Zwiebelgewächse wie Bärlauch, Knoblauch und Fenchel

Knollengemüse
z. B. Kartoffel, Karotte, Knollensellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, Radieschen, Rettich, Gelbe und Rote Bete, Süßkartoffel, Steck- und Speiserüben, Topinambur, Yacon

FOOD-BLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Wurzelgemüse reloaded

Kerstin Getto auf Spurensuche bei Küchenmeister Tobias Maier

Früh am Morgen machen wir uns auf den Weg zum Ringhotel Johanniterbad nach Rottweil im Schwarzwald, wo ein gut gelaunter Tobias Maier bereits in seiner Küche auf uns wartet. Hier werden wir heute Kreatives aus heimischem Wurzelgemüse zaubern. Ich bin doch recht nervös, denn nur selten stehe ich mit einem Profi und dazu noch einem Meister in einer Restaurantküche.

Bevor wir loslegen, geht unsere Tour noch zum Bio-Hofladen Heiligenhof in Deißlingen, wo ich nur schwer der Versuchung wiederstehen kann, etwas mehr als das Wurzelgemüse einzukaufen, das wir für den Workshop benötigen. Staunend stehen wir vor der reichhaltigen Käse- und Fleischtheke. Wohlduftendes Brot lockt uns weiter, vorbei an herrlichen Marmeladen und Eiern der eigenen, freilaufenden Hühner. Tobias Maier steht bereits beim Gemüse und begutachtet Karotten. Wir entscheiden uns für die orangenen Rüben, welche direkt aus dem Boden zu kommen scheinen, leicht mit Erde behaftet. Man hätte noch Stunden hier verbringen können. Ein kurzer Schnappschuss mit Frau Obergfell und ab nach Rottweil. Wir haben uns einiges vorgenommen.

Was ich dann zurück in Tobias Maiers Küche erleben darf, ist einfach unglaublich inspirierend. Die Familie Maier steht bereits in der 4ten Generation im Johanniterbad. Herr Maier schmunzelt, als er nicht ohne Stolz erzählt, dass die nächste Generation bereits in den Startlöchern steht. Schnell kommen wir ins Plaudern, und es fällt uns recht schwer, zurück zum Wurzelgemüse zu kommen. Ach ja, wir wollten ja gemeinsam kochen.

Ziemlich schnell sind wir uns einig, was wir zubereiten wollen: winterlichen Gemüse-Gewürzeintopf, Grünkerngranatapfelküchle auf Rahmlauch, Skrei auf Kartoffelpüree, Gelbe Bete, Meerettichsahne und ein Gelbe-Bete-Sorbet mit Waldhonigsauerrahm. Wir hätten da noch so einiges in petto gehabt, aber unser Kreativtag konnte sich nicht ins Unendliche erstrecken, und Tobias Maier ist ein echter Meister, gewissenhaft und strukturiert. In seiner Küche geht es leise zu. Die wunderbare Ruhe überträgt sich auch auf mich: ich werde umgehend ruhiger. Mein Fokus liegt ganz auf den Gelben Beten. Sie müssen rasch verarbeitet werden, damit unser Sorbet noch gefrieren kann.

Als wir die Masse in der Eismaschine haben, mache ich mich daran, das Gewürzbeutelchen für den Gemüseeintopf zusammenzustellen. Wir binden das Säckchen zu, ich will es zum Gemüse in den Sud geben, als mich Tobias Maier charmant zurückhält: „Moment, wir hauen da erst noch kräftig drauf, damit sich das Aroma der Gewürze noch besser entfalten kann.“ Wieder was gelernt.

Schon wartet die nächste Aufgabe auf mich: Waldhonigsauerrahm. Etwas Schmand, ein Schwarzwälder Waldhonig zum Niederknieen, natürlich vom Imker um die Ecke, und die Zutat schlechthin: Curry. Genaue Mengenangaben habe ich keine und mische mutig drauflos. Inzwischen kommt Tobias Maier mit eingeweichtem Grünkern um die Ecke. Mit dem eingeweichten Korn wollen wir Grünkerngranatapfelküchle zubereiten. Ich entkerne einen Granatapfel, indem ich die halbierte Frucht mit der Schnittstelle nach unten mit einem Holzlöffel ausklopfe. Die Masse lässt sich gut formen, weil ich sie mit einem Eisportionierer absteche und flach drücke, so erhalte ich gleichmäßige Küchle, die anschließend in der Pfanne brutzeln und verführerisch duften.

Unsere Experten

TOBIAS MAIER
JOHANNITERBAD

Hoch über dem Festungsgraben der ältesten Stadt Baden-Württembergs liegt das Hotel Johanniterbad in Rottweil. Mit der Schwäbischen Alb, dem Schwarzwald und dem erfrischend mediterranen Flair der Bodenseeregion warten bei einem Besuch bei der Familie Maier gleich drei unverwechselbare Ausflugsziele auf den Gast. Ob im bezaubernden Johannitergarten, der auch einen wunderbaren Blick auf die Schwäbische Alb bietet, oder in der Johanniterstube: Unser Meistervereinigungsmitglied Tobias Maier bringt regionale Spezialitäten frisch und kreativ auf den Teller. Mediterrane Akzente dürfen dabei nicht fehlen. Wir sind begeistert, dass wir Tobias Maier für das Wurzelgemüse-Thema gewinnen konnten, denn er ist ein viel gefragter Mann und erfolgreicher Unternehmer. Das Ergebnis dieses Kreativtages in Rottweil kann sich sehen lassen.

www.johanniterbad.de

JOHANNITERSTUBE
Gutes Essen in behaglichem Ambiente

JOHANNITERGARTEN
Abstand vom Trubel der Stadt gewinnen

KERSTIN GETTO
MY COOKING LOVE AFFAIR

Wie oder warum wird man eigentlich Foodblogger? Die Antwort ist einfach: aus Leidenschaft. Mit Kerstin Getto haben wir für unser Meistermagazin eine wunderbare Foodbloggerin gefunden. Kerstin Getto ist Mitte dreißig, glücklich verheiratet und Mutter eines Dreikäsehochs, wie sie ihren Sohn liebevoll nennt. Als Pfälzer Mädel wird sie nun regelmäßig den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg wagen, unsere Küchenmeister treffen und Themen, die ihr und unseren Meistern am Herzen liegen, für Sie beleuchten. Dabei entstehen auch immer Rezepte, die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Kerstin Getto für das Thema Wurzelgemüse zu begeistern, fiel nicht schwer. Sofort sprudelten die Ideen nur so aus hier heraus. Lesen Sie selbst, wie inspiriert eine kulinarische Allianz zwischen Bloggerin und Meister sein kann.

www.mycookingloveaffair.de

FAMILIE OBERGFELL
HEILIGENHOF, DEISSLINGEN

Aus schlechten Lebensmitteln kann selbst der beste Koch nichts zaubern. Deshalb vertraut Tobias Maier beim Einkauf gerne auf Bauern aus der Region, wie die Familie Obergfell vom Heiligenhof in Deißlingen, den er unbedingt auch Kerstin Getto zeigen wollte. Der Familienbetrieb ist schon seit 1994 Biolandbetrieb und wirtschaftet konsequent nach diesen Richtlinien. Die frischen Ergebnisse dieser aufwendigen Arbeit kann man im Hofladen oder auf den Wochenmärkten in Rottweil und Königsfeld erwerben. Tägliche frische Eier von freilaufenden Hühnern, die das Nudelhaus in Trossingen auch zu leckeren Nudeln verarbeitet, gehören ebenso dazu wie Kartoffeln und allerlei Gemüse sowie schöne frische Kräuter. Den Heiligenhof finden Sie unter

www.heiligenhof-bioland-deisslingen.de

„Genaue Mengenangaben habe ich keine und mische munter drauflos. Tobias Maier verkostet und lächelt zufrieden.“

Mittlerweile ist unser Gemüseeintopf perfekt. Der perfekte Teller ist schnell angerichtet: den Eintopf mit ein paar Kräutern garnieren, die Foccacia-Croûtons dazu servieren und glücklich sein. Fast hätte ich dabei die Grünkernküchle vergessen, aber Tobias Maier hat den geübten Chef-Blick und keines brennt uns an. Auch hier haben wir rasch angerichtet: Rahmlauch, ein Grünkerngranatapfelküchle, rote Kresse und Granatapfelkerne.

Jetzt aber, zum guten Schluss, kommt endlich mein Favorit: Gelbe-Bete-Sorbet mit Waldhonigsauerrahm. Ganz ehrlich – wir haben zwei Teller angerichtet und ich habe nach dem Shooting beide Portionen restlos vernascht. Das Sorbet war eine Überraschung für mich, denn ich konnte mir Bete wahrlich nicht als Süßspeise vorstellen. Als ich aber den ersten Löffel aus der Eismaschine stibitzte, war mir klar: genau so passt das. Das kommt in mein Repertoire. Beim Waldhonigsauerrahm komme ich direkt wieder ins Schwärmen. Der aromatische Waldhonig gemeinsam mit dem zarten Curryaroma ergeben eine echte Geschmacksexplosion und untermalen gleichzeitig noch das Sorbet perfekt. Das inspiriert mich, für meinen Foodblog auch in Zukunft etwas experimenteller mit Wurzelgemüse umzugehen.

Jeder Augenblick mit Tobias Maier war eine wertvolle Erfahrung für mich; und jetzt mal ganz ehrlich, meine Aufregung hatte sich schnell gelegt. Nicht dass Sie jetzt denken, Tobias Maier koche auch nur mit Wasser – keineswegs. Ich habe an diesem Tag so viel dazugelernt, wie schon lange nicht mehr, und mich dabei so wohl gefühlt! Das war garantiert nicht mein letzter Besuch im Johanniterbad in Rottweil.

Winterlicher Gemüse-Gewürzeintopf aus dem Johanniterbad

Einfach zuzubereiten – das perfekte Seelentröster-Gericht für die kalten Tage

Zutaten für 4–6 Personen

200 g festkochende Kartoffeln | 300 g Petersilienwurzeln | 300 g Gelbe Bete | 400 g Karotten | 2 Schalotten | 1,2 l Gemüsebrühe | 2 EL neutrales Öl zum Anbraten (z. B. Sonnenblumenöl) | 20 g Ingwer | 4 Nelken | 1–2 Lorbeerblätter | 1 Thymianzweig | 1 Rosmarinzweig | 1 Sternanis | 1 TL Kardamomsamen | ½ Bund Blattpetersilie, grob gehackt | Salz, Pfeffer und brauner Zucker (zum Abschmecken) | 2 Scheiben Brot, z. B. Focaccia

Tipp: Je nach Saison oder Marktlage können auch andere Gemüsesorten wie Pastinake oder Kürbis verwendet werden.

Kartoffeln, Petersilienwurzeln, Gelbe Bete und Karotten schälen und in Würfel (ca. 2 cm) schneiden. Schalotten fein würfeln. Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen, Schalotten mit den Gemüsewürfeln hell andünsten. Anschließend mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen.

Inzwischen die Gewürze in ein Tuch (alternativ einen befüllbaren Teebeutel) geben, zusammenbinden und zum Gemüse in den Topf geben.

Tipp: Damit sich die Aromen der Gewürze optimal entfalten können, einfach mit einem Topfboden ein- bis zweimal auf den Gewürzbeutel schlagen, bevor sie zum Gemüse gegeben werden.

Nun den Eintopf auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten fertig kochen, lassen bis die Gemüsewürfel weich sind.

Das Brot in grobe Würfel schneiden und in der beschichteten Pfanne goldgelb rösten.

Den Eintopf mit Salz, braunem Zucker und Pfeffer würzen, mit dem gerösteten Brot und der Blattpetersilie garnieren und sofort servieren.

„Eine echte Überraschung ist für mich dieses Dessert: Das cremige Sorbet aus Gelber Bete auf einem Waldhonigsauerrahm, der für sich schon sehr aromatisch ist und noch durch etwas Curry sehr aufgewertet wird. Dazu gibt es knackig gebackene Rote-Bete-Chips, die noch etws Biss ins Dessert bringen. Toll. Das gibt es ganz bald wieder!“

Gelbe-Bete-Sorbet mit Waldhonigsauerrahm

Einfach zuzubereiten –
das perfekte Seelentröster-Gericht für die kalten Tage

Zutaten für 4–6 Personen

700 g Gelbe Bete | 200 ml Wasser | 4 Nelken | 2 Lorbeerblätter | 1 EL Essig | 100 g brauner Zucker | 80 g Honig | 1 Kardamomkapsel ohne Schale | 1 Zitrone | Prise Salz | 125 g Schmand 20 % Fett | 1–2 EL Waldhonig | 1 Rote Bete | etwas Leuterzucker (Zucker und Wasser 1:1 aufkochen und abkühlen lassen)

Gelbe Bete schälen, würfeln und mit Nelke, Lorbeeren und etwas Essig weich kochen. Kochwasser aufbewahren und die Bete ganz fein mixen. Etwas Wasser von der Bete mit dem Kardamom einmal aufkochen und ziehen lassen. Das restliche Wasser mit dem braunen Zucker kalt mixen und mit dem Kardamomwasser, Honig und dem Gelben-Bete-Püree mischen. Gelbe-Bete-Masse mit dem Abrieb einer Zitrone und etwas Zitronensaft abschmecken. Das ganze in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Den Schmand mit Waldhonig und etwas Zitronensaft, Prise Salz und Curry abschmecken und zum Eis mit anrichten.

Rote Bete werden ganz dünn im rohen Zustand auf der Aufschnittmaschine geschnitten, durch Leuterzucker gezogen und im Backofen auf Backpapier im Ofen 3 Stunden bei 65 °C Umluft getrocknet.

Mein Tipp: Wer keine Eismaschine hat, stellt die Masse in einer großen Schüssel in den Tiefkühler. Abwarten, bis die Masse schon einige Zentimeter am Rand gefroren ist. Nach ca. 60 Minuten die Schüssel dem Tiefkühler entnehmen, mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und gut Luft darunter schlagen, damit eine geschmeidige Masse entsteht. Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen 3-4 Mal wiederholen. Wenn eine cremige und luftige Masse entstanden ist, kann das Eis in eine gefrierfeste Form umgefüllt und eingefroren werden – oder natürlich gleich vernascht werden.

Drei Heimat-Weine und ein „Reingeschmeckter“

Bei den Getränken zu unseren Rezepten sind wir ebenso gerne heimatverbunden wie bei der Beschaffung unserer Lebensmittel. Deshalb haben wir zu den unterschiedlichen Wurzelgemüsen und den Gerichten so manche Flasche aus Baden und Württemberg aus dem gut sortierten Weinkeller des Johanniterbads verkostet. Dabei haben wir schnell festgestellt: Welche Weine man zum Wurzelgemüse trinkt, ist ebenso vielseitig, wie das Thema Wurzelgemüse selbst und die Vielfalt der Rezepte, die daraus entstehen können. In erster Linie hängt es natürlich stark davon ab, ob ein reines Gemüsegericht auf den Tisch kommt, oder das Gemüse eher ein Begleiter zu Fisch oder Fleisch ist. Reines Gemüse ließ sich sehr viel besser mit Weißweinen kombinieren. Die Rotweine waren zu kraftvoll und dominant. Besonders geschmacksunterstützend sind uns dabei der Sauvignon Blanc vom Weingut Bernhard Ellwanger und ein Esslinger Riesling vom Weingut Clauß aufgefallen. Wahrscheinlich ist es kein Zufall, dass beide Weißweine aus dem Jahr 2014 stammen, auf Keuperböden wachsen, trocken sind und angenehm frisch-fruchtige Komponenten ins Glas bringen. Das hat unseren Wurzelgemüsen sehr gutgetan. Da man nicht so leicht einen Sauvignon Blanc aus baden-württembergischen Kellern findet, empfehlen wir bei Gelegenheit auch mal auf einen guten, trocken ausgebauten Silvaner zurückzugreifen, denn diese Sorte verträgt sich ebenfalls außerordentlich gut mit Gemüse & Co. Ob Grünkerngranatapfelküchle, gebratener Skrei oder Fleisch – alle kräftigeren Gerichte, die von Wurzelgemüsen begleitet wurden, haben sehr viel besser zu Rotwein harmoniert; wenngleich wir sehr darauf geachtet haben, Rotweine auszuwählen, die zwar trocken sind, aber dennoch für eine gute Frucht stehen. Dass Rotweine mit zu vielen Gerbstoffen und Holznoten zu stark dominieren, war recht schnell klar. So ist unsere Wahl auf zwei wunderbare Rotweinvertreter gefallen. Einen 2009 Lemberger trocken vom Weingut des Grafen Neipperg, dessen Wein sich wie pure Brombeeren schmeichelnd präsentiert, extrem vielschichtig, fruchtig und vollmundig. Mit einem 2005 Dolcetto d'Alba von Enzo Boglietti, einer autochthonen Rebsorte aus dem Piemont, wollen wir auch noch einen „Reingeschmeckten“ präsentieren, der uns überzeugen konnte. Sein intensiver Duft nach Kirschen und seine weichen Tannine standen sogar in perfekter Harmonie zum gebratenen Skrei.

17.-20.03.2016 | RENDEZVINO KARLSRUHE

Ein Muss für Weinfreunde Neu: GastroForumWein

Die Wein- und Genussmesse RendezVino in der Messe Karlsruhe bietet viel Raum, spannende Weine, Sekte und Brände sowie eine große Vielfalt verschiedener Spezialitäten zu entdecken. Dabei präsentieren Weingüter aus Baden, Württemberg, Rheinhessen, der Pfalz und von der Nahe faszinierende Weine. Gastronomen und ihre Mitarbeiter sollten dabei auf keinen Fall das neue GastroForumWein am 17. März verpassen. Hier kann jeder dazulernen. Die renommierte Gastronomin Christina Fischer gibt in zwei Impulsvorträgen Anregungen für smarte Weinkalkulation sowie eine optimierte Kombination von Speisen und Wein. An Service-Mitarbeiter richten sich zudem Praxis-Workshops zu den Themen Dekantieren & Karaffieren, Weinbeschreibung und Gläserkunde, die von den erfahrenen Sommeliers Yvonne Heistermann, Verena Herzog und Dominik Trick durchgeführt werden.
Tickets und Anmeldung über www.rendezvino.info

31.03.-03.04.2016 | SLOW FOOD MESSE STUTTGART

Markt des guten Geschmacks mit unserem Partner AOK

Kochen ist mehr als nur die Tiefkühlpizza in den Ofen zu schieben. Dass es gesünder geht und Kochen zudem Spaß machen kann, dürfen junge Hobbyköche im Alter von 10 bis 18 Jahren beim AOK-Kochwettbewerb auf der Slow Food zeigen. Dort kochen sie in Dreierteams vor Publikum ein selbst ausgewähltes Hauptgericht. Es muss nicht nur schmecken, sondern auch bestimmten Kriterien entsprechen: So müssen frische, regionale und wenig industriell verarbeitete Produkte verwendet werden. In der Jury sitzen neben Vertretern der Meistervereinigung Gastronom e.V., AOK-Ernährungsfachkräfte, Slow Food Deutschland und die EDEKA Südwest. Neben den Kochwettbewerben bietet die AOK Baden-Württemberg noch zwei Kochshows.
Am Eröffnungsabend (31. März) zeigen Guy Graessel (Restaurant Krone, Bretten) und AOK-Ernährungsfachkraft Angelika Schroff, wie Sie schlemmen und sich trotzdem gesund ernähren können. Die zweite Kochshow (2. April) mit Andreas Kohler steht unter dem Motto „Gesundes Snacking für Freizeitsportler“. Vorteilspreise für AOK-Versicherte bei Online-Bestellung: Eintrittsermäßigung von 2 Euro an allen Tagen unter messe-stuttgart.de/vorverkauf – Vorteilscode: aokmehrwert (Karten inkl. VVS-Ticket). Nähere Infos zur Messe gibt es unter messe-stuttgart.de/Slowfood.

Das Meister-Kochbuch

Baden-Württemberg kulinarisch zu erleben, heißt, eine heimatverbundene, nachhaltige, aber zugleich auch innovative und fantasievolle Küche zu genießen. Dass sich Genuss und gesunde Ernährung dabei nicht ausschließen, beweisen 18 unserer Meisterköche, die Einblick in ihre Töpfe gewähren. In Kooperation mit der AOK Baden-Württemberg ist dieses Kochbuch entstanden, das zeigt, was genialer Genuss im Ländle bedeutet. Sie erhalten es für 39,90 Euro im gut sortierten Buchhandel, bei der Geschäftsstelle der Meistervereinigung unter info@meistervereinigung.de oder direkt im Webshop des Hampp Verlages unter www.hamppmedia.de.

06.10.2016 | „60 JAHRE MEISTERVEREINIGUNG“

Jubliäumsgala im Neuen Schloss mit Ministerpräsident Kretschmann

Sie haben es auf den Seiten 8-11 gelesen. Die Meistervereinigung Gastronom e.V. feiert 2016 ihr 60-jähriges Bestehen. Die Schirmherrschaft für das Jubiläumsjahr, in dem auch viele wohltätige Aktivitäten umgesetzt werden, hat Ministerpräsident Winfried Kretschmann übernommen. Vorsitzender Uwe Staiger ist sehr stolz darauf, dass die Jubiläumsgala, deren Erlös ebenfalls einem guten Zweck zu gute kommt, im Stuttgarter Neuen Schloss gemeinsam mit dem Schirmherrn Kretschmann stattfinden wird. Einen Termin, den sich Genießer heute schon vormerken sollten. Genauere Details werden Sie ab Sommer auf unserer Webseite www.meistervereinigung.de finden.

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

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

Oberes Neckartal / Streuobstparadies

Apfel und Alblinse

IMPRESSUM

Herausgeber Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen, Tel. 07395 331, Fax 07395 1095, info@meistervereinigung.de, www.meistervereinigung.de **Gesamtrealisation und Redaktion** Organize Communicatons GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. 0721 912450, contact@organize.de, www.organize.de **Anzeigenredaktion** Beck Medien und Verlags GmbH, Alte Steige 17, 73732 Stuttgart, Tel. 0711 2483836, Fax. 0711 9378939, info@beckmedien.de, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916 **Bildnachweis** Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 3 Neujahrsempfang / 4-6 Neujahrsempfang / 11 Kreis oben und unten; Steffen Walter Studios, Silcherstraße 24/1, 74172 Neckarsulm, Tel. 07132 99840, info@steffen-walter-studios.de: 7; istockphoto: 12, 13, 17 / 19 Gelbe Bete und Petersilienwurzel; shutterstock: 19 Rote Bete und Topinambur / 26 Neues Schloss Stuttgart; Zollernalb-Touristinfo, Hirschbergstr. 29, 72336 Balingen, Tel. 07433 9213940, info@zollernalb.com: 3, 14 Burg Hohenzollern (Nino Strauch) / 14 Grafensaal, 27 Familie beim Radfahren (Roland Beck); GeoPark Schwäbische Alb e.V., Von der Osten Straße 4,6, 72525 Münsingen, Tel. 07381 501575, info@geopark-alb.de: 15 Gutenberger Höhle, 15 Ammonit (Reiner Enkelmann); Stadt Balingen, www.balingen.de: 14 Zollernschloss; Schlossverwaltung Lichtenstein, 72805 Lichtenstein, Tel. 07129 4102, verwaltung@schloss-lichtenstein.de, www.schloss-lichtenstein.de: 15 Schloss Lichtenstein; Philipp Sedlacek: 16 Johanniterbad / 3 Wurzelgemüse u. Weinflaschen, 17, 20, 21 li. o., li. u., re. u., 22-25; Jürgen Rösner – www.juergenroesner.de: 26 RendezVino; Peter Heck – www.peterheck.de: 26 SlowFood Messe; HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de : 27 Alblinsen; www.schwarzwald-tourismus.info, © TI Schopfheim: 27 Oberes Neckartal / Streuobstparadies

AOK
Die Gesundheitskasse.

GESUNDNAH

Die AOK-Kochshow.

Achtsam essen und bewusst genießen – bei der Veranstaltung in Ihrer Region.

AOK Baden-Württemberg · aok-bw.de/kochshow

Näher dran am Meisterkoch: mit der AOK-Kochshow.

Meisterköche zaubern nicht nur genussvolles Essen: Sie legen auch Wert auf gesundes Kochen. Bei der AOK-Kochshow bieten wir gemeinsam mit der Meistervereinigung Gastronom e.V. die Gelegenheit, Profis über die Schulter zu schauen. So lernen Sie wertvolle Tricks, um wohltuende Gaumenfreuden für Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde zuzubereiten. Zudem bekommen Sie von AOK-Ernährungsexperten Tipps, um schon beim Einkaufen alles richtig zu machen.

Die nächsten Termine

Donaueschingen | 08.03.2016
Info & Anmeldung: 07721 99509-15

Calw | 16.03.2016
Info & Anmeldung:
07441 8850354 & 07231 381-190

Heidenheim | 18.03.2016
Info & Anmeldung: 07361 584-120

Bad Schussenried | 07.04.2016
Info & Anmeldung: 07351 501-450

Waiblingen | 13.04.2016
Info & Anmeldung: 07151 139-300

Eislingen | 14.04.2016
Info & Anmeldung: 07161 203-880

Ravensburg | 14.04.2016
Info & Anmeldung: 0751 371-170

Appenweier | 19.04.2016
Info & Anmeldung: 07821 928 131

Viernheim | 21.04.2016
Info & Anmeldung: 0621 176-8369

Metzingen | 26.04.2016
Info & Anmeldung: 07121 209173

Lörrach | 07.06.2016
Info & Anmeldung: 07751 878-300

Karlsruhe | 09.06.2016
Info & Anmeldung: 0721 3711-190

Öhringen | 12.06.2016
Info & Anmeldung: 07940 122-135

Böblingen | 14.07.2016
Info & Anmeldung: 0711 2069-5453

Melden Sie sich am besten gleich in Ihrem AOK-KundenCenter vor Ort an.