

# MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

NOVEMBER / DEZEMBER 2019 - Ausgabe #58



WIR SIND GENUSS-BOTSCHAFTER!

Auszeichnung des Landes Baden-Württemberg DER GESCHICHTE AUF DER SPUR

Natur- und Kulturgenuss entlang der Oberen Rems MEISTERLICH KOMBINIERT!
Regionale Zutaten & marinare Köstlichkeiten





WIR SIND GENUSSBOTSCHAFTER!
MVG OFFIZIELL VOM LAND BADEN-WÜRTTEMBERG AUSGEZEICHNET







Verehrte Leserinnen und Leser,

das graue Wetter und die winterlichen Temperaturen zeigen es uns bereits an – der Winter steht vor der Tür und mit ihm der Jahreswechsel 2020. Zeit für uns, in der dritten Ausgabe des Meistermagazins das Jahr 2019 Revue passieren zu lassen.

Gefühlt gestern lauschten wir noch den Worten des Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann auf dem Neujahresempfang der Landesregierung: "Wir verstehen uns spätestens seit Lothar Späth als Motor Europas – und gerade aktuell braucht es mehr Motoren als Bremser." Getreu diesem Motto starteten wir voll Tatendrang in das Jahr 2019.

Rückblickend können wir erneut von einem erfolgreichen Jahr für die Meistervereinigung sprechen. Besonders stolz sind wir dabei auf die Auszeichnung als Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg, die wir auf dem 7. Genussgipfel des baden-württembergischen Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Münsingen entgegennehmen konnten. Bei der Auszeichnung wurden besonders unser kulinarisches Engagement und unsere Nachwuchsförderung in den Vordergrund gestellt. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 10.

Und auch für die MVG-Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V. war es ein erfolgreiches Jahr. Neben ihrem Einsatz auf dem Neujahresempfang brillierten sie besonders auf der BUGA und der Remstal-Gartenschau. In Waiblingen kam zudem das Schlemmerbandenmobil, gesponsert vom Mineralbrunnen Teinach, erstmalig zum Einsatz.

"Der Geschichte auf der Spur" sind wir diesmal in der Region Oberes Remstal. Folgen Sie uns auf den kulturellen Pfaden ab Seite 14. Und auch in unserer Rubrik "Foodbloggerin trifft Meister" gehen wir neue Wege und stellen die Festtage ganz unter das Motto "Eiweißreich genießen". Schmöckern Sie hierzu ab Seite 23.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen friedvolle und besinnliche Festtage im Kreise Ihrer Familien, einen guten Rutsch ins neue Jahr und nur das Beste für Sie.

Ihr Uwe Staiger

# Vom Schwarzwald auf die Schwäbische Alb

Jahresabschlussessen der Meistervereinigung



nfang November war es wieder so weit – das alljährliche Highlight der Meistervereinigung – das Jahresabschlussessen – fand statt. Nach dem fulminanten Jahresabschlussessen im Hotel Sackmann letztes Jahr hießen uns diesmal unsere Meisterkollegen Andreas & Anna sowie Frank und Regina Widmann im Widman's Löwen in Königbronn–Zang herzlich willkommen.

Bei winterlichen Temperaturen wurde uns im gut gewärmten Zelt der Apero gereicht, der unter dem Motto "Unser schwäbischer Bauchladen" stand. Ein gelungener Einstieg, traf man doch gleich alle Meisterkollegen, geladene Gäste, Freunde und Partner der Meistervereinigung, die an diesem besonderen Abend teilnahmen. Nach dem Apero wurden wir herzlich ins gemütlich-ländliche Restaurant gebeten, in dem uns das Alb.Stark Team mit einem meisterlichen 6-Gang-Alb.Style-Menü verwöhnte, nicht zu vergessen die auf das Menü abgestimmte Weinauswahl unseres langjährigen Partners, der Remstalkellerei eG aus Weinstadt. Begleitet wurde das Menü von dezenter und angenehmer Hintergrundmusik der Live-Band "MCM", der kleinen Besetzung der Gruppe Ikarus.



Die Zeit zwischen den Gängen wurde genutzt, um verschiedene Grußworte an die Gäste zu richten. Uwe Staiger, der 1. Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., sowie die Gastgeber Frank und Andreas Widmann begrüßten die Meisterkollegen sowie alle Gäste, Freunde, Förderer und Partner nochmals aufs Herzlichste und bedankten sich für das zahlreiche Erscheinen. Besonders Andreas Widmann, der erst seit Kurzem Mitglied der Meistervereinigung ist, fand einige persönliche Worte. Er berichtete, dass die Meistervereinigung in seinem Leben von klein an stets präsent war, nicht zuletzt wegen seines Vaters, der lange Jahre Vorstandsmitglied und stellvertretender Vorsitzender war. Auch durch das besondere Engagement seines Vaters als Leiter und Jurymitglied diverser Wettbewerb-Teams lernte er von klein an die verschiedenen Facetten und Möglichkeiten der Meistervereinigung kennen. Er sei stolz, nun auch zur großen Familie der Meistervereinigung zu gehören.

Nachfolgend nutzten Uwe Staiger und Alfons Köhler, Schatzmeister der Meistervereinigung, den Moment, um über die großartige Auszeichnung der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. als Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg zu berichten. Dabei war die Auszeichnung noch ganz frisch, denn sie wurde erst zwei Tage zuvor auf dem 7. Genussgipfel des baden-württember-



gischen Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) in Münsingen verliehen. Dabei wurde die Meistervereinigung besonders für ihr kulinarisches Engagement und ihre Nachwuchsförderung ausgezeichnet.

Im Anschluss daran dankten Uwe Staiger und Alfons Köhler den zahlreichen engagierten

Mitgliedern der Meistervereinigung, die sich in vielen ehrenamtlichen Stunden für die Vereinigung selbst, in der Nachwuchsförderung, den Wettbewerben, den AOK-Kochshows sowie in Jurytätigkeiten und diversen Projekten der MVG-Schlemmerbande engagieren. Ohne diesen Einsatz

wären viele Projekte nicht durchführbar. Der unermüdliche Einsatz in zahlreichen Groß-Caterings der Meistervereinigung Service GmbH sollte ebenfalls nicht unerwähnt bleiben. Unsere Freunde der "Gilde etablierter Schweizer



Gastronomen", Toni Darms und der neue Vorsitzende Gerhard Kiniger, ließen es sich ebenfalls nicht nehmen, einige Worte an die Gäste zu richten: "Die Marke der Meistervereinigung ist nur so stark wie ihre Mitglieder – seid also Markenbotschafter. Ihr könnt stolz sein für so viel Innovationen, Ideen und Herzblut, mit der ihr die Meistervereinigung lebt."

Für einen kleinen Schmunzler sorgte dabei die Aussage – "Partnerschaft bedeutet: Ich kann mit euch feiern, meine Frau ist nicht hier, sie schafft" – wohl wissend, was die Gastronomen an ihren unterstützenden Ehepartnern und Familien im Hintergrund haben.

Auch Eva-Maria Rühle, stellvertretende Vorsitzende des DEHOGA Baden-Württemberg e.V. überbrachte

Grüße des Vorsitzenden Fritz Engelhardt und des Hauptgeschäftsführers Jürgen Kirchherr. Sie bedankte sich im Namen der DEHOGA bei der Meistervereinigung für die langjährige Unterstützung und die wertvolle Zusammenarbeit.

Nach dem Dessert stellte sich das ganze Alb.Stark-Team der Abendgesellschaft vor, die mit Standing Ova-

tions für die tolle Leistung an diesem Abend applaudierte. Bevor der Abend im Jägerhof ausklingen konnte, ließ es sich Andreas Widmann nicht nehmen, sich bei seinen Mitarbeitern zu bedanken. "Es ist eine große Herausforderung, für Kollegen und Küchenmeister zu kochen. Da sind richtige Emotionen dabei, mein Team hat es jedoch bravourös gemeistert."

Frank Widmann beschloss das Gala-Diner mit viel Lob für das junge Vorstands-Team der Meistervereinigung. Er dankte mit den Worten: "Wir sind stolz, einen tollen Vorstand mit neuen Ideen zu haben. Was einst vor über 60 Jahren begonnen hat, kann so mit viel Tradition und Fortschritt weiter in die Zukunft geführt werden".

Nicht nur wegen der meisterlichen Kochkunst und des sympathischen Service, sondern auch dank der Unterstützung unserer Partner wurde der Abend zu einem vollen Erfolg. Wir danken insbesondere der Remstalkellerei eG, der MEGA Stuttgart, der METRO, Teinacher Mineralbrunnen, Häussler Leihservice, Omega Sorg und der Schönbuch Bräu für die Unterstützung bei der Durchführung unseres Jahresanschlussessens, dem alljährlichen Highlight des Vereinsjahres der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. .





























#### MEISTERLICH ZUBEREITET

#### Das Menü der Jahresabschlussgala

Gerollter Saibling mit Mais und Malz

Ungestopfte Gänseleber mit Kastanienblüte, Kürbis und Gerste

Tiroler Bergwasser-Garnele "Erinnerungen an Neuseeland"

Confierter Rheinzander mit Winterbete und Ochsenschwanz

Bayrisches Hirschkalb & Zanger Walnuss mit Topinambur, Buchweizen und fermentierter Holunderblüte

More than honey – Zanger Honig mit Frischkäse und schwarzem Knoblauch

Mitternachts-Imbiss & Fraenky's Gin.bar im Jägerhof

Weinbegleitung der Remstalkellerei eG

2018 Wartbühl Silvaner GG 2018 Schnaiter Altenberg, Riesling Spätlese 2018 Chardonnay trocken 2016 Cabernet Sauvignon







# Reisetagebuch Trier-Luxemburg

21. - 23. Oktober 2019



Nach einer kurzweiligen Fahrt inklusive kleiner Rast mit schwäbischem Fingerfood und Walter Hofmanns (Ehrenpräsident) "Sprudelwasser" bezogen wir unsere Zimmer im BECKER'S Hotel. Das moderne Design-Hotel mit viel Schiefer und Glas liegt in bester Lage im malerischen und idyllischen Trierer Ortsteil und Winzerdorf Olewig.

#### Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen.

Matthias Claudius, 1740-1815

Nach einer kurzen Kaffeepause brachen wir zu einem dreistündigen Stadtrundgang auf, der von Alois Heinz, einem langjährigen Freund von Walter Hofman, geführt wurde. Wir erfuhren Wissenswertes aus den mehr als 2000 Jahren Stadtgeschichte der ältesten Stadt Deutschlands. Trier war unter anderem Regierungssitz des weströmischen Reichs. Viele römische Bauten sind erhalten geblieben oder restauriert und gehören zu den UNESCO-Welterbestätten. Als Erstes sahen wir die Kaiserthermen, die als Bad konzipiert waren, jedoch nie fertiggestellt wurden, das Kurfürstliche Palais der Trierer Erzbischöfe und die Konstantinbasilika, die heute den Namen Evangelische Kirche zum Erlöser trägt. Zur Römerzeit diente sie als kaiserliche Audienzhalle und war Teil einer ausgedehnten Palastanlage. Die Ziegelbau-

weise der Römer ist heute noch im ganzen Stadtgebiet zu sehen. Interessant ist, dass die Fugenhöhe der Ziegelhöhe entspricht, wodurch ein Streifenmuster. Auf unserem Rundgang kamen wir auch zum Trierer Dom St. Petrus. Er ist die älteste Bischofskirche Deutschlands und die Mutterkirche des Bistums Trier. Nach der Überlieferung brachte im 4. Jahrhundert die Mutter des Kaisers Konstantin, die heilige Helena, die Tunika Christi, den "Heiligen Rock" von einer Pilgerreise nach Trier, wo er 1512 erstmals öffentlich gezeigt wurde. Am Ende unseres Stadtrundgangs bestaunten wir die Porta Nigra (lat.: Schwarzes Tor), das einzige, das von vier Stadttoren noch erhalten ist, und Teil einer 6,4 km langen Stadtmauer. Damit ist es das besterhaltene römische Stadttor nördlich der Alpen. Dort ließ sich der byzantinische Mönch Simeon einmauern, um als Einsiedler leben zu können. Später wurde er auch dort beigesetzt. Eigentlich wäre unsere Stadtführung

lika eine mobile Aussichtsplattform, den City-Skyliner, der in 70 Meter Höhe einen Rundblick über Trier ermöglichte. Einige nutzten diese Gelegenheit, um einen weiteren Ausblick zu genießen. Am Abend war Haute Cuisine angesagt - im Zwei-Michelin-Sterne-dotierten "BECKERS Restaurant". Wolfgang Becker, der vor seiner Kochausbildung eine Winzerlehre absolviert hat, zauberte uns ein wahrlich exquisites 5-Gang-Menü. Seine Frau Christine, ihres Zeichens Winzerin und Sommelière, führte uns schlagfertig und voller Esprit mit interessanten Erklärungen und großem Fachwissen über den An-

damit zu Ende gewesen, es gab

jedoch bei der Konstantinbasi-

Am nächsten Tag stand Luxemburg auf unserem Plan. Aloyse Jacoby, ehemaliger Koch der luxemburgischen Nationalmannschaft der Köche und erfahrener Juror bei der Fachmesse Intergastra sowie enger Freund der Meistervereinigung,

und Ausbau der begleitenden Weine

durch das genussvolle Menü.

organisierte uns diesen Tag zusammen mit seiner Frau Margit.

Erster Tagesordnungspunkt war die Besichtigung von "La Provencale". Begrüßt wurden wir von einem der drei Seniorchefs, der mit über 80 Jahren noch täglich in den Betrieb kommt. "La Provencale" ist mit ihren 1200 Mitarbeitern und 150 Kühllastwagen das größte Zentrum in der Region für Lebensmittelgroßhandel und -vertrieb. Dabei begann die Firmengeschichte 1969 mit einem kleinen Feinkostgeschäft in der Innenstadt von Luxemburg. Nachdem wir entsprechende Schutzkleidung angelegt und die Hygieneschleuse passiert hatten, wurden wir durch den Zerlegebetrieb, das Kommissionier-Zentrum und die Kühlräume geführt. Der Warenumsatz in den Verkaufsräumen beträgt nur 5%, 95% des Umsatzes erfolgen über Onlinebestellungen. Erstaunlich ist, dass man bis 22 Uhr Ware ordern kann, die dann am nächsten Tag ausgeliefert wird. Das computergesteuerte Hochregallager und die "Rote"-Kisten-Waschanlage auf Fließbändern waren ebenfalls sehr beeindruckend

In der Innenstadt stärkten wir uns mit einem guten Mittagessen im Restaurant-Brasserie "Le Café Français", bevor wir die Stadtführung zu Fuß antraten. Wir erfuhren viel über die Stadtgeschichte und das Großherzogtum. Auf



den Kasematten, einem riesigen unterirdischen Verteidigungssystem mit 23 km Länge, hatten wir einen fantastischen Ausblick auf die Großherzogin-Charlotte-Brücke, die das Stadtzentrum mit dem Europaviertel auf dem Kirchberg-Plateau verbindet. Im Volksmund heißt sie "Rote Brücke", obwohl sie kurioserweise nur zum Teil rot gestrichen ist, die Malerfirma ging bankrott, bevor sie das Werk vollenden konnte.

Letzte Station war die Kathedrale unserer lieben Frau (lux.: Kathedral Notre-Dame). Dort befindet sich das Gnadenbild der Trösterin der Betrübten, der Stadt- und Landespatronin. Diese Marienfigur hat zahlreiche Gewänder und wird zu Festtagen jeweils neu eingekleidet. So hat die Großherzogin aus ihrem Hochzeitskleid ein Gewand für die Marienfigur anfertigen lassen. Im Anschluss besichtigten wir per Bustour das Europaviertel, das zahlreiche europäische Institutionen und Banken birgt.

Für das Abendessen fuhren wir in das 25 km entfernte Kleinbettringen an der belgischen Grenze, dem Heimatdorf der Familie Jacoby. In ihrem Restaurant de Bräiläffel wurden wir aufs Herzlichste von der restlichen Familie Jacoby, der Tochter Fabienne und ihrem Mann Ralph Schmitt empfangen und köstlich mit einem 4-Gang-Menü bewirtet.

Den letzten Tag unserer Reise starteten wir mit dem Besuch des VDP- und Stiftsweinguts "Vereinigte Hospitien" in Trier. Dort probierten wir im historischen Weinkeller, zwischen Weinfässern und bei Kerzenschein, eine Auswahl an erlesenen Weinen. Der älteste Teil des Kellers besteht aus einem Kreuzgewölbe aus der Merowingerzeit sowie aus Mauerresten eines römischen Lagerhauses. Die Weine des Weinguts kommen aus Spitzenlagen von Mosel und Saar, die Steilhanglagen mit gut erwärmbaren Schieferböden aufweisen. Auf 90% werden Riesling, auf den restlichen 10% Burgunderrebsorten angebaut.

Weiter ging es für uns per Bus entlang der Mosel nach Bernkastel-Kues. Nach einem kleinen Imbiss besuchten wir das "Zylinderhaus", ein Erlebnismuseum, in dem auf 500 qm Ausstellungsfläche authentisch nachgebaute Straßen und kleinere Geschäfte aus den 50er und 60er Jahren zu finden sind. Eingebettet darin: 90 Jahre deutsche Automobilgeschichte, anschaulich dargestellt mit vielen Oltimern, vom Goggomobil oder einer BMW Isetta bis hin zum Horch 8-Zylinder aus dem Jahr 1937.

Mit vielen Reiseeindrücken traten wir den Heimweg an. Im Schlossrestaurant Schwetzingen – Lachers Restaurant wurden wir bereits von Gastgeberin Ina Lacher erwartet. Wir nahmen an einer festlich gedeckten Tafel in fürstlichem Ambiente Platz und ließen uns von Meisterkollege Michael Lacher und Team ein köstliches 3-Gang-Menü kredenzen. Ein perfekter Abschluss unserer dreitägigen Reise.

Unser herzlicher Dank gilt unserem Schatzmeister Alfons Köhler, ohne dessen Kontakte diese Reise so nicht möglich gewesen wäre, sowie Aloyse und Margit Jacoby, Alois Heinz und unserem Ehrenpräsidenten Walter Hofmann, Ein ganz besonderer Dank gilt unserem immer sehr pünktlichen, höflichen und zuvorkommenden Busfahrer Herr Breitenbücher von der Firma Dannenmann und nicht zuletzt allen Mitreisenden, die damit das Zustandekommen der Reise möglich gemacht haben. Wir sind gespannt, wohin die Reise im Herbst 2020 gehen wird.







Baden-Württemberg ist Genießerland. Das stellte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz mit dem 7. Genussgipfel in Münsingen erneut unter Beweis. In diesem Rahmen erhob Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch die Meistervereinigung Gastronom e. V. Baden-Württemberg offiziell in den Stand "Genussbotschafter des Landes", eine wichtige Auszeichnung für die einzige europaweite Meistergilde, die mehr als 500 Meister des Gastgewerbes zählt und sich vielschichtig für die Kochkunst und das Kochhandwerk als baden-württembergisches Kulturgut einsetzt. Dies zeigte sich auch beim diesjährigen Genussgipfel, bei dem die Meistervereinigung mit einer ihrer Schlemmerbanden im Einsatz war und die Gäste aus dem Teinacher Schlemmerbanden-Mobil heraus kulinarisch verwöhnt.

Unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz fand der Genussgipfel in diesem Jahr bereits zum siebten Mal statt. Ganz getreu dem Motto "Essen als Religion – Moral als Würze" setzte sich das Land Baden-Württemberg nicht nur mit der richtigen Ernährung und einer zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion auseinander, sondern auch mit der aktuellen Entwicklung, dass Essen mehr und mehr zum Ausdruck eines individuellen Lebensstils wird.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. wurde auf der Veranstaltung stellvertretend für Minister Peter Hauk von Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch offiziell als Genussbotschafter des Landes ausgezeichnet. Die Staatssekretärin lobte den Einsatz der Meister für die Kulinarik im Land, hob aber im Besonderen das Engagement für die Schlemmerbanden sowie die Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses hervor, für den sich die Vereinigung stark einsetzt.



Wie das Bundesland selbst sieht sich die Meistervereinigung in einer starken regionalen Verpflichtung, die landestypischen Kulturgüter Ernährung und Genuss zu pflegen und sie mit meisterlichem Handwerk und Kreativität immer weiter voranzubringen. Dabei kommt auch der Nachwuchs nicht zu kurz. Unter dem Motto "Meisterlich ausbilden" hat die Förderung junger Talente durch eine gezielte Aus- und Weiterbildung höchste Priorität, auch durch den von der Meistervereinigung ins Leben gerufenen Koch- & Servicewettbewerb "Die Besten 10".

Darüber hinaus wurde das langjährige Engagement für die "Jüngsten" gelobt. Der Verein der "MVG Schlemmerbande – Die Genussentdecker e.V.", der gemeinsam mit der AOK Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gegründet wurde, kann inzwischen eine beachtliche Bilanz aufweisen. Der Verein bietet Kindern im Alter von 9 bis 12 Jahren die Möglichkeit, die Themen regionaler Genuss, Kochen, gesunde Ernährung

und Ausbildungsberufe in der Gastronomie durch Aktivitäten spielerisch, kindgerecht und nachhaltig zu erfahren. Das Erlernte können die Kinder unter fachkundiger Anleitung immer wieder auch öffentlich präsentieren – so zum Beispiel auf dem 7. Genussgipfel in Münsingen oder bei der Bundesgartenschau in Heilbronn. Seit Juni

2019 freut sich die Schlemmerbande zudem über ein "Profi-Spielzeug" – das Schlemmerbanden-Mobil – das vom



Mineralbrunnen Teinach zu Verfügung gestellt wurde. Es enthält nicht nur eine komplette Küchenausstattung, sondern ist auch speziell für Kinder entworfen worden, sodass die Ablagen und Arbeitsflächen extra niedrig gehalten sind.

Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung, bedankte sich herzlich für die Auszeichnung und zeigte sich stolz, dass seine Meister nun schon seit vielen Jahren die Kulinarik des Landes prägen und den Genuss auch über die Landesgrenzen hinaustragen: "Besonders bedanken möchte ich mich bei unseren Partnern, insbesondere der AOK und dem Mineralbrunnen Teinach, ohne die es kaum möglich wäre, ein zukunftsträchtiges Programm wie die Schlemmerbanden und die Ausbildungsund Weiterbildungsmaßnahmen zu entwickeln. So schaffen wir nicht nur neue Genießer und ein gutes Bewusstsein für Ernährung und das Kochhandwerk, sondern auch einen neuen gastronomischen Nachwuchs für unser Land."



#### Schlemmerbande Jahreshauptversammlung

Auf der Jahreshauptversammlung konnte eine erfolgreiche Bilanz der "MVG-Schlemmerbande – Die Genussentdecker e. V." gezogen werden. Im vergangenen Schlemmerbanden-Jahr waren zehn Gruppen aktiv, im laufenden Jahr sind aktuell elf Schlemmerbanden am Start, was gut in der nachfolgenden Karte zu sehen ist. Unser erneuter Dank gilt den zahlreichen Sponsoren sowie den unermüdlichen Meisterköchen, die sich mit so viel Einsatz um ihre Schlemmerbanden-Kinder kümmern.



Schlemmerbande 2018/2019



Schlemmerbande 2019/2020









#### Kochsession der Schlemmerbande Rechberghausen

Die Schlemmerbande Rechberghausen traf sich erneut bei Matthias Kübler in Küblers Restaurant im Hotel Zum Fuchsen, um weitere Kochrezepte auszuprobieren. Diesmal standen Kartoffel-Gemüsestäbchen mit Gurkensalat und Kräuterquark auf dem Plan – ergänzt mit einer Scheibe saftigem Schweinerücken aus dem Ofen eine perfekte vollwertige Mahlzeit. Auch das Anrichten der Speisen wurde von den Kindern fleißig geübt – selbst zubereitet schmeckt es doch immer am besten.



Schlemmerbande

#### AOK-Firmenlauf

Das neue Schlemmerbandenmobil, das von Mineralbrunnen Teinach ermöglicht wurde, kam nach der BUGA gleich wieder beim AOK-Firmenlauf zum Einsatz. Die Kinder der Esslinger Schlemmerbande versorgten die Läufer zur Stärkung mit kleinen Leckereien. Das gefiel auch Dr. Christopher Hermann, Vorstandsvorsitzender der AOK Baden-Württemberg, der die Schlemmerbande am Mobil besuchte.







Als Ausgangspunkt für unsere kleine Reise haben wir SCHWÄBISCH GMÜND gewählt. Die Umgebung ist eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch. Da liegt es natürlich nicht fern, dass wir zunächst einmal mit einer Wanderung starten. Bei der großen Auswahl an Möglichkeiten fällt es uns schwer, uns für eine Route zu entscheiden. Nach kurzer Überlegung entschließen wir uns, den fünf Kilometer langen LIMES-RUNDWANDERWEG IM ROTENBACHTAL zu gehen. Geschichtsinteressierte wie wir kommen hier voll auf ihre Kosten. Der Weg führt vom Wanderparkplatz durch das Rotenbachtal bis hin zu der Stelle, wo der Limes auf die Grenze der römischen Provinzen Obergermanien und Rätien trifft. Wir bekommen somit die Gelegenheit, beide Formen des römischen Grenzsystems an einem Ort zu sehen und sind erstaunt, was vor Hunderten von Jahren geleistet wurde. Entlang der rätischen Mauer wandern wir weiter und genießen die schöne Natur, die wunderbare Aussicht über das Remstal und das Gelände des Kohortenkastells am Schirenhof. Wer möchte, kann in zusätzlichen 1,5 Kilometern die Grundmauern des Kastellbades erwandern, wir folgen der ursprünglichen Route. Entlang des gesamten Rundwegs lässt sich neben den militärischen Anlagen selbst auch das römische Alltagsleben nachvollziehen. Dank der vor einigen Jahren aufgestellten Tafeln erhalten wir ganz nebenbei wissenswerte Informationen bis wir schlussendlich wieder auf dem Parkplatz ankommen. Da wir durch den doch sehr ausgedehnten Spaziergang vom Hunger gepackt wurden, zieht es uns anschließend erst einmal ins idyllische Örtchen ZIMMERN. Der sehr ländlich geprägte Ortsteil von Hussenhofen, einem Stadtteil von Schwäbisch Gmünd, liegt an der Einmündung des Krümmlingsbachs in die Rems. Dort besuchen wir das GASTHAUS KRONE ZIMMERN. Dieses befindet sich seit nunmehr 150 Jahren in Familienbesitz und wird momentan in der vierten Generation von Alexandra Schmidt betrieben. Schwäbische Küche - klassisch und bodenständig - steht hier auf der Speisekarte. Der Meisterköchin ist es sehr wichtig, dabei möglichst Produkte aus der Region zu verarbeiten. Suppen, Saucen, Maultaschen und Spätzle werden, wie auch das Schwarzbrot und die Brat- und Bauernwürste, selbst hergestellt. Dabei bietet das Gasthaus für jede Gelegenheit das passende Ambiente: am prasselnden Feuer des offenen Kamins in der Wirtschaft oder luftig hell im Pavillon. Neben Jubiläen und Hochzeitsfeiern können die Räumlichkeiten auch für Tagungen und Sitzungen genutzt werden.

Nach einer kurzen Stärkung geht es weiter ins Zentrum von Schwäbisch Gmünd. Als wir dort ankommen, merken wir schnell, dass hier eine ganz eigene Atmosphäre herrscht: Die größte Stadt im Remstal ist von einer besonderen Kirchen- und Geistesgeschichte geprägt. Die vielen Kirchen, Klöster und historischen Gebäude aus acht Jahrhunderten laden auf eine spannende Reise durch die ganze Bandbreite der Geschichte Mitteleuropas ein. Unsere Besichtigungstour starten wir im SILBERWARENMUSEUM OTT-PAUSER. Früher arbeiteten hier Goldschmiede, Graveure, Ziseleure und Poliererinnen, die Schmuck und Silberwaren wie Tabaksdosen, Kerzenständer, Feuerzeuge und Essbesteck herstellten.





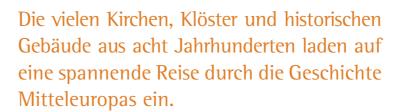




ROTENBACHTAL Römischer Wegweiser









SCHWÄBISCH GMÜND\_Heilig-Kreuz-Münster







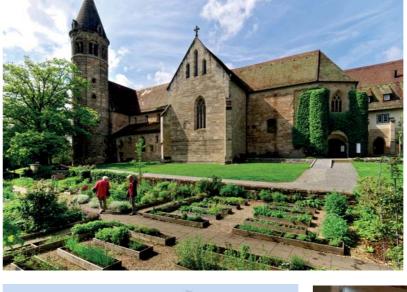
Heute gilt das Museum als einmaliges Zeugnis der Industrialisierungs-, Wirtschafts- und Kulturgeschichte. In den Regalen entdecken wir Hunderte von Stahlgesenken und an den Wänden den alten Staub der Schleifarbeiten. Für Kinder bietet das Museum etwas ganz Besonderes: In kleinen Workshops können sie ihrer Experimentierfreude nachgehen und ihr eigenes Schmuckstück unter fachkundiger Anleitung selbst herstellen. Nachdem wir unzählige Silberwaren bestaunt haben, führt uns unser Weg vorbei an vielen Plätzen und kleinen Gässchen, in denen Fachgeschäfte und Boutiquen zum Stöbern einladen. Bis hin zum Münsterplatz, der neben dem Marktplatz zu den schönsten Plätzen Süddeutschlands zählt, können wir überall den Einfluss der Staufer entdecken.

Als wichtiger Verwaltungsmittelpunkt der Stauferherrschaft erlebte Schwäbisch Gmünd um die Mitte des 12. Jahrhunderts seine erste Blütezeit mit wirtschaftlichem Aufschwung, vielseitiger Bautätigkeit und einem schnellen Wachstum der Bevölkerung, weit über den inneren Mauerring hinaus. Natürlich steht auch der Besuch des HEILIG-KREUZ-MÜNSTERS auf unserer Agenda. Es ist eine der größten und gleichzeitig ältesten süddeutschen Hallenkirchen aus der Zeit der Gotik und es wurde zwischen 1315 und 1521 an der Stelle der romanischen Vorgängerkirche erbaut. Nach unserem Rundgang durch das Kirchschiff gönnen wir uns eine kurze Pause im RESTAURANT FUGGEREI, um die neugewonnenen Eindrücke sacken zu lassen.













LORCH Kloster Lorch





Der adlige Anton Graf Fugger zu Kirchberg Weißenhorn ließ sich im Jahre 1601 hier nieder und wurde so zum Namensgeber. Das Gebäude ist das älteste historische Steinhaus in Schwäbisch Gmünd und sorgt dank der romanischen Mauerreste für eine überaus angenehme Atmosphäre. Über die Jahrhunderte wurde das Haus am Münsterplatz für die unterschiedlichsten Zwecke genutzt. Im Jahr 1980 eröffnete erstmals ein Restaurant in der Fuggerei. Meisterkoch Marcus Krietsch betreibt dieses nun seit fünf Jahren mit einer international-schwäbischen Küche. Getreu seinem Motto "Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist" erwarten die Gäste hier immer wieder neue Kreationen. beispielsweise eine Kürbiscremesuppe mit Curry und Vanille oder ein Kalbsfilet unter Lebkuchenkruste. Nicht umsonst findet das Koch-Shooting mit Foodbloggerin Kerstin Getto mit dem Thema "Kabeljau & Jakobsmuschel" bei Marcus Krietsch statt.

Von Schwäbisch Gmünd fahren wir weiter Richtung Schorndorf. Auf dem Weg machen wir noch einen kleinen Abstecher nach WALDSTETTEN. Dort erwartet uns inmitten der Drei-Kaiser-Berge, umringt von unglaublich viel Natur, ein weiteres kulinarisches Highlight: das RESTAURANT SONNENHOF. Das Haus wird als Familienbetrieb bereits in der dritten Generation von Helmut und Rita Hilse geführt. Auch wenn das Restaurant erst 1967 gegründet wurde und somit noch gar nicht so alt ist, spielten die Vorfahren der Familie Hilse in der Geschichte der Wirte in Schwäbisch Gmünd und Umgebung immer schon eine wichtige Rolle. Daher sind die Hilses im Küchen- und Metzgerhandwerk fest



verankert – und das schmecken wir. Außerdem belegen unzählige Urkunden und Medaillen, die Helmut Hilse in seinen Jahren in der Nationalmannschaft der

Köche auf internationalen Wettbewerben gewonnen hat, seine außerordentliche Kochkunst. Wer hier vorbeikommt, kann sich auf saisonale Produkte regionaler Zulieferer oder Erzeuger freuen. Der Meisterkoch kreiert daraus nicht nur typisch schwäbische Speisen wie ein Festtags-Süpple, sondern auch Gerichte mit internationalem Einfluss.

Bevor es für uns nun wirklich nach Schorndorf geht, entschließen wir uns noch, das sagenumwobene KLOSTER LORCH zu besuchen. Schon von Weitem fällt unser Blick darauf, denn es thront mitten im Grünen hoch über der Stadt auf einem Bergvorsprung. Erbaut wurde es im Jahr 1102 von



Friedrich I., dem ersten Staufer auf schwäbischem Herzogsthron. Auch wenn die Blütezeit des Klosters lange zurückliegt, können wir die Anlage mit Kirche, Klausur, Wirtschaftsgebäuden und Klostergarten, umgeben von einer noch vollständig erhaltenen Ringmauer, besichtigen. Heute befinden sich hier ein Altenpflegeheim und ein Diakonisches Institut für soziale Berufe. Wir sind beeindruckt von den mit Wandbildern der bedeutendsten

staufischen Herrscher geschmückten Wandpfeilern in der Kirche. Auch die im Mittelschiff stehende Staufer-Tumba erinnert an die Gründer. Der spätgotische Sarkophag, den ein Bildhauer aus Göppingen geschafften hat, enthält die prominenten Toten der Klosterkirche. Das eigentliche Wahrzeichen des Klosters ist der von 1879 bis 1883 wieder vollständig aufgemauerte Marsiliusturm. Von hier aus bietet sich uns ein herrlicher Ausblick auf die Anlage und die gesamte Umgebung.

Wer etwas mehr Zeit mitbringt als wir, sollte unbedingt auch die auf dem Klostergelände beheimatete Falknerei besuchen. In der Tradition des Stauferkaisers Friedrich II. wird hier auf das Training und die Vorführung von Jagdfalken, Adlern und anderen Greifvögeln großer Wert gelegt. Vogelinteressierte können die Tiere hier in Aktion erleben und Erstaunliches dabei lernen.

In SCHORNDORF angekommen besuchen wir zunächst die Miedelsbacher Aussichtsplattform am Rand der Stadt, um uns einen Überblick zu verschaffen. Von der Panoramaterrasse am ehemaligen "Trafohäusle" hat man





#### **TYPISCH F. DICK!**

Messer – so individuell wie der Mensch

Das neue **AJAX 1905** – jetzt erhältlich unter **www.dick.de/haendler** 

www.dick.de

Messer . Werkzeuge

Wetzstähle . Schleifmaschinen

einen großartigen Blick über das Wieslauftal. Aber auch die wunderschöne historische Altstadt Schorndorfs zeigt sich uns bereits. Bevor wir uns jedoch auf Erkundungstour begeben, treibt uns der Hunger nach OBERBERKEN. Dort erwarten uns Anke und Dieter Schurr, die das GASTHAUS HIRSCH bereits in vierter Generation führen. Seit dem Jahr 1843 befindet sich das schwäbische Gasthaus im Familienbesitz. Während Dieter Schurr bereits von klein auf mit dem Restaurant verbunden war, schulte seine Frau Anke, eine ehemalige Floristin, der Liebe wegen zur Restaurant-Fachgehilfin um und leitet heute den Service. Die Küche ist gewohnt schwäbisch und gutbürgerlich ausgerichtet. Besondere Spezialitäten sind das saisonal angebotene Wild aus der Region. Darüber hinaus gibt es frische Forellen, eine Hausmacherwurst, selbst gebackenes Brot und hausgemachte Maultaschen. Dieter Schurr hat auch immer wieder neue Ideen, um seinen Gästen die gewohnten Speisen in neuen Varianten anzubieten.

Voller Vorfreude machen wir uns nach dem Essen auf in die Stadt. Dort empfangen uns die idyllischen Fachwerkhäuser, aufgrund derer Schorndorf heute unter Denkmalschutz steht. Angekommen im Stadtzentrum sticht uns der MARKTBRUNNEN direkt ins Auge. An den Seiten sind die Wappen des Landesherrn Carl Herzog zu Württemberg, der Stadt Schorndorf sowie der Stadtobrigkeit angebracht: Oberamtmann, vier Bürgermeister und Stadtschreiber wurden hier verewigt. Aber auch die unzähligen historischen Gebäude lohnen einen weiteren Blick, so zum Beispiel das ACKERBÜR-GERHAUS. Das für Schorndorf typische Haus wurde wohl um 1660 erbaut und von Bürgern bewohnt, die ganz oder nebenerwerbsmäßig von der Landwirtschaft lebten. Der gut erhaltene Gewölbekeller gibt Aufschluss über die Bedeutung der privaten Vorratshaltung in jener Zeit. Aber auch das Burgschloss zählt zu den besonderen historischen Gebäuden. Herzog Ulrich ließ dieses 1538 vermutlich anstelle einer Wasserburg erbauen. Es war Eckpfeiler der mit großem Aufwand errichteten Festung und hat alle Stürme - auch den Stadtbrand 1634 - überdauert. Sehenswert sind die Inschriften und Wap-









pen an den Türmen sowie das Wappen und die Pechnase über dem Hauptportal. Heute beherbergt es das Amtsgericht.

Bevor wir uns dem Ende unserer kulinarischen Reise nähern, begeben wir uns auf die Fährte von GOTTLIEB DAIMLER. Wir entdecken sein Geburtshaus, das zum MUSEUM umgebaut wurde. Dort streifen wir durch die Schul- und Lehrzeit des Tüftlers, erfahren mehr über seine

> Vision, die Meilensteine der Mobilität und ihre Pioniere, zu denen neben Gottlieb Daimler auch Carl Benz zählt. Danach fahren wir nach SCHORN-BACH, einem kleinen Stadtteil von Schorndorf. Hier entdecken wir sofort das Gasthaus in der Ortsmitte. Alteingesessene erzählen uns, dass sich der Teilort in all den Jahren stark verändert hat, nicht aber das GASTHAUS ZUM LAMM, das damals wie heute das Dorferscheinungsbild prägt. Seit 1905 gehört es zum Erscheinungsbild Schornbachs und prägt das Leben der Dorfbewohner somit schon seit fast 115 Jahren. Aber auch über die Ortschaft hinaus ist das liebenswerte Lokal mit der herzlichen Atmosphäre bekannt. Im Jahr 1983 übernahmen Kurt und Ursula Wahl in der dritten Generation das Restaurant. Nun ist Sohn Peter bereits seit vier Jahren der Chef. Besonders wenn es um traditionelle Gerichte geht, macht ihm keiner etwas vor: Ob zünftiger Zwiebelrostbraten, Linsen und Spätzle oder Maultaschen, das Lamm steht für

Spezialitäten aus der gutbürgerlichen und schwäbischen Küche. Obwohl die Küche sein Reich ist, sehen wir Peter auch immer wieder im direkten Kontakt zu seinen Gästen.

Gut gesättigt und voller neuer Eindrücke machen wir uns auf den Heimweg. Dabei sind wir uns einig: Wir kommen wieder. Die pure Gastfreundschaft und das kulinarische Angebot wie auch die spannende Geschichte und die abwechslungsreiche Natur des Oberen Remstals haben uns ungemein beeindruckt.

#### Unsere Meisterbetriebe auf dieser Winterreise

#### • GASTHAUS KRONE ZIMMERN

Böbinger Straße 3 | 73527 Schwäbisch Gmünd-Zimmern Tel. 07171 82515 | info@krone-zimmern.de krone-zimmern.de

#### 2 RESTAURANT FUGGEREI

Münstergasse 2 73525 Schwäbisch Gmünd Tel. 07171 30003 | info@restaurant-fuggerei.de restaurant-fuggerei.de

#### RESTAURANT SONNENHOF

Lauchgasse 19 | 73550 Waldstetten Tel. 07171 947770 | kontakt@sonnenhof.de sonnenhof.de

#### **GASTHAUS HIRSCH**

Wangener Straße 38 | 73614 Schorndorf-Oberberken Tel. 07181 3037 | info@hirsch-oberberken.de hirsch-oberberken.de

#### GASTHAUS ZUM LAMM

Talauenstraße 2 | 73614 Schorndorf-Schornbach Tel. 07181 76764 | kontakt@lamm-schornbach.de lamm-schornbach.de





#### Wertvolle Reisetipps

#### **SILBERWARENMUSEUM** OTT-PAUSERSCHE FABRIK

schwaebisch-gmuend.de/

silberwarenmuseum-ott-pausersche-fabrik

#### LIMES RUNDWANDERWEG

limesstrasse.de

#### HEILIG-KREUZ-MÜNSTER

muensterbauverein.org/Heilig-Kreuz-Muenster

#### KLOSTER LORCH

kloster-lorch.com

#### STAUFERFALKNEREI LORCH

stauferfalknerei.de

#### **GOTTLIEB DAIMLER MUSEUM**

schorndorf.de/de/freizeit-tourismus

#### **SCHORNDORF**

schorndorf.de

#### SCHWÄBISCH GMÜND

schwaebisch-gmuend.de



Von einer Reise ans Meer sind sie fast nicht wegzudenken: Fisch und Meeresfrüchte. Aber auch zu Hause muss auf die Proteinwunder nicht verzichtet werden. Galt lange Zeit die Regel, dass insbesondere Muscheln nur in Monaten mit "r" gegessen werden sollten, stehen die Meeresbewohner heute das ganze Jahr auf der Speisekarte. Besonders aromatisch sind sie allerdings häufig in der kälteren Jahreszeit von September bis April, so auch der Kabeljau. Wie die meisten Seefische hat er bei kühleren Temperaturen ein besonders angenehm festes Fleisch mit dezenter Salznote.

Man erkennt den Kabeljau an den hellen Seitenlinien, die vom Maul bis zur Schwanzflosse verlaufen. Durchschnittlich bringt er bei 60 Zentimeter Körperlänge etwa 2,5 Kilogramm auf die Waage. Er kann aber auch einen ganzen Meter lang und bis zu 40 Kilogramm schwer werden. Seine Heimat ist der Nordatlantik – von Norwegen bis Kanada – sowie die Ostsee. In der Ostsee wird der Kabeljau allerdings als "Dorsch" bezeichnet. Er ist dafür bekannt, sehr stark auf Umwelteinflüsse zu reagieren. Deshalb wan-

dert er beispielsweise in kältere Regionen ab, sobald ihm die Wassertemperatur zu hoch wird.

Klassischerweise wird der Kabeljau pochiert, also in heißem, aber nicht kochendem Wasser gegart. Damit sein schuppenartiges Fleisch nicht zerfällt, sollte dabei die Haut nicht abgezogen werden. Kabeljau eignet sich außerdem hervorragend zum Braten auf der Hautseite sowie zum Überbacken oder Dämpfen. Auch stark gesalzen und getrocknet als Stockfisch ist er ein Genuss. Sein Fettgehalt liegt bei unter zwei Prozent, weshalb er auch nur wenig Kalorien hat. Damit zählt er zu den Magerfischen, die zudem hochwertiges Eiweiß, viele Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten.

Zu den sogenannten Magerfischen zählen auch Meeresfürchte wie die hierzulande sehr beliebte und aus Pilgerkreisen bekannte Jakobsmuschel. Sie hat eine flache, rötlich-braune Schale mit strahlenförmigen Rippen sowie zwei eckigen "Ohren", die symmetrisch rechts und links von der Schale abstehen. Ihr Lebensraum erstreckt sich rund um den gesamten

Globus. Gegessen wird nur der weiße Muskel (die "Nuss") und der orangerote Rogensack ("Corail"). Da Muscheln ihre Nahrung aus dem Meerwasser filtern, nehmen sie einen von der Region abhängigen Geschmack an. So schmeckt das zarte Muskelfleisch nussig bis leicht süßlich.

Die Nuss der Jakobsmuschel wird am besten sanft angebraten, gegrillt oder mit Sauce gratiniert. Frische Jakobsmuscheln können aber auch roh gegessen werden. Der Corail findet bei der Zubereitung eines Muschelfonds oder in Fischsaucen Verwendung. Im Handel wird die Jakobsmuschel meist bereits verzehrfertig angeboten – teilweise auch gefroren, damit sie ganzjährig verfügbar ist.

Wie auch der Kabeljau sind Jakobsmuscheln ideal für eine bewusste Ernährung. Sie enthalten zwar relativ viel Cholesterine, dafür ist das weiße Muskelfleisch aber voll mit hochwertigen Proteinen, Omega-3-Fettsäuren und Zink. Außerdem haben sie einen relativ geringen Fettanteil und somit auch wenige Kalorien sowie Kohlenhydrate.



ür das Koch-Shooting der Winterausgabe des Meistermagazins bleiben wir im Osten Baden-Württembergs. Diesmal führt uns der Weg nach Schwäbisch Gmünd, zu Marcus Krietsch in das Restaurant Fuggerei. Auf unserem Weg dorthin werden wir vom idyllischen Flusslauf der Rems begleitet. Früh am Morgen liegt der Ort im Oberen Remstal noch verträumt in leichtem Nebel, was der historischen Altstadt zusätzlichen Flair verleiht, stehen hier doch die ältesten Steinhäuser der Stadt, zu denen sich auch das Restaurant Fuggerei zählen darf, das direkt am historischen Heilig-Kreuz-Münster liegt. Dort finden wir unsere heutigen Gastgeber: Meisterkoch Marcus Krietsch und Mäitre de Cuisine Benjamin Keller.

Beide sind keine Unbekannten: Benjamin Keller absolvierte seine Ausbildung bei Bernhard Reiser im Ein-Sterne-Restaurant REISERS in Würzburg und schloss diese 2007 mit Auszeichnung ab; Marcus Krietsch erkochte bereits 2003 mit seinem Team im Landgasthof am Königsweg in Ohmden einen Stern. Damals brachte ihm das den Titel "jüngster Sternekoch Deutschlands" ein. Seit über acht Jahren sind die beiden ein eingespieltes Team. Beide kochten bereits im Restaurant "Pfauen" in Schorndorf zusammen, in dem Marcus Krietsch als Küchenchef und Geschäftsführer tätig war. Inzwischen trägt Benjamin Keller die Küchenverantwortung des Restaurants Fuggerei und stärkt Marcus Krietsch damit den Rücken, der inzwischen auch mit seinem zweiten Standbein als gastronomischer Berater international tätig ist.

Nach Lehrjahren im Hotel Bareiss in Baiersbronn und als Chef Patissier bei Heinz Winkler in der "Residenz Heinz Winkler" in Aschau startete Marcus Krietsch seine erste Selbstständigkeit bereits mit 22 Jahren, indem er das Golfrestaurant in Bad Überkingen übernahm. Danach ging alles ganz schnell: 2003 erkochte er den Stern, nach über sieben Jahren entschied er sich für ruhigere Gewässer und übernahm das Restaurant "Pfauen" und vor fünf Jahren das Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd. Seine Kochausbildung toppte Marcus Krietsch noch, als er 2015 als

Prüfungsbester die Küchenmeisterprüfung an der Landesberufsschule Bad Überkingen bestand.

Die beiden Männer empfangen uns herzlich, als wir das geschichtsträchtige Gebäude betreten. Wir fühlen uns sofort wohl – und das liegt nicht nur am herzlichen Empfang, sondern auch an der angenehmen Atmosphäre, die das Restaurant durch romanische Mauerreste und das Kreuzgrat-Gewölbe erhält. Marcus Krietschs Motto "Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist" spiegelt sich in seinen Kreationen wider – so sind wir mit unserem Thema Kabeljau & Jakobsmuschel perfekt bei ihm aufgehoben. Der Meisterkoch verbindet gerne regionale Zutaten mit internationalen Köstlichkeiten und vermittelt uns so völlig neue Kreationen.

Dementsprechend bereiten wir als Vorspeise mit Blutwurst gratinierten Kabeljau, Mango-Ragout und Belugalinsen zu. Marcus Krietsch hat bereits den Kabeljau in Stücke geschnitten. Wir schneiden die Blutwurst dünn auf und bräunen parallel etwas Butter in einer Pfanne. Die Kabeljaustücke braten nur kurz in der Nussbutter, dann nehmen wir sie aus der Pfanne und bedecken



sie vorsichtig mit den Blutwurstscheiben. Anschließend darf der Fisch in die Kühlung.

Für das Mango-Ragout schwitzen wir die Schalotte farblos in Butter an und geben dann direkt die gewürfelte Mango dazu. Marcus Krietsch würzt das Ragout mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer und lässt es kurz köcheln. Damit es nicht zu weich wird, geben wir das Ragout zum Abkühlen direkt in ein kaltes Gefäß. Anschließend schwitzt der Meisterkoch Schalotten, Karotten, Belugalinsen und Tomatenmark in Rapsöl an und löscht mit Rotwein ab. Unter ständigem Rühren geben wir die Kalbsjus nach und nach zu den Linsen und lassen diese langsam köcheln. Als wir mit der Konsistenz der Linsen zufrieden sind, binden wir diese mit etwas Butter und würzen mit Salz, Zucker und Balsamico. Der Kabeljau darf jetzt nur noch kurz in den Ofen, um die Blutwurst cremig darüber zu gratinieren, und schon ist unsere erste Vorspeise fertig.

Dazu harmoniert besonders gut der Premium Chardonnay\*\*\* der Remstalkellerei. Der Schmelz der Blutwurst in Kombination mit dem Kabeljau puffert gekonnt die frische Säure des Chardonnays ab. Die exotischen Noten von Papaya und Ananas unterstützen gekonnt das Mango-Ragout und die leichten Belugalinsen.

Auch im ersten Hauptgang zeigt Marcus Krietsch seine Kreativität: Konfiertes Kabeljaufilet, falsche Kohlen, Seppioline fritti und Tomate. Dabei sind die frischen Seppioline (Tintenfisch) etwas Neues für mich. Ich habe noch nie ein ganzes Tier verarbeitet. Marcus Krietsch nimmt sich geduldig die Zeit, mir alles zu erklären und zu zeigen. Am Ende bin ich so motiviert, dass ich mir vornehme, mich sehr bald alleine an einen Tintenfisch zu wagen. Unser Kabeljau schwimmt derweil mit Olivenöl vakuumiert bei 46°C für etwa 30 Minuten im Sous-Vide-Becken. Es ist an der Zeit für die Gnocchi: weich gekochte Kartoffeln drücken wir ausgedämpft durch die Kartoffelpresse. In die Kartoffelmasse arbeitet Marcus Krietsch nach und nach Ei mit Salz, Muskat, Mehl und Tintenfischfarbe unter. Aus dem Kartoffelteig stechen wir anschließend kleine und ungleichmäßig kantige Stücke ab und lassen diese vorsichtig in kochendem Wasser garen. Die bereits fertig geputzten Seppioline-Stücke mischen wir mit etwas Mehl und frittieren sie in heißem Fett einfach mit etwas Meersalz bestreut: eine Köstlichkeit.

Jetzt zaubern wir ein wenig, denn der Gastgeber hat bereits Tomatensaft vorbereitet. Diesen bindet er mit etwas Algin und gibt die entstandene Flüssigkeit vorsichtig tropfenweise in mit Calcid dispergiertes Wasser. Nach etwa einer Minute bildet sich ein feines Häutchen um unsere Tropfen, die er vorsichtig herausnehmen und mit klarem Wasser spülen kann – ein Knaller im Mund!

Zum Anrichten glasieren wir die fertigen Gnocchi in etwas Butter und Tomatensaft. Den sanft gegarten Kabeljau lassen wir vorsichtig auf Küchenkrepp abtropfen und platzieren das Filet dann auf den Gnocchi. Final setzt Marcus Krietsch die Tomaten-Sphären und die Seppioline um den Kabeljau. Ein wirklich besonderer Teller!

Als Wein kombinieren wir den 2017 Weißer Löwe vom Weingut Graf Adelmann. Das konfierte Kabeljaufilet mit seiner leicht salzigen Note setzt gekonnt einen Kontrast zur Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder. Die "falschen Kohlen" – Gnocchis gefärbt mit Sepia-Tintenfischfarbe – fangen die gut vorhandene Säure der Cuvée auf und schmiegen sich wunderbar an den aussagekräftigen Körper des Weines an. Den Clou bildet der dezent cremige Riesling-Schaum, der den Wein bestätigt. Die fruchtsüßen Tomaten bilden dabei das i-Tüpfelchen.



#### RESTAURANT FUGGEREI MARCUS KRIETSCH

Die Fuggerei am Münsterplatz in der Altstadt von Schwäbisch Gmünd ist ein geschichtsträchtiger Ort. Erstmals urkundlich erwähnt im 13. Jahrhundert ging das Gebäude 1601 in den Besitz der Fugger über. Anton Graf Fugger zu Kirchberg und Weißenhorn ließ sich dort in zweiter Generation nieder. Ende des 17. Jahrhunderts tauchte erstmals der Name Fukkerey auf, der sich im Laufe der Zeit in Fuggerei wandelte. Das zweigeschossige Fachwerkhaus zählt zu den ältesten Steinhäusern der Stadt. Nach dem Dreißigjährigen Krieg diente das Gebäude unter anderem als Waffenfabrik, als Waisenhaus, aber auch als Gefängnis, bevor es dann lange Jahre als Wohn- und Lagerhaus genutzt wurde. Nach umfangreichen Sanierungsarbeiten eröffnete 1980 erstmals ein Restaurant in diesem historischen Gebäude. 1985 fiel es einem Brand zum Opfer, wurde aber direkt wiederaufgebaut und 1986 wiedereröffnet. Seit 2004 betreibt Marcus Krietsch, ehemals jüngster Sternekoch Deutschlands, die Fuggerei. Seither ist das Restaurant bekannt für seine gekonnt schwäbisch-internationale Küche. Marcus Krietsch versteh es wie kein anderer, regionale und saisonale Produkte mit internationalen Köstlichkeiten zu kombinieren. Dabei ist er besonders für seine ausgefallenen Kreationen bekannt. Wer zudem schon immer mal unter einem historischen Kreuzgrat-Gewölbe speisen wollte, sollte sich die Fuggerei nicht entgehen lassen. Doch Vorsicht – reservieren ist angesagt.



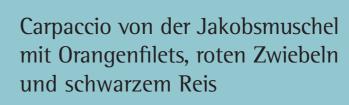


Weingut Beurer

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







#### Zutaten für 4 Personen

<u>Carpaccio</u>: 4 große oder 8 kleine Jakobsmuscheln | 3 EL Olivenöl | 2 Tropfen weißes Trüffel-Öl | etwas Zitronensaft | 1 Prise Zucker | Maldon-Salz

<u>Orangen</u>: 2 Navel-Orangen, filetiert | 250ml Orangensaft | 1 EL Zucker | ½ kleine Chili | etwas Zitronensaft | 1 Prise Speisestärke

Zwiebeln: 2 Rote Zwiebeln | 1 EL Butter | 1 EL Zucker | 1 Prise Vanillezucker | 200 ml Rotwein | 2 EL Himbeeressig

<u>Schwarzer Reis</u>: 300 g Vialona Reis | 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt | 50 ml Rapsöl | 200 ml Rotwein | 1 Prise Vanillezucker | Salz | 500 ml Geflügelbrühe

Die Jakobsmuscheln dünn geschnitten auf einem mit Klarsichtfolie bespannten Teller lagern und kaltstellen. Für die Orangen den Zucker in einer Sauteuse karamellisieren, auf ca. 50 ml einkochen, dann Chili und den Zitronensaft dazugeben und ggf. mit etwas Speisestärke binden. Zuletzt die Orangen-Filets dazugeben, maximal noch für eine Minute köcheln lassen und dann vom Herd nehmen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen. Die Zwiebel zehnteln, in Butter mit dem Zucker anschwitzen, mit Rotwein und Essig aufgießen und so lange vorsichtig köcheln, dass nur noch wenig von dem Rotweinfond im Töpfchen bleibt. Für den Reis die Zwiebel in Öl anschwitzen, den Reis dazugeben und mitschwitzen, mit Rotwein ablöschen und unter ständigem Rühren die Brühe immer wieder schluckweise dazugeben. Den Reis abgedeckt langsam köcheln lassen und immer wieder versuchen, ob der gewünschte Gargrad erreicht ist. Zum Anrichten kleine Kleckse vom Reis quer über den Teller verteilen, mit einem Orangenfilet und einem Zehntel Zwiebel belegen und zuletzt die Jakobsmuscheln in einer aus Olivenöl, Zitrone, Trüffel-Öl, Salz und Zucker hergestellten Marinade wenden und auf dem Reis anrichten.

Nach Festlegung des Food-Themas stand schnell fest, dass zwei Menüs gekocht werden – einmal unter dem Thema Kabeliau, einmal unter dem Thema Jakobsmuschel. Unsere zweite Vorspeise lautet daher Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Orangenfilets, roten Zwiebeln und schwarzem Reis - und ist damit genauso fantasievoll wie die vorherigen Gerichte. Dafür beginnen wir mit wirklich frischen Jakobsmuscheln. Diese schneiden wir vorsichtig sehr dünn auf und stellen die Scheiben kalt. Für den Reis schwitzen wir Zwiebelwürfel in Öl an, geben den schwarzen Reis dazu und bräunen diesen mit an. Wie bei einem Risotto löschen wir den Reis mit einem Schuss Rotwein ab und lassen ihn unter ständigem Rühren und unter Zugabe von Brühe langsam köcheln, bis der perfekte Gargrad erreicht ist. Für die Orangensauce karamellisieren wir den Zucker, geben Orangensaft dazu und lassen die Flüssigkeit auf etwa 50 ml einkochen. Nun dürfen auch Chili und Zitronensaft dazu. Vor dem Servieren werden wir noch saftige Orangenfilets darum herum drapieren - ein fruchtiges Highlight.

Kleine Zwiebelspalten schwitzen wir in Butter und etwas Zucker an, gießen mit Rotwein und Essig auf und lassen alles vorsichtig köcheln, bis nur noch wenig von dem Rotweinfond im Töpfchen bleibt. Das Anrichten ist für Marcus Krietsch eine wahre Kunst: Er verteilt kleine Kleckse vom Reis und der Sauce quer über einen Teller, belegt diese mit einem Orangenfilet und Zwiebelstreifen. Final mariniert er die Jakobsmuscheln in einer aus Olivenöl, Zitrone, TrüffelÖl, Salz und Zucker hergestellten Marinade und drapiert diese auf dem Reis. Schon pur sind die Jakobsmuscheln mit der Marinade ein Hochgenuss!









Doch dem nicht genug, der 2017er Riesling Kieselsandstein vom Weingut Beurer aus Württemberg harmoniert wunderbar mit der frischen Jakobsmuschel, die nur leicht mit einer zitronigen Marinade beträufelt wurde. Die rote Zwiebel und die leicht grüne Schärfe des Schnittlauchs in Kombination mit den fruchtigen Orangenfilets fangen die ausgeprägte Aromenvielfalt des Weines gekonnt ein. Reife gelbe Früchte verleihen dem Wein einen schönen Körper, der wiederum gut zu den samtigen Aromen des Gerichts passt.

Für unsere letzten Teller an diesem Tag - Variation vom Hokkaidokürbis mit gebackenen Jakobsmuscheln und Curry – panieren wir frische Jakobsmuscheln in Panko und stellen diese bis zum Anrichten kalt. Marcus Krietsch hat bereits vorsichtig Kürbisspalten in Butter konfiert - Butter ist immer eine gute Idee! Die Spalten sind wahrlich sehr zart und zergehen auf der Zunge. Die Abschnitte vom Kürbis hat er zu einem feinen Püree und einem cremigen Sorbet verarbeitet. Zuletzt werden noch kleine Würfel vom Kürbis zu einem süß-sauren Spaß kreiert. Dazu karamellisieren wir Zucker in einer Sauteuse, löschen mit Wasser sowie Balsamicoessig ab und lassen die Kürbiswürfel mit Vanille, Ingwer, Zimt und Sternanis so lange köcheln, bis der Kürbis al dente ist. Zuletzt richtet Marcus Krietsch alle Komponenten dekorativ auf dem Teller an und schließt mit den im frischen Öl ausgebackenen panierten Jakobsmuscheln ab.

Dazu kombinieren wir den Premium Sauvignon Blanc\*\*\* der Remstalkellerei. Die in getrockneten Blüten und Panko ausgebackene Jakobsmuschel benötigt die Aromenkombination mit dem Hokkaido-Kürbis. Das Hokkaido-Eis mit seinem leichten zitronigen und orangigen Geschmack fängt die Stachelbeer-Nuancen des Weines ab. Die Hokkaido-Paste hingegen bringt mit ihren würzigen Noten den Kontrast zu den fruchtigen Aromen von Grapefruit und reifer Melone. Diese har-

monieren wunderbar zum cremigen Currysüppchen, das einen leichten Asiatouch aufweist. Eine gelungene Kombination.

Nach diesem erlebnisreichen und kreativen Tag verabschieden wir uns zufrieden und vollgepackt mit neuen Ideen gen Heimat. Vor allem möchte ich ab nun auch öfter mutiger einzelne Produkte kombinieren, getreu dem Motto von Meisterkoch Marcus Krietsch. Seien auch Sie mutiger und probieren Sie häufiger etwas Neues in der Küche aus. Und falls Sie

mal nicht kreativ sein möchten, so besuchen Sie doch das Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei Marcus Krietsch und Benjamin Keller für ihre Zeit und all das neue Wissen, das ich nun mein Eigen nennen darf. Ich komme wieder, keine Frage!



#### KERSTIN GETTO - MY COOKING AFFAIR

Kerstin Getto ist Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem zwölften Workshop, diesmal rund um das Thema Kabeljau und Jakobsmuschel, hat sie sich in die Hände eines ehemaligen jüngsten Sternekochs begeben - Marcus Krietsch. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Marcus Krietsch, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Fuggerei in Schwäbisch Gmünd, einen Meisterkoch der besonderen Art am Herd getroffen. Mit seinen ungewöhnlichen und teils gewagten Kombinationen hat er Kerstin Getto überzeugt, öfters mal gewohnte Pfade zu verlassen. Marcus Krietsch kombiniert besonders gerne internationale Zutaten mit regionalen Spezialitäten. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das zusammen gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, diesmal zwei Vorspeisen und zwei Hauptgänge, 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?



#### Genussraum & Weinstube Traube

#### Grunbacher Traditionslokal geht neue Wege

Kulinarische Veranstaltungen, Ausrichtung von Events und Catering - die Traube in Grunbach hat nicht nur einen neuen "Genussraum" erhalten, sondern sich gastronomisch komplett neu aufgestellt. Die frisch renovierten Räumlichkeiten mit heimeliger Weinstube laden zu besonderen Veranstaltungen ein. Wer möchte, kann den neuen Genussraum für Familienfeiern, Hochzeiten oder Firmenevents nutzen. Sandra Arbogast und ihr Team stehen dafür mit maßgeschneiderten Ideen sowie hochwertigem Catering zur Seite und verwöhnen die Gäste von Herzen. Nachdem ihr Mann und Meisterkoch Gunter "Abo" Arbogast im September 2018 ganz unerwartet verstorben ist, war ihr und ihren beiden Kindern Natalie und Tim eines ganz schnell klar: In der Traube muss es weitergehen. Deshalb haben sie den Blick nach vorn gerichtet und sich ein neues Konzept überlegt. Gemeinsam mit dem jungen Küchenmeister Matthias Walter, der eine Kochschule und einen Catering-Service in Bad Überkingen leitet, zeigen sie, was nach wie vor in der Traube steckt. Auch wenn es keinen Tagesbetrieb mehr gibt, müssen die Stammgäste auf altbekannte und bewährte Höhepunkte, wie z.B. Ente, Spargel, Trüffel, Hummer, und das traditionelle "Krähenessen" oder "Metzelsuppe" nicht verzichten. Diese saisonalen Genussveranstaltungen gehören fest zum Programm der Weinstube. Auch das Genuss-Frühstück, welches einmal im Monat auf Etageren für bis zu 50 Gäste angeboten wird, bereichert seit einigen Monaten das Angebot in der Traube und wird von den Gästen sehr gut angenommen.





#### Meisterlich ausbilden

#### Fachseminar "Pilze"

Ende September trafen sich 30 Auszubildende bei Andreas Kottmann vom Gasthof Hirsch in Bad Ditzenbach, um Einblick in das Thema Pilze zu bekommen. Die Schulung fand direkt vor Ort im Wald statt, Daniel Schuster, Staatl. Gepr. Pilzsachverständiger (Mykologe) hatte zudem einige Pilze als Anschauungsmaterial dabei. Anhand von Erkennungsmerkmalen der

Pilzgattungen wurden zuerst die Pilze bestimmt und danach die Handhabung in der Küche besprochen. Dabei strotzte Herr Schuster nur so vor Wissen, die drei Stunden vergingen wie im Flug. Wir danken Herrn Schuster für seine Zeit und seine Bereitschaft, den Nachmittag mit den Auszubildenden der Meistervereinigung zu verbringen.



#### Das Fach-Zentrum für die Gastronomie

#### der Meistervereinigung Gastronom

**Langjähriger Partner** 

#### Das Markenfleischprogramm StaufenFleisch® und Stauferico® für die gehobene Gastronomie



- die Marke gesunder und frischer Convenience-Produkte
- exakte Preiskalkulation und bessere Kostenübersicht

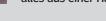
Tel. 0711-1684-0

#### Gastronomiebedarf

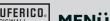
- alles für Küche und Service.
- Hotelporzellan, Gastro-Gläser
- großes Berufskleidungssortiment mit Logo-Stickerei

#### Profi-Kücheneinrichtungen

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







StaufenFleisch Steakery



## UND SONST NOCH?



#### KLM – Schwäbische Weinkultur zum Anfassen

SEPTEMBER 2019

Das Jahr nähert sich so langsam dem Ende und mit ihm die Ausflüge der KLM. Das tat dem Interesse am historischen Weinbaumuseum in Stuttgart-Uhlbach aber keinen Abbruch. Knapp 15 KLM-ler folgten der Erlebnistour, die eine gute Mischung aus Wissen, Wein und Geselligkeit bot. Im historischen "Alten Keller" erfuhren wir Aufschlussreiches zur über 2000-jährigen Weinbaukultur Stuttgarts. Besonders beeindruckt waren wir von der großen Vielfalt an Ausstellungsstücken, die den Weinbau über die Jahrtausende geprägt haben. Selbstverständlich kam unser Gaumen auch nicht zu kurz, probierten wir doch dreierlei Weine, gefolgt von einer Einkehr im Gasthaus Ochsen Uhlbach, in dem wir den Tag ausklingen ließen.

#### "Weihnachtsfasten der KLM" Alljährliches Martinsgansessen

NOVEMBER 2019

Getreu nach dem Motto "Wenn die Gans die Fastnacht noch erlebt, taugt sie nichts mehr" trafen sich diesmal über 30 KLM-ler – so viele wie noch nie – im Restaurant Hasen in Kornwestheim bei Familie Renninger zum alljährlichen Gansessen. Dabei fiel das Schlemmen nicht schwer, gab es nach dem Apero doch ein 3-Gang-Menü. Gestartet wurde mit einer Kürbissuppe, im Hauptgang gab es dann die besten Stücke aus Brust und Keule, mit Apfel und Gewürzen verfeinerten Rotkohl und Kartoffelklöße. Nach dem Dessert ließ es sich Heinz



Renninger nicht nehmen, auch noch selbst gebackenen Kuchen zu servieren. Bestens gewappnet für die kommende Philippus-Fastenzeit ließen wir den Nachmittag langsam ausklingen. Herzlichen Dank an Familie Renninger und ihr Team für die aufmerksame Gastfreundschaft, gerne kommen wir zum Spargeln wieder.

## Weindorfstammtisch – Trautweins Linde

SEPTEMBER 2019

Seit Ferdinand und Maximilian Trautwein das Gasthaus zur Linde in Stuttgart/Möhringen übernommen haben, sind die beiden Gastronomen mit ihrer Weinlaube "Zur Linde" auf dem Stuttgarter Weindorf vertreten. Im Jubiläumsjahr wurde der Laubenbereich um eine Weinbar

W-30 erweitert - also gleich mehrere Gründe für die Meister, den beliebten Weindorfstammtisch erneut

bei den beiden engagierten Meisterkollegen stattfinden zu lassen. Bei
guter schwäbischer Traditionsküche
mit unsterblichen Klassikern wie
Maultäschle oder einem schwäbischen Brottzeitbrettle sowie leckerem württembergischen Wein ließ
sich gut netzwerken. Wir danken
Ferdinand und Maximilian Trautwein für die Gastfreundschaft.

# ermine für Meiste

#### 02. Dezember 2019 ADVENTSGOTTESDIENST

in der Stiftskirche in Stuttgart mit anschließendem Stehempfang der DEHOGA

15. – 19. Februar 2020 INTERGASTRA Messe, Stuttgart

09. März 2020 JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG DER MVG

25. März 2020 DIE BESTEN 10

Nachwuchswettbewerb für Auszubildende Küche & Service Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe Bad Überkingen

#### 1KA 2020 – OLYMPIADE DER KÖCHE AUFRUF "MARSHALLS"

15. - 18. FEBRUAR 2020

Die Intergastra 2020 nähert sich langsam und mit ihr die IKA, die Internationale Kochkunst-Ausstellung, ausgerichtet vom Verband der Köche Deutschlands e.V.

Zur Wettbewerbsdurchführung und Unterstützung der Jury bei den Wettbewerben werden weiterhin "Marshalls" gesucht.

"Marshalls" werden benötigt für

NM Nationalmannschaft | RestaurantNM Nationalmannschaft | Chefs Table

JNM Junge Nationalmannschaft | Restaurant JNM Junge Nationalmannschaft | IKA Buffet

GV Gemeinschaftsverpflegung | Restaurant

Zu den Aufgaben der "Marshalls Restaurantbereich" gehören u. a. die Einweisung der Teams in die Küchen, Protokollführung und Küchenabnahme. Die Aufgaben der "Marshalls IKA-Buffet" und "Chefs Table" sind ähnlich, hier fällt u. a. noch die zeitliche Staffelung der Startzeiten an.

Für weitere Informationen und/oder Anmeldung bitte bei Frank Widmann, Hotel & Restaurant Widmann's Löwen in Zang-Königsbronn, unter 07328-96270 melden.

VORSCHAL

#### Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:



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 GESAMT-REALISATION & REDAKTION Organize Communications 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. Ansprechoartnerin: Karin Weber. Tel. 0711 335916

BILDNACHWEISE Titel: Philipp Sedlacek S3: Wir sind Genussbotschafter!: Philip Dehm – philipdehm-fotografie.de; Kloster Lorch: Holger Uwe Schmitt/wikimedia; Kirche Schorndorf: Stadt Schorndorf; Foodbloggerin trifft Meister: Philipp Sedlacek S4-7 und 10-11: Philip Dehm – philipdehm-fotografie.de S14/15: Stadt Schorndorf S16: Nahtstelle Limes & Römischer Wegweiser: Vexillum/wikimedia S17: Silberwarenmuseum Ott-Pauser: Gmünder/wikimedia; Blick ins obere Stockwerk: Martin Christ/wikimedia; Heilig-Kreuz-Münster, Kreuzrippe & Schutzmantelmadonna: Moleskine/wikimedia S19: Kloster Lorch: Holger Uwe Schmitt/wikimedia; Kloster Lorch Innenraum: Moleskine/wikimedia; S20: Marktbrunnen und Daimler Geburtshaus: Stadt Schorndorf S21: Stadt Schorndorf S22: Kabeljau & Jakobsmuschel: Designed by rawpixel.com / Freepik S23-28: Foodbloggerin trifft Meister: Philipp Sedlacek S.29: Traube Grunbach: Kerstin Baumann / "one Work" S30: Martinsgansessen: Manfred Huber; Weindorfstammtisch: © Weeause / Zur Linde S31: Lammfücken: Hampp Verlag Stuttgart – hamppverlag.de

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



























