



Meister
Vereinigung

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MÄRZ 2018 – Ausgabe #53



FRÜHJAHR
2018
GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN!

04 | MEISTER-POWER
Intergastra 2018

12 | ALLES BIO?
Natur und Genuss auf der Alb

20 | NATÜRLICH FRISCH
Die Honauer Lachsforelle

Die Besten 10

MVG-Nachwuchs auf großer Bühne

Den „Besten 10“ bot sich in diesem Jahr eine große Bühne, fand doch der MVG-Nachwuchswettbewerb erstmalig auf der Intergastra im spektakulären ATRIUM statt. Auch beim Wettbewerb als solchem gab es eine Neuerung: Teilnahmeberechtigt waren dieses Jahr ausschließlich Teams, bestehend aus einem Auszubildenden Koch/Köchin und einem Auszubildenden Restaurantfachmann/-frau bzw. Hotelfachmann/-frau. Insgesamt nahmen vier Teams am großen Finale in Stuttgart teil. Am Ende setzte sich klar das Team um Rosina Ostler, Koch-Auszubildende, und Franziska Lösch, Hotelfachfrau-Auszubildende, beide Traube Tonbach durch. Herzlichen Glückwunsch!

Mehr dazu ab Seite 7



10

NEUJAHRSEMPFANG IN STUTTART

12

STADT-LAND-FLUSS
ALLES BIO?



20

NATÜRLICH FRISCH
DIE HONAUER
LACHSFORELLE



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

Verehrte Leserinnen und Leser,

sind Sie gut ins Neue Jahr gestartet? Das hoffe ich sehr. Für viele ist die Zeit vor Ostern eine Zeit, in der man etwas zur Ruhe kommen und auch etwas leichter essen will.

Aus diesem Grund haben wir uns für dieses Heft auch ein leichtes Thema ausgesucht: Fisch. Wir möchten Sie motivieren, auch zu Hause etwas häufiger Fisch auf den Tisch zu bringen. Das kann ruhig mal ein heimischer Fisch sein. Schauen Sie sich um in Ihrer Region. Vertrauenswürdige Fischzuchten gibt es mehr, als man denkt.

Als Region haben wir uns für dieses Heft mal eine Hälfte des Biosphärengebietes Schwäbische Alb angeschaut. Hier passiert zur Zeit so viel Positives, dass Sie unbedingt mal hinfahren sollten. So viel, dass wir gar nicht alles in einem Artikel unterbringen können. Deshalb werden Sie im Lauf des Jahres noch häufiger von dieser engagierten Region lesen.

Für die Meisterkollegen und mich war der Jahresauftakt extrem umtriebig und forderte ein hohes ehrenamtliches Engagement, wofür ich an dieser Stelle bereits allen Meisterkollegen danken möchte. Einmal mehr haben wir auf der Intergastra in Stuttgart gezeigt, dass wir für das Beste aus Baden-Württemberg stehen und dass wir uns als Meistervereinigung gerne für alle wichtigen berufsständischen Themen einbringen. Die Nachwuchsarbeit, die Wettbewerbe und das eigene Miteinander liegen uns hier besonders am Herzen.

Umso mehr freut es uns, dass der Verband der Köche Deutschlands beschlossen hat, die Regularien für die IKA, die größte Kochkunstausstellung der Welt, zu ändern, und dass diese vom 14. bis 19. Februar 2020 parallel zur Intergastra bei uns in Baden-Württemberg stattfinden wird. Das ist extrem positiv für uns als Meister. Und erstmals werden auch die Besucher von der Kochkunst profitieren: Im Restaurant der Nationen mit Platz für rund 1.000 Personen werden Drei-Gang-Menüs der Junior- und Senior-Köcheteams serviert. Die Nationalmannschaften kochen am Chef's Table und die Junioren in der Kategorie Edible Buffet um den Titel. Das ist der Aufbruch in eine ganz neue Kochdimension.

Ihr Uwe Staiger

PS: Alle Restaurants und jede Menge Rezepte finden Sie auf meistervereinigung.de.



TOP CARVER DAS AUGE ISST MIT

Ein besonders attraktiver Wettbewerb auf der Intergastra ist der „Top Carver“. Bei diesem dreistündigen Wettkampf kann jeder teilnehmen, unabhängig davon, ob er in der Gastronomie arbeitet oder nicht. In diesen drei Stunden müssen die Teilnehmer ihre Schnitzarbeit beenden, die kreierte Komposition arrangieren und den Arbeitsplatz wieder auf Vordermann bringen. Dieses Jahr war eine „Melone nach Wahl“ das Schnitzthema. Dabei konnten die Teilnehmer bis zu fünf verschiedene zusätzliche Obst- oder Gemüsesorten verwenden. Die drei Schnitzer, die an allen Wettbewerbstagen die höchste Wertung hatten, traten dann am letzten Messetag im Finale gegeneinander an. Dieses Jahr gewann Somlux Ouklai aus Thailand mit seiner Schnitzarbeit. Er darf sich über einen Geldpreis in Höhe von 700 Euro freuen. Der zweite Platz ging an Vojtec Petrzela aus Tschechien, dicht gefolgt von José Carlos Pérez Lecona. Frank Widmann, der für die Wettbewerbsleitung verantwortlich war, zeigte sich mit dem Ergebnis zufrieden.



Meister-Power

Meistervereinigung glänzt durch vielseitiges Engagement

Stuttgart - Die Erfolgsgeschichte des größten Branchentreffs geht weiter. In ihrer 29. Ausgabe konnte die INTERGASTRA einmal mehr überzeugen und stellte wieder neue Rekorde auf. Weit über 100.000 Besucher aus über 70 Ländern besuchten die Messe und informierten sich bei über 1400 Ausstellern über ihre Produkte. Dies beweist dass sich unsere Branche am Puls der Zeit bewegt, allen voran unsere „Meister“, die erneut durch großes ehrenamtliches Engagement glänzten.

Neben der professionellen Betreuung des eigenen MVG- und des DEHOGA-Standes durch zahlreiche Meisterkollegen ist das zeitintensive Engagement der Kollegen Frank Widmann und Alexander Munz bei einer Vielzahl renommierter Fachwettbewerbe besonders zu erwähnen. So bekam der MVG-Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“ erstmals eine große Bühne vor breitem Fachpublikum, was als echter Erfolg zu werten ist. Auch Wettbewerbe wie „Intergastra Modernist Buffet“, ein Wettbewerb in dem ein kalt-warmes Buffet live für 12 Personen zu erstellen ist, oder der „Top Carver“ Wettbewerb, bei dem Einzelpersonen mitmachen können, um aus einer vorgegebenen Frucht ihre Schnitzarbeit zu erstellen, zählten zu den Wettbewerbshighlights.

Ebenfalls war der Auftritt der Schlemmerbande ein voller Erfolg. Unter Anleitung von Matthias Kübler und Friedrich Gaiser kochten insgesamt 25 Kinder aus Esslingen, Heidenheim und Rechberghausen auf der DEHOGA-Bühne Lollies vom Kräuterkäse mit Kochschinken im Flädlemantel sowie Fruchtspieße. Höhepunkt für Jung und Alt war dabei die Übergabe der neuen DICK Messersets durch Frau Triebe und Geschäftsführer Steffen Uebele.

Uwe Staiger, 1. Vorsitzender der Meistervereinigung, zeigte sich mit der Intergastra 2018 mehr als zufrieden: „Wir haben aufs Neue bewiesen, dass unsere schlagkräftige Vereinigung den vielschichtigen Anforderungen bestens gewachsen ist. Ein besonderer Dank geht an alle Mitglieder, die sich massiv eingebracht haben, und ohne die ein solcher Auftritt gar nicht möglich wäre.“



PROFESSIONAL OUTDOOR

ALLES RUND UM TERRASSE, BIERGARTEN & BBQ

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

**Ihre METRO 15 x
in Baden Württemberg**

METRO GASTRO

METRO Deutschland GmbH
Dornierstr. 9
73730 Esslingen

METRO

MODERNIST BUFFET HÖCHSTLEISTUNG IM TEAM

Eine beeindruckende Plattform in der Arena der Wettbewerbe fand auch der Wettbewerb „Intergastra Modernist Buffet“, der federführend von Frank Widmann ausgeschrieben und durchgeführt wurde. Die Aufgabe war keine leichte: das perfekte kalt-warme Live Buffet für 12 Personen sollte zubereitet werden. Dabei galt es, vier Sorten Fingerfood – zwei kalte und zwei warme – eine kalte Buffetplatte mit Fisch und Krustentieren sowie einen warmen Hauptgang aus Lammkeule und ein Dessert live vor dem Gast zuzubereiten. Zugelassen waren ausgebildete Köche und Koch-Auszubildende, die Teams aus jeweils sechs Personen gebildet und im Vorhinein ihre Speisenzusammensetzung einschließlich

Rezepturen und Fotos bei Frank Widmann eingereicht hatten. Die Regeln des Wettbewerbs sind extrem streng, ist man doch an einen sehr genauen Vorbereitungskatalog gebunden. Dazu gesellt sich der Zeitdruck. Für die Produktion aller Menükomponenten hat jedes Team lediglich fünfeinhalb Stunden Zeit. Danach werden die Speisen der fachkundigen Jury serviert.

„Der Wettbewerb war bis zuletzt extrem spannend“, so Frank Widmann. „Die Teilnehmer haben auf hohem Niveau gearbeitet, sodass es der Jury nicht leichtgefallen ist, ein Urteil zu fällen.“ Der erste Platz ging an die Junior-Nationalmannschaft der Schweiz, die sich über eine Siegerprämie von 1500 Euro freuen durfte. Den zweiten Platz belegte die Junior-Nationalmannschaft Südtirol und den dritten Platz die Junior-Nationalmannschaft Deutschland.



GASTROMOBIL IN ZUKUNFT GASTRONOMIE

Als Partner des DEHOGA BW unterstützt die Meistervereinigung Gastronom e.V. die zukunftsweisende Idee „GastroMobil“ vehement. „Das ist eine Ehrensache“, so Alfons Köhler, „denn hier werden wir in Zukunft unseren tollen Beruf ins richtige Licht rücken und aktiv Nachwuchs generieren können.“ Das GastroMobil ist ein multimedial ausgebauter Linienbus, der Schulen und Berufsmessen in allen Regionen des Landes besucht. Schulklassen können hier mit viel Spaß die Branche erleben und spielerisch Gastro-Berufe kennenlernen. Auch Information und Austausch kommen nicht zu kurz: In der GastroLounge werden Schüler von erfahrenen Branchenprofis beraten. Außerdem können sich Jugendliche an der Ausbildungsplatzbörse direkt die Betriebe ausdrücken, die in ihrer Region ausbilden. Begleitet wird das gesamte Projekt mit der smarten und ansprechenden Website www.wir-gastfreunde.de.



Die 10 Besten goes Intergastra

Nachwuchswettbewerb der MVG bekommt eine eindrucksvolle Plattform

Erstmals bekam der Wettbewerb „Die Besten 10“ eine eindrucksvolle Plattform: das ATRIUM der Messe Stuttgart auf der Intergastra 2018. Eine Herausforderung für die Auszubildenden, fand der Wettbewerb die letzten Jahre doch immer im gewohnten Umfeld der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe, der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule in Calw statt. Zudem gab es eine weitere Neuerung: Der für den Kochnachwuchs konzipierte Wettbewerb baute sein Reglement zum Servicewettbewerb aus. Dies hatte zur Folge, dass nur Teams, bestehend aus einem Auszubildenden Koch/Köchin und einem Auszubildenden Restaurantfachmann/-frau bzw. Hotelfachmann/-frau zugelassen waren. Die Wettbewerbsteilnehmer wurden sowohl einzeln als auch in ihrer Teamleistung bewertet.

„Es ist bereits das dritte Mal in fünf Jahren, dass die Frauen die Nase vorn haben. Das ist wirklich extrem spannend“, findet Alexander Munz, Wettbewerbsorganisator der „Besten 10“. Sowohl bei den Koch-Auszubildenden als auch bei den Restaurantfach-/Hotelfach-Auszubildenden konnte in diesem Jahr einmal mehr die Traube Tonbach überzeugen. Köchin Rosina Ostler entschied den Wettbewerb klar für sich, ebenso ihre Teamkollegin Franziska Lösch auf der Service-Seite. Der zweite Platz ging an das Team von Felix Herp, Koch von der Burg Staufeneck, und Dominique Gröne als Restaurantfachfrau vom Hotel Dollenberg. Den dritten Platz belegte erneut die Traube Tonbach mit ihrem Koch Felix Szichta und Hotelfachmann Christian Dötsch. Der vierte Platz ging an das Team des Mövenpick Hotels Stuttgart Airport mit Koch Adrian Mesa Cellalbo und Hotelfachfrau Rebecca Fuhr,

die mit einer Wildcard in den Wettbewerb gegangen waren.

In gewohnter Manier starteten die acht Teilnehmer, 4 Koch-Auszubildende und 4 Restaurantfach- bzw. Hotelfach-Auszubildende, begleitet von den Organisatoren und Juroren früh morgens im Atrium der Intergastra. Teilnehmen konnte jeder Auszubildende im dritten Ausbildungsjahr zum/ zur „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachkraft“ bzw. „Hotelfachkraft“, das heißt alle, die im Winter 2017/2018 ihre Prüfung abgelegt haben oder sie im Sommer 2018 ablegen werden. Wichtig ist dabei, dass der Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. ist. Nach einer ersten Auswahl der eingereichten Unterlagen schickte die Jury um Alexander Munz vier Teams ins Finalrennen nach Stuttgart.

Die Aufgabenstellung blieb trotz großer Wettbewerbsbühne unverändert: Innerhalb von sieben Stunden müssen die Köche ein Vier-Gang-Menü für sechs Personen zubereiten. Pro Gang werden sechs identische Teller angerichtet. Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Pflichtkomponenten sollen eine kalte Vorspeise, ein Zwischengericht, ein Hauptgang sowie ein Dessert kreiert werden. Dabei ist zu erwähnen, dass der Hauptgang noch als Vorlegeservice serviert werden muss, das heißt, der Service-Auszubildende muss live am Tisch tranchieren. Der Warenkorb aus Wolfsbarsch, Barbarie-Entenbrust, Kalbsrücken, Kalbsbries, Flugmango, Zartbitterkuvertüre und Passionsfrucht wurde bereits Mitte November, also einen Monat vor Anmeldeschluss, bekannt gegeben. Genügend Zeit also für die Auszubildenden, um die Bewerbungsmappen vorzubereiten.



Die auszubildenden Restaurantfachleute erwartete ein ebenso anspruchsvolles Programm: das Erstellen einer Menükarte, die passende Weinauswahl aus dem umfassenden Sortiment des Partners Metro, die Tischdekoration und gesamte Mise en Place waren nur die vorbereitenden Tätigkeiten. Darüber hinaus übernahmen die Nachwuchstalente den gesamten Service für ihre Gäste und durften noch zwei Cocktails mixen, die unter fachmännischer Aufsicht der Deutschen Barkeeper-Union bewertet wurden. Auch hier musste der kreierte Cocktail mit den Bewerbungsunterlagen eingereicht werden.

Nach anstrengenden sieben Stunden wurden die einzelnen Menüs den Teilnehmern der fachkundigen Jury und den geladenen Gästen serviert. Die Jury setzte sich zusammen aus Mitgliedern der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. sowie aus Kollegen

von befreundeten Verbänden: August Kottmann (Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach), Oliver Ruthardt (Hotel Bareiss, Baiersbrunn), Aloyse Jakobi (Mitglied Landesverband der Köche Luxemburg) und Gert Klötzke (Präsident des Culinary Committee, Betreuer der Finnischen und Isländischen Koch-Nationalmannschaft) übernahmen die Wertungen in der Kategorie „Kochtechnik“, die Jurymitglieder der Kategorie „Geschmack“ setzte sich zusammen aus August Kottmann (Gasthof-Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach), Jörg Sackmann (Hotel Sackmann, Baiersbrunn-Schwarzenberg), Adrian Bader (Jury-Präsident Swiss SVG Trophy).

Darüber hinaus war es die Aufgabe, prominente Gäste nach allen Regeln der Servicekunst zu bedienen unter dem aufmerksamen Blick der drei Servicejuroren: Nicole Domon (Schwanen, Köngen), Marcelline Naumann (Schwanen, Kön-

gen) und Servicelehrer Helmut Roth von der Georg-Dörtenbach-Schule Calw. „Das war eine ganz neue Herausforderung für unseren Nachwuchs. Dafür waren auch in diesem Jahr wieder alle Gerichte auf höchstem Niveau“, lobt Alexander Munz die Riege der Teilnehmer. „Am Ende war es wahrlich eine schwere Entscheidung für die Jury. Wir sind mit den Leistungen mehr als zufrieden. Das bestärkt uns, auch weiterhin einen Schwerpunkt auf die Ausbildung von jungen Menschen zu legen.“

Franziska Lösch und Rosina Ostler konnten den Wettbewerb klar für sich entscheiden. Schon die Bewerbungsmappe, die das ausgearbeitete Menü, die Warenanforderung, die Cocktails inkl. Rezeptur sowie diverse Bilder enthalten muss, unterschied sich deutlich von den anderen Bewerbungsmappen, urteilte die Jury. Dabei ist zu erwähnen, dass

FOLGENDE AUSZUBILDENDE AUS MEISTERBETRIEBEN KONNTEN SICH DIESES JAHR QUALIFIZIEREN:

- Adrian Mesa Cellalbo, Mövenpick Hotel Stuttgart Airport (Wildcard), Ausbilder: Jürgen Köhler
- Christian Dötsch, Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn Ausbilder: Jürgen Reidt
- Dominique Gröne, Hotel Dollenberg Ausbilder: Ulrike Herrmann
- Felix Herp, Burgrestaurant Stauffeck Ausbilder: Rolf Straubinger
- Felix Szichta, Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn Ausbilder: Jürgen Reidt
- Franziska Lösch, Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn Ausbilder: Jürgen Reidt
- Rebecca Fuhr, Mövenpick Hotel Stuttgart Airport (Wildcard) Ausbilder: Jürgen Köhler
- Rosina Ostler, Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn Ausbilder: Jürgen Reidt

DAS SIEGERMENÜ



die Bewerbungsmappen ebenfalls mit 10 Prozent in die abschließende Bewertung einfließen. Als Team können sich die beiden Nachwuchsgastronomen über ein Abendessen im Restaurant Bareiss freuen. Zudem erhalten beide, als zusätzliche Sieger der Einzelwertung, je einen Gutschein für die DEHOGA Akademie. Durch ihren Sieg haben sie sich außerdem für den Vorentscheid des Achenbach-Wettbewerbs des Landesverbandes Baden-Württemberg in Bad Überkingen qualifiziert. Die Team Zweitplatzierten Felix Herp und Dominique Gröne genießen ein Abendessen in Sackmanns Gourmetrestaurant Schlossberg und ein Präsent der Firma Dick. Felix Szichta und Christian Dötsch erhalten als Drittplatzierte ebenfalls ein Abendessen im Gourmetrestaurant Berlins Krone sowie je einen Bluetooth-Lautsprecher. Die Viertplatzierten Adrian Mesa Cellalbo und seine Teamkollegin Rebecca Fuhr wurden mit Profi-Küchenmessern und Gutscheinen

der Meistervereinigung gelobt. Zusätzlich wurde allen Teilnehmern ein 50 Euro-Gutschein der METRO sowie ein Bekleidungsgutschein der Firma MEGA überreicht.

Auch dieses Jahr zieht Alexander Munz ein durchweg positives Resümee des Wettbewerbs. „Bedanken möchte ich mich, auch im Namen der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., bei der Messe Stuttgart für die Bereitstellung des ATRIUMS und für die Durchführung des Wettbewerbes. Ebenso dem Hauptgeschäftsführer der DEHOGA Jürgen Kirchherr und dem Vorstandsvorsitzenden Fritz Engelhardt für die Bereitstellung der DEHOGA-Bühne. Mein besonderer Dank gilt allen Jurymitgliedern für ihre Zeit und ihren Einsatz, den sie im Wettbewerb geleistet haben. Nicht zu vergessen den Ausbildern, die ihre Auszubildenden so kräftig unterstützen, sowie den Eltern der Wettbewerbsteilnehmer. Doch ohne

unsere Sponsoren wäre solch eine Wettbewerbsdurchführung gar nicht möglich. Unser besonderer Dank gilt unserem Hauptsponsor, der Firma METRO, die auch dieses Jahr wieder alle Lebensmittel für den Wettbewerb wie auch eine Vielzahl an Preisen zur Verfügung gestellt hat. Vielen Dank auch dem Hotel Bareiss, dem Hotel Sackmann und dem Hotel Berlins Krone Lamm für die Bereitstellung der Gutscheine, der DEHOGA Akademie sowie der Firma Dick und nicht zuletzt der Firma MEGA bei Herrn Klaiber für die Bekleidungsgutscheine als zusätzliche Preise je Teilnehmer. Insgesamt freuen wir uns über das Interesse der Auszubildenden am Wettbewerb und über die gute Resonanz, die wir erhalten. So sind wir 2019 gut gerüstet für den nächsten Wettbewerb der „Besten 10“, so Alexander Munz.

STRAHLENDE SIEGERINNEN – ROSINA OSTLER & FRANZISKA LÖSCH



Rosina: Unsere Küchenchefs haben die Ware bestellt und natürlich das Menü verkostet sowie ein Feedback dazu gegeben.

Franziska: Ich bekam in der Bar eine große Unterstützung, da ich vorher auch noch nicht bei uns in der Bar gearbeitet hatte. Außerdem habe ich natürlich meine Abteilungsleiter gebeten, tranchieren sowie eindecken mit mir zu üben.

Beide: Wir haben außerdem für den Wettbewerb sehr viel an Equipment mitbekommen.

Frau Lösch, Sie kommen ja aus einer Familie mit gastronomischem Hintergrund, hat Sie das in Ihrer Berufswahl beeinflusst?

Rosina: Auf jeden Fall! Für mich war schon immer klar, dass ich in die Hotellerie gehe, weil ich es von klein auf mitbekommen habe und es mir auch zu Hause immer Spaß gemacht hat. Als kleine Anekdote: Bei meinen Freunden aus der Grundschule steht auch in jedem Freundebuch als Lieblingsberuf Hotelfachfrau.

Wie sieht es bei Ihnen aus, Frau Ostler, haben Sie in Ihrer Familie gastronomische Wurzeln?

Rosina: Nein, das nicht. Meine Familie ist aber schon immer extrem kulinarisch begeistert gewesen und das hat natürlich abgefärbt.

Wo möchten Sie beide unbedingt in Ihrer Zukunft arbeiten? Haben Sie bereits einen Masterplan?

Wir werden beide nach der Ausbil-

dung noch in Tonbach bleiben und im Küchen- bzw. Serviceteam der Schwarzwaldstube arbeiten. Generell ist es uns sehr wichtig, viele Betriebe sowie Länder und Kulturen zu sehen und zu bereisen und das mit der Arbeit zu verbinden. Im Endeffekt wird es sicher auf die Selbstständigkeit hinauslaufen. Wir können also definitiv sagen, dass wir weiterhin erfolgreich in der Gastronomie bleiben wollen.

Unternehmen Sie auch in Ihrer Freizeit gemeinsame Aktivitäten? Wenn ja, welche wären dies bzw. was unternehmen Sie generell in Ihrer Freizeit?

Beide: Ja wir sind eigentlich seit Tag 1 der Ausbildung sehr gut miteinander befreundet und auch schon viel zusammen gereist. Letztes Jahr haben wir einen Roadtrip durch Europa gemacht. Auch für dieses Jahr steht nach Abschluss der Prüfung wieder ein Urlaub an. Generell kochen und essen wir natürlich auch gerne zusammen und verbringen die Sommertage am See.

Was geben Sie jungen Menschen mit auf den Weg, die in der Gastronomie ihre Ausbildung machen wollen?

Beide: Auf jeden Fall sollte man mit Herz und Leidenschaft dabei sein. Die Ausbildung ist schon nicht ohne, aber wenn man das gerne macht, steckt man das weg. Man lernt fürs Leben und wird sehr schnell selbstständig. Wichtig ist, einfach ehrgeizig und teamorientiert zu sein!



Starke Wirtschaft und gesunde Natur

Ministerpräsident Winfried Kretschmann setzt auf kreatives Miteinander

Beides gehört zu unserem Land, zu unserer Heimat Baden-Württemberg, die starke Wirtschaft ebenso wie die gesunde Natur. Allen, die sich dafür engagieren, dankte Ministerpräsident Winfried Kretschmann beim diesjährigen Neujahrsempfang herzlich. Die engagierten Umweltschützer – von Schwarzwaldverein bis Pfadfinder – waren seiner Einladung nach Stuttgart gerne gefolgt, weil auch ihnen viel daran liegt. Die passende kulinarische Untermalung des Jahresauftakts, der einmal mehr im Stuttgarter Neuen Schloss stattfand, legten Ministerpräsident Kretschmann und sein Team erneut vertrauensvoll in die Hände der Meistervereinigung Gastronom e.V..



MEISTERLICH ZUBEREITET Kreatives aus Baden-Württemberg

Ziegenkäse | Trüffel Körschtal-Forelle
Strudeltäschle Zwetschgen-Ingwer
Vegetarisches Pilz Pfitzauf
Vegetarische Dinkel-Crêpes-Roulade

Stauerico-Schwein | Lolli Landhuhn
Pastete Schurwald-Reh
Vegetarischer Filderkrautkuchen
Vegetarischer Gaisburger Marsch

Kalbsbrust | Piccata vom Gockel
Geschmortes Lammhäxle
Kartoffelgratin mit Pilzen
Vegetarisches Grünkernschnitzel
Maultaschen mit Kartoffelsalat

Sauerrahmcreme
Schwarzwälder Kirsch-Mousse
Zwetschgen Eispaline
Apfel-Crumble | Crème Brûlée
Käseauswahl
Baden-Württemberg-Torte

DIE MEISTERKÖCHE DES NEUJAHRSEMPFANGS

PATRICK DOMON
Hotel-Restaurant Schwanen, Köngen

UWE STAIGER
Staiger's Waldhorn, Plochingen

SAMUEL SUCHER
Gasthaus Hirsch, Schorndorf-Oberberken

ANDREAS MÜLLER
Adler am Schloss Hotel & Restaurant, Bönnigheim

HARALD HARTMANN
Hartmanns Gastronomie GmbH, Weilheim/Teck

ALFONS KÖHLER
Landgasthof Köhlers Krone, Dächingen

GERHARD WAHL
Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

WERNER SCHÖLLKOPF
Landgasthof Hirsch, Aichwald

BENJAMIN STEINRÜCKEN

HEINZ-DIETER VOSELER
Bittenfelder Käslädle, Waiblingen-Bittenfeld

HANS JOACHIM BURGER
Café - Pension Endehof, Elzach



Nach dem Aperitif mit ersten Köstlichkeiten begrüßte Ministerpräsident Kretschmann die geladenen Gäste mit einer bedeutsamen Rede zu einem Thema, das aktueller nicht sein könnte. „Eine fruchtbare menschliche Vielfalt und Verschiedenheit prägt auch unser Zusammenleben im Land“, führte Kretschmann aus. Kirchen und Religionsgemeinschaften seien Teil dieser Pluralität und gestalteten diese wesentlich mit. „Katholische und evangelische Christen bilden zwar die große Mehrheit. Doch Juden, Muslime, Orthodoxe und freikirchliche Christen, Buddhisten und Anhänger anderer Religionsgemeinschaften gehören genauso zu Baden-Württemberg“, erklärte Kretschmann. „Die Gesellschaft braucht Menschen, die sich aus ihrem Glauben heraus für andere, für die Gesellschaft und für unsere Welt engagieren.“ Da der Staat sich einer Bewertung der Religionen enthalte, müsse jede Religion ihren Wahrheitsanspruch selbst begründen und den Menschen plausibel machen. „Solches Streben nach Wahrheit hat aber nichts mit Fanatismus zu tun“, so Kretschmann. „Deshalb müssen wir als Staat und als ganze Gesellschaft mit Entschiedenheit gegen diejenigen vorgehen, die die Religion für ihre Zwecke missbrauchen und im Namen der Religion Hass, Gewalt und Terror praktizieren.“ Alle anwesenden Religionsgemeinschaften applaudierten und stimmten zu. Mit bestem badischen Sekt wurde dann mit allen Kabinettsmitgliedern auf 2017 angestoßen, bevor die Buffets eröffnet wurden.

„Gerade wenn Menschen unterschiedlicher Glaubensgemeinschaften zusammenkommen, ist es extrem wichtig, auch kulinarisch darauf Rücksicht zu nehmen“, meint Uwe Staiger. Eine Herausforderung, aber eine schöne, finden Uwe Staiger und seine Kollegen. Von Meisterhand wurden wiederum alle Register gezogen. Angefangen bei regionalem Fleisch und Fisch über vegetarisch bis hin zu vegan war mit größter Selbstverständlichkeit alles vertreten, was das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Aus ganz Baden-Württemberg waren sie dafür angereist, die elf Küchenmeister mit sage und schreibe 45 Köchen und 98 Servicekräften, die einmal mehr tatkräftig von den Schülern und Lehrern der Landesberufsschule Bad Überkingen unterstützt wurden. Neben der sensationellen überdimensionalen Schwarzwälder Kirschtorte im XXL-Baden-Württemberg-Format freuten sich die Gäste vor allem über die köstlichen hausgemachten Maultaschen mit Kartoffelsalat, die von den Kindern der MVG Schlemmerbande serviert wurden. So war der diesjährige Neujahrsempfang, der erste der grün-schwarzen Landesregierung, nicht nur geprägt von tief sinnigen Gesprächen, sondern auch von höchster kulinarischer Qualität, die einmal mehr das Genießerland Baden-Württemberg ins rechte Licht gerückt hat.



Stadt, Land, Fluss

Alles Bio?

Natur und Genuss auf der Alb

Es ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, das Biosphärengebiet Schwäbische Alb. 2017 holte es den 1. Platz beim Bundeswettbewerb „Nachhaltige Tourismusdestination“ und ist damit aktuell das nachhaltigste Urlaubsziel in Deutschland. Wenn das kein Grund ist, mal hinzufahren. Und damit auch die Genuss-Seite nicht zu kurz kommt, haben wir uns umgeschaut, welche unserer Meister hier Außergewöhnliches bieten.

2008 vom Land Baden-Württemberg eingerichtet, hat es gerade mal ein Jahr gedauert, bis die Ausnahmeregion von der UNESCO zum Biosphärenreservat ernannt wurde. Mit mehr als 85.000 Hektar umfasst sie weite Teile der Mittleren Schwäbischen Alb und ihres Vorlandes. Zusammengefasst findet man die sehenswerten Eckpfeiler auf der Website der Region selbst (biosphaerengebiet-alb.de) und das mit Garantie, denn hier stehen ausschließlich ausgesuchte, zertifizierte Partner des Biosphärengebiets, die Regionalität, Umweltverträglichkeit und Servicequalität garantieren.

Ein guter Startpunkt für eine Tour durch das Biosphärengebiet ist Bad Urach, im Besonderen die Entdeckerwelt Bad Urach, wenn man mit Kindern reist. Hier werden Natur und Landschaft des UNESCO-Biosphärenreservats Schwäbische Alb sowie die Geschichte der mittelalterlichen Stadt Urach lebendig. Eine interaktive Ausstellung mit drei Außentouren durch Stadt und Natur bietet die Möglichkeit, ausgestattet mit Tablets zeitgemäß in die spannende Geschichte einzutauchen und Rätsel zu lösen. Bad Urach bietet ein vielfältiges Prisma der Geschichte, ohne in der Geschichte stehen geblieben zu sein, einen historischen Bilderbogen vom Überleben

in der Vorzeit bis zum modernen Leben der Gegenwart.

Eingebettet ins Ermstal lädt die romantische Fachwerkstadt zum Verweilen und zum Wandern ein. Auf fünf Premiumwanderwegen und weiteren Rundwanderwegen lohnt es sich, die vielfältigen Naturschönheiten rund um Bad Urach zu entdecken. Besonders erwähnenswert ist dabei der Hohenurachsteig, der auf abwechslungsreichen Pfaden hoch hinaus durch die traumhafte Landschaft führt. Die ausführliche Beschreibung dieser und weiterer Wanderungen findet man auf der Tourismuswebsite von Bad Urach. Dafür gibt es sogar eine kostenlose App für iPhone und Android zum Herunterladen. Aber nicht nur das Thema Wandern, auch das Thema Gesundheit wird in Bad Urach großgeschrieben. Natürliches Heilmittel ist die hyperthermale Heilquelle, die aus 770 Metern Tiefe sprudelt und mit 61 °C heißem Thermalwasser die AlbThermen speist. Wer noch mehr Wassergewalt genießen will, sollte sich den Uracher Wasserfall nicht entgehen lassen. Hier stürzt das Wasser 37 Meter über eine Tuffsteinkante ins Tal. Als kulturelles Highlight lohnt überdies ein Besuch im Residenzschloss Bad Urach, einem der wenigen erhaltenen spätmittelalterlichen Schlösser im Land.

NATURGEWALT

Der Uracher Wasserfall zählt zu den Besonderheiten der Schwäbischen Alb



BAD URACH_Weinstube im Biosphärenhotel Graf Eberhard



BAD URACH Biosphärenhotel Graf Eberhard



LICHTENSTEIN-HONAU Hotel Restaurant Forellenhof Rössle



LICHTENSTEIN-HONAU Hotel Restaurant Forellenhof Rössle



HOHENSTEIN-ÖDENWALDSTETTEN Speidel's Braumanufaktur



METZINGEN-GLEMS_Stausee-Hotel Familie Klose



LICHTENSTEIN-HONAU Hotel Restaurant Forellenhof Rössle Familie Gumper & Stoll



HOHENSTEIN-MEIDELSTETTEN Willi Wolf und seine Alpbüffel



HOHENSTEIN-ÖDENWALDSTETTEN Speidel's Braumanufaktur V. li. n. re.: Dieter, Tina und Wolfgang Speidel



REUTLINGEN_Spreuerhofstraße



LICHTENSTEIN_Olgahöhle



Wer für seinen Stopp in Bad Urach mehr als ein Hotel sucht, steuert das Biosphärenhotel Graf Eberhard an. Hier hat sich die Familie Schmid ganz und gar der Philosophie als Meisterbetrieb und Biosphären Gastgeber verschrieben. Das Motto „Hochgenuss auf Schwäbisch“ wird mit echten Grundsätzen gelebt. Naturverträgliches Wirtschaften steht ebenso auf der täglichen Agenda wie „Schmeck den Süden“-Küche, regionale Produkte aus dem Biosphärengebiet, Servicequalität sowie die Bewahrung kulinarischer Tradition und Herzlichkeit. Neben komfortablen Übernachtungsmöglichkeiten bieten die Schmidts ein facettenreiches Genussangebot, das vom Frühstück über ein schwäbisch-regionales Mittagsbuffet bis hin zum Café, Abendessen im Hotelrestaurant und Schmidts Albbeizle reicht.

Idyllisch und ebenso ruhig kommt man im wunderbaren Stausee-Hotel in Metzingen-Glems unter. Abseits vom Treiben der berühmten „Outlet City“, in der Shopping immer lohnend ist, betreibt die Meisterfamilie Klose seit mehr als 40 Jahren ein Hotel, in dem man mal so richtig vom Alltag abschalten kann. Gesäumt von Stausee, Streuobstwiesen und Wald erwartet Sie hier ebenfalls baden-württembergische Gastlichkeit, die ehrlicher nicht sein könnte. Im hellen Restaurant mit Seeblick wird Essen zum Erlebnis. Seit 25 Jahren sind Manfred und Gerhard Klose als Küchen- und Serviermeister Mitglieder der Meisterversammlung. Deshalb ist auch die Speisekarte meisterlich und von der Region ebenso inspiriert wie von den Jahres-

zeiten. Vegetarier kommen gleichermaßen auf ihre Kosten wie Freunde von Fisch, Fleisch und vor allem von Wild. Ein reichhaltiges Angebot an erlesenen Weinen lässt keine Wünsche offen. Und wie Selbstverständlich sind auch die Kloses zertifizierte Biosphären Gastgeber mit echten Gastgeber- und Servicequalitäten.

Wer ein bisschen schwäbische Stadtluft schnupfen will, macht einen Abstecher ins benachbarte Reutlingen, wo es viel zu entdecken gibt. Zweifellos ist die „Engste Straße der Welt“, die Spreuerhofstraße eine absolute Sehenswürdigkeit. Zu erkunden gibt es jedoch weit mehr: Stadtmauerhäuser, Türme, Tore und Brunnen sowie eine Vielzahl an Museen locken Kulturreisende. Von Reutlingen sind es nur wenige Kilometer nach Lichtenstein, wo von April bis Oktober die Olgahöhle ein ideales Ziel ist. Anders als die meisten Höhlen der Schwäbischen Alb, die Jahrmillionen alt sind, ist die Olgahöhle nach geologischen Maßstäben eine sehr junge Formation, deren Entstehungsgeschichte erst nach der letzten Eiszeit (vor ca. 10.000 Jahren) beginnt. Sie nimmt daher unter allen Schauhöhlen der Schwäbischen Alb eine Sonderstellung ein, weil sie nicht durch Kalklösung entstanden, sondern eine der seltenen Primärhöhlen ist. Alternativ zur Olgahöhle empfiehlt sich auch ein Besuch von Schloss Lichtenstein, ein romantisches Schloss des 19. Jahrhunderts, das Wilhelm Graf von Württemberg, späterer Herzog von Urach, auf den Grundmauern einer alten Ritterburg erbauen ließ.

Zwischen Olgahöhle und Schloss findet sich mitten in Lichtenstein-Honau ein weiterer spannender Meisterbetrieb, das Hotel Restaurant Forellenhof Rössle. Wie der Name schon sagt, steht die Forellenzucht hier im Mittelpunkt. Die Honauer Zuchtanlage liegt nur 500 Meter von der Echazquelle entfernt, was das ganze Jahr über sauberes, klares, kühles und sauerstoffreiches Wasser in einer konstanten Temperatur von 2 °C bis 10 °C garantiert. Das ist die perfekte Grundlage für das Wohlbefinden und die Qualität von Forellen, Lachsforellen und Saiblingen, die verteilt auf zwanzig Teiche heranwachsen. Mehr Fischkompetenz kann man kaum finden. Deshalb haben wir auch Michael und Roland Stoll, die im Forellenhof für die Küche verantwortlich sind, für unseren kleinen Fisch-Workshop mit unserer Foodbloggerin Kerstin Getto ausgewählt, die aus dem Staunen nicht mehr herauskam. Schließlich wird man im Forellenhof Rössle ganz nach Biosphären-Manier meisterlich verwöhnt, was nicht zuletzt daran liegt, dass neben erstklassigen Fischen auch viele andere erstklassige Lebensmittel direkt aus der Region stammen, vom Alpbüffel über das Allblamm bis hin zum Geflügel, den Gemüsen und natürlich dem Käse.

Apropos Alpbüffel. Die sind keine Mär. Es gibt sie wirklich wieder, dank des engagierten Züchters Willi Wolf, der sich selbst als schwäbischer Cowboy bezeichnet. Fasziniert von der Tatsache, dass uralte Büffelhörner darauf hinweisen, dass Büffel auf der Alb heimisch gewesen sein müssen, nahm er 2005 die Büffelfahrt wieder auf. Sie führte ihn in verschiedene Regionen Deutschlands

und nach Rumänien. Dort fand er Tiere, die noch ihrem Instinkt gehorchten: robust, kerngesund und bestens geeignet waren für die Schwäbische Alb. Hier wollte er sie in der Landschaftspflege einsetzen und baute 2005 zu diesem Zweck eine Alpbüffelzucht in Hohenstein-Meidelstetten auf. Im engagierten Metzger Ludwig Failenschmid aus St. Johann fand der Alpbüffelzüchter einen genialen Partner für die Fleischverarbeitung, der den Alpbüffeln durch sein geniales Netzwerk bis in die Stuttgarter Markthalle zu neuer Bekanntheit verhalf. Auch Helmut Rauscher von der Hohensteiner Hofkäserei war schnell vom Alpbüffel und seiner außergewöhnlichen Milch begeistert. Hier bekommt man echten Rohmilchkäse mit Charakter und seit 2008 den Original Alpbüffelkäse und die Albzarella, die echter Büffelmozzarella in nichts nachsteht. Ein Abstecher in die Hohensteiner Hofkäserei lohnt sich auf jeden Fall, bevor man in der Braumanufaktur einkehrt.

Speidels Braumanufaktur mitten in Hohenstein ist ein weiterer Ort im Biosphärengebiet, an dem man gerne etwas länger bleibt. Gewachsen aus dem Landgasthof Lamm findet man hier ein gastronomisches Ensemble, das seinesgleichen sucht. Glanzstück ist zum einen Speidel's Brauerei'le, eine der kleinsten Privatbrauereien Deutschlands, die in diesem Jahr ihr 25-jähriges Jubiläum feiert. Stillstand kennen die Speidels, die seit vielen Jahren Mitglieder der Meisterversammlung sind, nicht. So wurde im Januar eine neue Bräutheke in Betrieb genommen, damit die Biervielfalt weiter ausgebaut werden kann. Ein echtes Highlight ist neben der genial-kreativen Küche von Meister Dieter Speidel



GOMADINGEN-DAPFEN
Gasthof Hirsch

MÜNSINGEN_Hotel Gasthof Herrmann
Familie Autenrieth



MÜNSINGEN
Hotel Gasthof Herrmann



GOMADINGEN-DAPFEN
Gasthof Hirsch, Familie Bückle



MÜNSINGEN_Hotel Gasthof Herrmann



das wirklich gelungene Hotel der Brau-
manufaktur. Die Mischung aus modernem
Design und Materialien der Region lässt
auch die Herzen von designaffinen Gästen
höher schlagen. Naturfreunde können sich
darüber freuen, dass der Neubau perfekt in
die Biosphärenlandschaft passt. Gut aufge-
hoben sind hier auch alle, die sich für Bier
und seine klassische Herstellung interessie-
ren. Bei Speidels gibt es nämlich fundierte
Bierseminare mit Wolfgang Speidel, die
ebenso informativ wie genussvoll sind.

Von Hohenstein empfiehlt sich nicht
nur für Pferdefreunde ein Abstecher ins
Haupt- und Landgestüt Marbach oder in
den Fohlenhof St. Johann. Wer auf dem
Weg noch einmal so richtig schwäbisch
essen will, muss in Gomadingen-Dapfen
einkehren. Im Gasthof Hirsch, den es seit
1841 gibt, kocht die vierte Generation
typisch schwäbische Spezialitäten. Haus-
gemachte Maultaschen und Schupfnudeln
und natürlich Rostbraten muss man bei
Meisterkollege Heinrich Bückle einfach
bestellen. Auch das Übernachten macht
hier große Freude. Nette Pensionszimmer
zu erschwinglichen Preisen locken ebenso
wie ein mit Liebe gestalteter Wellnessbe-
reich, in dem man nach dem Wandern und
Erkunden perfekt entspannen kann.

Ein weiteres Haus, das uns auf
unserer kleinen Biosphären-Reise wirklich
fasziniert hat, ist der Hotel Gasthof
Herrmann der Familie Autenrieth, eine

Münsinger Institution, die unmittelbar
am Münsinger Marktplatz mit seinem
markanten Brunnen liegt. Ein echtes
Wohlfühlhotel, in dem man gleich einen
ganzen Urlaub verbringen möchte. Zim-
mer gibt es hier in allen Kategorien und
sogar eine Ferienwohnung. Alles ist mit
großer Liebe zum Detail und nachhaltig
eingerichtet. Der Hotelservice lässt keine
Wünsche offen. Kuschelige Bademäntel
erhöhen das Urlaubsfeeling ebenso wie
der hübsche Wellnessbereich. Es lohnt
sich, einen Blick auf die stimmigen
Arrangements zu werfen, die sowohl
Wellness-Anwendungen wie auch
genussliche Komponenten beinhalten.
Rainer Autenrieth und seine Familie sind
durch und durch Biosphärengastgeber.
Die Liebe zur Natur und zur Schwäbi-
schen Alb spiegelt sich im ganzen Haus
und vor allem in der Küche von Küchen-
chef Alexander Schulz, der aus regio-
nalen Produkten Kreatives zaubert. Die
Herkunft ist ihm genauso wichtig wie
der Familie Autenrieth, so zum Beispiel
die artgerechte Tierhaltung und die sorg-
same Herstellung. Genießen ohne Reue
steht an erster Stelle.

Ohne Reue und mit gutem Gewissen
genießen, das ist im Biosphärengebiet
Schwäbische Alb kein Problem. Machen
Sie sich auf den Weg und besuchen Sie
die nachhaltigste Tourismusdestination
Deutschlands.



Unsere Meisterbetriebe auf dieser Frühjahrsreise

- 1 **BIOSPÄRENHOTEL GRAF EBERHARD**
Bei den Thermen 2 | 72574 Bad Urach
Tel. 07125 148-0 | info@hotel-graf-eberhard.de
www.hotel-graf-eberhard.de
- 2 **STAUSEE-HOTEL**
Unterer Hof 3 | 72555 Metzingen-Glems
Tel. 07123 9236-0 | info@stausee-hotel.de
www.stausee-hotel.de
- 3 **AKZENT HOTEL RESTAURANT FORELLENHOF RÖSSLE**
Heerstraße 20 | 772805 Lichtenstein-Honau
Tel. 07129 9297-0 | info@forellenhof-roessle.de
www.forellenhof-roessle.de
- 4 **HOTEL SPEIDEL'S BRAUMANUFAKTUR**
Im Dorf 5 | 72531 Hohenstein
Tel. 07387 9890-0 | info@speidels-brauereile.de
www.speidels-braumanufaktur.de
- 5 **GASTHOF-PENSION ZUM HIRSCH**
Lauertalstraße 59 | 72532 Gomadingen
Tel. 07385 427 | hirsch-dapfen@t-online.de
www.hirsch-dapfen.de
- 6 **HERRMANN HOTEL GASTHOF FAMILIE AUTENRIETH**
Am Marktplatz | 72525 Münsingen
Tel. 07381 18260 | info@hotelherrmann.de
www.hotelherrmann.de



Wertvolle Reisetipps

- | | |
|--|---|
| BIOSPÄRENGEBIET ALB
www.biosphaerengebiet-alb.de | SCHLOSS LICHTENSTEIN
www.schloss-lichtenstein.de |
| BAD URACH
www.badurach-tourismus.de | ALBBÜFFEL
www.albbueffel.de |
| OUTLET-CITY METZINGEN
www.outletcity.com/de/metzingen | METZGEREI FAILENSCHMID
www.failenschmid.de |
| REUTLINGEN
www.reutlingen.de | HOHENSTEINER HOFKÄSEREI
www.albkaes.de |
| OLGAHÖHLE LICHTENSTEIN
www.olgahoehle.de | GESTÜT MARBACH
www.gestuet-marbach.de |



FRISCH, ZART UND SO GESUND

Forelle & Co.

Gerade an hohen Feiertagen wie Karfreitag, an denen man kein Fleisch essen sollte, greift man gerne zur Alternative Fisch. Eine wunderbare Gelegenheit, dabei auch mal auf heimische und regional gezüchtete Fischarten wie Regenbogenforelle, Saibling und Lachsforelle zurückzugreifen.

Die Lachsforelle trägt ihren Namen aufgrund ihres zarten hell-rosaroten Fleisches. Sie gehört, wie alle Forellenarten, zur Familie der Lachsfische und ist keine spezielle Rasse, sondern kann aus allen Forellenarten gezüchtet werden. Lachsforellen sind in der Regel gezüchtete Regenbogenforellen, deren Futter mit na-

türlichen Carotinen angereichert wird. In freier Wildbahn steckt dieses Carotin für die Forellen in winzigen Krebstieren. Regenbogenforellen erreichen bereits nach 1,5 Jahren ein Lebendgewicht von 350 bis 400 Gramm.

Fisch sollte als regelmäßiges Lebensmittel auf dem Speiseplan stehen. Er enthält viele wichtige Nährstoffe und ist ein sehr guter Eiweißlieferant. An Spurenelementen liefert er besonders Jod und Selen, bei den Vitaminen stehen Vitamin D und B12 ganz oben. Vitamin D benötigt der Mensch hauptsächlich für den Knochenaufbau. Das Vitamin B12 ist wichtig

für die Blutbildung und für das Nervensystem unverzichtbar. Die Lachsforelle ist darüber hinaus ein sehr guter Kalium-Lieferant. Kalium ist wichtig für die Regulierung des Blutdrucks, gerade Personen, die mit Bluthochdruck zu kämpfen haben, wird empfohlen, vermehrt Kalium zu sich zu nehmen. Ganz zu schweigen von dem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (ca. 70%) und den Omega-3-Fettsäuren. Beide bieten einen besonderen Schutz vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Ein wahrer Genuss ist die Lachsforelle beim Kauf aus einer kleinen Teichwirtschaft. Hier werden die Fische langsam und mit viel Sorgfalt herangezogen, bei gleichzeitig besten Voraussetzungen durch eine intakte Umwelt und erstklassige Wasserqualität. Forellen benötigen generell sehr sauberes, kaltes und sauerstoffreiches Wasser bei einem eher neutralen pH-Wert. Dort fühlen sie sich am wohlsten. Wenn das Wasser z. B. einen zu hohen Schwebstoffanteil aufweist, das heißt, wenn das Wasser zu schmutzig ist, kann der Fisch ersticken.

Die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten von Forellen ist immens: ob als geräucherte Lachsforelle, die man wunderbar auf einem frischen Brot oder zu einem leichten Salat genießen kann oder als frisches Filet, kurz in der Pfanne angebraten mit Salzkartoffeln und etwas Butter oder eben auch mal als ganzer Fisch unter der Salzkruste gebacken, wie in unserem Rezept-Tipp auf den folgenden Seiten. Also, essen Sie einfach öfters Fisch, Ihre Gesundheit wird es Ihnen danken.

Tipps und Informationen – auch zum Thema Fisch – erhalten Sie in den Angeboten der AOK-Ernährungswerkstatt. Nähere Informationen unter www.aok-bw.de/gesundheitsangebote



Slow Food®

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS

SLOW FOOD MESSE

Besuchen Sie die Slow Food Messe vom 05.-08. April 2018 in Stuttgart. Am Stand der AOK Baden-Württemberg findet in Halle 9 wieder ein abwechslungsreiches Programm statt mit einem Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche sowie Kochshows mit Profis der Meistervereinigung Gastronom e.V. Mehr unter aok-bw.de/kochwettbewerb.

AOK-KOCHWETTBEWERB FÜR NACHWUCHSKÖCHE

Kinder und Jugendliche zwischen 10 und 18 Jahren können am 5., 6., und 8. April 2018 ihre Kochkünste auf der Slow Food Messe in Stuttgart beweisen. Eine Jury aus Ernährungsexperten und Sterneköchen bewertet die Ergebnisse. Einsendeschluss für die Einreichung der Bewerbungsunterlagen ist der 9. Februar 2018. Eine Jury entscheidet über die Teilnahme und gibt den Teams zeitnah Bescheid. Der Eintritt für die Teams, Betreuer und deren Begleitung ist frei. Die Fahrtkosten werden erstattet.

Weitere Informationen und die Bewerbungsunterlagen gibt es bei Frau Anja Ettischer, Telefon 0711 2593-7998 oder per E-Mail: AOK-Kochwettbewerb@bw.aok.de.

MACHT APPETIT

AOK-KOCHSHOWS

Den Kochprofis der Meistervereinigung Gastronom über die Schulter schauen und dabei viele interessante Ernährungstipps der AOK-Ernährungsfachkräfte erhalten – das können Sie bei den vielen AOK-Kochshows im Frühjahr 2018.

Die Kochshows sind kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung unter aok-bw.de/kochshow oder im AOK-KundenCenter in Ihrer Nähe.

TERMINE UND VERANSTALTUNGSORTE

27.02.2018 Lörrach	25.04.2018 Wiesloch
13.03.2018 Achern-Grossweier	03.05.2018 Denkendorf
08.04.2018 Ludwigsburg	17.05.2018 Biberach
11.04.2018 Schwäbisch-Hall	10.06.2018 Bruchsal
17.04.2018 Tuttlingen	15.06.2018 Aalen (ausgebucht)
19.04.2018 Überlingen	20.06.2018 Niefern-Öschelbronn
23.04.2018 Gomaringen	28.06.2018 Stuttgart (ausgebucht)



ERFOLGREICHE KONZEPTE FÜR DIE GASTRONOMIE

Kreuzstraße 43 • 71723 Großbottwar • Tel. 07148 / 16 19 20 • www.klumpp-gastroplanung.de

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Natürlich frisch Die Honauer Lachsforelle



AKZENT HOTEL RESTAURANT
FORELLENHOF RÖSSLE



MICHAEL UND ROLAND STOLL

Das Akzent Hotel Restaurant Forellenhof Rössle liegt idyllisch im malerischen Echaztal in Honau, direkt hinter der Quelle der Echaz und unmittelbar unterhalb des Schlosses Lichtenstein. Seit über 200 Jahren, inzwischen in der 9. Generation, befindet sich der Forellenhof im Familienbesitz. Michael und Roland Stoll sind beide für die Küche verantwortlich, Michael Stoll als leitender Küchenchef, sein Cousin Roland als sein Stellvertreter. Beide haben den Beruf des Kochs erlernt, Michael Stoll in einem renommierten Betrieb am Bodensee, Roland Stoll im Ein-Sterne-Restaurant Hirsch in Erpfingen. Erfahrungen in der Sternegastronomie haben beide gesammelt, Michael u.a. in der Speisemeisteri in Stuttgart und im Gravetye Manor in England, Roland Stoll u. a. im Landhaus Feckl, in seinem Lehrbetrieb sowie in der Wintersaison in diversen Restaurants in der Schweiz. 2012 kehrte Roland Stoll in den gemeinsamen Familienbetrieb zurück, Michael Stoll bereits 2011, nach seinem Studium zum Hotel-Betriebswirt und der Küchenmeisterprüfung.



Hoch über unserem heutigen Ziel des Meister-Workshops thront Schloss Lichtenstein. Die Burg ist weiß gepudert vom Neuschnee. Wir stehen fasziniert im Tal – den Kopf weit im Nacken, um kein noch so kleines Detail dieser wundervollen Landschaft zu verpassen.

Doch auch wenn sich die Erholung sofort einstellen mag, so richtig Zeit, sich zurückzulehnen, ist nicht. Wir werden bereits erwartet und zwar zum Kochen. Michael Stoll und sein Stellvertreter Roland Stoll öffnen uns die Türen zum Traditionshotel und Restaurant „Forellenhof Rössle“. Hier werden Natürlichkeit und Regionalität großgeschrieben. Weil 90 Prozent der verwendeten Zutaten aus Baden-Württemberg stammen, wurde der Betrieb beim Wettbewerb „Schmeck den Süden“ mit drei Löwen ausgezeichnet. „Es ist nicht nur ökologisch sinnvoll, bei den umliegenden Bauern einzukaufen. Es macht mir auch großen Spaß“ verrät uns Michael Stoll.

Das 4-Sterne-Hotel Restaurant Rössle bietet für jeden Geschmack etwas. Neben dem Restaurant, in dem fast ausschließlich mit regionalen Produkten gekocht wird, weist das Hotel einen großen Spa- und Wellness-Bereich auf, nicht zu vergessen die eigene Forellenzucht und den kleinen Laden, in dem man alle Produkte erwerben kann. Hier können die Gäste fangfrische Forellen und Saiblinge aus eigener Fischzucht erwerben, die direkt an der Quelle der Echaz liegt. Die Fischzuchtbecken werden direkt mit frischem Quellwasser versorgt. Das hat den großen Vorteil, dass das Wasser keinen Fremdeinflüssen ausgesetzt und von Natur aus kühl und sauerstoffreich ist. Zwischen 150.000 und 200.000 Fische unterschiedlicher Größe schwimmen in den 20 Teichen, welche die Familien Stoll und Gumpper hier seit mehr als 200 Jahren unterhalten.

Hauptsächlich kümmert sich der Onkel, Gerhard Gumpper, um die Fischzucht. Neben Regenbogen- und Lachsforellen werden auch Saiblinge gezüchtet. Filetiert oder geräuchert sind sie das Ausgangsprodukt für eine Vielzahl hausgemachter Spezialitäten, die von Michael Stoll und seinem Küchenteam für die Restaurant- und Hotelgäste zubereitet werden.

Wir beginnen unseren kleinen Fisch-Workshop in der Küche mit dem Gebratenen Lachsforellenfilet unter Meerrettich-Senfkruste mit Feldsalat und Rote Beete. Am Anfang steht das Putzen und Filetieren der frischen Lachsforellen. Nach dem Filetieren legen wir die Gräten beiseite, weil sie eine perfekte Grundlage für den hausgemachten Fischfond bilden. Mit einer Pinzette entfernen wir die letzten feinen Gräten aus den Filets und portionieren diese für unsere Vorspeise. Die zimmerwarme Butter vermählen wir mit krossem Weißbrotkrumen, frischem Meerrettich, Dijon-Senf, Schalotten, Eigelb und einem Hauch Knoblauch zu einer würzigen Kruste, mit der wir unsere Fischfilets dann vor dem Servieren noch krönen wollen. Feldsalat und gekochte Rote Beete nappieren wir mit etwas Dressing und vollenden unseren ersten Teller mit dem zarten Lachsforellenfilet und seiner würzigen Kruste sowie etwas frisch geriebenem Meerrettich.





Zu diesem frisch-aromatischen Teller servieren wir einen heimischen trockenen Rivaner, auch bekannt als Müller-Thurgau, aus der Remstallkellerei. Dieser unkomplizierte, leichtfüßige Wein des Jahrgangs 2017 unterstützt mit seiner zarten Frucht wunderbar das ebenfalls zarte Aroma der Lachsforelle. Die frische und deutlich prägnante Säure des Müller-Thurgaus wird perfekt durch die feinen süßlichen Komponenten der gekochten Roten Beete abgefedert. Die Apfelvinaigrette mit dem leicht würzigen Olivenöl, dem gemahlenden Salz und dem frisch geriebenen Meerrettich zeigt sich ebenfalls extrem harmonisch zu diesem jungen Wein.



2017 RIVANER TROCKEN

Remstallkellerei eG
Württemberg, Deutschland



**GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
MEERRETTICH-SENFKRUSTE | FELDSALAT | ROTE BEETE**
Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de



2016 BUGLIONI IL DISPERATO
BIANCO DELLE VENEZIE IGT

Azienda Agricola Buglioni
Venezien, Italien

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

**„HONAUER LACHSFORELLENBURGER“
KARTOFFEL BUN | LACHSFORELLENPATTY |
LIMETTENMAYO | TOMATENSALSA**

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de

Als zweiter Gang steht der „Honauer Lachsforellenburger“ auf dem Plan, auf den ich schon sehr gespannt bin. Kein Wunder bei den Komponenten: Kartoffel-Bun, Lachsforellen-Pattie, Limettenmayo und Tomatensalsa. Zu Beginn zerkleinern wir die bereits filetierten, entgräteten und gehäuteten Lachsforellen in feine Würfel. Der Clou für die Fisch-Patties ist die fein geschnittene geräucherte Lachsforelle. Sie bringt ein ganz feines rauchiges und besonders würziges Aroma mit. Einfach köstlich. Knackig bleiben die Lachsforellen-Patties durch fein geschnittene Möhrenstückchen, die auch nach dem Braten noch für ein schönes krosses und deshalb spannendes Mundgefühl sorgen. Die Kartoffel-Buns sind auf einer Briocheteig-Basis und deshalb besonders flaumig und zart. Die Limettenmayo und die Tomatensalsa bringen die nötige Würze und etwas Säure mit und komplettieren unseren herrlichen Burger.



Als perfekter Begleiter zu unserem geschmacksintensiven Lachsforellen-Burger zeigte sich der 2016 Buglioni Il Disperato Bianco delle Venezie IGT, der zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Garganegra gekeltert wird. Der nicht ganz trockene Wein passt perfekt zu der leicht scharfen Tomatensalsa. Die moderate Säure des Weines spielt dem Lachsforellen-Pattie in die Karten, die mittelleichte Limettenmayo gliedert sich wunderbar in die zarte Zitronenaromatik des Weines ein. Ein Volltreffer.

Für unseren cremigen Zwischengang, Schaumsuppe von der Lachsforelle, Curry & Zitronengras, setzen wir zunächst einen Sud aus angeschwitzten Schalotten und Lauch mit Weißwein, Wermut und weißem Portwein an. Diesen durfte ich nach einer kurzen Garzeit mit Fischfond und exotischen Gewürzen wie Zitronengras, Curry und Kokosflocken auffüllen. Nach ein paar Minuten werden noch klein geschnittene Ananas, Apfel und Banane zum Sud gegeben. Final schmecken wir die Suppe würzig ab und gießen etwas Sahne dazu. Vor dem Servieren wird das Süppchen noch schaumig aufgeschlagen. Für die Suppeneinlage haben wir die frische Lachsforelle zunächst auf der Haut mehliert und anschließend kross angebraten. Dazu geben wir noch gehäutete Tomatenwürfelchen und Zuckerschoten. Die Schaumsuppe mit dieser raffinierten Einlage bildet einen wahren Hochgenuss. Da sehne ich mich direkt an einen weißen Sandstrand und mir wird bewusst: das Schwaben-Team in der Küche des Rössle kann weit mehr als regionale Genüsse.

Zu unserem exotischen Teller setzt sich eindeutig ein 2016 Blanc de Noir von der Remstallkellerei durch. Dieser dezent restsüße Wein, der aus Trollinger gekeltert wurde, puffert die leicht scharfen und würzigen Aromen vom Zitronengras, Limonenblättern und Curry wunderbar ab. Seine feinen Beerenaromen umgarnen die Schärfe des Gerichts charmant. Sogar die Kokoskomponente untermalt den mittelschweren Wein spielerisch.



2016 BLANC DE NOIR
FEINFRUCHTIG

Remstallkellerei eG
Württemberg, Deutschland



**SCHAUMSUPPE VON DER LACHSFORELLE
CURRY | ZITRONENGAS**

Das Rezept finden Sie unter www.meistervereinigung.de



KERSTIN GETTO COOKING AFFAIR



Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem siebten Workshop rund um das Thema Lachsforelle hat sie im Februar gleich zwei Meistern über die Schulter schauen können. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Michael und Roland Stoll zwei absolut professionelle Köche getroffen, die spielerisch ihre regionalen Kochwurzeln mit internationaler Küche und Aromen kombinieren. Überzeugen Sie sich selbst, wie ihnen das zusammen gelungen ist. Entstanden sind vier Rezepte, die Sie leicht 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.



2014 SCHLOSSBERG
WEISSBURGUNDER
TROCKEN

Uli Metzger
Pfalz, Deutschland

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

Fast schon mediterran darf nun beim dritten Gang unsere frische Lachsforelle im Ganzen schonend garen. Eine gute Portion Meersalz vermengen wir mit leicht geschlagenem Eiweiß. So entsteht die Grundlage für die Kruste, in der wir den ganzen Fisch garen wollen. Einen Teil des Salzgemischs geben wir als Bett auf ein ausreichend großes Backblech. Darauf brette ich vorsichtig unsere Lachsforelle. In den Bauch der Forelle füllen wir noch ein Bund aus frischen Kräutern, Knoblauch und etwas Butter. Mit dem übrigen Salz bedecken wir die Lachsforelle und schieben sie nun komplett in den heißen Ofen.

Zwischenzeitlich kümmern wir uns um die Beilagen für die zart gegarte Lachsforelle. Das mediterrane Gemüse wird auf zwei Arten zubereitet. So darf der Fenchel mit Zwiebelstreifen, Meersalz und Wermut auf dem Herd schwitzen, während die Tomaten geviertelt mit Knoblauch, Olivenöl, Thymian und feinstem Meersalz im Ofen rösten. Final mischen wir beide Gemüse mit Bedacht zusammen. Nun ist auch die Lachsforelle ausreichend gegart. Wir brechen die Salzkruste auf: aromatischer Dampf steigt in unsere Nasen, und mir läuft direkt das Wasser im Mund zusammen. Vorsichtig lösen wir die Filets aus dem Fisch und betten diese auf das mediterrane Gemüse.

Und auch hier sind wir beim Wein einmal mehr fündig geworden. Das Salz im Gericht verlangt nach einem Wein, der einen guten Körper und eine samtige Aromatik aufweist. Der 2014 Schlossberg Weißburgunder vom Weingut Uli Metzger aus der Pfalz kann beides. Die leichte Fülle des Weines passt sich gut an die leicht kräutrige Aromatik der Lachsforelle an. Die für den Weißburgunder so typischen Aromen von reifer Birne und Apfel harmonieren perfekt mit dem knackigen Fenchel, der parallel dazu die salzige Mineralität des Weines aufgreift. Die nussige Komponente des Pfälzer Weißburgunders, er wurde kurz im Holzfass ausgebaut, ist eine weitere schöne Ergänzung für das Gericht.

Erschöpft aber sehr zufrieden verlassen wir die Küche des Rössle nach einem langen aber lehrreichen Tag. Wieder durfte ich während der Zubereitung unserer vier Gerichte von den Meisterköchen viele Kniffe und Tricks lernen. Dafür bedanke ich mich ganz herzlich bei Michael Stoll und Roland Stoll, zum einen für die großartige Vorbereitung unseres Workshops und zum anderen für die spannenden Einblicke und für die Zeit, die sie sich genommen haben. Schauen Sie doch einfach mal vorbei im Rössle und lassen auch Sie sich von Michael Stoll und Roland Stoll und ihrem Team so richtig verwöhnen. Die Honauer Lachsforelle, die genussvollen Kreationen der beiden und das Restaurant Rössle haben jedenfalls mit mir einen neuen Fan gewonnen – ich komme gerne wieder!



Ganze Lachsforelle in der Salzkruste Fenchel | Tomatengemüse

Zutaten für 5 Personen

Lachsforelle in der Salzkruste: 11 kg grobes Meersalz | 80g Eiweiß | Thymian | Rosmarin | Knoblauch | Oregano | 50g Butter

Fenchel-Tomatengemüse: 3 Fenchel | 5 Tomaten | 2 rote Zwiebeln | 5 Thymianzweige | 1 Knoblauchzehe | 4 EL Olivenöl | 50g Kräutermehrsalz | 100 ml Noillyprat

Lachsforelle in der Salzkruste

Das grobe Meersalz in eine Schüssel geben. Das Eiweiß mit einem Schneebesen leicht anschlagen und unter das Meersalz mischen. Die Lachsforelle mit einem Tuch säubern und die Bauchhöhle mit den Kräutern und der Butter füllen. Ein Teil des Salzes auf ein Backblech geben und auf die Größe der Lachsforelle aufstreichen (etwa 0,5 cm hoch). Die Lachsforelle jetzt auf das Salzbett legen. Das restliche Salz darübergeben und den Fisch damit komplett bedecken, dabei darauf achten, dass keine Öffnung vorhanden ist.

Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen, die Lachsforelle für ca. 35 Minuten in den Backofen geben. Aus dem Backofen nehmen, die Salzkruste seitlich öffnen und aufklappen, anschließend die Lachsforelle filieren.

Fenchel-Tomatengemüse

Die Tomaten vierteln und auf ein Blech geben, 2 EL Olivenöl zugeben, den Thymian und den Knoblauch fein hacken und zusammen mit 25 g Meersalz unter die Tomaten mischen. Das Blech für ca. 20 Minuten bei 180°C in den Backofen geben.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Fenchel halbieren, Kern entfernen und anschließend in Streifen schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Fenchel mit den Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Mit Meersalz würzen und mit Noilly Prat ablöschen. Den Fenchel bissfest kochen. Die Ofentomaten unter den Fenchel mischen und anrichten.

UND SONST NOCH?

Erneuter Erfolg beim 16. HUG Creative Tartelettes Wettbewerb

15. NOVEMBER 2017

Der 16. HUG-Wettbewerb Tartelettes Phantasia, dessen Finale am 15. November 2017 erneut in der Lehrküche der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen ausgetragen wurde, trug wieder die Wettbewerbskategorien „Snack“ und „Dessert“ aus. Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stand die aktuell brandneue hauchdünne Filigrano Collection aus zartem Butter-Mürbeteig mit Schweizer Butter. Die Teilnehmer konnten sich je nach persönlicher Präferenz vorher in die entsprechende Kategorie einschreiben. Beim Snack-Wettbewerb bestand die Aufgabe in der Zubereitung eines warmen Zwischengerichts sowie in der Zubereitung dreier verschiedener kalter und/oder warmer Rezepturen für Fingerfood. Beim Dessert-Wettbewerb hingegen waren von den Teilnehmern ein Tellerdessert sowie drei verschiedene kalte und/oder warme Variationen für süßes Fingerfood gefordert. In beiden Wettbewerben hatten die Teilnehmer vier Stunden Zeit, um alle Aufgaben zu erfüllen.

Auch dieses Jahr hatte die hochkarätig besetzte Jury um Walter Bauhofer, Joachim Feinauer und Karl-Emil Kuntz keine leichte Aufgabe zu lösen. Die Kandidaten erbrachten in beiden Wettbewerben eine derart hohe Leistung, dass es kaum möglich war, einen Gewinner zu ermitteln.

In der Kategorie „Snack“ setzte sich erneut ein Schützling von Rolf Straubinger (Burg Staufeneck, Salach) durch. David Gombert sicherte sich den ersten Platz mit seinem warmen Zwischengericht Blutwurst/Kartoffel/Karotte/Apfel/Zwiebel und mit seinen drei Fingerfood-Kreationen. Als Sieger erwartet ihn eine von der HUG AG organisierte 5-tägige Studienreise für zwei Personen nach Singapur mit diversen Einblicken in verschiedene Restaurant- und Küchenkonzepte.

Die Meistervereinigung gratuliert David Gombert zu seinem Sieg sowie Rolf Straubinger, der den ersten Platz seines Betriebes aus dem Jahr 2016 damit erfolgreich verteidigte. Letztes Jahr gewann sein Schützling Christian Holzner in der Kategorie „Snack“. Die Meistervereinigung bedankt sich für ein erneutes erfolgreiches Jahr der Zusammenarbeit mit der HUG, sowie in besonderem Maße für die erneute großzügige Ausrichtung des Wettbewerbes an der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Bad Überkingen. Ebenso danken wir der Landesberufsschule für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und insbesondere der hochkarätigen Jury. Wir freuen uns bereits auf den Wettbewerb 2018. Anmeldeunterlagen können unter network@bautz-wendel.de angefordert werden.



v. l. n. r.: Simone Codoni (HUG), David Gombert, Walter Bauhofer (Jury)



MEGA
Das Fach-Zentrum
für die Gastronomie

Langjähriger Partner der
Meistervereinigung
Gastronom



DAS MARKENFLEISCHPROGRAMM
♦ **StaufenFleisch®** und **Stauferico®**
♦ für die gehobene Gastronomie
♦ ehrlich | regional | nachhaltig
FRISCHE KÜCHE
♦ frisch gekochte Menükomponenten
in bester Restaurantqualität
♦ exakte Preiskalkulation und
bessere Kostenübersicht



GASTRONOMIEBEDARF
♦ alles für Küche, Service,
Hotelporzellan, Gastro-Gläser
♦ größtes Berufskleidungssortiment
in ganz Süddeutschland
PROFI-KÜCHENEINRICHTUNGEN
♦ Profigeräte, Küchenequipment
♦ Planung | Montage | Wartung
alles aus einer Hand

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

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

UND SONST NOCH?



Unsere Mitgliedsbetriebe mit Michelin-Sternen

Baden-Württemberg ist Genießerland. Das ist keine Neuheit. Besonders stolz sind wir darauf, dass unsere kulinarische Kompetenz auch messbar ist. Kein anderes Bundesland kann mehr Michelin-Sterne vorweisen. Auf dieser Seite finden Sie alle Meisterbetriebe, die mit Michelin-Sternen ausgezeichnet sind.

Drei Sterne

Restaurant Bareiss, Baiersbronn
Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn

Zwei Sterne

Gourmetrestaurant Schlossberg, Baiersbronn

Ein Stern

Gourmetrestaurant Berlins Krone, Bad Teinach-Zavelstein
Adler, Asperg
Landhaus Feckl, Ehningen
Gasthof zum Bad, Langenau
Restaurant Siedepunkt, Ulm
YoSH, Stuttgart
Gourmet-Restaurant avui, Stuttgart-Fellbach
Maerz - Das Restaurant, Bietigheim-Bissingen
Oettinger's Restaurant, Stuttgart-Fellbach
Heidelberger Schloss, Heidelberg
Burgrestaurant Staufeneck, Salach
Gourmet-Restaurant Eisenbahn, Schwäbisch Hall



Junge MVG

Erstmalig fand Ende Januar der Stammtisch der „Jungen MVG“ statt. Die „Junge MVG“ wurde für alle Meisterkollegen unter 40 Jahren gegründet, um einen besseren Austausch zu ermöglichen. In der noch kleinen Gruppe tauschte man sich einen Abend lang rege über gemeinsame Projekte, anstehende Wettbewerbe und Ideen aus. Geplant sind neben dem drei-monatlich stattfindenden Stammtisch gemeinsame Aktivitäten wie Ausflüge und Wettbewerbsteilnahmen. Neuzugänge sind herzlich willkommen, bitte melden Sie sich unter marcelline.n@gmx.de.

Termine für Meister

19. März 2018
JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG
DER MEISTERVEREINIGUNG
Württembergische Versicherung, Stuttgart

21. März 2018
KLM-TREFFEN
VFB Stuttgart | Mercedes-Benz Arena

MVG-Skiausflug

Auch dieses Jahr fand wieder der traditionelle Skiausflug nach Arlberg am Lech statt. Nach einer sehr frühen Abfahrt startete die bisher kleinste Gruppe (5 Teilnehmer) zur wohlverdienten Kurz-Auszeit nach den Feiertagen. Nach einem kurzen Frühstück ging es sofort bis abends auf die Piste, mit einer ersten Einkehr auf der bekannten Rud-Alpe. Nach dem Abendessen erkundete man noch Lech und schloss den Abend in der Krone Bar. Am zweiten Tag schneite es kräftig, was zwar anstrengend war, unseren Spaß im Neuschnee aber nicht trübte. Zum Mittagessen trafen wir noch unseren MVG Kollegen Willi Oppermann und Frau im Haus Salome, die ebenfalls dort Urlaub machten. Nach dem Mittagessen ging es bereits wieder heimwärts. Die nächste Ski-Saison kann kommen!



VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS DONAU



FOOD IM FOKUS TOMATE

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, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916

BILDNACHWEIS Philipp Sedlacek: Titel, 2, 3 Foodbloggerin trifft Meister, 4, 5 li. o. Et li. u., 6 GastroMobil, 7, 8, 20-24; Philip Dehm - www.philipdehm-fotografie.de: 3 Neujahrsempfang, 10-11; www.badurach-tourismus.de: 3 Wasserfall, 12-13 (© Bad Urach Tourismus), www.willi-wolf.de: 3, 15 Albbüffel; DEHOGA Baden Württemberg: 5 Top Carver, 6 Modernist Buffet; © Stuttgart-Marketing GmbH: 14 Spreuerhofstraße (Fotograf: Achim Mende); Zybukin: 15 Olgahöhle (https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7983914); www.albbueffel.de: 15 Büffelkopf; HUG AG: 25; HampfVerlag, Stuttgart - www.hampfverlag.de : 26 re. o., 27 li. u.; Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg: 27 Kanu

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



GESUNDNAH

JETZT ZUR AOK WECHSELN UND

GESUNDNAH ERLEBEN. gesundnah.de