Meister Vereinigung
DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

SEPTEMBER 2019 – Ausgabe #57

04 DIE BESTEN 10
Eindrucksvolle Leistungen des Nachwuchses

14 DIE GROSSE UNBEKANNTE
Unentdeckte Schönheit Ostalb

23 WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN
Urwüchsiges aus der Region

Neue Schlemmerbanden braucht das Land

Die MVG Schlemmerbande e. V. ist ein Förderverein unter der Schirmherrschaft von Gerlinde Kretschmann, den es schon bald in ganz Baden-Württemberg geben wird. Damit diese großartige Idee wachsen kann, suchen die Initiatoren – die Meistervereinigung Gastronom e. V. und die AOK Baden-Württemberg – tatkräftige und finanzielle Unterstützer. Egal ob Privatperson, Firma oder Gemeinde, jeder kann den Förderverein Schlemmerbande durch eine Mitgliedschaft oder eine einmalige Spende unterstützen. Anträge auf Fördermitgliedschaft zur „MVG Schlemmerbande“ erhalten Sie unter info@meistervereinigung.de.
Mehr zum Projekt selbst und zur Gründung einer Schlemmerbande in Ihrer Stadt finden Sie auf:

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.

AOK Die Gesundheitskasse. Meister Vereinigung

04
DIE BESTEN 10

14
STADT-LAND-FLUSS
DIE GROSSE UNBEKANNTE

23
WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN?
FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

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

Verehrte Leserinnen und Leser,

die Jahresmitte ist bereits überschritten und wir nähern uns langsam dem Herbst. Nach einem langen heißen Sommer heißt es nun bei den nahenden gemäßigten Temperaturen nochmals Energie für die kommende kalte Jahreszeit zu tanken.

Auch die diesjährige zweite Ausgabe des Meistermagazins zeigt, wie lange doch ein knappes halbes Jahr sein kann, bei all den Aktivitäten der Meistervereinigung Gastronom Baden Württemberg e.V. Anfang April noch überzeugten die Auszubildenden unserer Meisterbetriebe ein weiteres Mal mit geschicktem und hochkarätigem Können – sei es in der Küche oder im Service. Aber auch die Meister selbst ließen es sich nicht nehmen, sich erneut beim Politischen Sommerfest der Dienstleistungsverbände von ihrer besten Seite zu zeigen – und das bei Stuttgarter Kaiserwetter.
Mehr dazu lesen Sie auf Seite 8.

Einen vollen Terminkalender hatten auch die „Kleinsten“ – die Kinder der „MVG-Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V. “. Sie absolvierten einen wahren Veranstaltungsmarathon auf der Remstal Gartenschau und auf der Bundesgartenschau in Heilbronn. Dabei kam das neue „Profi-Spielzeug“, das Schlemmermobil, gleich tatkräftig zum Einsatz.

In unserer Rubrik „Stadt, Land, Fluss“ sind wir diesmal in den tiefen Osten Baden-Württembergs gereist, um die (noch) unbekanntere Ostalb etwas in das Rampenlicht zu rücken. Dabei haben sich die Food-Bloggerin Kerstin Getto und Andreas Högg vom „Wilden Mann“ in Aalen-Wasseralfingen bei „Foodbloggerin trifft Meister“ bei einem ebenfalls in Vergessenheit geratenen Thema ausgetobt: Wiesenkräuter & Urgetreide. Lesen Sie hierzu ab Seite 23.

Kurzum – eine weitere Ausgabe des Meistermagazins, vollgepackt mit viel Interessantem und Wissenswertem in und um die Meistervereinigung, aber besonders auch um Land und Leute in Baden-Württemberg.

In diesem Sinne wünscht Ihnen die Meistervereinigung einen tollen Spätsommer, genießen Sie die noch warmen Sonnenstrahlen auf Ihrer Terrasse und tanken Sie reichlich Energie, bevor der Herbst anbricht.

Ihr Uwe Staiger

Die Besten 10

Eindrucksvolle Leistungen des talentierten Nachwuchses

Nach der imposanten Plattform, die das ATRIUM der Messe Stuttgart auf der Intergastra 2018 bot, fand der diesjährige Wettbewerb wieder im gewohnten Umfeld der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe, der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule in Calw, statt. Bereits zum zweiten Mal in der Geschichte des Wettbewerbs wurde dieser nicht nur für Auszubildende im Beruf der Koch/Köchin ausgerichtet, sondern auch für Auszubildende im Beruf Restaurant- bzw. Hotelfachmann/-frau.

FOLGENDE AUSZUBILDENDE AUS MEISTERBETRIEBEN KONNTEN SICH DIESES JAHR QUALIFIZIEREN:

Johanna Meyer, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
Tobias Lang, Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn
Elena Klausmann, Hotel Bareiss, Baiersbronn
Viola Irion, Hotel Bareiss, Baiersbronn
Alina Wolf, Burg Staufeneck, Salach
Ricardo Haubmann, Burg Staufeneck, Salach
Navina Schwarz, Ringhotel Mönchs Waldhotel
Kevin Gillner, Ringhotel Mönchs Waldhotel
Nathalie Melzner, Hotel Adler Asperg
Saskia Vorhemus, Hotel Adler Asperg

Wildcard-Gewinner
Yvonne Kusebauch, Landgasthof König von Preussen, Marxzell
Yasemina El-Boazzati, Der Europäische Hof, Heidelberg
Aron Schaub, Der Europäische Hof, Heidelberg
Jonas-Leon Schuh, Der Europäische Hof, Heidelberg
Lennard Wegmann, Der Europäische Hof, Heidelberg
Marius Hammann, Der Europäische Hof, Heidelberg

Eismeersaibling auf der Blumenwiese

Verspieltes Lamm

Frühlingsgefühle

DAS SIEGERMENÜ

„Auch in diesem Jahr waren wieder einmal alle Gerichte auf höchstem Niveau“, lobte Alexander Munz die Riege der Teilnehmer. „Wir sind sehr stolz auf unseren Nachwuchs und zugleich sehr zuversichtlich, weil wir wissen, dass diese jungen Menschen die Zukunft unserer Meistervereinigung sind“, ergänzte Uwe Staiger.

Wie hoch das Niveau war, zeigte sich auch in der Beratungszeit der Jury. Lange Zeit warteten die Gäste auf die Verkündung. Sowohl bei den Köchen als auch bei den Restaurant- sowie Hotelfachleuten hatten die Auszubildenden der Burg Staufeneck die Nase vorn. Die Köchin Alina Wolf entschied den Koch-Wettbewerb für sich. Ihr Teamkollege Ricardo Haubmann belegte auf der Serviceseite den ersten Platz. Somit konnte das Team von Burg Staufeneck auch in der Teamwertung überzeugen. Die beiden Sieger können sich über ein Abendessen im 1-Sterne-Restaurant Berlins Krone von Franz Berlin einschließlich Übernachtung im Hotel Berlins KroneLamm freuen. Der zweite Platz in der Teamwertung ging an die Köchin Viola Irion und die Restaurantfachfrau Elena Klausmann vom Hotel Bareiss in Baiersbronn. Ihr Preis: ein Abendessen im 1-Sterne-Restaurant Maerz – Das Restaurant bei Benjamin Maerz mit anschließender Übernachtung. Köchin Saskia Vorhemus und Hotelfachfrau Nathalie Melzer vom Adler Asperg belegten den dritten Platz, der mit einem Abendessen im 1-Sterne-Restaurant Ursprung – das Restaurant bei Andreas Widmann belohnt wurde.

In den Einzelbewertungen fielen die Bewertungen ebenfalls knapp aus. Den zweiten Platz im Service-Wettbewerb belegte Navina Schwarz vom Ringhotel Mönchs Waldhotel, gefolgt von Nathalie Melzer vom Hotel Adler Asperg. Den zweiten Platz im Koch-Wettbewerb belegte Viola Irion vom Hotel Bareiss Baiersbronn, dicht gefolgt von Saskia Vorhemus vom Hotel Adler Asperg. Alle weiteren Teilnehmer belegten einen guten vierten Platz. Neben der Auszeichnung konnten sich alle Teilnehmer über zahlreiche Preise freuen. Neben einer gerahmten Urkunde, einer Teilnahmebescheinigung der Firma MEGA, einer guten Flasche Wein und einem MVG-Kochbuch erhielten die dritten Plätze zusätzlich eine Lautsprecherbox. Die ersten und zweiten Plätze im Service-Wettbewerb erhielten darüber hinaus ein Tranchierbesteck, die ersten und zweiten Plätze des Koch-Wettbewerbs hingegen ein Messerset. Alle Service-Auszubildenden konnten sich zudem über ein Gläserset freuen, alle Koch-Auszubildenden über eine Pinzette und eine METRO-Kochschürze mit dem Logo „Die Besten 10“. Um die ersten und zweiten Plätze der Einzelwettbewerbe weiter zu würdigen, erhielten sie jeweils einen mit dem erreichten Platz gravierten Glasteller. In der Teambewertung wartet die Meistervereinigung mit einem Wanderpokal auf, der von den alljährlichen Siegern unterschrieben wird und im nächsten Jahr an die nachfolgenden Gewinner weitergereicht wird.

Bei der Juryverkündung war den Teilnehmern die Erleichterung anzusehen. Als Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung, die Zeremonie einleitete und Alexander Munz die Gewinner auf die Bühne rief, lagen hinter den Auszubildenden bereits über neun Stunden harte Arbeit. Die 16 Teilnehmer, acht Koch- und acht Restaurant/Hotelfach-Auszubildende, starteten bereits am frühen Morgen mit ihren Vorbereitungen, stets unter Aufsicht der fachkundigen Jury.

Teilnehmen konnte jeder Auszubildende im 2. oder 3. Ausbildungsjahr „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“ bzw. „Hotelfachmann/-frau“ sofern der Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. ist. Die Meistervereinigung vergibt darüber hinaus Wildcards an Teams außerhalb der Vereinigung und ermöglicht es ihnen damit, ebenfalls am bundesweit hoch angesehenen Wettbewerb teilzunehmen.

Dabei war die Aufgabenstellung dieses Jahr leicht verändert. Die Koch-Azubis mussten jeweils ein Drei-Gang-Menü für acht Personen – zwei Jurymitglieder und sechs Gäste – bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgang sowie einem Dessert zaubern. Der Warenkorb dafür wurde den Teilnehmern bereits im Vorfeld des Wettbewerbs mitgeteilt. Er bestand dieses Jahr aus Eismeersaibling für die Vorspeise, für den Hauptgang aus Lammkarree und -haxe, einer modernen Stärkebeilage sowie

bunter Beete und für das Dessert aus Rhabarber, Ricotta und Ingwer.

Die Restaurant- und Hotelfachleute, denen der Wettbewerb als einer der wenigen eine Bühne schafft, erwartete ein ebenso anspruchsvolles Programm: Das Erstellen einer Menükarte, die Auswahl der passenden Weine zu dem 3-Gang-Menü aus dem umfassenden Sortiment des Sponsors METRO sowie die Tischdekoration waren Aufgaben, die die Auszubildenden bereits im Vorhinein in ihren Betrieben vorbereiten durften. Der Service startete zeitgleich zu den Köchen mit dem Eindecken eines Zwei-Personen-Tisches für das 3-Gang-Menü mit dem Motto „Meer & Mehr“. Den strengen Augen der Servicejury, die sich aus Nicole Domon und Marcelline Naumann (beide Schwanen, Köngen), Jan Maetzing (Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn) und Helmut Roth (Technischer Lehrer an der Georg-Dörtenbach-Schule Calw) zusammensetzte, entging nichts. Abwechselnd wurden die Servicekandidaten dabei zum Cocktailmixen abberufen. Für die Bewertung der Cocktails waren Jeremias Walter (Der Öschberghof, Donaueschingen) und Jan McBain (Roomers Hotel, Baden-Baden) verantwortlich. Dabei galt es sowohl einen klassischen Cocktail als auch einen eigens kreierten zu präsentieren. Außerdem verlangte die Jury entsprechende Erklärungen und Begründungen zu den Arbeitsschritten.

Nach einer kurzen Servicepause übernahmen die Auszubildenden den abendlichen Empfang der Gäste, nachdem zuvor das Mis en place gerichtet wurde, und den nachfolgenden Service am Gast. Die Gäste setzten sich zusammen aus den Eltern der teilnehmenden Auszubildenden, ausgesuchten geladenen Gästen, der METRO, Hauptsponsor des Wettbewerbes, der Firmen MEGA und Friedrich Dick, die weitere Preise sponsorten, sowie dem Schulleiter Michael Niedoba. Neben dem Servieren des Menüs sowie dem Wein- und Getränkeservice mussten zudem das Lammkarree und die Lammhaxe am Tisch fachgerecht tranchiert und vorgelegt werden. Dabei waren die Kommunikation und das Zusammenspiel von Service und Küche ausschlaggebend, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten - und das alles unter den wachsamen Augen der Service- und der Koch-Jury. Die Koch-Jury setzte sich zusammen aus August Kottmann als Jury-Vorstand (Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzenbach), Franz Berlin (Hotel Berlins KroneLamm, Zavelstein), Udo Kälberer (Gasthof Teckkeller, Kirchheim unter Teck), Gerhard Wahl (Landgasthof Heldenberg, Lauterstein) und Tomasz Jasinski (Landgasthof Waldhorn, Auenwald-Däfern). Durch die Veranstaltung führte gekonnt Sylvia Benzinger-Kugler, ihres Zeichens Deutsche Weinkönigin 2005/2006. Nach einleitenden Worten von Uwe Staiger und Alexander Munz übernahm Sylvia Benzinger-Kugler die Moderation des Abends und füllte mit kurzweiligen Fragen an die geladenen Gäste die Servicepausen zwischen den Gängen. Außerdem überbrückte sie souverän die Zeit vor der Siegerehrung, indem sie jeden der Auszubildenden zu einer kurzen Frage interviewte.

Mit dem eigens von ihr ins Leben gerufenen Wettbewerb beweist die Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. seit Jahren, dass ihr der Nachwuchs am Herzen liegt und die Förderung junger Talente größte Priorität für die Meistergilde hat.

„Wir freuen uns über das große Interesse der Auszubildenden und über die gute Resonanz, die wir von Jahr zu Jahr erhalten. Durch das tolle Feedback wissen wir, dass unsere Unterstützung des Nachwuchses wertgeschätzt wird. Wir sind gut gerüstet für den nächsten Wettbewerb und sind schon heute gespannt, wer im nächsten Jahr dabei sein wird. An dieser Stelle möchte ich mich auch im Namen der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. bei der Landesberufsschule für Hotellerie in Calw für die Bereitstellung der Räumlichkeiten bedanken. Mein besonderer Dank gilt zudem den Jurymitgliedern und unseren Sponsoren, ohne die solch ein Wettbewerb gar nicht erst denkbar wäre – dem Hauptsponsor des Wettbewerbes, der Firma METRO, sowie den weiteren Sponsoren, der Firma MEGA und Friedrich Dick, die weitere Preise für die Teilnehmer sponsorten. Bedanken möchte ich mich auch bei dem gesamten Organisationsteam, bestehend aus Nicole Domon, Alexander Munz, Marcelline Naumann, Stefan Härlin und Marcus Siebert“, so Uwe Staiger, der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung.

Verleihung des neuen Wanderpokals für den Wettbewerb Die Besten 10
v.l.n.r. Nicole Domon, Alexander Munz, Ricardo Haubmann, Rolf Straubinger, Rebecca Schwörer (Restaurantleiterin). Es fehlt: Alina Wolf.

ALINA WOLF & RICARDO HAUBMANN – DIE STRAHLENDEN SIEGER IM INTERVIEW

Ihnen beiden nochmals herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Einzel- und Ihrem Team-Sieg bei „Die Besten 10“.

Seit 2018 wird der Wettbewerb „Die Besten 10“ als Teamwettbewerb ausgeschrieben. Hat Ihnen das die Entscheidung erleichtert, sich gemeinsam anzumelden?

Alina Wolf, Koch-Auszubildende: Ja auf jeden Fall. Man hat einfach noch jemanden an seiner Seite, mit dem man sich auch während des Wettbewerbes absprechen kann. Das nimmt einem ein bisschen die Unsicherheit.

Ricardo Haubmann, Hotelfachmann-Auszubildender: Ich wusste gar nicht, dass es diesen Wettbewerb gibt, bis Alina mich gefragt hat, ob ich mit dort hingehe. Aber ab diesem Zeitpunkt war ich sofort dabei.

Frau Wolf, Ihr Bruder, der ebenfalls auf Burg Staufeneck gelernt hat, hat 2017 den damals noch reinen Koch-Wettbewerb gewonnen. Welche wertvollen Tipps haben Sie im Vorhinein von ihm erhalten?

Ich glaube die wertvollsten Tipps waren, dass er ja wusste, auf was eine Jury achtet und was ich an Equipment mitnehmen sollte und was lieber nicht. Ebenfalls sehr wertvoll war natürlich, dass er sich vollkommen in meine Situation versetzen konnte und so auch die richtigen Worte gefunden hat, um mich zu unterstützen.

Herr Haubmann, Sie sind der zweite Gewinner nach Franziska Lösch, die letztes Jahr den Service-Wettbewerb gewonnen hat. Wie fühlt sich das an, einen noch so jungen Wettbewerb zu gewinnen?

Ich finde es toll, dass es einen weiteren Service-Wettbewerb gibt und das auch noch auf einem sehr hohen Niveau. Es ist nicht nur der Sieg, der einem Freude bereitet, sondern auch die vielen Azubi-Kollegen aus anderen Häusern, mit denen man einen schönen Tag verbracht hat.

Welche Einzelaufgabe empfanden Sie jeweils als die anspruchsvollste im Wettbewerb?

Alina Wolf: Für mich war nicht meine Aufgabe das Anspruchsvollste, sondern mich über den ganzen Tag nicht aus dem Konzept bringen zu lassen und meine Gedanken und Aufregung im Griff zu behalten, es war ein sehr emotionaler Tag.

Ricardo Haubmann: Das Tranchieren am Tisch war am anspruchsvollsten von allen Aufgaben, da man das im Betrieb nicht täglich macht. Ich hatte jedoch einen Crashkurs bei Rolf Straubinger.

Wie sind Sie beide nach dem Sieg auf Burg Staufeneck empfangen worden? Rolf Straubinger stellt ja regelmäßig Sieger, gibt es ein Ritual für die Gewinner?

Naja so ein richtiges Ritual gibt es jetzt nicht, man wird sehr herzlich begrüßt und bekommt viele Glückwünsche und Lob, und falls es einen Zeitungsartikel gibt, wird dieser ausgehängt.

Wie haben Sie sich vom Wettbewerb erholt?

Alina Wolf: Ich hatte noch etwas Urlaub und konnte so erst einmal runterkommen und die ganzen Erlebnisse verarbeiten.

Ricardo Haubmann: Ich habe erst einmal nichts gemacht, da ich das alles erst einmal realisieren musste.

Was unternehmen Sie in Ihrer Freizeit, wenn Sie nicht auf Burg Staufeneck am Arbeiten sind?

Alina Wolf: Ich verbringe viel Zeit mit unseren Hunden, und wenn es zeitlich passt treffe ich mich auch sehr gerne mit Freunden.

Ricardo Haubmann: Ich gehe oft mit Freunden zum Essen oder ins Kino, aber auch Tennis steht weit oben auf der Liste.

Welches Lebensmittel/Getränk darf auf gar keinen Fall in Ihren Kühlschränken daheim fehlen?

Alina Wolf: Puh, das ist eine schwierige Frage, es gibt vieles das nicht fehlen darf, aber ich würde mich, glaube ich, für Milch entscheiden, da ich meinen Kaffee nur mit Milch trinke.

Ricardo Haubmann: Cola, da ich keinen Kaffee mag, und Eis geht auch immer.

Wie geht es bei Ihnen nach Ihrer Ausbildung bei Burg Staufeneck weiter? Haben Sie bereits Pläne geschmiedet?

Alina Wolf: Feste Pläne gibt es noch nicht, aber meine Vorstellungen habe ich schon, ich möchte auf jeden Fall noch viel von der Welt sehen.

Ricardo Haubmann: Da habe ich noch keinen genauen Plan, ich lasse erst mal alles auf mich zukommen.

MEGA
Das Fach-Zentrum für die Gastronomie

Langjähriger Partner der Meistervereinigung Gastronom

Das Markenfleischprogramm
- StaufenFleisch® und Stauferico®
- für die gehobene Gastronomie
- ehrlich | regional | nachhaltig

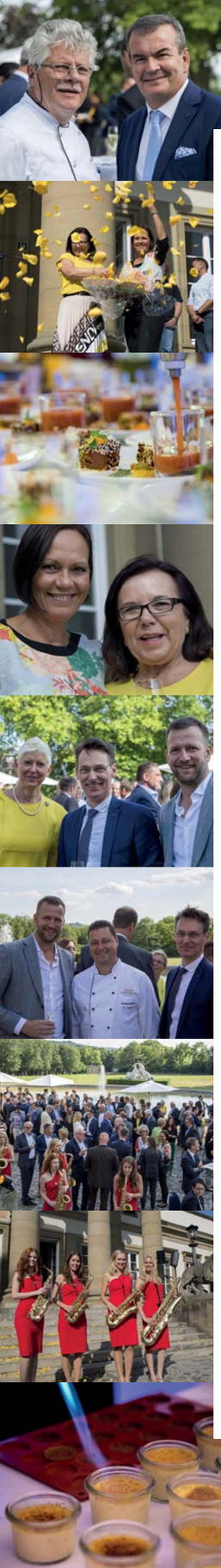
Frische Küche
- frisch gekochte Menükomponenten in bester Restaurantqualität
- exakte Preiskalkulation und bessere Kostenübersicht

Gastronomiebedarf
- alles für Küche, Service, Hotelporzellan, Gastro-Gläser
- größtes Berufskleidungssortiment in ganz Süddeutschland

Profi-Kücheneinrichtungen
- Profigeräte, Küchenequipment
- Planung | Montage | Wartung alles aus einer Hand

MEGA
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. 0711–1684-0
www.mega-stuttgart.de

StaufenFleisch® Steakery
STAUFERICO® DAS ORIGINAL!
MEGA Frische Küche®



Politisches Sommerfest

Das Politische Sommerfest Anfang Juli gilt inzwischen als feste Institution. Umso mehr freute es die Gesellschaft, dass das Wetter erneut mitspielte und ihr einen unvergesslichen Sommerabend bescherte. Bei idealen Bedingungen mit einer leichten Brise fand am 9. Juli das 16. Politische Sommerfest im Museum Schloss Rosenstein in Stuttgart statt.

Trotz des vollgepackten Stuttgarter Veranstaltungskalenders ließen es sich die geladenen Gäste nicht nehmen, auch diesen traditionellen Termin wahrzunehmen. Zahlreiche Personen, wie Vertreter aus Politik und Wirtschaft sowie Repräsentanten der Dienstleistungsverbände, erschienen, um sich an diesem Abend bei besten kulinarischen Genüssen zu aktuellen Themen auszutauschen.

Christoph Schlenk, Präsident des CDH-Wirtschaftsverbands für Vertrieb Baden-Württemberg e.V. hielt die Eröffnungsrede und ging dabei unter anderem auf wesentliche Punkte wie die Digitalisierung, eine zukunftsweisende und moderne Mobilität, verbesserte Ausbildungsmöglichkeiten sowie variablere Arbeitszeiten ein. Er machte deutlich, dass gerade auch Ausbildungsberufe wieder mehr und mehr geschätzt und ausgebaut werden müssen und nicht nur Abiturienten gute Zukunftsaussichten haben sollten. Als Ehrengast des Abends reagierte der Minister für Verkehr des Landes Baden-Württemberg Winfried Hermann MdL mit seiner Rede nicht unmittelbar auf die Eröffnungsrede, wie er selbst betonte. Er stellte vielmehr die Entwicklungsgeschichte von Schloss Rosenstein und der Stadt Stuttgart mit all ihren Veränderungen dar und sprach darüber hinaus über mögliche Zukunftsszenarien.

Das Politische Sommerfest der Arbeitsgemeinschaft dient zum Austausch und geselligen Beisammensein der Dienstleistungsverbände Baden-Württemberg wie Einzelhandel, Hotel- und Gaststätten, Dienstleistung, Groß- und Außenhandel, Handelsvermittlung und Vertrieb sowie Spedition und Logistik. Schüler und Schülerinnen der Landesberufsschule Bad Überkingen standen wieder zahlreich und fröhlich Spalier und begrüßten jeden einzelnen Gast mit Klatschen. Ein Damen-Ensemble sorgte bei wechselnder Garderobe mit Saxophonklängen für Stimmung, bunte Stelzenläufer schlichen leise durch die Menschengruppen.

Die Köche der Meistervereinigung Gastronom e.V. Baden-Württemberg waren wie schon alle Jahre zuvor verantwortlich für die kulinarischen Genüsse. Das 4-Gang-Buffet, das von diversen Vorspeisen und Hauptgängen bis hin zum Dessert alles bot, bewies einmal mehr, dass die acht Meisterköche, die dieses Jahr das Buffet stellten, auf höchstem Niveau kulinarische Highlights zaubern können.

Getragen von vielen Eindrücken, guten Gesprächen und einem verwöhnten Gaumen traten die Gäste anschließend zufrieden ihre Heimreise an.

Das Politische Sommerfest zeigte wieder einmal, für was Baden-Württemberg steht: Für stetigen Wachstum durch ein starke Wirtschaft, aber auch für kulinarische Genüsse und Zusammenhalt und Teamgeist.

MEISTERLICH ZUBEREITET

Baden-Württemberg kulinarisch kreativ

VORSPEISE

Gebeizter Lachs auf Sprossenblättchen und Feigen-Senfcreme

Stauferico Schinken auf eingelegtem Gemüse und Petersilienpesto

Gerolltes Sandwich von Tomatenbrot und Truthahnbrust, Senfgurken und Currydip

Gazpacho im Minigläsle – die kalte spanische Gemüsesuppe

VORSPEISE | Flying Buffet

Beef-Tatar klassisch mit Pumpernickel

Thunfish-Ceviche mit Limonen-Pfeffer-Tapenade

Gänseleber-Törtchen auf Tokajer Gelee

Stubenkücken-Ballotine mit Austernpilzen und Aprikosen

HAUPTGANG | Buffet

Rosa gebratene Lammkeule am Stück
auf Schnippelbohnen mit Kräuterkartoffeln

Geräucherte Auberginenröllchen mit Couscous und Ratatouille

Garnelen mit Sommer-Schwenkgemüse frisch sautiert
mit Tomaten-Basilikum-Nudeln

Involtini vom Poulardenbrüstle auf Rahmpfifferlingen mit Pfannengnocchi

DESSERT | Buffet

Limettenparfait mit Mango-Maracuja-Salätchen

Zwetschgenstrudel mit Marzipansauce

Tonkabohnen Crème brulée

Sauerrahmmousse mit confierten Aprikosen

Geeistes Marillensüppchen mit Strudelknusper

Käseauswahl vom Brett

DIE MEISTERKÖCHE DES POLITISCHEN SOMMERFESTS

UWE STAIGER
Staigers Waldhorn, Plochingen

MARKUS EBERHARDINGER
Zum Bäckerhaus, Rosswälden

ALFONS KÖHLER
Köhlers Krone, Ehingen-Dächingen

GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

ANDREAS MÜLLER
Adler am Schloss, Bönnigheim

SAMUEL SUCHER
Gasthaus Hirsch, Oberberken

DANIEL RICHTER
Gasthaus Löwen, Brigachtal

VOLKER KREHL
Krehls Linde, Stuttgart

Schlemmerbande goes Bundesgartenschau und Remstal Gartenschau

GROSSER ERFOLG FÜR DIE KINDER DER MVG SCHLEMMERBANDE

Es kommt nicht oft vor, dass sowohl die Landesgartenschau als auch die Bundesgartenschau zeitgleich in einem Bundesland stattfinden – die BUGA in Heilbronn und die Landesgartenschau im Remstal. Ein Grund für die „MVG Schlemmerbande – die Genussentdecker e.V. " beide Veranstaltungen als Bühne für das 2017 offiziell gegründete Projekt zu nutzen. Bei bestem Wetter und großer Zuschauerzahl überzeugten die Kinderköche mit regionalen Rezepten zum Nachkochen unter jeweiliger fachmännischer Leitung eines Meisterkochs der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.

Die Kinder der Schlemmerbande Wolpertshausen bildeten Mitte Mai auf der BUGA den Auftakt des Kochshow-Marathons der Regionalgruppen der „MVG Schlemmerbande – die Genussentdecker e.V." Am Tag des Ökologischen Landbaus, der vom Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau Baden-Württemberg (KÖLBW) ins Leben gerufen wurde, fand gleich zweimal ein Showkochen der MVG Schlemmerbanden statt.

Getreu dem Thema des Tages „Entdecke Bio vor deiner Haustür" bereiteten die Kinder der Schlemmerbande aus regionalen und saisonalen Produkten eine Schlemmer-Knusper-Rolle im Kräuterpfannkuchen mit buntem Gemüse, Radieschensalat und Kräutercreme zu. Meisterkoch Janko Hilliges stand den 15 Schlemmerbanden-Kindern der 3. und 4. Klasse der Grundschule Wolpertshausen dabei zur Seite, waren doch 100 bis 120 Zuschauer vor Ort, die etwas von den Probierhäppchen ergattern wollten. Ingrid Roh, Hauswirtschaftsmeisterin der Schule, und Magdalena Rothengast, Diplom-Oecotrophologin der AOK, unterstützten die Kinder beim Kochen und Verteilen der Speisen im Publikum. Als Ehrengast begrüßte die Schlemmerbande Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL, die sich von der Professionalität der Kinder sichtlich beeindruckt zeigte.

Ende Mai führte die MVG Schlemmerbande Schorndorf unter dem Motto „Leckeres von den Kindern der Schlemmerbande" den Kochshow-Marathon auf der Remstal Gartenschau im Stadtpark Schondorf fort. Unter fachkundiger Leitung von Meisterkoch Samuel Sucher und Lisa Sucher vom Gasthaus Hirsch in Oberberken sowie mit Unterstützung der AOK-Ernährungsexpertin Elke Walther bereiteten die kleinen Köche schwäbische Wraps zu. Trotz nassen Wetters erfreute sich das Koch-Event in der Freiluftküche der LGS bester Besucherzahlen.

Am Nachhaltigkeits-Wochenende der BUGA Anfang Juni präsentierten sich gleich zwei Schlemmerbanden dem interessierten Publikum.

Themenschwerpunkte des Wochenendes waren Biodiversität, Klimaschutz und das Reduzieren von Lebensmittelverlusten. „Die AOK-Baden-Württemberg möchte das Wochenende nutzen, um das neue Modell zur Nachhaltigkeit vorzustellen, das im neuen Schuljahr bei allen Schlemmerbanden aufgegriffen wird", so Sabine Drexler, Diplom-Oecotrophologin und stellvertretende Ansprechpartnerin der MVG Schlemmerbande. Den Anfang bildete am Samstag Meisterkoch Markus Eberhardinger von der Weinstube und Café Zum Bäckerhaus aus Ebersbach-Rosswälden mit der Schlemmerbande aus Rechberghausen. Markus Eberhardinger betreibt seine Weinstube bereits lange Jahre mit ganzheitlicher Philosophie. Auf der Bühne der SWR-Showküche konnten die Kinder der Schlemmerbande beweisen, was sie bereits gelernt haben. Gekocht wurde Corned Beef vom Limpurger Rind mit Mixed Pickles, Grüner Sauce und Kartoffelchips. Diesem Kochevent folgte am Sonntag Alfons Köhler von Köhlers Krone in Ehingen-Dächingen mit seiner Schlemmerbande aus Ehingen. Mit ihm kochten die Kinder Quinoa-Bratlinge und Gemüsebolognese mit buntem Frühlingssalat. Unterstützend stand beiden Meisterköchen eine Ernährungsberaterin der AOK zur Verfügung. Die Probierhäppchen fanden hier ebenfalls reißenden Absatz beim neugierigen Publikum.

Und auch das neue Schlemmerbandenmobil kam erstmalig zum Einsatz und feierte seine Premiere auf der Landesgartenschau in Waiblingen. Unter Anleitung von Uwe Staiger kochten die Kinder der Schlemmerbande Esslingen kreative leichte Sommergerichte. Ein nicht ganz leichtes Unterfangen, war das besagte Wochenende doch eines der heißesten des Jahres. Doch auch dieser Einsatz wurde mit Bravour gemeistert. „Das Schlemmerbandenmobil ist ein weiterer wichtiger Meilenstein, um das gemeinnützige Projekt der Schlemmerbande noch bekannter zu machen. Wir möchten in den nächsten Jahren weitere lokale Partner gewinnen, die uns in der Gründung von Schlemmerbanden unterstützen. Wir freuen uns, dass das Schlemmerbandenmobil bei den Besuchern der Landesgartenschau so gut ankam", so Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und der MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V.

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.

An die Töpfe, fertig, kochen – Schlemmerbande beim Kochwettbewerb der Slow Food Messe in Stuttgart

Bei Kindern und Jugendlichen die Freude an ausgewogenem Essen und gesunden Lebensmitteln wecken – darum ging es auch in diesem Jahr auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe", der Ende April in Stuttgart stattfand. Gemeinsam mit der AOK Baden-Württemberg und dem Ministerium für Kultus, Jugend und Sport hat der Slow Food Deutschland e.V. zu einem spannenden Kochwettbewerb eingeladen: Dazu wurden Schüler aus Baden-Württemberg aufgerufen, sich unter dem Motto „Food for change – mehr Vielfalt, mehr Nachhaltigkeit, mehr Genuss" ein regionales und saisonales Gericht zu überlegen und in einer Dreiergruppe auf der Messe zu kochen. Mitmachen konnten alle 10- bis 18-Jährigen, die Spaß am Kochen und am kreativen Ausprobieren haben. An der komplett ausgestatteten Kochstation am AOK-Stand hatten die Kochteams 45 Minuten Zeit für die Zubereitung einer vollwertigen Hauptspeise mit Beilagen für vier Personen. Eine Jury, bestehend aus Mitgliedern von Slow Food Deutschland e.V., EDEKA, der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. und der AOK Baden-Württemberg bewertet die Gerichte nach festgelegten Kriterien wie Lebensmittelauswahl, Geschmack und Ernährungswissen.

Auch dieses Jahr waren wieder Kinder der Schlemmerbande mit dabei. Max, Miett und Beneta von der Schlemmerbande der Westschule in Heidenheim bereiteten mit Unterstützung von Meisterkollege Frank Widmann ein Spargelragout mit Flädle und Gockelfarce für die Jury zu. Prämiert wurden die besten Nachwuchsköche mit Gold-, Silber- oder Bronze-Medaillen für ihre Menüs. Zusätzlich bekamen alle Teilnehmer eine Anerkennungsurkunde und ein kleines Präsent. Wir bedanken uns bei der AOK Baden-Württemberg und Slow Food Deutschland e.V. für die Ausrichtung des Wettbewerbs sowie bei allen Sponsoren für die tatkräftige Unterstützung.

Schlemmerbande wird mobil

Seit Juni 2019 kann sich die Schlemmerbande über ein neues „Profi-_ Spielzeug“ freuen – das Schlemmerbandenmobil. Es enthält eine komplette Küchenausstattung, darunter zwei Herde und Öfen, eine Mikrowelle und ein Wasseranschluss, sowie entsprechendes Kochgeschirr. Dabei ist das Mobil besonders für Kinder entworfen worden, sind die Ablagen und Arbeitsflächen doch extra niedrig gehalten.

Ermöglicht wurde die mobile Profi-Küche mit freundlicher Unterstützung des Mineralbrunnen Teinach. Herr Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung, der das Mobil von Geschäftsführer Andreas Gaupp überrreicht bekam, bedankte sich auch im Namen der Schlemmerbande für diese großzügige Unterstützung.

Das Schlemmerbandenmobil wird zukünftig für Einsätze der Schlemmerbande und der AOK eingesetzt.

Schlemmerbande
ON TOUR

Abschlussessen der Schlemmerbande Rechberghausen

Im Bäckerhaus in Ebersbach-Roßwälden war am 3. Juli ordentlich was los. Bei unserem Meisterkollegen Markus Eberhardinger konnten die Nachwuchsköche der Schlemmerbande Rechberghausen zeigen, was sie in den vergangenen Monaten gelernt haben. Nach einleitenden Worten von Vertretern der AOK und der IHK Göppingen wurde – mit tatkräftiger Unterstützung von Josephine Dangelmayr von den Kreativis und von Markus Eberhardinger – fleißig geschnippelt, gerührt und abgeschmeckt. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen:
Zur Vorspeise gab es eine Gazpacho, zum Hauptgang orientalische Falafel und zum krönenden Abschluss eine Crème brulée mit Erdbeersorbet. Wir danken allen Personen, die zu diesem erfolgreichen Schlemmerbanden-Jahr der Gruppe Rechberghausen beigetragen haben.

Abschlussfest im KidsTreff Wendepunkt e.V. in Schorndorf

Ein Abschluss, der sich schmecken lassen kann: Am 17. Juli zauberten die kleinen Köchinnen und Köche mit den Profis vom Gasthaus Hirsch in Oberberken ein schmackhaftes Drei-Gänge-Menü und konnten dabei anwenden, was sie im Schlemmerbanden-Jahr gelernt hatten. Bei einem zuvorigen Ausflug in einen Obst- und Gemüsehandel Anfang Juni erfuhren die Kinder vom KidsTreff Wendepunkt beispielsweise, wo das Obst wächst und wie aus der Kartoffel ein leckerer Salat wird. Als Erinnerung an das aufregende Schlemmerbanden-Jahr in Schorndorf gab es ein kleines Abschiedsgeschenk für die Jungköche: eine eigene Kochschürze und ein Messerset. So kann auch zu Hause fleißig weitergekocht werden!

WANTED

MEISTERKÖCHE ZUR BETREUUNG VON SCHLEMMERBANDEN GESUCHT!

Aktuell suchen wir noch Meisterkollegen als Träger neuer Schlemmerbanden.

Bitte melden unter:
info@schlemmerbande.de.

Stadt, Land, Fluss

Die große Unbekannte

Im Osten Baden-Württembergs grenzt sie direkt an Bayern. Sie ist eine unentdeckte Schönheit, weit weniger bekannt als ihre berühmten Geschwister: die Ostalb. Lange sagte man ihr nach, sie sei karg und wenig lebensfroh. Schaut man etwas genauer hin, wird schnell klar, dass diese stille Region jede Menge Schätze in sich birgt.

Der größte Schatz ist dabei die intakte Natur, die hier am Rande und auf der Schwäbischen Alb abwechslungsreicher ist als andernorts. Die typischen Heidelandschaften der Alb findet man auf der Ostalb ebenso wie satte, noch immer landwirtschaflich genutzte Flächen, welche die hübschen historischen und vor allem geschäftigen Städtchen säumen, egal ob Schwäbisch Gmünd, Aalen, Ellwangen oder Heidenheim. Wir wollen uns hier vor allem kulinarisch bewegen und uns überraschen lassen, ohne dabei die vielseitige Kultur der Ostalb aus den Augen zu verlieren. Schließlich reicht sie nachweislich bis in die Jungsteinzeit und mit der direkten Lage am Limes bis in die Römerzeit zurück. Beide haben die Ostalb entscheidend geprägt wie auch die Stauferzeit, der Dreißigjährige Krieg und Napoleon.

Starten wollen wir ganz im Osten, im wunderbar-sonderbaren **RIES**, eine Landschaft, die bis ins Bayerische reicht und in der Vergangenheit viele Fragen aufgeworfen hat, nicht zuletzt, weil sich das nahezu kreisförmige, flache Ries auffällig von der hügeligen Landschaft der Alb abhebt. Woher die kraterförmige Form der Landschaft und die vielen unterschiedlichen Gesteine rühren, wusste man lange nicht. Erst in den 1960er Jahren konnten amerikanische Geologen eindeutig nachweisen, dass sie durch einen Meteoriteneinschlag entstanden sind. Besonders deutlich wird dies, wenn man auf den **IPF** bei **BOPFINGEN** steigt. Dieser außergewöhnliche Berg aus Kalkstein und Mergel mit seiner markanten Kegelform bietet ein geniales Gipfelplateau, welches das pittoreske Bopfingen um 200 Meter überragt und somit zur idealen Aussichtsplattform für den besten Rundumblick wird. Der gut machbare Aufstieg stimmt uns zudem auf die erste Einkehr ein, die wir beim **SONNENWIRT** direkt in der Bopfinger Hauptstraße geplant haben.

Die Gastgeber, Borgny und Michael Schieber, bieten hier gemeinsam mit ihrem engagierten Küchenchef Sven Fiebiger eine schwäbische Gastlichkeit, wie man sie sich wünscht. Egal ob im gemütlichen Wirtshaus oder im eleganten Restaurant, beim Sonnenwirt kommt man ins Schwelgen. Die bodenständige Maultaschensuppe ist so köstlich wie der rosa gebratene Lammrücken, der schwäbische Landwein so sorgfältig ausgesucht wie der Champagner, der ins Glas kommt. Im Übrigen haben die Schiebers gerade erst alle Zimmer komplett saniert, d.h. nicht nur aufgehübscht, sondern einer umfangreichen technischen und optischen Rundumerneuerung unterzogen, sodass man hier getrost etwas länger bleiben kann. Das lohnt sich schon allein des Frühstücks wegen.

Weil wir sage und schreibe neun kulinarische Adressen unter die Lupe nehmen wollen, brechen wir leider viel zu schnell wieder auf nach **KIRCHHEIM AM RIES**. Im Ortsteil **DIRGENHEIM** liegt der **LANDGASTHOF ZUM KREUZ**, wo gleich die zweite Überraschung auf uns wartet. Hier bei Meisterkoch Andreas Senz findet man eine handwerkliche Regionalküche, aber auch feine internationale Akzente. Sein Können zeigt Andreas Senz außerdem immer wieder bei Festen und Caterings. Mit seiner mobilen Wirtschaft „Zum Senz“ bewirtet er als Ipfmesswirt bis zu 4000 Gäste zur vollsten Zufriedenheit während der regionalen „Ipfmesse“, bis heute ein Volksfest-Highlight für die gesamte Region, das immer Mitte Juli stattfindet. Doch selbst das ist dem umtriebigen Wirt noch nicht genug. Am 24. August hat das Ehepaar Senz mit dem „KREUZ & quer“ eine weitere Gastronomie im Ipf-Treff in Bopfingen eröffnet. Hier bieten die beiden schwäbische Klassiker, Cocktails und Kaffee an.

Von Dirgenheim fahren wir Richtung Aalen. Wohlwissend, dass auf dem Weg dorthin zwei weitere kulinarische Adressen auf uns warten, machen wir dennoch einen Abstecher nach **SCHLOSS BALDERN**, um ein weiteres Mal die Natur von oben und einen Kaffee im Schlosscafé zu genießen. Dieses Barockschloss lockt uns immer wieder. Es ist eine wahre Perle mit wundervollen Räumen im Stil des 18. Jahrhunderts, das auf den Mauern einer staufischen Burg errichtet wurde. Erbaut als Residenz der Grafen zu Oettingen-Baldern, gehört es bis heute dem Fürstenhaus Oettingen-Wallerstein, eine der ältesten Adelsfamilien Europas, die eng mit dem Ries verbunden ist und sich gerade für den Erhalt von Baldern extrem engagiert. Wer etwas mehr Zeit hier verbringt, sollte sich den tollen Garten ansehen und eine der fachkundigen Schlossführungen gönnen.

Für uns geht es indes ins benachbarte **LAUCHHEIM**, ein hübsches schwäbisches Städtchen, über dem ein weiteres Schloss trutzt, die **KAPFENBURG**. Mit ihrer bewegten Geschichte beherbergt sie heute die Stiftung Internationale Musikschulakademie, ein Kulturzentrum und Ort für Probenaufenthalte von Musikern. Im Schloss finden regelmäßig klassische Konzerte und ein großes Festival im Sommer statt.

Doch unser Weg führt uns nach Lauchheim selbst, weil dort ein Besuch im **ROTEN OCHSEN** bei der Familie Groll auf uns wartet. Das Hotel mit Restaurant liegt zentral im Herzen von Lauchheim, umgeben von wunderschöner Natur mit Wiesen, Wäldern und Seen. Die Grolls haben einen 150-jährige Tradition, wenn es um leidenschaftliche Gastlichkeit geht. Seit Kurzem steht mit Marcel Groll eine neue Generation am Herd, und die bringt neue Ideen und Ziele mit. Er serviert regionale Schmankerl von ausgewählten Produkten, aber auch Internationales

BOPFINGEN _ Schloss Baldern

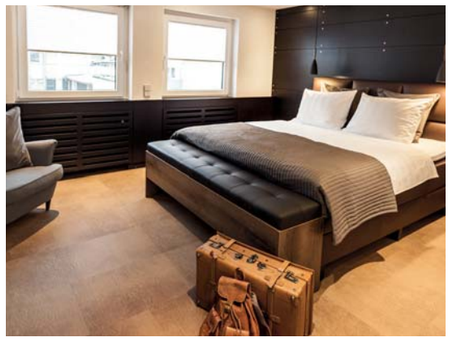
KIRCHHEIM AM RIES _Landgasthof zum Kreuz

IPFMESSE_ mit dem Landgasthof zum Kreuz

BOPFINGEN_Ipf

BOPFINGEN _ Zum Sonnenwirt

LAUCHHEIM_Schloss Kapfenburg


BOPFINGEN_ Zum Sonnenwirt

BOPFINGEN _ Rathaus und Marktplatz

LAUCHHEIM_ Roter Ochsen

LAUCHHEIM_ Roter Ochsen

mit Sorgfalt und handwerklichem Können zubereitet. Durch die Verbundenheit zur eigenen Landwirtschaft, die die Grolls mit Leib und Seele betreiben, haben eigene Produkte wie Kartoffeln, Hausmacher Wurst und Fleisch von eigenen Schweinen, Kürbisse, Rote Bete und Äpfel den Vorrang in Marcels Küche. Zu gerne wären wir über Nacht geblieben, weil das Haus ebenfalls sehr hübsche Zimmer bietet, aber der nächste Stopp ist nur wenige Kilometer entfernt, **WASSERALFINGEN**, heute der zweitgrößte Stadtbezirk von **AALEN**.

Wir entscheiden uns zuerst für eine Einkehr bei einem echten Traditionswirtshaus, dem **FUCHSBAU**, hinter dem sich nicht nur eine gute schwäbische Wirtschaft verbirgt, sondern vor allem eine Bilderbuch-Metzgerei, die 1927 eröffnet wurde. Heute führen Maria, seit 1993 Küchenmeisterin, und Herbert Stock den Betrieb. Nach ihren Lehr- und Wanderjahren in Frankfurt, Südtirol, Bad Gosbach und Nürnberg kam Maria

AALEN_ Blick vom Aalbäumle

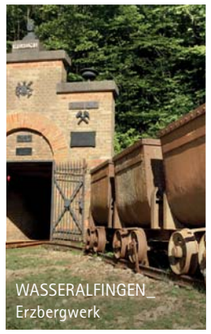
WASSERALFINGEN_
Wilder Mann

WASSERALFINGEN_
Fuchsbau

AALEN_Wochenmarkt

WASSERALFINGEN_Wilder Mann

WASSERALFINGEN_Fuchsbau


WASSERALFINGEN_
Erzbergwerk

BARTHOLOMÄ _ Landhotel Wental

BARTHOLOMÄ _
Felsenmeer Wental

1998 zurück nach Wasseralfingen, um den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Ihre Schwestern, Claudia und Elke Köder, sind voll in den Familienbetrieb integriert, ebenso Fleischermeister Anton Nuding, der als Betriebsleiter die Metzgerei Köder und die Wurstqualität verantwortet. Im Fuchsbau bekommt man noch richtige Braten, und das nicht nur am Sonntag. Schnitzel, Saure Kutteln, Schweinshaxe und Bratwurst dürfen auf dieser Karte natürlich nicht fehlen. Vegetarier sollten die Spinatknödel versuchen. Empfehlenswert ist der Fuchsbau auch für den Mittagstisch. Nach dem Mittagessen fahren wir in das frühere Erzbergwerk „Tiefer Stollen“ ein und sind zutiefst beeindruckt.

Eine zweite Familie prägt die Wasseralfinger Kulinarik entscheidend mit und das seit einigen Jahren souverän: die Familie Högg. Hier im **WILDEN MANN** wollen wir unbedingt auch übernachten, um das 2016 neu entstandene Hotel in Augenschein zu nehmen. Es gefällt uns wirklich sehr gut – mindestens so gut wie die Gastgeberfamilie, die zuverlässig für Überraschungen steht. Die Küche verantworten Vater Hubert und Sohn Andreas Högg in vierter Generation gemeinsam. Für sie heißt Gastgeber zu sein, dem Gast etwas zu geben. Beide sind Küchenmeister und haben Stationen in Sternerestaurants im In- und Ausland absolviert. Weil für die Höggs die Wahrheit auf dem Teller liegt, sind ihnen die Produkte ein großes Anliegen. Das wird besonders bei unserem Fotoshooting mit Foodbloggerin Kerstin Getto rund um das Thema „Lokale Superfoods“ deutlich. Andreas Högg hat gezeigt, wie souverän und selbstverständlich er mit diesen Produkten umgeht. Mit Vater Hubert Högg kann man übrigens auch einen tollen Ausflug auf den genialen **AALENER WOCHENMARKT** zu seinen lokalen Lieferanten machen. Die Höggs kaufen ihre Lebensmittel, so

BARTHOLOMÄ _ Landhotel Wental

weit es geht, bei Erzeugern aus der Region und immer genau das, was die jeweilige Jahreszeit zu bieten hat. Überzeugen Sie sich ab Seite 23 selbst von seinen Rezepten oder schauen Sie einmal im Wilden Mann vorbei. Das traditionelle Restaurant wird gerade umgebaut und schon bald in neuem Glanz erstrahlen. Bis dahin genießt man die regionalen Spezialitäten im Restaurant des neuerrichteten Hotels.

Ein Besuch in **AALEN**, eine der wohl unbekannteren schwäbischen Städte, lohnt sich schon alleine wegen des Wochenmarktes, der den Aalenern eine wichtige Einkaufsquelle und mittwochs und samstags zudem ein bedeutender Treffpunkt ist. Man trifft sich „aufm Markt“ oder spätestens danach in einem der vielen Aalener Cafés. Die große Kreisstadt ist belebt und dennoch „slow“. Ihre Geschichte ist bewegt und bewegend zugleich, das UNESCO Weltkulturerbe Limes in greifbarer Nähe. Fußläufig von der Stadt direkt neben dem idyllischen St. Johann-Friedhof befindet sich das weit über die Stadtgrenzen bekannte Limesmuseum, das gerade aufwendig renoviert und im Mai 2019 wiedereröffnet wurde. Direkt am Ausgrabungsort eines Römerkastells gelegen bietet es vieles für Jung und Alt. Die Museumspädagogik ist unübertroffen, ebenso die Ausstellung selbst. Man hat hier zudem einen schönen Ausblick, der bereits den einen oder anderen Albaufstieg vermuten lässt. Die Stadt ist umgeben von mittelhohen Bergen, an denen man im Winter bei guten Verhältnissen sogar alpin Skifahren kann.

Deshalb heißt es jetzt in die Höhe fahren, um endlich ein bisschen Albfeeling zu bekommen. Wir verlassen Aalen in Richtung Westen. Über Essingen und **BARTHOLOMÄ** geht es stets bergauf ins **WENTAL**, ein typisches Trockental nordwestlich von Steinheim am Albuch auf der Karsthochfläche der Schwäbischen Alb und ein beliebtes Ausflugsziel für viele. Auf den urigen und bizarren Dolomitfelsen kann man klettern und bouldern oder einfach spazieren gehen und im Winter die Langlaufskier anschnallen. Vor allem für Familien mit kleinen Kindern ist das Felsenmeer im Wental ein echter Magnet. Aufgrund der Vielzahl und der zum Teil seltenen Tier- und Pflanzenarten wurde das einstige Landschaftsschutzgebiet „Wental“ zum Naturschutzgebiet aufgewertet.

Die erste Einkehr machen wir im **WENTAL HOTEL** bei der Familie Lieb. Der Meisterkoch hat ein hübsches Drei-Sterne-Hotel, das immer wieder erweitert wurde. Die Gästezimmer sind gemütlich. Den Muskelkater kann man in einem großzügigen Wellness-Bereich mit Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad, Whirlwanne, Erlebnisdusche und Frischluftterrasse mit Kneippbecken wegschwitzen. Danach lohnt es sich, regionale Schmankerl zu genießen. „Ehrlich und lecker“ ist das Motto von gleich drei Meisterköchen des Wental-Küchenteams, das wie für die Region üblich Produkte aus der heimischen Jagd- und Landwirtschaft bevorzugt. Ein echtes Highlight sind außerdem die selbst gebackenen Kuchen, die man nach dem Wandern auch auf der Terrasse mit Ausblick auf das Naturschutzgebiet genießen kann.

Einen Steinwurf vom Wental entfernt freuen wir uns auf das nächste Highlight. In **ZANG**, einem Ortsteil von **KÖNIGSBRONN**, sind mit Frank und Andreas gleich zwei Meisterköche am Herd. Sie haben hier, unstützt von den Damen des Hauses, ein Kleinod der Gastlichkeit geschaffen, das seinesgleichen sucht. Geschafft haben sie das in den letzten Jahren vor allem, weil sie sich aufs Wesentliche konzentrieren und einfach das tun, was wichtig ist: Gute Produkte, handwerkliche Küche und echte Gastfreundschaft. Man kann an diesem Ort sehr vielschichtig genießen, andererseits konzentrieren sich die Widmanns aufs Schwäbisch-regionale, und das auf zwei klar definierten Niveaus. In **WIDMANN'S LÖWEN** und im **LÖWENGARTEN** auf bestem Wirtshaus-Niveau, im Restaurant **URSPRUNG**, das Andreas gemeinsam mit seiner Frau Anna eröffnet hat, auf Sterne-Niveau. Für seine eingenständige Naturküche fernab von Trendgedanken wurde das Restaurant Ursprung Anfang 2019 mit einem Stern geadelt. Es ist aktuell das einzige Sternerestaurant der Ostalb. Rund um die Küche haben die Widmanns ein spannendes Netzwerk aus Erzeugern, Handwerkern und Leidenschaftlern geschaffen, das es ermöglicht, in die Tiefe zu gehen, nachzudenken und klar-puristisch zu kochen. So entstehen extrem kreative Gerichte, wie z.B. Gockelleber & Waldmeister mit Kopfsalat und geräuchertem Joghurt oder Sommerbeten mit Buttermilch und Biertreber. Vom ersten bis zum letzten Gang sind wir nicht nur überrascht, sondern zutiefst überzeugt, dass wir hier bei einem der besten jungen Köche der Republik gegessen haben. Der mehr als charmante Service der

KÖNIGSBRONN-ZANG_ Restaurant Ursprung

KÖNIGSBRONN-ZANG_ Restaurant Ursprung

DICK
Traditionsmarke der Profis

TYPISCH F. DICK!
Messer – so individuell wie der Mensch

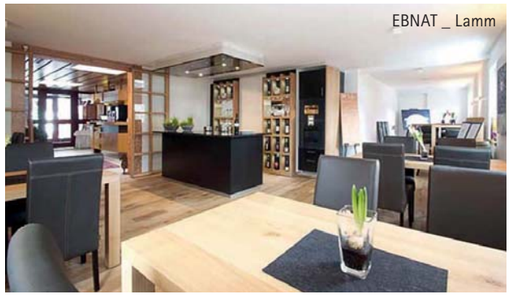
Das **AJAX 1905** –
ab August verfügbar,
jetzt vorbestellen!

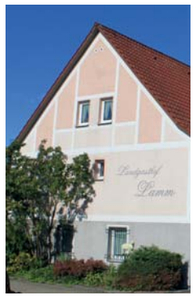
www.dick.de
Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

Gastgeberin Anna Widmann und ihre souveränen Weinempfehlungen lassen uns zufrieden in unser heutiges Nachtquartier steigen: einen alten Schäferwagen mitten auf der Wiese. Übernachten kann man hier ebenso kreativ wie essen und trinken. Mit 23 albstyligen Hotelzimmern, den beiden Chalets Albwiesen und Sternegucker und zwei ALB.style.Wagen schlägt die engagierte Gastronomenfamilie Widmann einen gelungenen Bogen und bringt auch im Hotel die große Verbundenheit zu

EBNAT _ Lamm

OBERKOCHEN _ Kocher-Urpsrung


EBNAT _ Lamm



ihrer Heimat zum Ausdruck. So ließ Frank Widmann für seine Chalets zum Beispiel zwei Original-Forsthütten der Region abtragen und mit besonderem Komfort und Ambiente wieder aufbauen. Bei den Widmanns entsteht immer wieder aus Altem etwas Geniales, und damit wahres Wohlfühlambiente gepaart mit einer genialen Rundumversorgung in schwäbisch-ländlicher Kulinarik.

WALDHAUSEN_Alte Linde

WALDHAUSEN_Alte Linde

Wir verlassen Zang in Richtung Königbronn und passieren Ober- und Unterkochen, um in der Kühle des dichten Waldes am **KOCHERURSPRUNG** einen schönen langen Spaziergang zu machen. Danach geht es erneut auf die Alb, genauer gesagt aufs „Härtsfeld“, wo wir noch etwas verweilen möchten. Ein langer Spaziergang durch die dichten Wälder gehört genauso aufs Programm wie die Fahrt mit der Museumsbahn, der früheren „Härtsfeld-Schättere“ und ein kontemplativer Moment in einem der schönsten Barockklöster Deutschlands, der **ABTEI NERESHEIM**.

Sommer wie Winter empfehlen sich für einen Härtsfeld-Besuch gleich zwei kulinarische Adressen als ideale Ausgangspunkte: das **LAMM** in **EBNAT** und die **ALTE LINDE** in **WALDHAUSEN** und wir wollen beide besuchen.

Das Lamm in Ebnat ist ein echter Landgasthof, gepflegt, mit schönem Ambiente und einer zeitgemäßen Küche, die regional-bodenständig und von Meisterhand ist. Besonders stolz ist man, zu recht, auf die unverschämt leckeren Desserts. Wie selbstverständlich arbeitet auch die Gastgeberfamilie Scherr in ihrem Restaurant Drei Stuben mit erlesenen Zutaten der Region. Besonderen Wert legen sie auf die eigenhändige Verarbeitung aller Produkte. „Für ein tolles Menü findet man bei uns doch eigentlich alles. Sei es die Forelle aus dem Kocher, das Lamm und das Reh vom Härtsfeld, der Bärlauch aus heimischen Wäldern und andere Kräuter, Lauchzwiebeln, Erdbeerle und Rhabarber aus dem Gärtle“ so Küchenmeister Wolfgang Scherr. Bekannt ist das Lamm in Ebnat vor allem auch für die herrlichen Feste, die man hier feiern kann. Das Lamm bietet außerdem schöne und modern renovierte Zimmer, die so einladend sind, dass man problemlos länger verweilen kann. Gerade auch im Winter ist eine Kurzreise aufs Härtsfeld eine geniale Idee.

WALDHAUSEN_Alte Linde

Das Landhotel ALTE LINDE in Aalen-Waldhausen liegt auf dem Härtsfeld, eingebettet zwischen Ebnat und der Kreisstadt Aalen. Hier trifft wohnliche Atmosphäre auf die Herzlichkeit der Region. Die Zimmer verteilen sich auf das Stammhaus in gemütlichem Landhausstil sowie das Gästehaus in modernem Design. Bei einem längeren Aufenthalt bieten sich Appartements und Suiten an. Das Thema Kulinarik wird im Landhotel ALTE LINDE großgeschrieben. Hotelmeister Marc Mohring steht selbst am Herd und lebt die moderne schwäbische Küche durch und durch. Es werden bevorzugt regionale Produkte verarbeitet, welche durch saisonale Gegebenheiten und Kreativität ihren Fokus zur gutbürgerlichen Küche halten.

Am Ende unserer Reise sind wir glücklich und einmal mehr positiv überrascht. Die unentdeckte Ostalb ist keineswegs rau oder karg. Die Lebensfreude ist sehr viel höher als erwartet und die Menschen, die hier leben, sind nicht nur herzlich, sondern wissen auch, was sie tun. Deshalb werden wir mit Sicherheit bald wieder auf die stille Ostalb fahren, um die Natur, die Menschen und die Gastlichkeit in vollen Zügen zu genießen.

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Herbstreise

1 HOTEL RESTAURANT ZUM SONNENWIRT
Hauptstraße 20 | 73441 Bopfingen
Tel. 07362 96060 | info@zum-sonnenwirt.de
zum-sonnenwirt.de

2 LANDGASTHOF ZUM KREUZ
Ellwanger Straße 10 | 73467 Kirchheim am Ries-Dirgenheim
Tel. 07362 7468 | info@kreuzdirgenheim.de
kreuzdirgenheim.de

3 HOTEL RESTAURANT ROTER OCHSEN
Hauptstraße 24 | 73466 Lauchheim
Tel. 07363 5329 | info@roter-ochsen-lauchheim.de
roter-ochsen-lauchheim.de

4 GASTHAUS FUCHSBAU – METZGEREI KÖDER
Spieselstraße 8 | 73433 Aalen-Wasseralfingen
Tel. 07361 71379 | info@metzgerei-gasthaus-fuchsbau.de
metzgerei-gasthaus-fuchsbau.de

5 RESTAURANT & HOTEL WILDER MANN
Karlstraße 2 - 4 | 73433 Aalen-Wasseralfingen
Restaurant Tel. 07361 71366 / Hotel Tel. 07361 8800840
restaurant@wildermann-aalen.de | wildermann-aalen.de

6 LANDHOTEL WENTAL
Wental 1 | 73566 Bartholomä
Tel. 07173 97819-0 | info@wental.de
wental.de

7 HOTEL & RESTAURANT WIDMANN'S LÖWEN
Struthstaße 17 | 89551 Königsbronn-Zang
Tel. 07328 9627-0 | info@loewen-zang.de
loewen-zang.de

8 LANDGASTHOF LAMM
Unterkochener Straße 16 | 73432 Aalen-Ebnat
Tel. 07367 2412 | hotel@lamm-ebnat.de
lamm-ebnat.de

9 ALTE LINDE LANDHOTEL & RESTAURANT
Albstraße121 | 73432 Aalen-Waldhausen
Tel. 07367 2001 | info@landhotel-altelinde.de
hotel-altelinde.de

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

Wertvolle Reisetipps

SCHWÄBISCHE ALB
weltkultour-schwaebischealb.de

GEOPARK RIES
geopark-ries.de

SCHLOSS BALDERN
fuerstwallerstein.de/schloss-baldern/

SCHLOSS KAPFENBURG
schloss-kapfenburg.de

STADT AALEN
aalen.de

LIMESMUSEUM
limesmuseum.de

ABTEI NERESHEIM
abtei-neresheim.de

HÄRTSFELD-MUSEUMSBAHN
geralds-bahnseiten.de

FELD, WALD UND WIESE

Superfoods vor der eigenen Haustür

Sie sind in aller Munde: Superfoods wie Chia-Samen und Goji-Beeren. Regionale Superfoods, die vor unserer Haustür wachsen, werden allerdings oft vergessen und das, obwohl sie sich einfach finden und zubereiten lassen und noch dazu kostenlos sind.

Sie sprießen auf Wiesen, im Wald und in heimischen Gärten: Wiesenkräuter, im Volksmund auch häufig als „Unkräuter“ bezeichnet. Ihre Vielfalt ist riesig. Alleine in Deutschlang gibt es über 1.500 verschiedene Arten, die man essen kann. Die vermeintlichen „Gärtnerfeinde“ sind aber nicht nur lecker, sondern oft auch vitaminreicher als herkömmliches Gemüse und können sich obendrein positiv auf die Gesundheit auswirken. Dank ihrer sekundären Pflanzenstoffe, ätherischen Öle und Gerbstoffe eignen sie sich besonders für eine gesunde Ernährung. Mit ihnen können unzählige Mahlzeiten zubereitet werden: In einem Salat machen sich zum Beispiel Gänseblümchen und Löwenzahnblätter gut, aus Bärlauch lassen sich Suppen oder Wildkräuterpesto zaubern und die Brennnessel kann wie Spinat verwendet werden. Viele der Kräuter dienen – verarbeitet als Tinktur, Salbe oder Tee – auch als Hausmittel. Egal ob selbst gesammelt oder aus Reformhäusern, frische Wiesenkräuter sollten viel öfter in den Alltag integriert werden.

Auch das oft gänzlich unbekannte Urgetreide darf dabei nicht fehlen. Denn die alten Getreidesorten wie Dinkel, Emmer und Einkorn zählen zu den regionalen Superfoods. Schon vor 10.000 Jahren wurde Urgetreide in Kleinasien angebaut, später jedoch von ertragsreicheren Sorten wie Weizen und Roggen verdrängt. Als Mehl, Flocken oder geschrotet finden sie nun wieder Einzug in die heimischen Küchen. In vielen Fällen ist das Urgetreide nur eingeschränkt verarbeitungsfähig, daher wird es häufig als Backzutat verwendet und mit anderen Getreidearten gemischt. Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer sind die bespelzte Form von Weizen und weisen somit ähnliche Inhaltsstoffe auf. Im Dinkel beispielsweise ist der Anteil von Kalium und Eisen deutlich höher. Alle Urgetreide sind außerdem reich an Ballaststoffen. In ihnen ist zwar auch Gluten enthalten, allerdings sind Backwaren, die damit hergestellt werden, durch die längere Teigführung häufig besser verträglich.

ACHTUNG: Wer Wiesenkräuter gerne selbst sammelt, sollte aufpassen. Nicht alle sind genießbar. Vor dem Verzehr sollten sie daher sicherheitshalber bestimmt werden. Hilfreich sind dabei Fachbücher, Websites oder Apps.

Doch sehen Sie selbst, was Andreas Höck vom Wilden Mann in Aalen aus Wiesenkräutern und Urgetreide gezaubert hat.

MACHT APPETIT

AOK-FAMILIENFRÜHSTÜCK

Das AOK-Familienfrühstück ist wieder im Rahmen der SWR-Pfännle-Tour unterwegs:

TERMINE UND VERANSTALTUNGSORTE

Sonntag, 8. September 2018
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Bretten, Marktplatz

Sonntag, 15. September 2018
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Überlingen, Landungsplatz

Sonntag, 22. September 2018
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Villingen, Münsterplatz

Sonntag, 29. September 2018
Ab 9.30 Uhr: Das AOK-Familienfrühstück
11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Fellbach, Schwabenlandhalle

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Warum in die Ferne schweifen?

Urwüchsiges aus der Region

RESTAURANT & HOTEL „WILDER MANN“

ANDREAS HÖGG

In Wasseralfingen, nur einen Sprung von Aalen entfernt, liegt das familiengeführte Restaurant & Hotel „Wilder Mann“. Wasseralfingen war bis 1975 eine eigenständige Stadt, bevor es Aalen zugesprochen wurde. Geschichtliche Meilensteine waren die Verleihung des Marktrechts 1828 sowie der industrielle Aufschwung bis 1860, 1876 wurde in Wasseralfingen sogar die erste Zahnradbahn Deutschlands in Betrieb genommen.

Auch der „Wilde Mann“ kann mit einer über 75-jährigen Tradition aufwarten. Seit 1938 findet man hier gelebte Gastlichkeit mit großer Leidenschaft und viel Liebe zum Detail. 2017 übernahm Andreas Högg den Familienbetrieb von seinem Vater Hubert. Kurz danach wurde der direkt nebenan befindliche Hotelneubau mit modernem Komfort eröffnet. In ihm gastiert zurzeit das Restaurant „Wilder Mann“, da sich die traditionelle Wirtsstube im Umbau befindet. Doch das tut dem Genuss keinen Abbruch – im Gegenteil. Die regionalen Speisen mit internationalem Hauch lassen sich perfekt auf der neu angelegten idyllischen Gartenterrasse genießen. Angefangen von Maultaschen und schwäbischem Zwiebelrostbraten bis hin zu hausgemachten Schlutzkrapfen und einer feurigen Bananensuppe – Andreas Högg liebt das Spiel mit den Aromen.

Wer in der Region Aalen unterwegs ist, sollte sich daher die kreative, frische Küche der Höggs mit ihrer modernen Kulisse nicht entgehen lassen.

Für unser bisher östlichstes Koch-Shooting machen wir uns am frühen Morgen auf nach Aalen, an die Landesgrenze Baden-Württembergs zu Bayern. Wir verlassen die A8 bei Wendlingen und nehmen die idyllische Route entlang der Fils bis nach Göppingen, bevor wir über Lorch und Schwäbisch Gmünd nach Aalen gelangen. Von Aalen ist es nur noch ein Katzensprung nach Wasseralfingen, im Tal des oberen Kocher gelegen, in der sogenannten Aalener Bucht am nordöstlichen Rand der Schwäbischen Alb. Hier können wir unseren heutigen Gastgeber nicht verfehlen: das Restaurant und Hotel „Wilder Mann“ mit Meisterkoch Andreas Högg.

Andreas Högg ist bereits in jungen Jahren weit gereist. Nach einer klassischen Kochausbildung im Landhaus Feckl – in dieser Zeit gewann er unter Franz Feckl auch den MVG-Nachwuchs-Kochwettbewerb „Die Besten 10“ – zog es ihn in die Landlust Burg Flamersheim. Dort war er sowohl für das Gasthaus als auch für das Gourmetrestaurant Bembergs Häuschen zuständig. Am Garde-manger – die kalte Küche – sowie am Entremetier – verantwortlich für Suppen, Saucen und kleinere Zwischengerichte – sammelte er erste wichtige Erfahrungen. Weitere Stationen waren das Burg Vital Resort Oberlerch, das damalige Zwei-Sterne-Restaurant Fährhaus Sylt und ein Auslandsaufenthalt in Neuseeland. Nach Absolvierung des Küchenmeisters in Heidelberg führte er seine Laufbahn fort im Engel in Obertal in Baiersbronn – dem Schwesternhotel des Fährhaus Sylt – bevor es ihn zurück in heimische Gefilde zog. Wieder im elterlichen Betrieb nahm er sich zunächst Zeit, um seine Selbstständigkeit zu planen – die Übernahme des „Wilden Mannes“ und gleichzeitig den Neubau des jetzigen Hotels. 2017 war es dann so weit: Das Hotel „Wilder Mann“ eröffnete mit 24 Einzel- und Doppelzimmern sowie 3 Apartments.

Im gleichen Jahr übernahm Andreas Högg auch offiziell den Führungsstab von seinem Vater. Der „Wilde Mann“ – 1938 noch eine Metzgerei mit Vesperstube – wurde bereits 1955 von seinen Großeltern unter gleichem Namen als Gasthaus wiedereröffnet. Im Jahr 1991 übernahmen die Eltern von Andreas Högg die Regie und nach einer erneuten umfangreichen Neugestaltung mauserte sich das ehemalige Gasthaus zum beliebten Restaurant und zur Anlaufstelle für Jung und Alt.

Mit unserem heutigen Thema „Wiesenkräuter & Urgetreide“ treffen wir bei Meisterkoch Andreas Högg genau ins Schwarze. Er hat nicht nur eine Vielzahl an Wiesenkräutern direkt um das Restaurant

Im vorgeheizten Backofen haben wir im Nu goldbraun gebackenen Crumble – zum Wegnaschen köstlich! Den Ziegenkäse schmecken wir mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer ab und rollen die Masse zu kleinen Kügelchen – mit etwas Übung werden diese gleichmäßig groß und schön rund. Den frischen Sauerampfer mixen wir mit etwas Gemüsebrühe sehr fein und geben diese Mischung dann zu der Suppe – was für ein herrliches Grün! Mit Sahne und Schmand verfeinert können wir den Teller direkt servieren: eine wahre Augenweide. Zu der Sauerampfer-Suppe kombinieren wir einen trockenen 2017er Roten Riesling vom Weingut Bernhard Ellwanger aus Württemberg. Er harmoniert wunderbar mit dem Ziegenfrischkäse und dem selbst gemachten Hafer-Crumble. Die leichte Honignote des Crumbles unterstützt dabei die filigrane ausgewogene Süße des Rieslings. Die dezente Säure der cremigen Sauerampfer-Suppe verleiht dem Wein den notwendigen Kontrast – eine gelungene Kombination!

Als Zwischengang bereiten wir einen Saibling vom Kocherursprung mit Mangold, körnigem Frischkäse, Einkorn-Hanf-Maultäschle und Vogelmiere zu. Für mich ist es eine Premiere, mit Hanfmehl zu kochen und ich habe keine Ahnung, was mich erwartet. Als wir es mit dem Einkornmehl und etwas Gries auf der Arbeitsfläche verteilen, nehme ich ein nussiges Aroma wahr und so schmeckt das Hanfmehl auch – es ist sehr dunkel und verfügbar, auch sein Wissen über alte Getreidesorten ist einfach enorm.

Wir beginnen mit einer cremigen Sauerampfer-Suppe mit Champignons, Hafer-Crumble und Ziegenfrischkäse. Für die Sauerampfer-Suppe hat Andreas Högg bereits eine würzige Grundbrühe gekocht. In dieser Brühe kochen wir die Kartoffeln weich und pürieren diese dann mit einem Pürierstab cremig fein. Der Hafer-Crumble ist so denkbar einfach wie raffiniert. Wir mischen glasig angedünstete Schalottenwürfel mit Honig, Zucker, Salz, Haferflocken und frischen Thymianblättchen und verteilen die Streusel auf ein Backblech.

Von Ihrem Weinfachberater der METRO empfohlen.
metro.de/produktwelten/wein

Sauerampfer

2017
ROTER RIESLING
TROCKEN
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg

Cremige Sauerampfer-Suppe mit Champignons, Hafer-Crumble und Ziegenfrischkäsepraline

Zutaten für 4 Personen

Sauerampfer-Suppe: 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 150 g Kartoffeln | 80 g Sauerampfer | 100 ml Riesling | 700 ml Gemüsebrühe | 120 ml Sahne | 1 EL Butterschmalz | 1 EL Schmand | 1 Lorbeerblatt | Salz, Pfeffer

Hafer-Crumble: 50 g Butterschmalz | 1 Schalotte | 180 g Haferflocken | 25 g Zucker | 30 g Honig | 3 g Salz | Blätter von 5 Zweigen Thymian

Ziegenfrischkäse-Praline: 100 g Ziegenfrischkäse | 1 EL Schmand | 1 EL Honig | Cayennepfeffer | Salz, Pfeffer

Sauerampfer-Suppe
Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, den Knoblauch ebenfalls fein würfeln. Beides in einem Topf mit Butterschmalz glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Ein Lorbeerblatt dazugeben und mit 500 ml Gemüsebrühe auffüllen. Die Brühe bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, anschließend die Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Den gewaschenen Sauerampfer mit 200 ml Gemüsebrühe im Mixer fein mixen und zu der Suppe hinzugeben. Mit Sahne und Schmand verfeinern und direkt servieren.

Hafer-Crumble
Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Schalottenwürfel mit dem Butterschmalz glasig dünsten. Honig, Zucker und Salz hinzugeben und erhitzen. Die Haferflocken und die Thymianblättchen dazugeben, verrühren und alles auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.

Ziegenfrischkäse-Praline
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zu kleinen Kügelchen formen, kalt stellen.

2018
RIESLING ***
Remstalkellerei eG
Württemberg

SAIBLING VOM KOCHERURSPRUNG | MANGOLD | KÖRNIGER FRISCHKÄSE | EINKORN-HANF-MAULTÄSCHLE | VOGELMIERE
Das Rezept finden Sie unter **www.meistervereinigung.de**

schmeckt schön nussig – ich freue mich auf die Maultaschen. Der Teig ist mit geübten Händen rasch geknetet und darf nun etwas ruhen. Wir blanchieren in der Zwischenzeit knackige Mangoldblätter und schneiden diese fein. Der Mangold ergibt vermengt mit Tomatenwürfeln, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Kürbiskernen, etwas Knoblauch und körnigem Frischkäse eine delikate Füllung. Wir würzen diese noch mit etwas Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel. Nun widmen wir uns wieder dem Nudelteig, den wir mithilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen Platte auswellen. Die Teigplatten schneiden wir in ca. 4 cm dicke Streifen und pinseln die obere Kante mit etwas Eigelb ein. Andreas Högg verteilt die Füllung gekonnt auf den Nudelplatten und klappt diese ein. Mit einem Kochlöffelstiel dreht er die einzelnen Maultaschen ab und schneidet diese mit einem Messer ab. In gesalzenem Wasser sind unsere Einkorn-Hanfmaultäschle schnell gar. Gemeinsam filetieren wir frische Saiblinge, entfernen die Haut und ziehen die Gräten. Zwischen die mit Salz und Pfeffer gewürzten Saiblingfilets legen wir je ein Mangoldblatt und wickeln beides zuerst in Klarsichtfolie und zusätzlich in Alufolie zu einer Rolle ein. Fest eingeschlagen darf der Fisch nun für ein paar Minuten in den Dampfgarer. Derweil würzen wir etwas körnigen Frischkäse mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Walnussöl. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller ergeben eine perfekte Gesamtkomposition – köstlich! Was würde dazu besser passen als der 2018er Riesling *** aus der Remstalkellerei. Die leichten Limettennoten des Frischkäses sowie der dezent herbe Mangold bilden ein schönes Zusammenspiel mit der harmonischen Süße des Weins. Und auch die Säure des Weines wird gut durch den zarten Saibling in Verbindung mit den Einkorn-Hanf-Maultäschle abgefangen. Das macht Lust auf mehr!

Nachdem wir bereits zwei Gänge erfolgreich hinter uns gelassen haben, beginnen wir mit den Vorbereitungen für den Hauptgang – Bio-Huhn an Emmer, Mais, Pfifferlingen, Passionsfrucht mit Schafgarbe und Quendel.

Andreas Högg hat den Emmer bereits gegart und so können wir uns direkt der Zubereitung des Huhns widmen. Dieses zerteilen wir gewaschen in Brust und Keule. Ich lerne heute wieder eine ganz neue Technik, die ich sicher adaptieren werde. Die Keulen braten wir mit etwas Öl von allen Seiten an und würzen mit Pfeffer und Salz. Anschließend dürfen die Keulen kurz ruhen. Derweil rösten wir Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Tomatenmark an. Mit einem Lemberger löschen wir großzügig ab und legen die Keulen wieder in den Bräter. Jetzt dürfen sie für einige Zeit in den Ofen. Der Emmer wird zum Servieren mit einer Passionsfrucht-Nage verfeinert. Diese ist denkbar einfach hergestellt: Das Passionsfruchtmark und etwas Zucker werden erhitzt, das Fruchtfleisch mit den Kernen einer Passionsfrucht hinzugegeben und ganz leicht mit Speisestärke abgebunden. Zum Schluss wird das Ganze noch mit einem Schuss Passionsfrucht-Essig verfeinert. Dazu servieren wir gebratene Pfifferlinge und Mais. Wieder ist ein toller Teller fertig, so kann es weitergehen. Diesmal wählen wir einen hundertprozentigen Pecorino, genauer den 2017er Rêve Offida Pecorino vom Weingut Velenosi aus den Marken in Italien. Der eher üppige Weißwein stellt einen idealer Begleiter zum knusprigen Bio-Huhn von Andreas Högg dar. Der kernige Emmer reiht sich in das Geschmackerlebnis ein und bildet mit seiner Textur einen interessanten Kontrast. Die lebendige Säure wird gut durch die fruchtsüße Passionsfrucht aufgefangen. Eine tolle erfrischende Kombination.

BIO-HUHN | EMMER | MAIS | PFIFFERLINGE | PASSIONSFRUCHT | SCHAFGARBE | QUENDEL
Das Rezept finden Sie unter **www.meistervereinigung.de**

Von Ihrem Weinfachberater der METRO empfohlen.
metro.de/produktwelten/wein

2017
RÊVE OFFIDA
PECORINO
Weingut Velenosi
Marken, Italien

Urgetreide Emmer

Nach einer kurzen Pause nähern wir uns dem Finale – dem Dessert: Variation von der Zwetschge mit Buchweizen, Schokolade und Sauerklee. Ich bin gespannt, wie sich die Aromatik des Buchweizens mit der Zwetschge vereinbaren lässt. Die frischen Zwetschgen pürieren wir fein im Mixer, zusammen mit Zucker, Zitronensaft und Zwetschgenwasser. Diese Masse streichen wir durch ein feines Sieb und lassen sie in der Eismaschine gefrieren – fertig ist das Sorbet. Für das Parfait erhitzen wir langsam unter ständigem Rühren Zwetschgen mit Zucker in einem Topf bis die Masse sämig und etwas dunkel ist. Dann schmecken wir mit Zimt und Zwetschgenwasser ab. Auf einem Wasserbad schlägt Andreas Högg Eigelbe zusammen mit Zucker schaumig auf und rührt vorsichtig die Zwetschgenmasse unter. In Eiswasser kaltgerührt darf nun noch geschlagene Sahne zu der Masse, anschließend kann diese eingefroren werden. Am Vortag hat Meisterkoch Andreas Högg schon eine cremige Mousse au Chocolat zubereitet, die besonders gut zu unserem Dessertteller passt. Dafür hat er etwas Kuvertüre auf einem Wasserbad geschmolzen und mit schaumig geschlagenem Eigelb, Kaffeelikör und Gelantine verrührt. Nachdem noch geschlagene Sahne und Eischnee untergehoben wurden, wird die Mousse kalt gestellt. Der Backteig für die gebackenen Zwetschgen besteht aus schaumig geschlagenem Eigelb mit Zucker, Mehl und Riesling. Dazu kommt noch Eischnee und schon können die Zwetschgenhälften mit dem Teig ausgebacken werden. Unseren Buchweizen-Crumble kneten wir aus Mehl Typ 550, braunem Zucker, Buchweizenmehl, Salz, Mandelpuder und Butter zu Bröseln. Diese backen wir im heißen Ofen knusprig. Ich könnte sie direkt alle vernaschen! Dieser Teller ist ein krönender Abschluss eines besonderen Menüs rund um das Thema „Wiesenkräuter & Urgetreide“. Als Wein zum Dessert kombinieren wir den 2018er Schnaiter Wartbühl Kerner „Lerche“ von der Remstalkellerei in Weinstadt. Der Kerner entpuppt sich als gelungene Kombination sowohl zu den Zwetschgen als auch zu den zarten Aromen von Mandel und Salz im Buchweizen-Crumble. Der leicht herbe Sauerklee setzt ebenfalls einen gekonnten Akzent zum restsüßen Kerner. Die Schokoladenmousse fängt in ihrer Cremigkeit die filigrane Säure des Weines ab und die Zwetschgen im Teigmantel liefern einen nötigen Puffer. Das Erdbeer-Parfait, das Andreas Högg noch auf den Teller gezaubert hat, beflügelt durch seine Frische die exotischen Aromen des Kerners. Auch im Wein ein gelungener Abschluss des fantasievollen 4-Gang-Menüs!

VARIATION VON DER ZWETSCHGE | SCHOKOLADE | SAUERKLEE

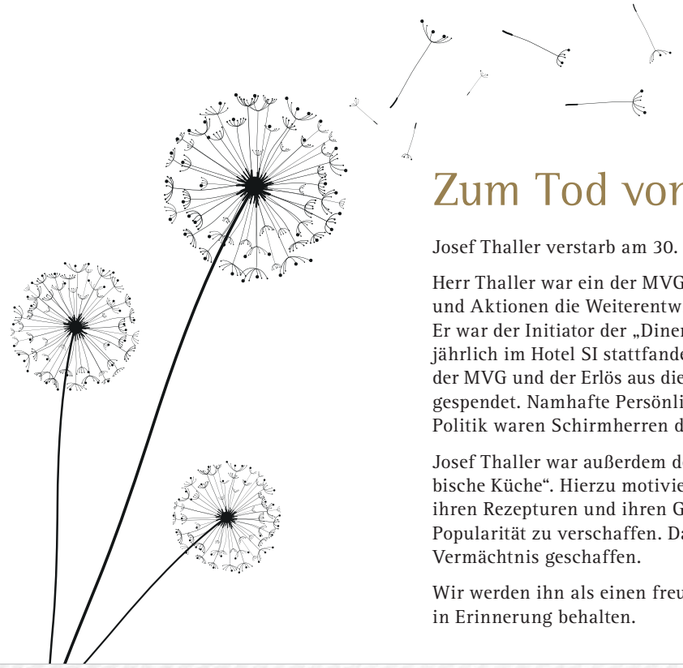
Das Rezept finden Sie unter **www.meistervereinigung.de**

Wir haben heute viel gelernt über „Wiesenkräuter & Urgetreide“ und darüber, wie köstlich und besonders vielfältig diese in der Küche eingesetzt werden können. Es war wieder eine besonders inspirierende Erfahrung für mich, mit einem Meisterkoch zusammenzuarbeiten und ihm über die Schulter schauen zu dürfen. Ich bedanke mich ganz herzlich bei Andreas Högg und seiner Familie, die uns diesen Tag möglich gemacht haben. Schauen auch Sie unbedingt im Restaurant und Hotel „Wilder Mann“ vorbei und lassen Sie sich von Andreas Högg und seinem Team meisterlich verwöhnen! Ich jedenfalls werde den Verdacht nicht los, dass ich nicht das letzte Mal in Wasseralfingen gewesen bin!

KERSTIN GETTO – MY COOKING AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem elften Workshop – rund um das Thema Wiesenkräuter und Urgetreide – hatte sie im August erneut die Gelegenheit, in die Töpfe eines alteingesessenen Familienbetriebes zu schauen. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Andreas Högg, Inhaber und Küchenchef des „Hotel & Restaurant Wilder Mann“ einen ambitionierten und versierten Küchenmeister am Herd getroffen. Mit einer gekonnten Mischung aus regionalen Zutaten und internationalen Einflüssen zaubert Andreas Högg Gerichte auf einem hohen Niveau. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das zusammen gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, die Sie gut zu Hause nachkochen können. Eines davon finden Sie hier im Heft. Die anderen drei sind auf unserer Website jederzeit abrufbar, wie übrigens alle Rezepte unserer vergangenen Workshops. Schauen Sie vorbei auf www.meistervereinigung.de.

UND SONST NOCH?



Zum Tod von Josef Thaller

Josef Thaller verstarb am 30. Juni 2019 im Alter von 89 Jahren.

Herr Thaller war ein der MVG zugeneigter Freund und hat mit seinen Ideen und Aktionen die Weiterentwicklung der MVG maßgeblich beeinflusst. Er war der Initiator der „Diner der 10 Chefs“, die zehn Jahre lang einmal jährlich im Hotel SI stattfanden. Dazu berief er stets Kollegen und Mitglieder der MVG und der Erlös aus diesen Events wurde an wohltätige Vereinigungen gespendet. Namhafte Persönlichkeiten aus dem öffentlichen Leben und der Politik waren Schirmherren dieser Veranstaltungen.

Josef Thaller war außerdem der Herausgeber der Bücher „Die Neue Schwäbische Küche“. Hierzu motivierte er bekannte Kollegen aus der MVG, mit ihren Rezepturen und ihren Gerichten den Spezialitäten mit Nachdruck Popularität zu verschaffen. Damit hat sich Josef Thaller ein bleibendes Vermächtnis geschaffen.

Wir werden ihn als einen freundlichen und liebenswerten Menschen in Erinnerung behalten.

Termine für Meister

19. September 2019
KLM: BESICHTIGUNG WEINBAUMUSEUM
in Stuttgart-Uhlbach

30. September 2019
VOLKSFEST-STAMMTISCH
in Stuttgart

21.–23. Oktober 2019
AUSFLUG NACH LUXEMBURG

14. November 2019
KLM: MARTINSGANS-ESSEN
in Kornwestheim

2. Dezember 2019
ADVENTSGOTTESDIENST
in der Stiftskirche in Stuttgart
mit anschließendem Stehempfang
der DEHOGA

KLM: Tête-à-Tête mit dem weißen Gold

Am 6. Juni trafen sich 25 Genießer vom Kreis der langjährigen Mitglieder zum traditionellen Spargelessen beim Kollegen Renninger im Gasthof Hasen in Kornwestheim. Bei einem Glas Sekt als Apero kamen wir schnell ins Gespräch und tauschten Anekdoten aus vergangenen Zeiten aus. Bekannt gut bewirtet und reichlich versorgt mit den köstlichen Spargelstangen samt verschiedenen Beilagen, ging es fast nahtlos zum von Kollege Heinz Renninger gebackenen Kuchen über. Vielen Dank an das gesamte Team vom Hasen in Kornwestheim und an Familie Renninger für diesen schönen Tag. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr!

UND SONST NOCH?

MVG-Wandertag frei nach dem Motto:

Kloster, Klare, Kaffee & Kuchen

Am 17. Juni trafen sich über dreißig gut gelaunte Wanderfreudige der MVG bei unserem Kollegen Schurr im Hirsch in Schorndorf-Oberberken zum Wandern. Nach einem reichhaltigen zweiten Frühstück ging es, vorbei an schmucken Vorgärten, über den Herrenbach-Stausee zum Ziel der Wanderung, dem Kloster Adelberg. Zwischendurch wurden wir immer wieder vom hirscheigenen Cateringmobil mit kühlen Getränken und frischem Obst versorgt. Bei einer sehr sachkundigen und humorvollen Führung wurde uns das um 1178 errichtete Prämonstratenserstift, besonders aber die Ulrichskapelle mit ihrem einmaligen Flügelaltar, nähergebracht.

Nach einem ausgiebigen Picknick unter alten Kastanienbäumen im Klosterhof gab es eine spontane Degustation und Kurzschulung über edle Destillate von unserem Meisterkollegen August Kottmann. Mit der geballten Kompetenz von über 200-jähriger Familientradition erfuhren wir allerlei Wissenswertes. Gestärkt mit Kaffee und hausgemachtem Kuchen ging es wieder zurück nach Oberberken, um im Hirschgarten bei kühlen Getränken den Nachmittag ausklingen zu lassen. Das folgende 4-Gang Abend-Menü war ein weiterer Höhepunkt des Tages. Wie herrlich lässt es sich doch um Schorndorf herum speisen und verweilen!

Besonderer Dank gilt Familie Schurr, unserem Kollegen Samuel Sucher mit seiner charmanten Frau und dem gesamte Hirsch-Team für die vortreffliche Bewirtung an diesem einmaligen Tag.

DEHOGA-Familiensommerfest Rems-Murr-Kreis

Rund 70 Mitglieder der Meistervereinigung und des DEHOGA Rems-Murr-Kreises folgten der Einladung zum diesjährigen Sommerfest. Auf der Terrasse des frisch renovierten Hotels Reich am Ebnisee begrüßte der 1. Vorsitzende der Kreisstelle Rems-Murr Michael Matzke die Gäste und lud zum gemütlichen Beisammensein bei bestem Grillwetter ein. Die laue Sommernacht mit Blick auf den Ebnisee, dazu Tanzmusik, gutes Essen in Form eines BBQ-Büffets, kühle Getränke und die ausgelassene Stimmung der Teilnehmer trugen zum Erfolg dieses Sommerfestes bei. Unser herzlicher Dank gilt unserem Mitglied Volker Reich und seinem Team für diesen tollen Abend. Der Vorstand der Kreisstelle dankt allen Teilnehmern und wird das Sommerfest auch in die Jahresplanung 2020 aufnehmen.

MVG on Tour: Luxemburg

21. – 23. OKTOBER 2019

2019 findet der jährliche Ausflug der Meistervereinigung nach Luxemburg statt. Übernachtet wird in Trier, im BECKERS Hotel. Dort genießen wir im 2-Sterne-Restaurant ein 5-Gänge-Menü. Neben der Besichtigung von Trier und einem renommierten Mosel-Weingut besuchen wir auch Luxemburg Stadt und das Europaviertel, wo wir allerlei Wissenswertes über Europa erfahren werden. Nachfolgend kehren wir bei Aloyse Jacoby im Restaurant Bräiläffel in Kleinbettlingen/Luxemburg ein. Aloyse Jacoby, der der MVG bereits lange verbunden ist, wird uns dort mit Luxemburger Spezialitäten verwöhnen. Preis der Reise ca. 750 Euro.
Genauere Informationen unter info@meistervereinigung.de.

Jahresabschlussessen der MVG

4. NOVEMBER 2019

Das diesjährige Jahresabschlussessen findet bei unseren Meisterkollegen Frank und Andreas Widmann im Hotel & Restaurant Widmann's Löwen in Königsbronn-Zang statt. Menüpreis inkl. Apero, Getränke & Mitternachtsimbiss 139 Euro. Anmeldungen sind ab sofort unter info@meistervereinigung.de möglich.

Für alle, die sich weiterführend eine kleine Auszeit gönnen möchten, haben Widmanns das Rahmenprogramm „Zu Gast bei Freunden" zusammengestellt, ein Übernachtungs-Arrangement für 228 Euro vom 3. bis 5. November 2019. Buchbar über info@loewen-zang.de oder unter 07328-96270.

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS

OBERES REMSTAL

FOOD IM FOKUS

KABELJAU & JAKOBSMUSCHEL

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 & 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 Esslingen, Tel. 0711 9378930, Fax. 0711 9378939, info@beckmedien.de, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916.

BILDNACHWEISE Titel: Philipp Sedlacek **S3:** Die Besten 10/Foodbloggerin trifft Meister: Philipp Sedlacek; Sauerampfer: Hans Braxmeier/Pixabay; Stadt-Land-Fluss: Stadt Aalen **S4–7:** Philipp Sedlacek **S10:** oben Mitte: Bundesgartenschau Heilbronn 2019 GmbH **S14/15:** Stadt Aalen S16: Ipf und Marktplatz: Stadt Bopfingen **S17:** Schloss Baldern und Ipfmesse: Stadt Bopfingen; Landgasthof zum Kreuz: Daniela Knipper Photography; Schloss Kapfenburg: Stiftung Internationale Musikschulakademie & Kulturzentrum Schloss Kapfenburg **S18:** Blick, Marktplatz und Bergwerk: Stadt Aalen **S20:** Kocher-Ursprung: Stadt Aalen **S23–28:** Foodbloggerin trifft Meister: Philipp Sedlacek **S24:** Sauerampfer: Hans Braxmeier/Pixabay **S25:** Emmer: LoggaWiggler/Pixabay **S30:** Luxembourg: Günther Schneider/Pixabay **S31:** Kloster Lorch: Th G maxmann/Pixabay; Schwäbisch Gmünd: Klaus-Peter Huschka/Pixabay; Jakobsmuschel: vivoo/AdobeStock; Kabeljau: Philipp Sedlacek.

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

Teinacher
METRO
AOK Die Gesundheitskasse.
Schönbuch BRAUMANUFAKTUR
REMSTALKELLEREI höher. fruchtiger. württemberger.
OMEGA SORG Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe
MEGA Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
DICK Traditionsmarke der Profis
HUG
GEFAKO Die Getränkespezialisten
HÄUSSLER LEIHSERVICE STILVOLL FEIERN
AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung
StaufenFleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH - ein Unternehmen der MEGA eG -

AOK
Die Gesundheitskasse.
GESUNDNAH
Jetzt zur besten regionalen Krankenkasse wechseln.
FOCUS MONEY
BESTE
REGIONALE KRANKENKASSE
Ausgabe 07/2019
Deutschlands größter Krankenkassen-Vergleich
AOK Baden-Württemberg
ZGH 00640/30 - 06/19 - Foto: pateiheck.de