



MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

JULI 2016 – Ausgabe #48



Born to be cook
Fabienne Matt im Interview

Ein langer ruhiger Fluss
Eine Reise am Oberen Neckar entlang

Alblinse trifft Apfel
Kerstin Getto linst über den Tellerrand

Gestärkt in die Abschlussprüfung

Zum vierten Mal fand Anfang Juni der Metro-Cup für Auszubildende im 3. Lehrjahr statt. Als Vor-bereitung auf die Abschlussprüfung konnten sie bei der Metro Esslingen einen Wettbewerb unter echten Prüfungsbedingungen kochen. Der komplette Warenkorb für das Drei-Gänge-Menü wird von der Metro Esslingen gestellt. Die vier Azubis mussten früh anreisen an diesem Sonntag. Um 7:30 Uhr waren alle startklar. Insgesamt hatten sie 4 1/2 Std. Zeit. Nach Abruf der einzelnen Gänge blieben weitere 15 Minuten zum Anrichten. Als Prüfer fungierten Michael Träger, Küchenchef des Metro-Restaurants, sowie Daniel Steudner, Mitglied der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Während des Kochens beobachteten sie die „Prüflinge“ genau, stellten Fragen zum Arbeitsablauf und Menü und gaben kleine Tipps. Genauso streng bewertet wie die Darreichung, der Geschmack und die Güte der einzelnen Komponenten wurden die angewandten Techniken, die Arbeitsplatzgestaltung und Hygiene. Da die Zeit bei jeder praktischen Prüfung oft verknappt wird, wiesen die Prüfer beharrlich auf diesen wichtigen Faktor hin. Denn was nicht auf den Punkt fertig ist, fehlt am Ende in der Bewertung. Alle Teilnehmer arbeiteten konzentriert und hatten die anfängliche Nervosität schnell im Griff. Nach insgesamt sechs Stunden waren alle Menüs serviert und die angehenden Jungköche

sichtlich erleichtert. Die Nase vorn hatte wieder eine junge Köchin: Milena Reschetzki vom Kurhaus am Kurpark in Bad Wurzach gewann mit sagenhaften 199 von 200 Punkten. Ihre Ausbilderin, Susann Lankisch, langjähriges Mitglied der Meistervereinigung, darf stolz sein. Außerdem nahmen teil: Melinda Wörz (Köhlers Krone, Dächlingen, Ausbilder: Alfons Köhler), Benjamin Mantzouridis (Parkrestaurant Sindelfingen, Ausbilder: Hans-Jürgen Lahann) und Fabio Spaccavento (Kickers Clubrestaurant Stuttgart, Ausbilder: Frank Rörich). Der Dank der Meistervereinigung geht an Sigrun Bay, die sich das ganze Jahr um spannende Zusatzausbildungen für die MVG-Auszubildenden bemüht. Sie hatte diesen Wettbewerb wieder gemeinsam mit der Metro Esslingen organisiert, der wir ebenfalls danken möchten, besonders Jörg Stahl, der diesen Wettbewerb als Metro-Hausherr zum 4. Mal so großzügig unterstützt und umgesetzt hat.



V. li. n. re.: Melinda Wörz, Daniel Steudner (Prüfer – Mitglied der Meistervereinigung), Fabio Spaccavento, Jörg Stahl (Hausherr/Chef Metro Esslingen), Milena Reschetzki, Michael Träger (Mitorganisator – Prüfer – Küchenchef Metro-Restaurant), Benjamin Mantzouridis

TERMINE

Gesundheit geht vor

Die neuen AOK-Gesundheitsangebote „Herbst/Winter“ sind ab Juli in allen AOK-Kunden-Centern erhältlich. Die Termine finden Sie auch unter www.aok.bw.de/gesundheitsangebote. Die AOK ist im September mit dem AOK-Familienfrühstück bei „SWR1 Pfännle“ dabei. Hier präsentieren AOK-Ernährungsfachkräfte die unterschiedlichsten Frühstücksleckereien aus regionalen Produkten. Einfach mit der ganzen Familie vorbeikommen und Platz nehmen. Weitere Infos unter www.aok-bw.de und www.swr1.de/pfaennle

Die Termine:

- 11.9.2016 Bad Dürkheim
- 18.9.2016 Esslingen
- 25.9.2016 Hinterzarten

DAS HIGHLIGHT IM HERBST

Jahresabschluss mal anders

Im Rahmen einer Küchenparty am 14. November 2016 im Quadrium in Wernau kochen acht Kollegen der Meistervereinigung beim diesjährigen Jubiläums-Jahresabschluss nicht nur für die MVG-Mitglieder, sondern auch für Fördermitglieder und Stammgäste. Von Sterneküche über gutbürgerliche Gerichte bis hin zu regionalen Kreationen wird das gesamte Spektrum der MVG vertreten sein. Ein Termin, den sich unsere Gäste und Meisterköche heute schon in den Kalender eintragen sollten.



KÖCHE AUFGEPASST

HUG-Wettbewerb Jetzt anmelden!

Köche und Pâtissiers aufgepasst: Der Wettbewerb unseres Partners HUG wird wieder in zwei Kategorien ausgeschrieben und bietet die Wahlmöglichkeit zwischen den Kategorien „Snack“ oder „Dessert“. Es winken attraktive Preise. Die Besten werden mit einer 5-tägigen Gastronomie-Studienreise nach Dubai belohnt. Ein-sendeschluss für die Rezeptvorschläge ist der 19.09.2016. Das Finale findet am 16.11.2016 statt. Die Ausschreibungsunterlagen können ab sofort angefordert werden bei Daniela Bautz, M&V Die Marketing & Vertriebs GmbH, Am Ortsring 8, 35315 Homberg (Ohm), Tel. 06633 5700, Fax 06633 919673, E-Mail: network@bautz-wendel.de



Born to be cook



Oberes Neckartal



Alblinse trifft Apfel



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

WIR SIND IN FEIERLAUNE

Verehrte Leser,

das Jubiläumsjahr hat Fahrt aufgenommen. Wir sind stolz darauf, Sie mit diesem Heft zu unserem „Genussvollen Jubiläum“ ins Stuttgarter Neue Schloss einladen zu dürfen. Einige von Ihnen konnten es schon in der letzten Ausgabe des MeisterMagazins lesen, dass wir Ministerpräsident Kretschmann als Schirmherr für unsere Jubiläumsaktivitäten gewinnen konnten. Dass uns am 6. Oktober ein genussvoller und glanzvoller Abend ins Haus steht, garantieren nicht nur unsere zahlreichen Partner, welche uns als Meistervereinigung unterstützen, sondern vor allem auch die elf Meisterköche, die wir für Sie gewinnen konnten. Sichern Sie sich also schon jetzt Ihre Tickets in unserer Geschäftsstelle und tun Sie Gutes damit. Der gesamte Reinerlös soll unserem Projekt Schlemmerbande zugute kommen. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 7.

Meisterliche Kochkünste haben wir gerade zum Jahresauftakt mehrfach unter Beweis gestellt. Das Können unserer Mitglieder und Nachwuchskräfte zeigte sich wieder einmal eindrücklich auf der diesjährigen Gastro-Fachmesse Intergastra, aber auch in den Nachwuchswettbewerben „Die Besten 10“ und „Metro Cup“. Es stimmt uns glücklich, dass unser Nachwuchs bestens aufgestellt und für die Zukunft gerüstet ist.

Als Genussbotschafter mit Bodenhaftung dürfen wir Sie in diesem Heft wieder in eine wunderbare Region Baden-Württembergs entführen. Als regionales Reisetema präsentieren wir Ihnen den Oberen Neckar, eine sagenhafte Landschaft zwischen Neckar und Alb, die extrem viel Natur, kulinarische Besonderheiten und erstklassige Meisterbetriebe zu bieten hat. Dort haben wir unsere Foodbloggerin Kerstin Getto kreativ recherchieren lassen. Im Schwanen Metzgingen hat sie gemeinsam mit Meister Peter Kubach über den Tellerrand „gelinst“ und herausgefunden, dass Alblinsen weit mehr können, als nur Spätzle begleiten. Das Ergebnis finden Sie auf Seite 20. Alle Rezepte und Weintipps stehen zudem auf unserer neuen Homepage www.meistervereinigung.de.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Nachkochen und würde mich außerordentlich freuen, Sie am 6. Oktober in Stuttgart begrüßen zu dürfen.

Beste Grüße
Ihr Uwe Staiger



Von Profis für Profis

MEISTERLICHES ENGAGEMENT AUF DER INTERGASTRA 2016

Vom 20. bis 24. Februar 2016 verwandelten sich die großartigen Messehallen der Landesmesse Stuttgart wieder einmal in eine wunderbare Welt der Gastlichkeit. Seit ihrem Umzug auf die Fildern ist die Intergastra von einer kleinen regionalen Fachmesse zur wichtigsten Gastro-Fachmesse Deutschlands avanciert. Alle zwei Jahre trifft sich die Gastro-Szene in Stuttgart. So ist die Intergastra nicht nur für Gastgeber aus Baden-Württemberg ein Muss, um auf dem aktuellen Stand zu bleiben, sich auszutauschen oder um sich qualitativ zu messen. Mit der Culinary Trophy, der Junior Trophy, dem ersten Live-Schnitzwettbewerb Top Carver und dem Live-Wettbewerb Top Chef 2016 standen spannende Berufswettbewerbe auf dem Programm, die auch in diesem Jahr federführend von Frank Widmann von der Meistervereinigung durchgeführt wurden. Vier der acht startenden Teams bei Top Chef 2016 kamen aus Betrieben der Meistervereinigung, zwei davon von der Speisemeisterei Hohenheim, jeweils ein Team vom Burgrestaurant Staufeneck Salach und vom Adler Grimmelfingen. Den Gesamtsieg konnten Dennis Bahnmüller

und Johannes Meßner von der Speisemeisterei Hohenheim für sich entscheiden; ein großer Wettbewerbserfolg für die Meistervereinigung.

Uwe Staiger zeigt sich als Vorsitzender mit der Intergastra mehr als zufrieden: „Diese Leistungsschau ist immer wieder wichtig, um die starke Gemeinschaft innerhalb der Meistervereinigung unter Beweis zu stellen. Mein persönlicher Dank geht neben unseren zahlreichen Partnern, die uns auf der Messe und auch sonst unterstützen, an unsere engagierten Mitglieder, die sich bereit erklären, unseren Stand in der DEHOGA-Halle mit Gastlichkeit und Köstlichkeiten zum Leben zu erwecken. Das steht für Baden-Württemberg und für die Meistervereinigung.“ Besonders erwähnenswert ist dabei der Partner METRO, der das Wettbewerbsteam der Meistervereinigung intensiv in das eigene Messe-Programm integriert hat. Die Meistervereinigung war dabei für das Thema Trendküche verantwortlich und präsentierte eine experimentierfreudige und moderne Kochkunst.





STRAHLENDE GEWINNER
BEIM PARTNER MEGA



Volker Krehl wird Ehrenpräsident

Als Dank für sein großes Engagement für die Meistervereinigung wurde Volker Krehl bei der diesjährigen Hauptversammlung in Stuttgart zum Ehrenpräsidenten ernannt. Die Ernennung erfolgte durch eine Urkunde, die von Simon Dittrich gestaltet wurde. Als 1. Vorsitzender leitete Volker Krehl, Inhaber von Krehl's Linde in Bad Canstatt, die Geschichte der Meistervereinigung von 2003 bis 2015, so auch das 50-jährige Jubiläum im Jahr 2006. Eine besondere Ehrung erhielt zudem Arthur Moosmann, der im 60. Jubiläumjahr für seine 60 Jahre Mitgliedschaft geehrt werden konnte.



Was macht eigentlich die Schlemmerbande?

2013 wurde sie ins Leben gerufen und soll nun in Kooperation mit unserem Partner AOK im ganzen Ländle ausgebaut werden: unsere Schlemmerbande. Man darf gespannt sein, wie schnell diese Expansion umgesetzt werden kann. Lohnend ist es auf jeden Fall, denn was in Esslingen Schule machte, ist gefragter denn je. Schülerinnen und Schüler im Alter von neun bis zehn Jahren absolvieren eine einjährige „Ausbildung in Küche und Service“, befassen sich mit Theorie und Praxis und erleben, wie es auf echten Events hinter den Kulissen zugeht. Damit dieses sinnhafte Projekt auch weiterhin auf einem soliden Fundament steht, hat der Vorstand der Meistervereinigung beschlossen, den Gesamterlös des genussvollen Jubiläumsabends im Stuttgarter Schloss für das Schlemmerbanden-Projekt zu spenden.



So naturbelassen wie möglich

Bei einem spannenden Workshop mit den Keltenhof-Salaten in Filderstadt und Herba Cuisine befassten sich unsere Meister intensiv mit den heutigen Ansprüchen an eine moderne, frische und gesunde Ernährung. Zum einen wurden die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten der einzigartig frischen Produkte aufgezeigt. Zum anderen gewährte der Keltenhof einen tiefen Einblick in die Produktion auf dem Feld. Bei einer anschließenden Kochvorführung überzeugten beide Unternehmen mit dem, was auf die Teller kam und wie gekocht wurde: Ceviche von der Schwarzwaldforelle, Tagliatelle vom badischen Stangenspargel mit Maracuja-Walnuss-Dressing und roter Garnele, Gaisburger Marsch 2.0, Pralinenparfait, Erdbeere, Pfeffer sowie Rhabarber-Panna-Cotta. Unser Dank gilt unserem MVG-Mitglied Andreas Sebastian Wolf vom Restaurant Pyramide in Pforzheim-Brötzingen, der diese fruchtbare Kooperation eingefädelt hatte.

DICK
Traditionsmarke der Profis

Unsere Inspirierenden
Red Spirit

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

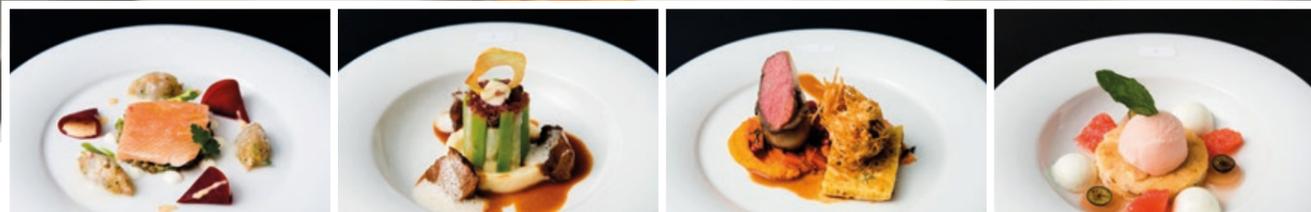
MADE IN GERMANY
SINCE 1852

www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

NACHWUCHS

Born to be cook

Sie ist jung, sie ist hübsch, und dass sie exzellent kochen kann, hat Fabienne Matt beim diesjährigen Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“ eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Aus Bachforelle, Albinse, Kalbsbäckle, Lamm, Dinkelgrieß, Joghurt, Grapefruit und Reis zauberte die Auszubildende der Traube Tonbach ein meisterverdächtiges 4-Gänge-Menü, das ihr den ersten Platz einbrachte. Für das Meistermagazin haben wir mit der begeisterten Motorradfahrerin nicht nur über das Kochen gesprochen.



Fabienne, Sie konnten in diesem Jahr unseren Nachwuchswettbewerb der Meistervereinigung gewinnen. Herzlichen Glückwunsch! Die Jury war sehr überzeugt von Ihrer Leistung. Wie sind Sie denn überhaupt zum Kochen gekommen?

Ich habe schon immer gerne mit Lebensmitteln gearbeitet und schon in Omas Küche damit experimentiert. Mein Onkel besitzt auch ein eigenes Restaurant, das Gasthaus Krone in Elzach, in dem ich in der Küche gejobbt habe. Dort habe ich zum ersten Mal in die Gastronomie reingeschnuppert und mir hat es gefallen.

Und wie kam es dann zu der Entscheidung, eine Ausbildung als Köchin zu machen?

Nach dem Abitur wollte ich erst mal ein wenig rumreisen und die Welt sehen. Meine Brötchen habe ich zuvor durch zahlreiche verschiedene Jobs verdient. Somit hatte ich einen groben Einblick in die Arbeitswelt. Ich habe gemerkt, dass ich körperlich

geistig gefordert werden will und einer abwechslungsreichen und kreativen Arbeit nachgehen möchte. Dann habe ich ein zweiwöchiges Praktikum in der Traube Tonbach absolviert und mich dazu entschieden, dort den Kochberuf zu erlernen. Ausschlaggebend war dort vor allem das tolle Arbeitsklima und die vielen Perspektiven, die das Haus bietet.

Ja, das ist ja auch ein wirklich toller Betrieb. Was war denn bisher die spannendste Veranstaltung, für die Sie bei Harald Wohlfahrt kochen durften?

Ohje, da muss ich überlegen ... Mit Sicherheit war der Medienpreis in Baden-Baden ein spannendes Event mit vielen Promis, das die Traube gecatered hat. Aber auch wenn Gastköche wie Christian Bau oder Dieter Müller in unserer Küche zu Besuch sind und einen Abend gestalten, kann man viel dazulernen und mitnehmen. Aber richtig spannend sind die Abende, bei denen das Haus voll ist und

das Restaurant ausgebucht. Da ist man richtig angespannt, freut sich aber auch auf den bevorstehenden Stress.

Wenn Sie frei haben, kochen Sie dann auch daheim? Eher was Schnelles oder nehmen Sie sich Zeit?

Ich bin da sehr praktisch veranlagt und esse, was der Kühlschrank hergibt. Klar koche ich gerne auch mal ausgiebig für meine Familie, doch meistens habe ich dafür gar keine Zeit in meiner Freizeit. Viel wichtiger sind dann Aktivitäten mit Freunden.

Wie sieht denn Ihre Küche daheim aus und was haben Sie immer im Kühlschrank?

Momentan habe ich leider noch gar keine eigene Küche. Mein Kühlschrank im Personalwohnheim beinhaltet leider wenig. Ich komme selten dazu, mir dort etwas zu machen.

Gibt es ein Lieblingsgericht?

Gute Frage ... SchniPoSa mit viel Rahmsoße vom Onkel ist bis jetzt der Dauerbrenner.

Lesen Sie weiter auf Seite 10

„Die Besten 10“

Der Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“ der Meistervereinigung hat sich in den letzten Jahren zu einem anerkannten Kochwettbewerb etabliert. Wieder hatte in diesem Jahr eine Frau die Nase vorn: Fabienne Matt, Koch-Auszubildende im 3. Lehrjahr in der Traube Tonbach. Qualifiziert hat sie sich, ebenso wie ihre neun Mitstreiter, durch ihre Zeugnisnoten. Teilnahmeberechtigt sind stets alle Auszubildenden im 3. Lehrjahr „Koch/Köchin“, die ihre Prüfung im vorherigen Winter oder im darauffolgenden Sommer abgelegt haben bzw. ablegen werden. Grundvoraussetzung ist dabei, dass ihre Ausbilder oder ihre Ausbildungsbetriebe in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. Mitglieder sind.

„Eine der Kernkompetenzen der Meistervereinigung ist die Aus- und die Weiterbildung“, erzählt Alexander Munz, Stellvertretender Vorsitzender der Meistervereinigung und Hauptverantwortlicher des Wettbewerbs. „Die Wettbewerbsregeln sind streng und haben sich über die Jahre gesteigert. Wir sehen im Wettbewerb auch eine großartige Prüfungsvorbereitung für unsere Azubis. Sie setzen sich mit den geltenden Menüregeln und vorgegebenen Lebensmitteln auseinander, sprich mit Zutaten, mit denen sie nicht zwangsläufig jeden Tag arbeiten“.

Die Aufgabenstellung ist anspruchsvoll. Die Auszubildenden müssen ein 4-Gänge-Menü für sieben Personen erstellen und zubereiten, inklusive der entsprechenden Materialanforderung – und das alles in sieben Stunden. Dieses Jahr bestanden die Menüvorgaben aus den Pflichtkomponenten Bachforelle und Albinse für die Kalte Vorspeise, Kalbsbäckle für das Zwischengericht, Lammschulter, Lammfilet und Dinkelgrieß für den Hauptgang und Joghurt, Grapefruit und Reis für das Dessert.

Die Jury unter dem Vorsitz von August Kottmann vom Gasthof Hirsch, Bad-Ditzenbach war hochkarätig. Martin Öxle (ehemals Speisemeisterei 2*-Michelin), Franz Berlin (Berlins

Krone Lamm, Bad Teinach, 1*-Michelin), Udo Kälberer (Gasthof Teckkeller, Kirchheim Teck) sowie Gerhard Wahl (Landgasthof Heldenberg, Lauterstein) befanden den Wettbewerb auf hohem Niveau sehr ausgeglichen. Die Punktedifferenzen waren teilweise sehr gering. „Die fachliche Kompetenz sowie die Kreativität ließen sich auf jedem Teller erkennen“, so Alexander Munz, „wir sind stolz darauf, einen so vielseitigen Nachwuchs in unseren Meisterbetrieben ausbilden zu können.“

Am Ende war Fabienne Matt die strahlende und verdiente Siegerin des Abends. Durch ihren Sieg qualifizierte sie sich automatisch für den Baden-Württemberg Entscheid des Achenbach-Wettbewerbes. Außerdem darf sie sich über eine Übernachtung für zwei Personen inkl. Gourmetmenü und Weinbegleitung im Hotel Berlin, gestiftet von der Familie Berlin, freuen. Den zweiten Platz erreichte Carl Sommer vom Hotel Bareiss in Bayersbronn. Ihn erwartet ein hochwertiger Messerkoffer der Firma Dick. Platz drei belegte Jonathan Gagnus vom Burgrestaurant Staufenneck. Er erhielt ebenfalls einen hochwertigen Sachpreis (Tablet) des Hauptwettbewerb-Sponsors, der Firma Metro, die zudem alle Lebensmittel für den Wettbewerb zur Verfügung gestellt hatte und allen Teilnehmern ein Kochbuch, einen Warengutschein und eine Schürze überreichte. Großzügig zeigte sich auch der langjährige Meistervereinigungspartner Mega, der alle sieben Viertplatzierten mit einem Gutschein belohnte.

Alexander Munz zieht ein positives Resümee des Wettbewerbs. „Es war ein toller und extrem motivierender Wettbewerbstag in Calw. Der Dank gilt dem gesamten Team der Berufsschule, Herr Niedoba (Schulleiter), Herr Höss, Frau Edelbauer-Schnöder, Herr Kleist und natürlich allen Schülern, die als Servicemitarbeiter fungiert haben ebenso wie den geladenen Gästen, den Ausbildern, Eltern und Sponsoren der Meistervereinigung, ohne die der Wettbewerb nur halb so motivierend für unseren Köchenachwuchs wäre. Wir freuen uns heute schon aufs nächste Jahr.“



Folgende Auszubildende aus Meisterbetrieben konnten sich dieses Jahr qualifizieren:

- Can Basar**, Zum Ackerbürber
Ausbilder: Uwe Mürdel
- Rene Busse**, Deutsche Sparkassenversicherung
Ausbilder: Peter Auer
- Aaron Eckenfels**, Hotel Traube Tonbach
Ausbilder: Jürgen Reidt
- Jonathan Gagnus**, Burgrestaurant Staufenneck
Ausbilder: Rolf Staubinger
- Constantin Haug**, Heidelberger Schloßgastronomie
Ausbilder: Johannes M. Steiger
- Fabienne Matt**, Hotel Traube Tonbach
Ausbilder: Jürgen Reidt
- Moritz Polinski**, Landhaus Feckl
Ausbilder: Franz Feckl
- Maximilian Ritter**, Lamm Hebsack
Ausbilder: Markus Polinski
- Jana Schoenenkorb**, Hotel Traube Tonbach
Ausbilder: Jürgen Reidt
- Carl Sommer**, Hotel Bareiss
Ausbilder: Oliver Ruthardt





Feiern Sie mit!

Genussvolles Jubiläum im Neuen Schloss

Diesen außergewöhnlich genussvollen Abend in einzigartiger Kulisse sollten sich Genießer aus ganz Deutschland heute schon vormerken und sich schnellstmöglich Tickets sichern. Denn wo sonst nur Staatsempfänge mit hochgradigen Politikern stattfinden, kommen unsere Gäste in den Genuss unseres Jubiläums-Menüs aus Meisterhand mit passender Weinbegleitung und glanzvollem Rahmenprogramm.

Die Meistervereinigung Gastronom e.V. feiert 2016 ihr 60-jähriges Bestehen. Die Schirmherrschaft für das Jubiläumsjahr hatte Ministerpräsident Winfried Kretschmann bereits Anfang des Jahres übernommen. Uwe Staiger, Vorsitzender der Meistervereinigung, zeigt sich stolz, dass der große Jubiläumsabend dank der Unterstützung von Ministerpräsident Kretschmann im Neuen Schloss in Stuttgart stattfinden kann. „Wir haben nicht nur eine außergewöhnlich schöne Kulisse für unser Jubiläum

gefunden, sondern konnten auch einige unserer besten Meisterköche für diesen glanzvollen Abend gewinnen. Sie werden ein großartiges Menü zaubern. Ministerpräsident Winfried Kretschmann hat seine Teilnahme zugesagt und wird die Festansprache halten“, so Uwe Staiger. „Den Reinerlös dieser wohltätigen Veranstaltung werden wir in seiner Gesamtheit der Kinderkochstiftung MVG Schlemmerbande zu gute kommen lassen.“

Für Unterhaltung ist ebenfalls bestens gesorgt. Durch den Abend führt die bekannte SWR-Moderatorin Petra Klein. Mit Jan Gregerson, Gitarre, und Alexander Denckert, Kontrabass, vom Duo „Charme und Melone“ sorgen zwei Vollblutmusiker für beste Stimmung.



MINISTERPRÄSIDENT
WINFRIED KRETSCHMANN
Schirmherr des Jubiläumsjahres



Wann?
Donnerstag
6. Oktober 2016
17 Uhr

Wo?
Neues Schloss
Schlossplatz. 4
70173 Stuttgart

Preis?
125 € pro Person
inkl. Aperitif, Flying
Meister-Menü, Weine &
Mineralwasser, Kaffee

*Tickets können über
die Geschäftsstelle der
Meistervereinigung
Baden-Württemberg e.V.
bei Annette Springer
unter Tel. 07395 331
oder via E-Mail unter
info@meistervereinigung.de
angefordert werden.
Der Versand der Tickets
per Post erfolgt nach
Zahlungseingang.*

Worauf achten Sie denn besonders, wenn Sie mal privat essen gehen?

Ich glaube, das ist eine Berufskrankheit, aber man achtet auf alles. Egal ob Service, Tischdeko oder Zubereitung des Essens. Man sieht es mit anderen Augen und nimmt sehr viel wahr. Was nicht heißt, dass ich dann ständig kritisiere, sondern mich für diese Dinge sensibilisiere und Erfahrungen und Meinungen sammle.

Gibt es denn irgendwas, was Sie nicht verarbeiten, kochen oder essen würden?

Ein absoluter Feind sind Schnecken für mich. Die würde ich nicht einmal probieren wollen. Innereien aller Art sind auch nicht mein Fall, aber zum Verarbeiten kein Problem. Ansonsten gehört es zum Beruf dazu, dass man alles einmal testen sollte, finde ich.

Da haben Sie wohl recht. Ohne kulinarische Toleranz kommt man als Koch nicht weit. Was tun Sie in Ihrer Freizeit, wenn Sie nicht in der Küche stehen?

Ich treffe mich viel mit Freunden oder fahre zu meiner Familie ins Elztal. Was ich sehr wichtig finde, ist auch den Kontakt zu meinen Freunden zu halten, die nicht in der Gastronomie tätig sind; was sich aber als sehr schwierig erweist, da man eben meistens dann arbeitet, wenn die anderen Zeit haben. Hobbys und ausreichend Schlaf kommen da leider auch zu kurz. Momentan lerne ich natürlich auch noch viel für die Abschlussprüfungen.

Ja, Ihre Ausbildung in der Traube Tonbach geht ja schon bald zu Ende? Wo wird Sie Ihr Weg noch hinführen?

Darauf bin ich auch gespannt. Erst mal will ich nach meiner Ausbildung Erfahrungen in anderen Bereichen der Gastronomie, durch Praktikas, sammeln. Vor allem die Organisation von Events und Caterings interessiert mich. Den Winter möchte ich gerne Saison arbeiten in den Skigebieten in Österreich oder Schweiz. Aber da der Beruf sehr viele Perspektiven mit sich bringt, bin ich noch unentschieden, welche Sparte ich verfolgen möchte und wohin es mich zieht. Aber in der Gastronomie bleibe ich auf jeden Fall.

Na, dann wünschen wir Ihnen viel Glück und weiterhin viel Erfolg.



Wir danken unseren Partnern:



60 JAHRE MEISTERVEREINIGUNG

Für das eigens kreierte Jubiläums-Menü ist eine Auswahl der besten Köche der Meistervereinigung Gastronom e.V. verantwortlich. Es kochen für Sie:



HANS HÄGE (Gasthaus zum Bad), 1 Stern
Saibling leicht gebeizt
Holunder | Apfel | Gurke



JÜRGEN REIDT (Hotel Traube Tonbach)
Carpaccio von Carabineros
Artischocke | Basilikum



JÖRG SACKMANN (Hotel Sackmann), 2 Sterne
Lachsforelle in Rettichsaft gebeizt
Leindottercreme | Ingwergurke | Alb-Leisa



ANDREAS WIDMANN (Widmanns Löwen)
„Pastrami“ von der 13 Jahre alten Milchkuh
Hanfsamen | Kürbisgewächse | die letzten Tomaten



ROLF STRAUBINGER (Burg Staufeneck), 1 Stern
Ceviche von der bayrischen Crystal-Garnele nova
Jakobsmuschel | Algen | Soja



ARMIN KARRER (Zum Hirschen Fellbach), 1 Stern
Confierter Stauferico-Bauch
Topinambur | Sonnenblumenkerne | Zitrone



OLIVER RUTHARDT (Hotel Barreis)
Warm geräucherter Eismersaibling
Zuckermais | Sauerrahm



FRANZ FECKL (Landhaus Feckl), 1 Stern
Bürgermeisterstück vom Staufener Weiderind
Auberginensauce | Maiscreme



FRANZ BERLIN (Berlins Krone), 1 Stern
Flusskrebse
Sellerie | Yuzu



JÖRG BURGHARDT (Adler Asperg), 1 Stern
Hafer
Rucola | weiße Schokolade



THOMAS WOLF (Restaurant Eisenbahn), 1 Stern
Alpaco-Schokolade von Valrhona
Lavendelmousse | gerollter Biskuit



Stadt, Land, Fluss

Ein langer ruhiger Fluss

„Deutschland ist im Sommer der Gipfel der Schönheit, aber niemand hat das höchste Ausmaß dieser sanften und friedvollen Schönheit begriffen, wirklich wahrgenommen und genossen, der nicht auf einem Floß den Neckar hinab gefahren ist“, schwärmte schon der amerikanische Schriftsteller Mark Twain in seinem 1880 erschienenen Buch A Tramp Abroad. Gerne schließen wir uns Herrn Twain an, weil auch wir finden, dass es wohl kaum ein bezaubernderes Stück Baden-Württemberg gibt als das Obere Neckartal.

TÜBINGEN_Hotel Stadt Tübingen
Claudia Beutler und Frank Sammet bringen frischen Wind



TÜBINGEN_Romantische Stoherkahnfahrten

TÜBINGEN_Die Neckarfront



Auf den ersten Blick scheint das Leben ein bisschen langsamer als in urbanen Metropolen. Auf den zweiten wird klar, es ist niemals langweilig.

Idyllisch ist der Neckar hier. Gerade erst im Schwarzwald entsprungen, fließt das junge Gewässer zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb. Die Landschaft ist abwechslungsreich. Der mächtige Albtrauf, der mit seiner Silhouette einzigartig ist, die Wälder, Streuobstwiesen so weit das Auge reicht, und ein malerischer Fluss führen von einem schwäbischen Städtchen zum nächsten. Gewachsene Schönheiten verbindet der beschauliche Neckar, akribisch und liebevoll gepflegt. Seit jeher stehen diese Städtchen für ein authentisches Spannungsfeld. Ländliche Gemächlichkeit trifft hier auf schwäbische Umtriebigkeit, Gelassenheit auf Unternehmungsgeist. Auf den ersten Blick scheint das Leben ein bisschen langsamer als in urbanen Metropolen. Auf den zweiten wird klar, es ist niemals langweilig.

Eine der schönsten Städte Deutschlands

Die Ikone dieser gewachsenen Schönheiten ist zweifellos Tübingen. So mancher zählt die Universitätsstadt zu den schönsten Städten Deutschlands. Das Stadtbild ist mittelalterlich und romantisch zugleich; der Neckar so malerisch, dass sich schon immer große Köpfe hier niedergelassen haben. Manche sind für immer geblieben. Bei aller Beschaulichkeit ist Tübingen aber vor allem eine progressive, weltoffene Stadt, war eine der ersten unter „grüner Führung“. 28.000 Studenten prägen zudem das Stadtbild. So liegt das Durchschnittsalter der Tübinger bei 40 Jahren, was Tübingen zu den jüngsten Städten Deutschlands macht. Der Fluss zieht Jung und Alt in seinen Bann. Stoherkahnfahrten sind keineswegs nur eine touristische Attraktion in Tübingen. Wie der Hölderlinturm an der Neckarfront gehören die Stoherkähne zu Tübingen. Lange war das Kahnfahren nur jenen vorbehalten, die wie die Tübinger

Studentenverbindungen eigene Kähne besaßen. Vor rund 25 Jahren ermöglichte der Bürger- und Verkehrsverein zum ersten Mal das Vergnügen für jedermann. Heute gehört es zum Tübinger Alltag, und die Tübinger hegen und pflegen diese fabelhafte Tradition, die sie mit „ihrem Neckar“ verbindet. Obwohl die Stadt nicht groß ist, kann man Tage hier verbringen, so vielseitig sind die Sehenswürdigkeiten, Stadtführungen und Museen. Die Kunsthalle lockt mit Werken von Cézanne, Degas, Renoir, Rousseau oder Picasso. Das Landestheater Württemberg-Hohenzollern oder das Zimmertheater am Neckar bieten neben der Tübinger Puppenbühne und dem Studententheater im Bert-Brecht-Bau eine Fülle von Aufführungen.

Auch die kulinarische Seite Tübingens ist nicht zu verachten. Passend zur vielschichtigen Stadtkultur findet man hier alles von der Studentenkneipe bis zur gehobenen Küche. Dabei lohnt sich ganz besonders ein Besuch in der Tübinger Südstadt bei Claudia Beutler und Frank Sammet. In ihrem persönlich geführten Privathotel Stadt Tübingen betreiben sie das gleichnamige Restaurant „Sammet’s“. Hier kann man nicht nur in wunderbarem Ambiente übernachten und im kleinen Wellness-Bereich abschalten, sondern vor allem auch meisterlich genießen. Küchenmeister Frank Sammet, der einst im Nationalteam der Jungköche für Deutschland an den Start ging, übernahm den elterlichen Betrieb im Jahr 2003. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia, einer Bäckers- und Wirtstochter aus dem Schwarzwald, die ebenfalls zu den besten Hotelfachfrauen des Landes zählte und ausgebildete Sommeliere ist, hat er den elterlichen Betrieb weiterentwickelt und nach vorne gebracht. Seine regional-schwäbische und zugleich zeitgemäß leichte Küche kann man im Sommer auch im Garten genießen.

NATURPARK SCHÖNBUCH



Ob Blütenmeer oder pralle Frucht, die 1,5 Millionen Obstbäume sind zu jeder Jahreszeit Augenweide und Genuss zugleich.

KLOSTER BEBENHAUSEN



BEBENHAUSEN_Landhotel Hirsch
Der Schaffungsort des DEHOGA-Präsidenten Ernst Fischer



KÖNGEN_Schwanen



KÖNGEN_Schwanen
Drei Generationen gelebte Gastlichkeit der Familie Benz

METZINGEN_Schwanen
Die charmante Biosphären-Gastgeberfamilie Wetzels



METZINGEN_Schwanen



METZINGEN_Outlet-City

Vorbildlich natürlich

Doch lassen wir das turbulente Städtchen hinter uns und begeben uns wieder in die Natur. Der Naturpark Schönbuch, der am nördlichen Stadtrand direkt an Tübingen grenzt, ist mit fast 16.000 Hektar das größte zusammenhängende Waldgebiet in Württemberg. Anfang der Siebzigerjahre musste die baden-württembergische Landesregierung dem anhaltenden Protest einer Bürgerinitiative nachgeben, die den Bau des geplanten Großflughafens Stuttgart bei Walddorfhäslach zu verhindern wusste. So blieb der Schönbuch erhalten und erlebte eine Wiedergeburt. Heute ist die zusammenhängende Waldfläche mit seiner Vielzahl an Wander- und Spazierwegen von unschätzbarem Wert für Mensch und Natur.

Ein lohnender Abstecher ist das ehemalige Zisterzienserkloster Bebenhausen, das eng mit der Geschichte der Württemberger Könige verbunden ist. Idyllisch im Schönbuch gelegen, ist die mittelalterliche Klosteranlage von Bebenhausen fast vollständig erhalten. Im 18. und im 19. Jahrhundert bauten die württembergischen Herrscher einen Teil des Klosters zum Jagdschloss um. Das 40 km² große Rotwildgehege mit Schwarz-, Dam- und Muffelwild erinnert an das ehemalige Jagdgebiet der württembergischen Königsfamilie. Nach seiner Abdankung im Jahr 1918 kehrte das Königspaar, Wilhelm II und seine Frau Charlotte, der Residenzstadt Stuttgart

den Rücken und lebte ganz und gar in Bebenhausen. Von 1946 bis 1952 tagte der Landtag von Württemberg-Hohenzollern in Kloster und Schloss.

Die älteste Gastwirtschaft des geschichtsträchtigen Klosterortes Bebenhausen ist der Hirsch, der bereits existierte, als aus der Klostersiedlung 1823 eine bürgerliche Gemeinde wurde. Ernst und Brigitte Fischer sehen hier die Gastfreundschaft, die schon von den Zisterziensern gepflegt wurde, als höchste Maxime. Porta patet, cor magis – Die Tür steht offen, das Herz noch mehr – so lautet das Motto der charmanten Gastgeber, die nicht nur durch ihr schönes Landhotel und Restaurant zu Ruhm und Ehre gekommen sind. Ernst Fischer ist Koch und Wirt sowie Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA, ein Ehrenamt, das der gebürtige Tübinger mit ganzer Seele und großem Engagement ausfüllt. Das heutige Landhotel Hirsch, in dem bereits König Wilhelm II. Stammgast war, ist ein einladendes Haus, das Geborgenheit ausstrahlt und für beste Küche steht. Zwölf heimelige Hotelzimmer, das Restaurant von Küchenmeister Anton Mayer vorbildlich geführt, ein gemütliches Kaminzimmer, die traditionsreiche Königsstube und der Hirsch-Garten verleiten dazu, Bebenhausen niemals den Rücken kehren zu wollen.

Shopping ist Kult

Dennoch verlassen wir den naturbelassenen Schönbuch und nehmen den Weg auf der B297 am Neckar entlang über Altenburg direkt ins schwäbische Mekka für Fashion und Lifestyle. Die Outlet-City Metzingen ist eine Erfolgsgeschichte. Was in der alten Backsteinfabrik der Marke Hugo Boss mit einem bescheidenen Personalverkauf begann, ist heute eine pulsierende Shopping-Metropole. 3,5 Mio. Besucher aus 185 Nationen zählt die Stadt jährlich. Dies mag bei gerade 21.000 Einwohnern im ersten Moment erschrecken, sollte Sie aber auf keinen Fall abschrecken. Metzingen ist trotz oder gerade wegen der Outlet-City eine liebenswürdige schwäbische Stadt mit altem Kern geblieben, die aber eben auch internationales Flair und Chic ausstrahlt.

In diesem Spannungsfeld aus schwäbischer Authentizität und urbaner Modernität bewegt sich seit Jahren souverän einer unserer Meisterbetriebe, das Hotel Restaurant Schwanen. „Daheim“, ein kleines Wort mit großer Bedeutung, hat die charmante Biosphären-Gastgeberfamilie Wetzels zum Motto ihres Vier-Sterne-Stadthotels gemacht. Hier bieten sie höchsten Komfort und einen Ort, der einem fußläufig von der Outlet-City dennoch jede Menge Ruhe gibt. Der Schwanen ist ein Inbegriff für außergewöhnliche, schwäbische Gastlichkeit und Kochkunst. Die Welt der Schwäbischen Alb und

des Biosphärengebietes Schwäbische Alb spiegeln sich hier in allem authentisch wider, in den Zutaten von Bauern der Region ebenso wie in der Verwendung von regionalen Materialien bei der Gestaltung und Einrichtung. Dies wird besonders deutlich im Restaurant Zur Schwane, einer Reminiszenz an die schwäbische Heimat, liebevoll gestaltet bis ins Detail. Produkte wie Alblinsen, Filderkraut, Albschnecke und Albgans tauchen nicht nur auf den Tellern, sondern auch als Design-Elemente im Restaurant auf. Etwas mondäner geht es im Mezzo zu. Auch der brandneu gestaltete Garten steht für zeitgemäßes Ambiente, das seinesgleichen sucht. In der Küche überzeugt der junge Peter Kubach mit einer außergewöhnlich feinen Regionalküche. Mehr über ihn und seine Kreationen lesen Sie auch im Artikel „Alblinse trifft Apfel“ auf Seite 18.

Blütenmeer und pralle Frucht

Warum wir uns neben der Alblinse gerade für den Apfel entschieden haben? Eine weitere Faszination dieser Region zwischen Alb und Neckar liegt in den Streuobstwiesen. Mit rund 26.000 Hektar findet man hier eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas, eine jahrhundertalte Landschaft, die einen echten Kulturschatz darstellt. Die Streuobstwiesen erfüllen zudem wichtige ökonomische, ökologische und soziale Funktionen: Sie sind Lebensraum für über 5.000 Tier- und Pflanzenarten. Ob Blütenmeer oder pralle Frucht, die 1,5 Millionen Obstbäume sind zu jeder Jahreszeit Augenweide und Genuss zugleich.



WERNAU_Staigers-EssBar
Zeitgemäß und locker begrüßen die Staigers ihre Gäste im Quadrium



Unsere Reise bringt uns über das romantisch am Neckar gelegene Nürtingen nach Köngen. Hier gibt es gleich noch einen Schwanen, den man besucht haben muss. In diesem meisterlichen Hotel Restaurant umorgt die Familie Benz seit mehr als 75 Jahren ihre Gäste. Aktuell sind drei Generationen am Start. Neben ihren Eltern haben Nicole Benz, eine engagierte Hotelmeisterin, und ihr Schweizer Ehemann Patrick Domon das Haus entscheidend weiterentwickelt. Ihr Sohn Marcel Benz bringt sein breitgefächertes Wissen ebenfalls schon in den Familienbetrieb ein, der heute für einfach köstliche schwäbische Küche ebenso steht, wie für erstklassige Caterings. In der Küche sind Vater und Sohn begeisterte Anhänger konsequenter Regionalität, die sie behutsam mit zeitgemäßen Akzenten anreichern. Das regionale Produkt von regionalen Erzeugern steht dabei ganz im Mittelpunkt.

Bevor der Neckar dann bei Plochingen am Neckarknie eine scharfe Linkskurve macht, empfehlen wir noch unbedingt eine weitere Einkehr im nahe gelegenen Wernau. In einem gemeinsamen Projekt mit der Stadt Wernau hat Familie Staiger ein neuartiges Konzept im Tagungs- und Kongresszentrum Quadrium verwirklicht, das erst 2015 eröffnet wurde. Uwe Staiger bespielt hier nicht nur den gesamten Tagungsbereich gastronomisch, sondern vor allem Staigers Ess-Bar, ein Restaurant-Bar-Konzept, das die Gäste in zeitgemäßem Design und lockerer Bistrotmosphäre begrüßt.



PLOCHINGEN_Stumpfenhof
Regional, ehrlich und frisch

Los geht es bereits um 8 Uhr mit einer Frühstückskarte, die so manches zu erschwinglichen „Take Away“-Preisen bietet. Abends verwandelt sich Staigers Ess-Bar in ein Restaurant und eine Bar mit Ausblick auf Wernau. Mit einem begehbaren Weinschrank und einem Chefs Table im Herzen der Küche haben die Staigers zwei weitere Glanzpunkte in der Ess-Bar geschaffen.

Beenden wollen wir unsere Reise im schönen Plochingen, das direkt am Neckarknie liegt. Besuchen Sie hier auf jeden Fall das Plochinger Hundertwasserhaus, das auf seine Weise einzigartig ist. Außerdem liegt es direkt auf dem Weg zu unserem Meisterbetrieb Stumpfenhof, der auf der Straße Richtung Schorndorf im Ortsteil Stumpfenhof liegt. Seit 1936 ist der Stumpfenhof in Familienbesitz. Von der einfachen Vesperwirtschaft hat Uli Wägerle hier ein gemütliches Restaurant entwickelt. Die Küchenleistungen des Küchenmeisters sind mehrfach ausgezeichnet. Kein Wunder, denn auch er konnte bei zahlreichen nationalen und internationalen Kochwettbewerben Erfolge einfahren. Das Rezeptbuch der heimischen Küche hat er deswegen nie zugeschlagen, sondern kocht heute regional auf seine ganz eigene Art und Weise, authentisch, ehrlich, frisch.

Ohne CO₂ geht's auch

Wer sich übrigens nicht mit dem Auto durch diese wunderbare Region bewegen möchte, kann sich hier himmlisch mit dem Fahrrad fortbewegen. Der Neckartal-Radweg, der stolze 366 km von Villingen-Schwenningen bis Mannheim ausweist, bietet auch ein sehr schönes Teilstück von Tübingen nach Nürtingen, das gerade mal 30 Kilometer lang ist und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten bietet. Auf der übersichtlich gestalteten Homepage Neckartal-Radweg findet man dazu sehr viele hilfreiche Tipps, vom Fahrradverleih über Fahrradwerkstätten bis zu Kunst und Kultur. Also kommen Sie einfach mal her, besuchen sie unsere Meisterbetriebe und denken Sie immer daran: Deutschland ist im Sommer der Gipfel der Schönheit. Das wusste schon Mark Twain.

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Sommerreise

- 1 **HOTEL STADT TÜBINGEN**
Stuttgarter Straße 97 | 72072 Tübingen
Tel. 07071 31071 | info@hotel-stadt-tuebingen.de
www.hotel-stadt-tuebingen.de
- 2 **LANDHOTEL HIRSCH**
Schönbuchstraße 28 | 72074 Bebenhausen
Tel. 07071 60930 | dialog@landhotel-hirsch-bebenhausen.de
www.landhotel-hirsch-bebenhausen.de
- 3 **HOTEL RESTAURANT SCHWANEN METZINGEN**
Bei der Martinskirche 10 | 72555 Metzingen
Tel. 07123 9460 | info@schwanen-metzingen.de
www.hotel-schwanen-metzingen.de
- 4 **HOTEL RESTAURANT SCHWANEN KÖNGEN**
Schwanenstraße 1 | 73257 Köngen
Tel. 07024 97250 | info@schwanen-koengen.de
www.schwanen-koengen.de
- 5 **STAIGER'S ESSBAR IM QUADRIUM**
Kirchheimer Straße 68-70 | 73249 Wernau
Tel. 07153 9938290 | info@event-gastronomie-staiger.de
www.staigers-essbar.de
- 6 **RESTAURANT STUMPENHOF**
Stumpfenhof 1 | 73207 Plochingen
Tel. 07153 22425 | restaurant@stumpfenhof.de
www.stumpfenhof.de

Wertvolle Reisetipps

- ★ **TÜBINGEN**
www.tuebingen-info.de
und www.tuebingen.de
- ★ **NATURPARK SCHÖNBUCH**
www.naturpark-schoenbuch.de
- ★ **KLOSTER & SCHLOSS BEBENHAUSEN**
www.kloster-bebenhausen.de
- ★ **OUTLET-CITY METZINGEN**
www.outletcity.com
- ★ **HUNDERTWASSERHAUS PLOCHINGEN**
www.hundertwasserhaus-plochingen.de
- ★ **SCHWÄBISCHES STREUOBSTPARADIES**
www.streuobstparadies.de
- ★ **NECKARTAL-RADWEG**
www.neckartalradweg-bw.de



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



Alblinse trifft Apfel

Die Streuobstwiesen haben es uns angetan. In unserem Reiseartikel konnten Sie schon ein bisschen etwas über das Streuobstparadies zwischen Alb und Neckar lesen. 26.000 Hektar, Streuobstwiesen so weit das Auge reicht und schmackhaftes Obst, das zwar nicht immer so gut aussieht, aber dafür umso besser schmeckt. Hier ist neben der Birne vor allem der Apfel zu Hause. 1.400 verschiedene Apfelsorten werden in Deutschland gezählt.



An apple a day keeps the doctor away

Die alte Volksweisheit verspricht Wahres, denn der Apfel enthält viele gesunde Inhaltsstoffe. Jeder sollte täglich einen Apfel essen, zum Beispiel im Müsli am Morgen, als Pausensnack oder abends im knackigen Rohkost-Salat. Äpfel enthalten

reichlich Folsäure und Vitamin C. Der Gehalt ist dabei abhängig von der Sorte. In Äpfeln stecken zudem viele Mineralstoffe

wie Kalium, Eisen, Magnesium oder Calcium sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Aufgrund des hohen Wassergehalts von bis zu 85 % ist der Apfel mit rund 60 Kalorien pro Stück ein wahrer Schlankmacher. Die Schale des Apfels enthält gar siebenmal so viele Vitamine wie das Fruchtfleisch, weshalb man sie immer mitverarbeiten sollte. Sie enthält Pektin, einen Ballaststoff mit verdauungsfördernden Eigenschaften, der sich zudem positiv auf den Cholesterinspiegel auswirkt. Sein hoher Fruchtzuckergehalt macht den Apfel zum idealen Energiespender. In der Küche ist er ebenso ein toller Partner und man sollte ihn keineswegs auf Süßspeisen reduzieren. Zur Linse passt er besonders gut. Egal ob im Linsensalat oder in einer Tarte-Füllung. Die frische Apfelkomponente ist immer ein schöner geschmacklicher Gegenpol zu unserer Alblinse.



Alblinse – zurück aus Russland

Einst war sie auf der Schwäbischen Alb weit verbreitet, verschwand dann zeitweilig von den Feldern und wurde inzwischen als authentisch-schwäbisches Lebensmittel und als Delikatesse wiederentdeckt. Dass sich die alte Sorte der Alblinsen heute wieder genie-

ßen lässt, verdanken wir einem Zufallsfund in einem Archiv in St. Petersburg, wo die schwäbischen Linsen eingelagert waren. Aus ein paar Linsen konnte über mehrere Jahre hinweg Saatgut gezogen werden, das heute wieder in größerem Umfang auf der Alb angebaut wird. Dies verdanken wir dem Biobauer Woldemar Mammel. Mitte der 1980er-Jahre begann er auf seinem Hof wieder Linsen anzubauen. Weil das Saatgut für die alten Sorten nicht mehr vorhanden war, wurden zunächst grüne französische Linsen angebaut – bis 2006, dann konnte Woldemar Mammel seine Felder mit dem durch einen großen Zufall wiedergefundene Saatgut der alten Sorten aus St. Petersburg neu bepflanzen. Es brachte ihm als Entdecker der Alblinsen kürzlich den Titel „Linsensapst“ in der FAZ ein.

Linsen verfügen über einen hohen Eiweiß- und Ballaststoffanteil. Die Ballaststoffe sorgen für eine lang anhaltende Sättigung und eine gute Verdauung. Somit bleibt der Blutzuckerspiegel über eine längere Zeit stabil. Linsen sind also selbst für

Diabetiker ideal geeignet. Sie sind zudem reich an sekundären Pflanzenstoffen, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken und enthalten hohe Mengen an Kalium, Magnesium, Eisen und Zink. Ihr hoher Vitamin-B-Gehalt ist unter anderem wichtig für das Nervensystem. Aufgrund ihres hohen Folsäure-Anteils gelten Linsengerichte als ideale Speise in der Schwangerschaft. Der hohe Vitamin- und Mineralstoffgehalt macht Linsen nicht nur für die fleischlose Ernährung empfehlenswert, sondern zeichnet sie auch als Wintergemüse aus, da in der kalten Jahreszeit die frischen Vitaminlieferanten rar sind. Der Genuss von Linsen muss nicht automatisch zu einem geblähten Bauch führen. Wird beim Garen etwas Essig hinzugefügt, so kommt es nicht nur zu einer geringeren Schaumbildung, sondern die Linsen werden auch leichter verdaulich. Und wer die kleinen Hülsenfrüchte öfter probiert, trainiert automatisch seinen Darm.

Eine andere Möglichkeit, Linsen zu genießen, ist, sie keimen zu lassen. Eine kurze Keimdauer haben zum Beispiel braune Berglinsen. Die fertigen Sprossen können über den Salat gestreut oder als Einlage für Suppen verwendet werden. Das Gesundheitsplus: Beim Keimen steigt der Gehalt an B-Vitaminen erheblich an und der Vitamin-C-Gehalt steigt sogar um das Sechzehnfache. Weitere Informationen und Rezepte zur Alblinse finden sich unter www.alb-leisa.de.



DIE NR. 1
in der Baden-Württembergischen
GASTRONOMIE

Genuss. Direkt von hier.

Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Zu Tisch mit Teinacher

Über den Tellerrand

Linsen sind wieder hoch im Kurs. Aber wie kann man die vitaminreichen Hülsenfrüchte von der Schwäbischen Alb mal ganz anders auf den Tisch bringen? Eine kreative Recherche von Kerstin Getto



Die Vorfreude ist groß. Zum zweiten Mal darf ich einen der Meisterröche der Meistervereinigung treffen. Gemeinsam mit Peter Kubach will ich heute beweisen, dass die original schwäbischen Alb-Leisa, hochdeutsch Alblinsen, nicht nur zu Spätzle und Saitenwürstle passen und dass viel mehr in ihnen steckt. Dafür mache ich mich dieses Mal auf den Weg nach Metzingen, wo Peter Kubach als Küchenchef für die engagierte Gastgeberfamilie Wetzel im Hotel Restaurant „Schwanen“ in der Küche wirbelt.

Der „Schwanen“ liegt idyllisch im Herzen von Metzingen, direkt an einer kleinen Kirche mit viel Grün. Ich atme tief ein und fühle mich von Anfang an herzlich willkommen. Dieter Wetzel und seine engagierten Kinder Anja und Tim, beide schon im Betrieb, begrüßen mich bei sommerlichen Temperaturen auf ihrer wunderschönen, ganz neu gestalteten Terrasse, die ein echter Hingucker ist: Außentapete, Lounge-möbel, einfach toll gestylt. Die Stimmung ist gelassen. Sofort sprudelt es aus Dieter Wetzel heraus, was es mit den Alb-linsen so auf sich hat und warum sie nicht nur für die Gastronomen immer wichtiger werden. Es werden damit vor allem auch die Alblinsenschweine und Albgänse gemästet.

Ein Gang durchs Restaurant überrascht und beeindruckt mich gleichermaßen. Die Schwäbische Alb ist hier vollendet interpretiert und umgesetzt. Die neun Meter lange, transparent durchleuchtete Panorama-Ansicht der Schwäbischen Alb im Frühnebel, die durch verschiedene bedruckte Stoffbahnen dreidimensional wirkt, fasziniert mich ebenso wie die tollen Apotheker-Gläser mit Produkten von der Alb auf der Theke und die reizende Schäferstube. Die Böden des Gastraumes bestehen aus massiven Eichendielen, dazu Tische aus Nussbaum, grüne Farbakzente prägen die Wohlfühlatmosphäre.

Dann treffe ich Peter Kubach in seiner Küche, einem kleinen, aber sehr aufgeräumten Ort, den ich mir für ein so großes Hotel doch größer vorgestellt hatte. Der sympathische Koch gibt mir eine kurze Einführung. Die Linsen, die Äpfel, der Fisch, das Fleisch, alles steht perfekt parat. Seine Zutaten für die Gerichte im Restaurant bezieht Peter Kubach von Bauern der Region, darunter Alblinsen, Filderkraut, Albschnecke oder Albgans. Das liegt auch der Familie Wetzel sehr am Herzen, die schon seit Jahren auf Regionalität in der Küche setzt.



Unsere Experten



PETER KUBACH
HOTEL RESTAURANT SCHWANEN

Wo du mit einem Lächeln begrüßt wirst, da bist du daheim, so lautet das Motto von Familie Wetzel, die das Hotel Restaurant Schwanen in Metzingen als Vollblut-Gastgeber führen. Der Vorzeigebetrieb mit Hotel, Restaurant, Bar und Terrasse besticht nicht nur durch seine vorteilhafte Lage mitten in der begehrten Outlet-City Metzingen, sondern vor allem auch durch ein extrem hohes Maß an Gastlichkeit und zuvorkommender Freundlichkeit. Der Teamgeist ist hier überall spürbar ebenso wie das Engagement. Peter Kubach, der junge ideenreiche Küchenchef, hat sich der regionalen Kreativität in seiner Küche verschrieben, ohne dabei seine Wurzeln aus der Sterneküche zu vernachlässigen. Die Kochkunst wird hier großgeschrieben, ebenso wie das qualitativ hochwertige Ausgangsprodukt, das er gerne in den Mittelpunkt stellt. Dass er über den Tellerrand schauen kann, hat er in unserem Alblinsen-Workshop perfekt unter Beweis gestellt. www.hotel-schwanen-metzingen.de



Die schwäbische Alb im Schwanen Metzingen: authentisch modern interpretiert



KERSTIN GETTO
MY COOKING LOVE AFFAIR

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

www.mycookingloveaffair.de

NACH DEM VORBILD DER NATUR.

ABSOLUT PERFEKT.

GIESSER
MADE IN GERMANY

PrimeLine www.giesser.de



Peter Kubach bezieht seine Zutaten von den Bauern der Region, darunter Ablinsen, Filderkraut, Albschnecke oder Albgans.

Ohne groß zu fackeln gehen wir ans Werk. Ziel ist es heute, die sommerliche Vielfältigkeit der Ablinsen zu zeigen, denn für die meisten sind Linsen eher ein Wintergericht. Dafür haben wir uns mit gleich vier Gängen ein strammes Programm vorgenommen: einen Salat von Ablinsen, Cassis und Saibling als Vorspeise. Dann folgen zwei Hauptgänge, der eine, die Linsentarte mit Apfel, vegetarisch. Der andere, eine mit Linsen gefüllte Milchlamme vom Ablamm, versteht sich. Fürs Dessert wollen wir die Linsen in ein Honig-Linsen-Eis einbauen. Dazu gibt es einen sommerlichen Schokoladenkuchen mit Limonengurken und Erdbeeren. Eine Weinauswahl steht auch schon gekühlt parat. Das sommerliche Linsenvergnügen wollen wir ganz in weiß begleiten.

Aufgrund der längeren Zubereitungszeit beginnen wir mit der Milchlamme, die Peter Kubach bereits fachmännisch ausgelöst hatte. Die Füllung rühren wir aus cremiger Butter, Weißbrotwürfeln, etwas Grieß und gekochten Linsen an. Das Schnüren des gefüllten Fleisches darf ich übernehmen. Nach ein paar Fehlversuchen bekomme ich das ganz gut hin. Kleines Lob vom Chef, ich freue mich! Während das Lamm im Ofen gart, bereiten wir den Apfelschaum zu. Das Lamm wird später aufgeschnitten und auf mediterranem Fenchelgemüse mit Tomaten und Bohnen angerichtet. Apfelschaum darüber geben – und das Gericht ist ein Hochgenuss!

DREI HEIMAT-WEINE UND EIN „REINGESCHMECKTER“

Wir möchten Ihnen zu Ablinse und Apfel gerne vier Getränkeempfehlungen geben, die großartig zu unseren Gerichten harmonieren. Die Probe aufs Exempel machten wir am Workshop-Tag selbst. Die Qualitäten kamen in Riedel-Gläsern besonders gut zur Geltung.

LINSENTARTE MIT APFEL

2015 Chardonnay *** QbA trocken
Remstalkellerei
www.remstalkellerei.de



Beim Wein fiel unsere Wahl auf einen Weißwein aus Portugal. Ehrlich gesagt, hatten wir nicht so ganz daran glauben wollen, dass ein Weißwein zum Lamm passen könnte. Da der Gang aber sehr mediterran-krautig und frisch war, passte die kräftige Weißweincuvée vom Weingut Pinto aus Chardonnay und Viognier geradezu perfekt und konnte das Lammfleisch hervorragend zur Geltung bringen. Im großen Burgunderkelch von Riedel erinnerte uns dieser Wein auf eine beeindruckende Art und Weise sehr an einen Weißen Burgunder. Der Rotwein hat uns da keineswegs gefehlt.

Der buttrige Teig für die Linsentarte ist fix geknetet. Für die besondere Würze mischen wir noch etwas kräftigen Albkäse unter und lassen den Teig dann im Kühlschrank kurz ruhen. In der Zwischenzeit vermengen wir die Zutaten für die Füllung aus knapp gegarten Linsen, Apfelstücken, Käse und Crème fraîche. Der Teig wird dünn ausgerollt und in ein rustikal anmutendes, gusseisernes Pfännchen gelegt. Zu Hause können Sie natürlich auch gerne auf eine klassische Tarteform zurückgreifen. Der Teig wird flugs blind vorgebacken. Dann kommt die Linsenfüllung hinein. Für eine besondere Kruste geben wir noch frische Baguette-Brösel, Butterflöckchen und grob gehackte Petersilie obendrauf. Noch lauwarm ist diese Tarte besonders köstlich – dazu servieren wir einen frischen Wildkräutersalat mit säuerlicher Vinaigrette. Zunächst hatten wir gedacht, dass zu dieser Tarte ein Bier besonders gut passen könnte, lagen aber total daneben. Unsere Wahl fiel dann auf einen trockenen Württemberger Chardonnay aus



Linsentarte mit Apfel

„Ein lauer Sommerabend auf der Schwäbischen Alb, ein Glas kühler Wein in der Hand, und auf dem Tisch wünsche ich mir dann einfach diese köstliche Tarte mit einer würzigen Füllung aus Linsen und Bergkäse, Apfelstücke bringen die nötige Frische in das Gericht. Dazu noch ein knackiger Wildkräutersalat mit einem säuerlichen Dressing – genau so darf der Abend dann ausklingen.“

Zutaten für 4 Personen (Teig muss 1 Stunde in die Kühlung)

Für den Teig: 250g Mehl | 1 TL Salz | 125g kalte Butter, in Stückchen | 1 Ei (M), verquirlt | 2 EL Wasser, kalt | 20g Bergkäse, gerieben | Mehl zum Arbeiten | Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung: 150g Alb-Linsen | 2 EL Dijonsenf | 1 rote Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 200g Apfel | 1 Ei (M) | 60g Bergkäse, gerieben | 4-5 Butterflöckchen | 3 EL Crème fraîche | 2 EL fein gehackte glatte Petersilie | 100g frische Weißbrotbrösel | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Butter zum Einfetten

Für den Teig das Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben. Butterstückchen hinzufügen und alles mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Käse, Ei und Wasser mit einer Gabel unterrühren, dann die Mischung mit den Händen kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die Linsen in kaltem Wasser aufsetzen und für ca. 20 Minuten weich garen. Dann die Linsen abgießen und abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Eine Springform (26 cm Ø) oder eine ofenfeste Pfanne mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Springform damit auslegen und 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel, Apfel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Apfel, Eier, Crème fraîche und Käse zu den Linsen geben und gut mischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mürbeteig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. 15 Minuten backen, dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teigboden kurz abkühlen lassen. Die Linsen-Mischung auf den Teigboden geben. Die Tarte mit den Weißbrotbröseln und der Petersilie bestreuen, Butterflöckchen darauf verteilen und im heißen Ofen 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und mit einem sommerlichen Salat servieren.

Mit Linsen gefüllte Milchlammkeule auf Fenchelintopf mit Apfelschaum

„Milchlamm ist schon eine besondere Köstlichkeit. Wir haben die Keule ausgelöst und mit einer würzigen Füllung aus Weißbrot und Linsen mit Spinat gefüllt. Das Fleisch durfte dann langsam bei niedriger Temperatur garen, was es besonders saftig bleiben lässt. Serviert wird das Fleisch auf einem herrlich mediterranen Gemüseintopf, und perfekt wird der Teller dann durch den fruchtigen Apfelschaum. Der Sommer darf ruhig noch lange bleiben!“

Zutaten für 4 Personen

1 Milchlammkeule, vom Metzger ausgelöst

Für die Füllmasse:

70g Butter | 2 Eier (M) | 35g Grieß | 1 kleine Knoblauchzehe | 45g Weißbrotwürfel | 25g Semmelbrösel | 100g Spinat, blanchiert und getrocknet | 200g Linsen, vorgekocht | etwas luftgetrockneter Albschinken, in feinen Scheiben | etwas Salbei, fein gehackt | Meersalz | Pfeffer | Muskat

Für den Fenchelintopf:

1 Fenchelknolle | 100g breite Bohnen | 100g Kirschtomaten | 2 EL Olivenöl | 1 TL Puderzucker | Meersalz | Pfeffer | 1 Knoblauchzehe | 2 Zweige Thymian | 1 Apfel | 1 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum, Salbei, Bohnenkraut)

Für den Apfelschaum:

4 Äpfel, grob in Würfeln | 1 Schalotte, klein geschnitten | 1 Knoblauch, gehackt | 1 EL Öl, neutral | 1 Kapsel Kardamom | Meersalz | Zucker | Pfeffer aus der Mühle | Verjus | weißer Portwein | 200ml Apfelsaft | optional: Sojalecithin

Für die Füllmasse Butter mit etwas Salz schaumig schlagen, Eier zugeben und Grieß einrühren. Knoblauch fein reiben und mit Bröseln und Brotwürfeln zur Masse geben.

Spinat, Linsen, Schinken und Salbei unterheben und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Den Backofen auf 145°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Keule mit der Knödelmasse füllen, mit Küchengarn binden und für 1 Stunde im Ofen garen (Kerntemperatur 62°C).

Für den Fenchelintopf Fenchel dünn aufschneiden, breite Bohnen in Julienne, Kirschtomaten halbieren und mit Olivenöl, Puderzucker, Salz, Knoblauch, Thymian in einem ausreichend großen Topf bei mittlerer Hitze garen lassen. Apfel in feine Würfel schneiden und zum Schluss mit Kräutern unter das Fenchelgemüse heben.

Für den Apfelschaum Apfelwürfel, Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Mit Verjus und weißem Portwein ablöschen, Apfelsaft zugeben und weich köcheln. Masse fein mixen, passieren, optional Sojalecithin zugeben. Mit Kardamon, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und mit dem Mixstab aufschäumen.

Zum Servieren das Gemüse auf den Tellern anrichten, die Lammkeule aufschneiden mit Apfelschaum anrichten.



der Remstalkellerei, der ganz ohne Holzausbau und dennoch mit viel Kraft und intensiven Chardonnay-Aromen von grünem Apfel überzeugte. Wir haben deshalb auch das schlankere Riesling-Glas von Riedel gewählt. Die Linsentarte bekam durch den Wein eine ganz besonders frische Komponente und rückte den Apfel aus der Füllung erstaunlich schön in den Mittelpunkt.

Für unsere Vorspeise legen wir frische Saiblingfilets in den Ofen, wo er bei niedriger Temperatur glasig gart. Die Alblinsen schwitzen wir mit etwas Rauchspeck an und lassen sie in Brühe und Apfelsaft langsam köcheln. Ganz besonders gut gefällt mir bei dieser Vorspeise die Kombination mit Cassis. Peter Kubach bringt die rote Sommerfrucht zum einen als Gelee auf den Teller, zum anderen eingelegt in Likör zum Salat. Das bringt eine erfrischende, aber dennoch dezente Fruchtigkeit an die Linsen. Was die Getränkeauswahl angeht, denkt man bei Cassis natürlich immer sofort an Sauvignon Blanc oder Scheurebe. Eigentlich



SALAT VON ALBLINSEN, CASSIS UND SAIBLING

2014 Isteiner Kirchberg Exclusiv Gutedel QbA trocken
Bezirkskellerei Markgräflerland
www.bezirkskellerei.de



Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de



MIT LINSEN GEFÜLLTE MILCHLAMMKEULE

2013 Viognier & Chardonnay
Weingut Quinta do Pinto
www.quintadopinto.pt

hätten wir im Scheurebe-Jubiläumsjahr – die Rebsorte wird in diesem Jahr 100 – wirklich gerne eine Scheurebe genommen. Aber alle Weine, die wir am Start hatten, waren einfach zu fruchtig. Umso überraschter waren wir da von einem Isteiner Gutedel von der Bezirkskellerei Markgräflerland, der in seiner Komplexität und durch seine schmelzig-weiche Art einen spannenden geschmacklichen Gegenpol setzen konnte. Die fruchtig nussigen Aromen standen in perfekter Harmonie mit dem Saibling. Die für einen Gutedel starke Säurestruktur überzeugte uns auf ganzer Linie und kam im Riedel-Riesling-Grand-Cru-Weinglas erstklassig zur Geltung.

www.metro.de

FÜR ALLE, DIE NICHT NUR ROT-WEISS DENKEN.

Von Mosel bis Napa Valley: METRO inspiriert Sie mit Weinspezialitäten aus der ganzen Welt.

NOCH KEIN KUNDE ABER GEWERBETREIBENDER?
Jetzt anmelden:
www.metro.de/kundewerden

METRO GASTRO **METRO**

Das Menü krönt Peter Kubach mit einem cremigen Honig-Linsen-Eis. Ja, Linsen-Eis! Dafür werden Honig, Apfelsaft, Sahne, Milch und Vanille zusammen aufgekocht, Eigelb zugegeben und zur Rose abgezogen. Die gekochten Linsen, Mascarpone, Zucker und Zitronensaft runden die Eismasse ab, die dann in die Eismaschine kommt. Diese Kombination schmeckt und funktioniert wunderbar. Der Schokoladenkuchen besteht aus mehreren Schichten, die sich jedoch alle besonders gut vorbereiten lassen, gerade wenn Gäste erwartet werden. Der Boden ist eine Schicht aus Schokolade und Puffreis, darauf kommt eine frische Erdbeermousse, dann der Schokoladenkuchen, dessen Teig an saftige Brownies erinnert, und eine hauchdünne, aber sehr erfrischende Schicht aus Gurkenstreifen, die in Limettensaft mariniert wurden. Mit Schokolade glasiert und ausgehärtet, wird der Kuchen auf den in Gin marinierten Erdbeeren serviert und vom Honig-Linsen-Eis begleitet.

Was könnte dazu und zu unserem Sommerthema besser passen als ein Birnenschaumwein von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat. Er hat uns dafür etwas ganz besonders Schwäbisches ausgesucht: seinen Schaumwein aus Karcherbirne. Diese stammt aus der Gegend um Gaildorf und wurde erstmals 1854 erwähnt. Erstaunt sind wir, welch geniales und edles Getränk aus den unscheinbaren, schmutzig-grünen Früchten mit rauer Schale entstehen kann. Verkostet hatten wir zuerst aus einer klassischen



Sektflöte und diese aber schnell zur Seite gestellt. Es brachte den üppigen Birnenduft so gar nicht zur Geltung. Da funktionierte das neue Riedel-Veritas-Champagner-Weinglas gleich besser. Der Duft umschwärmt die Nase, die feinperlige Kohlensäure präsentiert sich so viel feiner. Halbtrocken baut Jörg Geiger diese Karcherbirne aus. Die filigrane Süße und ihre Honigaromen passen großartig zu Peter Kubachs Dessert. Für mich ein Must-have für diesen Sommer.

Ich habe an diesem Tag viel dazugelernt und mich dabei sehr wohl gefühlt! Dass die Alblinse mehr kann, als Spätzle begleiten, hat sie eindrücklich bewiesen. Danke, Peter Kubach, für diese Inspiration!

Kerstin Getto

HONIG-LINSEN-EIS MIT SCHOKOLADENKUCHEN, LIMONENGURKEN UND ERDBEEREN

Birnenschaumwein aus der Karcherbirne
Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de



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



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:



Unterer Neckar / Zabergäu



Kartoffel und Kürbis



IMPRESSUM

Herausgeber Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., Uwe Staiger (verantwortlich), Drei-Kreuz-Straße 3, 89584 Ehingen-Dächingen, Tel. 07395 331, Fax 07395 1095, info@meistervereinigung.de, www.meistervereinigung.de
Gesamtrealisation und Redaktion Organize 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 Stuttgart, Tel. 0711 2483836, Fax. 0711 9378939, info@beckmedien.de, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916
Bildnachweis Philipp Sedlacek: Titel, 3 Fabienne Matt / Peter Kubach, 8, 9, 18 li. u., 19 li. o., 20, 21 Peter Kubach / Kerstin Getto, 22 - 26; HUG AG: 2 re. o.; Ulrich Metz, Lammstraße 9, 72072 Tübingen, metz@metzfoto.de; 3 und 13 Stocherkahn; www.streubstparadies.de; 3, 18 Korb mit Äpfeln (Fotograf: Ulrich Kleuvers), 14, 15 Streubstparadies (Fotografin: Maria Schropp); Jürgen Weber – www.weber-photo-design.de; 4, 5, 6 li. o., re. o., li. mt., mt., re. mt., re. u.; MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG, Schlachthofstr. 6, 70188 Stuttgart; 6 li. u.; schmidtroeder: 7 Volker Krehl; Konrad F. Gaag: 7 Schlemmerbande; Harald Hartmann: 7 re. o.; Stuttgart-Marketing GmbH – Werner Dieterich: 10, 11 Neues Schloss Stuttgart; Staatsministerium Baden-Württemberg: 11 Winfried Kretschmann; SWR: 11 Petra Klein; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 13 re. o. (Fotograf: Achim Mende); Bayerl/ Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg, www.gbayerl.com: 14 Kloster Bebenhausen; 27 Weintrauben; Outletcity Metzingen: 15 li. u.; www.schwarzwald-tourismus.info; © TISchopfheim: 16 li. u.; istockphoto: 19 re. o.; Robert Dieth, dieth+schroder Fotografie gbr: 21 Schwanen Metzingen, Produkte von der schwäbischen Alb; Neckar-Zaber-Tourismus e.V.: 27 Weinerlebnisführung (Fotograf: Chris Knickerbocker); HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de: 27 Kürbissalerlei

GESUNDNAH

Vom Oberrhein bis Oberschwaben, vom Bodensee bis zum Taubertal, von früh bis spät: Wir gehen die Dinge an, wir engagieren uns, nehmen uns Zeit, kümmern uns, hören zu, geben Rat und helfen. Wir sind ganz nah – und immer persönlich für Sie und Ihre Gesundheit da.