Meister Vereinigung
DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MEISTER MAGAZIN

DAS BESTE AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

JUNI 2017 – Ausgabe #51

09 KEINE ANGST VOR GROSSEN MESSERN
Schlemmerbande bei Friedrich Dick

12 PRACHT OHNE PROTZ
Schlösser und Burgen reloaded

20 EINFACH SPITZE
Das Spargel-Special

Neue Schlemmerbanden braucht das Land

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

Mehr zum Projekt selbst und zur Gründung einer Schlemmerbande in Ihrer Stadt finden Sie auf:

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de

Schlemmerbande
Die Genussentdecker.

AOK
Meister Vereinigung

09

NEUES VON DER SCHLEMMERBANDE

12

STADT-LAND-FLUSS

PRACHT OHNE PROTZ

20

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

SPARGEL – EINFACH SPITZE

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

Verehrte Leser,

Spargelrezepte ins Heft zu bringen, ist nicht so einfach. Die Zeit für deutschen Spargel ist etwas zu kurz, um einen Workshop mit Fotoshooting zeitlich so unterzubringen, dass das Heft noch während der Spargelzeit erscheint. In diesem Jahr haben wir das geschafft. Das freut uns sehr, vor allem weil der Frühling ja doch ein wenig zögerlich Einzug hielt und so auch der heimische Spargel. Für uns Köche hier in Baden-Württemberg ist der Spargel nicht wegzudenken. Deshalb freuen wir uns sehr, dass unsere Foodbloggerin Kerstin Getto vier spannende Spargelrezepte bei Martin Scharff, Johannes Steiger und Stephan Haupt im Heidelberger Schloss kochen konnte.

Über Schlösser und Burgen können Sie in diesem Heft auch in der Rubrik Stadt-Land-Fluss lesen. Also fahren Sie doch mal wieder hin in die prachtvollen Schlösser in Schwetzingen und Heidelberg oder auf die Burgfeste nach Neckargemünd. Kulinarisch können Sie das wunderbar begleiten.

Kulinarisch auf der Höhe ist auch unser Projekt Schlemmerbande. Für dieses Heft haben wir mit drei motivierten Schlemmerbanden-Kids gesprochen. Dass die schon lange keine Angst mehr haben vor großen Messern, lesen Sie auf den Seiten 9 bis 11.

Jetzt wünschen wir Ihnen allen zunächst einmal eine wunderbare, restliche Spargelzeit. Genießen Sie den Sommer und besuchen Sie uns in unseren Restaurants der Meistervereinigung. Unsere Terrassen warten auf Sie!

Beste Grüße
Ihr Uwe Staiger

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

Die Besten 10 2017

Jedes Jahr blicken die Meister gespannt Richtung Nachwuchs, wenn es Anfang März wieder heißt: Azubis, bitte antreten zum Nachwuchswettbewerb „Die Besten 10“. In gewohnter Manier versammelten sich alle Teilnehmer vormittags in der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe, der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule, in Calw. Teilnehmen konnte jeder Auszubildende im 3. Ausbildungsjahr „Koch/Köchin“, das heißt all jene, die im Winter 2016/2017 ihre Prüfung abgelegt haben oder sie im Sommer 2017 ablegen werden. Wichtig ist dabei, dass der Ausbilder oder der Ausbildungsbetrieb Mitglied in der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. ist.

FOLGENDE AUSZUBILDENDE AUS DEN MEISTERBETRIEBEN KONNTEN SICH DIESES JAHR QUALIFIZIEREN:

FILIP DIMITRIJEVIC
Kickers Clubrestaurant, Stuttgart
Ausbilder: Frank Rörich

CARLA ERNSTBERGER
Hotel Bareiss, Baiersbronn
Ausbilder: Oliver Ruthardt

CHRISTIAN JURENDE
Adler am Schloss, Bönnigheim
Ausbilder: Andreas Müller

NOEL PHILIPP KLUMPP
5 Bar Gourmetrestaurant, Stuttgart
Ausbilder: Alexander Dinter

MICHEL MÜLLER
Traube Tonbach, Baiersbronn-Tonbach
Ausbilder: Jürgen Reidt/Florian Stolte

SAMUEL RÖSLER
Traube Tonbach, Baiersbronn-Tonbach
Ausbilder: Jürgen Reidt/Florian Stolte

RICCO STIEHM
Heidelberger Schloßgastronomie
Ausbilder: Johannes M. Steiger

RICO STÖCKEL
Rebstock Durbach
Ausbilder: Volker Baumann

FABIAN WOLF
Burg Staufeneck, Salach
Ausbilder: Rolf Straubinger

Nach dem fulminanten Sieg 2016 von Fabienne Matt (Traube Tonbach, Ausbilder Jürgen Reidt) konnte 2017 ein sehr begabter Nachwuchskoch den Wettbewerb für sich entscheiden: Fabian Wolf, Auszubildender im 3. Lehrjahr bei Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck in Salach, für den es nicht der erste Wettbewerbserfolg war. Der talentierte Jungkoch setzte sich gegen seine 8 Konkurrenten durch und überzeugte die Jury mit großartigen Leistungen. Der zweite und dritte Platz gingen im Doppelpack an die Traube Tonbach, worauf Ausbilder Jürgen Reidt besonders stolz sein kann: Michel Müller kam auf Rang 2, Samuel Rösler belegt Platz 3. Den 4. Platz ergatterte eine junge Dame, Carla Ernstberger aus dem Hotel Bareiss. Sie wurde von Oliver Ruthardt ausgebildet.

Auch dieses Jahr galt es, innerhalb von sieben Stunden ein 4-Gang-Menü für 7 Personen zuzubereiten. Aus entsprechenden Pflichtkomponenten sollte eine kalte Vorspeise (Räucheraal, Gurke, Flusskrebs), ein Zwischengericht (Kaninchenrücken mit Niere, grünem Spargel, Shiitake-Pilzen), ein Hauptgang (Kalbszunge, Ochsenschwanz, Schalotte, Frühlingszwiebel) sowie ein Dessert (Frischmilch, Nougat, Banane, Kardamom) kreiert werden. Zusätzlich zu den gestellten Menüanforderungen waren zudem noch zwei Pflichtaufgaben zu erfüllen: Die Herstellung einer Mousse in der Vorspeise sowie die Herstellung eines Mürbeteigs, entweder süß oder salzig, zur Verwendung in einem beliebigen Gang. Da der Wettbewerb gleichzeitig als Prüfungsvorbereitung dient, waren zudem die geltenden Menüregeln zu beachten. Der Warenkorb war den Teilnehmern bereits nach ihrer Anmeldung mitgeteilt worden. Aus ihm mussten sie ein 4-Gang-Menü zusammenstellen, einschließlich entsprechender Warenanforderung, das eine Woche vor dem Wettbewerb festzustehen hatte.

Nach anstrengenden sieben Stunden wurden die einzelnen Menüs den Teilnehmern der fachkundigen Jury als auch den geladenen Gästen präsentiert und 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 Ditzenbach), Udo Kälberer (Gasthof Teckkeller, Kircheim unter Teck), Franz Berlin (Berlins Krone-Lamm, Bad Teinach-Zavelstein), Harald Hartmann (Zähringerstuben, Weilheim an der Teck) sowie Frank Widmann (Restaurant Widmann, Wimsheim). Drei Gäste durften die jungen Kochtalente zu Aperitif und Menü einladen, was für entsprechende Unterstützung „auf den letzten Metern“ des Wettbewerbs sorgte. „Auch dieses Jahr war das Niveau der eingereichten Menüs wieder sehr hoch“, lobt Alexander Munz die Riege der Teilnehmer, „wahrlich keine leichte Entscheidung für die Jury. Das zeigt sich schon alleine daran, dass die Zweit- bis Viertplatzierten jeweils nur einen Punkt auseinanderlagen. So knapp war es selten. Wir sind mit den Leistungen mehr als zufrieden. Das bestärkt uns, auch weiterhin einen Schwerpunkt auf die Ausbildung von jungen Menschen zu legen.“

Fabian Wolf von Burg Staufeneck erbrachte dieses Jahr eindeutig die beste Leistung, so die Jury. Neben dem Kochbuch der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., das jeder Teilnehmer als Dankeschön erhielt, gewann Fabian Wolf zwei Übernachtungen im Romantik Hotel Sackmann in Baiersbronn, inklusive eines Abendmenüs im Restaurant Schlossberg sowie ein Mittagsmenü im Hotel Bareiss im Restaurant Bareiss, und das alles für zwei Personen. Michel Müller konnte sich als Zweitplatzierter über eine Messerauswahl in der Messerserie „1905“ der Firma Dick freuen. Der Drittplatzierte Samuel Rösler erhielt ein Tablet der Firma METRO. Carla Ernstberger gewann als Viertplatzierte ein einwöchiges Praktikum inklusive An- und Abreise in einem Betrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, sowie einen Warengutschein der METRO als auch einen Warengutschein der Firma MEGA, für eine Kochjacke inklusive entsprechender Bestickung. Alle weiteren Teilnehmer erhielten ebenfalls Warengutscheine der METRO und der MEGA. Zudem qualifizierten sich Fabian Wolf als Erstplatzierter und Michael Müller als Zweitplatzierter auch gleichzeitig für den Vorentscheid des Achenbach-Wettbewerbs des Landesverbandes Baden-Württemberg in Bad Überkingen.

Alexander Munz zieht ein durchweg positives Resümee des Wettbewerbs. „Bedanken möchte ich mich, auch im Namen der Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V., bei der Johann-Georg-Dörtenbach-Schule für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und für die Durchführung des Wettbewerbs. Mein Dank gilt insbesondere dem gesamten Team der Berufsschule, besonders Herrn Niedoba (Schulleiter), Herrn Höss, Frau Edelbauer-Schnöder, Herrn Schnauder sowie allen Schülern, die als Servicemitarbeiter im Einsatz waren. Unser Dank gilt ebenfalls allen geladenen Gästen, Uwe Staiger (1. Vorsitzender der Meistervereinigung; Staigers Waldhorn, Plochingen), Frank Widmann (Widmann's Löwen, Königsbronn-Zang), den Ausbildern sowie den Eltern der Wettbewerbsteilnehmer.

Nicht zuletzt bedanken wir uns von Herzen bei unseren Sponsoren, ohne die der Wettbewerb in dieser Form gar nicht durchzuführen wäre. Unseren Kollegen, dem Romantikhotel Sackmann sowie dem Hotel Bareiss, der Firma Dick für die Bereitstellung des zweiten Preises als auch besonders bei 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. Wir freuen uns schon auf eine weitere Ausgabe der „Besten 10“ im nächsten Jahr, strahlt Alexander Munz.

Ernst Fischer wird Ehrenmitglied

Einträchtige Hauptversammlung der Meistervereinigung bei der Württembergischen Versicherung in Stuttgart.

Mit einer Glocke läutete Uwe Staiger am 27. März die diesjährige Hauptversammlung ein. Das Geschenk von CCCB zum 50-Jährigen, das sich jahrelang im Archiv von Volker Krehl befand, sorgte sofort für positive Stimmung in den Räumlichkeiten der Württembergischen Versicherung, ebenso wie der Film zum Jubiläumsjahr, den Uwe Staiger abspielen konnte. Er betont, dass alle Mitglieder diesen Film aktiv auch auf ihren Homepages und in den sozialen Netzwerken nutzen können. Der Film steht im neuen Intranet für alle zum Download bereit.

Dann startet der Vorsitzende mit seinem Rückblick auf das tatenreiche Jubiläumsjahr, das von vielen Highlights geprägt war. Angefangen mit der Skiausfahrt von Frank Gullewitsch, stellten das Meistervereinigung-Catering und die Wettbewerbe auf der Intergastra einen großen Jahresauftakt dar. Die gesamte MVG-Mannschaft hat wiederum eine tolle Arbeit abgeliefert. Ein besonderer Dank gilt dabei Frank Widmann, der extrem viel Erfahrung und Engagement, vor allem bei den Wettbewerben, einbringt. Uwe Staiger gibt hier bereits einen Ausblick auf die Standpräsentation im kommenden Jahr. Dank Andreas Kohler wird der MVG-Stand auch 2018 wieder eine wichtige Anlaufstelle für alle Mitglieder sein.

Dass die Ausbildung eine wichtige Säule in der Arbeit der Meistervereinigung ist, zeigte sich auch im Jubiläumsjahr. Alexander Munz war einmal mehr extrem engagiert bei der Sache, wenn es um den Wettbewerb „Die 10 Besten“ in Calw ging. Die Zusammenarbeit mit der Schule ist jedes Jahr eine wahre Freude, und auch die MVG Partner und unsere Mitglieder sind mit Begeisterung dabei, wenn es um die Azubis aus dem 3. Ausbildungsjahr geht. Über dieses punktuelle Engagement hinaus sind Sigrun Bay und Michael Oettinger das ganze Jahr über für die Azubis aktiv. Sigrun Bay bedankt sich auch im Namen der Azubis bei der Vorstandschaft und den teilnehmenden Betrieben. Die Azubis freuen sich wohl extrem auf die neuen Seminare. So gibt es seitens der Ausbildung nur Positives zu berichten. Ein lohnendes Engagement, denn nur so wird die Meistervereinigung auch in Zukunft gute Azubis finden und ausbilden können. Alle Mitglieder, die sich hier etwas umfassender informieren möchten, sollten dafür auch das Intranet nutzen.

Ein weiteres Jahreshighlight war die Jubiläumsgala am 6. Oktober im Neuen Schloss. Dank MP Winfried Kretschmann konnte das Schloss genutzt werden. Das ist ein gutes Zeichen für die Vereinigung, dass wir für die Landesregierung schon seit Jahren ein verlässlicher Partner sind. Die Planung von Michael Oettinger und Alexander Munz hat maßgeblich mit zum Erfolg beigetragen. Alexander Munz berichtet etwas ausführlicher und dankt allen, dass sie so engagiert bei der Sache waren. Ein besonderer Dank ging an Nicole Domon, die den Service an diesem Tag perfekt geleitet hat.

Die interne Abrundung des Jahres war dann noch das Jahresabschlussessen in Wernau im Quadrium. Hier konnte eine größere Gästeschar als sonst begrüßt werden. Ein wunderschöner Abend, der ohne die Organisation und das Engagement von Markus Eberhardinger und der tatkräftigen Unterstützung der Kollegen Berlin, Kottmann, Munz, Burger, Richter, Staiger nicht möglich gewesen wäre.

Ein Teil des Jahresrückblicks galt auch der Service GmbH. Vom Neujahrsempfang in Karlsruhe über die Intergastra, das politische Sommerfest im Löwentormuseum, die Hausmesse der MEGA, das Brauereifest von Dinkelacker, die AOK-Kochshows bis hin zur Slow-Food-Messe hat die Service GmbH ein umfangreiches Jahr hinter sich. Dies hat einmal mehr gezeigt, dass es sich lohnt, in der Meistervereinigung zu sein. Die Resonanz der teilnehmenden Köche ist sehr gut.

Etwas umfangreicher berichtete Uwe Staiger dann über die Entwicklung des Fördervereins MVG-Schlemmerbande – die Genussentdecker gemeinsam mit der AOK und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. Die offizielle Gründungsveranstaltung hat zwar noch nicht stattgefunden, da die Koordination und die Terminierung etwas dauert, aber man kann heute schon stolz sein auf dieses neue Projekt, dessen Auftakt voraussichtlich auf der Slow-Food-Messe stattfinden wird. Die Gunst der Stunde nutzt der Vorsitzende auch, um den anwesenden Mitgliedern das genaue Prozedere darzulegen. Ziel ist es, das Erfolgsprojekt von Esslingen auf ganz Baden-Württemberg zu übertragen. Dass dies ein ernstzunehmendes und zukunftsweisendes Projekt ist, beweist auch der Auftritt der Schlemmerbande. Frau Bäuerle ist mit zwei Kindern vor Ort, ebenso Frau Drexler von der AOK. Jasper ist bereits ein zweites Mal in der Schlemmerbande. Er will unbedingt Koch werden. Ebenfalls dabei war ein Junge, der in der ersten Schlemmerbande mitgemacht und jetzt eine Ausbildung zum Koch beginnt. So trägt das Konzept der Schlemmerbande bereits erste Früchte für den Nachwuchs in der Gastronomie. Auch Fritz Gaiser sieht sich bestätigt: Es macht Spaß. Die jungen Leute haben Spaß bei der Arbeit. Ebenso Frau Drexler, die alle Meister ermutigt, sich hier einzubringen.

Es folgte der Bericht und Jahresrückblick des KLM von Andreas Kohler, der sowohl der Vorstandschaft sowie der Geschäftsstelle dankt und schon heute zusichert, dass sich der KLM gerne wieder engagiert bei der Intergastra 2018 einbringt. Die Erfolge zeigen, dass es für die Meistervereinigung extrem wichtig ist, dass Jung und Alt gut zusammenarbeiten.

Mit dem Geschäfts- und Kassenbericht präsentierte Schatzmeister Alfons Köhler die aktuelle Finanzsituation des Verbandes.

In ihrem positiven Prüfbericht empfahl der Kassenprüfer Helmut Pfitzenmaier, den Vorstand zu entlasten. Die einstimmige Entlastung für Vorstand und Kassenprüfer erfolgte durch Handzeichen. Mit einer überragenden Mehrheit konnten zudem kleinere, aber wegweisende Änderungen in der Vereinssatzung verabschiedet werden.

Bevor Uwe Staiger zu den Ehrungen schritt, gab es noch Neuwahlen. Dabei wurde der Vorstand einstimmig bestätigt. Auf die zwei scheidenden Vorstandsmitglieder wurden Frau Naumann und Frau Domon einstimmig neu in den Vorstand gewählt. Ebenfalls konnte sich Samuel Sucher über eine einstimmige Aufnahme in die Meistervereinigung freuen.

Gleichzeitig wurde unser langjähriges Mitglied Klaus Dieterich verabschiedet. Uwe Staiger dankte ihm für seine langjährige und treue Mitarbeit, die immer auf höchstem Niveau und mit vollem Einsatz stattfand. Klaus Dieterich bedankte sich ebenfalls für die tolle Zusammenarbeit und betonte, dass er immer gerne mit Leib und Seele mitgearbeitet hat. Gleichzeitig freute er sich über den engagierten jungen Nachwuchs der Meistervereinigung.

Eine besondere Ehrung erhielt in diesem Jahr Ernst Fischer, der für seine wegweisende Arbeit beim DEHOGA zum Ehrenmitglied der Meistervereinigung ernannt wurde. Uwe Staiger zeigt sich begeistert, was Ernst Fischer für die gesamte Branche geleistet hat. Dieser bedankt sich mit einer Rede, in der er gerade auch die Damen erwähnt, die in den Betrieben sind und die Arbeit machen, solange die Männer sich ehrenamtlich bei der MVG engagieren. Gerne erinnert sich Ernst Fischer an das Catering mit der Meistervereinigung, das er organisiert hat, als Erwin Teufel nach Stuttgart kam. Hieraus habe sich doch Tolles entwickelt, worauf er bis heute sehr stolz sei. Nicht nur deshalb, sondern auch aus Überzeugung bleibe er deshalb auch gerne Mitglied in der Meistervereinigung.

Weitere Ehrungen gingen an Walter Anschütz und Herrmann Bareis für 50 Jahre Meistervereinigung, an Peter Knöpfle, Klaus Frenzer, Dieter Grabowski, Manfred Huber, Karl Schieber und Peter Schmid für ihre 40jährige Mitgliedschaft und an Bernd Mayer, Eva-Maria Rühle, Kurt Wager, Thomas Korn, Manfred Klose, Walter Meissner, Wolfgang Böhler, Rolf-Dieter Sutor, Harald Neiss, Uli Wägerle, Thomas Diener, Michael Roger, Dieter Speidel, Andreas Schiele, Gerhard Klose, Hartmut Schaaf und Josef Wolf, die nun schon 25 Jahre in der Meistervereinigung sind.

Nach den Ehrungen konnte Samuel Sucher als Neumitglied in der Meistervereinigung willkommen geheißen werden. Außerdem überreichte Uwe Staiger Blumen an Nicole Domon und Marcelline Naumann für die geleistete Arbeit und natürlich auch an Annette Springer, die die Geschäftsstelle betreut.

Im Anschluss ließ die Versammlung den Abend im Brauhaus von unserem Partner Schönbuch-Bräu gesellig ausklingen.

NEUES VON DER SCHLEMMERBANDE

Keine Angst vor großen Messern

Ende März war es soweit. Fast 40 Kinder der „Schlemmerbande“ aus Esslingen und Rechberghausen wagten gemeinsam mit unseren Meistern einen Ausflug in die Welt der scharfen Messer bei Friedr. Dick in Deizisau. Der Tag war geprägt von spannenden Eindrücken und neuem Wissen rund um das Thema Schneiden.

Wie wird ein Messer hergestellt, wie gehe ich richtig und sicher damit um? Und warum gibt es so viele verschiedene Messertypen? Das und vieles mehr konnten die Kinder der »Schlemmerbande« bei Friedr. Dick selbst herausfinden.

Neben einem Rundgang durch die Produktion durch Vertriebsleiter Jürgen Steudle wurde gemeinsam mit den Meistern Uwe Staiger, Harald Hartmann, Fritz Gaiser und Matthias Kübler fleißig „geschnippelt“ und gekocht. Die herrlich frischen Zutaten stellten die Meistervereinigungspartner METRO und MEGA kostenfrei zur Verfügung. Aus verschiedenen Gemüsesorten, die unter Anleitung fachgerecht geschält und geschnitten wurden, entstand ein leckeres Pfannengemüse. Außerdem durften die Kinder Lachse und Forellen filetieren. Als Nachspeise wurde ein Obstsalat aus regionalen und exotischen Früchten zubereitet und mit Schokoladeneis serviert. Am Ende stand eine leckere und gesunde Mahlzeit auf dem Tisch, die die Kinder selbst zubereitet hatten und die Gruppenleiter, Eltern und die Mitarbeiter der Firma Dick gleichermaßen überzeugten. Als krönenden Abschluss bekamen die Kinder für Ihren fleißigen Einsatz ein 3-teiliges Messerset der Firma Dick überreicht. Ein großes Dankeschön an alle, die sich aktiv beteiligt haben.

Die Kinder der »Schlemmerbande« erhalten mit solch nachhaltigen Aktionen extrem positive Einblicke in die Welt der Gastronomie und lernen dabei den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und ein breitgefächertes Wissen einer ausgewogenen Ernährung spielerisch. Da schwindet auch die Angst vor scharfen Messern ganz schnell.

JASPER WARMUTH
9 JAHRE

Bei den kleinen Stadtführern hat Jasper von der Schlemmerbande gehört, da war ihm sofort klar, wer so gerne kocht wie er, muss dabei sein bei dieser Truppe. Für seine Familie hat der Neunjährige schon immer schöne Obst- und Gemüseteller zubereitet. Nicht zuletzt, weil er selbst ziemlich gerne isst, sogar mehr als sein großer Bruder. Das Abwaschen, Aufräumen und Putzen nervt ihn natürlich ein wenig am Küchenjob, aber dafür entschädigen die großartigen Erlebnisse bei der Schlemmerbande umso mehr.

Besonders viel Spaß macht Jasper, dass er so viel Neues sieht, zum Beispiel wie Messer gemacht werden, aber auch die vielen Restaurants und Köche der Meistervereinigung und das Treffen mit Ministerpräsident Kretschmann haben ihn schwer beeindruckt. Deshalb will er noch eine zweite Runde bei der Schlemmerbande machen und demnächst mal für seine Freunde kochen. Seinen Freund Johannes konnte er auch für die Schlemmerbande motivieren und für nächstes Jahr noch eine Freundin.

KEVIN ENGELFRIED
14 JAHRE

Mit Lebensmitteln arbeiten, ausprobieren und natürlich essen, das macht auch Kevin besonders viel Spaß: „Es ist einfach toll, was man bei der Schlemmerbande so alles sieht. Man lernt Restaurants kennen und ganz neue Lebensmittel“, zeigt sich der Vierzehnjährige, der ebenso gerne kocht wie isst, enthusiastisch.

Er mag einfach alles am Kochen. Selbst die Hitze am Herd kann ihn von seinem Berufswunsch Koch nicht abbringen. Ihn begeistern die vielen Möglichkeiten, die dieser Job so mit sich bringt. Besonders motiviert hat ihn ein Besuch bei der Metro, bei dem er tiefe Einblicke in die Welt der Lebensmittel bekommen hat, aber auch der Neujahrsempfang beim Ministerpräsidenten im Neuen Schloss. Ein Koch-Praktikum hat er auch schon absolviert. Das finden alle seine Mitschüler gut, nicht zuletzt, weil der junge Küchenheld gerne die Arbeiten beim Kochen in der Schule für sie übernimmt.

LEA-JASMIN KNOBLAUCH
15 JAHRE

Lea-Jasmin hat regelrecht Feuer gefangen bei der Schlemmerbande. Ihre Mutter hatte in der Zeitung darüber gelesen und schnell war sie motiviert. Schon als kleines Mädchen hat sie gerne gekocht und tut es bis heute regelmäßig. Nichts findet sie spannender als Lebensmittel und was man daraus machen kann. Auch wenn ihr das viele Stehen manchmal noch schwerfällt und sie am Aufräumen nicht den größten Gefallen findet, ihr Berufswunsch ist so klar wie die Brühe, die sie kocht: Sie geht in die Gastronomie.

Nach der Schlemmerbande hat sie bereits zwei Praktikumsstellen absolviert und bewirbt sich jetzt schon um einen Ausbildungsplatz. Dass sie 2014 beim Sommerfest des Bundespräsidenten dabei sein durfte, wird sie wohl nie vergessen, ebenso wie die vielen anderen, abwechslungsreichen Aktivitäten bei der Schlemmerbande. „Das begeistert auch meine Mitschüler. Ich bin die Einzige in meiner Klasse, die genau weiß, auf was sie sich bewerben möchte“, sagt Lea-Jasmin mit strahlenden Augen und nicht ganz ohne Stolz.

DAS ERSTE KOCHBUCH

Kinderleicht: grenzenlos kochen

Bis zum Ende des Jahres entsteht das erste Kochbuch gemeinsam mit der Schlemmerbande. Kochen bedeutet Heimat, baut Freundschaften auf und verbindet.
Flüchtlinge, Geflüchtete und Esslinger stellen Rezepte aus ihrer Heimat vor. Rezepte, die Erinnerungen wecken und in denen verschiedene Kulturen zum Ausdruck kommen.

Die Metro unterstützt das Projekt mit Lebensmitteln. Weitere Kooperationspartner sind die Meistervereinigung, das Weingut Bayer, die Bürgerstiftung, Joe Penas, die AOK und die Stadtwerke sowie das Referat für Migration und Integration der Stadt Esslingen.

Man darf gespannt sein. Wir halten Sie im Meistermagazin auf dem Laufenden.

Mehr
zum Projekt selbst
und zur Gründung einer
Schlemmerbande in Ihrer
Stadt finden Sie auf:

schlemmerbande.de
meistervereinigung.de

Pracht ohne Protz

An Schlössern, Burgen und Gärten mangelt es Baden-Württemberg wahrlich nicht. Geschichtsträchtig, aufwendig restauriert und atemberaubend schön ziehen sie so manchen in ihren Bann. Schwetzingen, Heidelberg und Dilsberg – wir waren für Sie dort und haben nicht schlecht gestaunt.

Man mag sie naserümpfend als touristisch abstempeln, aber damit wird man diesen attraktiven Schönheiten wohl kaum gerecht. Starten wollen wir unsere Reise dieses Mal im malerischen Schwetzingen, einem Gesamtkunstwerk des Barocks. Feinschmeckern ist es vor allem bekannt für seinen unglaublich guten Spargel. Dazu später mehr. Zunächst wollen wir aber ein anderes Juwel ins Visier nehmen, das Schloss Schwetzingen, oder vielmehr seinen bezaubernd schönen Garten, der seinesgleichen sucht. Weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt, hat er sich eine fesselnde Abwechslung bewahrt und kann noch heute im Originalzustand bewundert werden. Die vollkommene Verbindung aus geometrischem und landschaftlichem Stil, ein Spannungsfeld der besonderen Art, sind aus den Visionen des Kurfürsten Carl Theodor von der Pfalz entstanden und zählen bis heute zu den Meisterwerken europäischer Gartenkunst.

In so viel Grün kann man zur Ruhe kommen, die Natur spüren und auf eindrucksvolle Art und Weise sehen, welche Bedeutung einem Garten im Barock anhaften konnte. Kunstvolle Beete nach französischem Vorbild und verzückende Wasserspiele, der malerische Arionbrunnen mit seiner mächtigen Fontäne und im Kontrast dazu die schattigen Wäldchen und der englische Landschaftsgarten verleihen jeder Jahreszeit einen außerordentlichen Reiz.

Im ursprünglich als Nutzgarten angelegten Teil des Schlossgartens reift heute übrigens wieder Obst. Das Schwetzinger Naturtheater gehört zu den wenigen erhaltenen barocken Gartentheatern. Das Badhaus wird zu Recht als ein besonders kostbares Meisterwerk im Schlossgarten von Schwetzingen bezeichnet, ebenso wie die Moschee. Kurfürst Carl Theodor folgte damit nicht nur einem Modetrend seiner Zeit, sondern zeigte sich als weltoffener, toleranter Herrscher.

Das Schwetzinger Ensemble aus Stadt, Schloss und Garten ist das am besten erhaltene Beispiel einer fürstlichen Sommerresidenz des 18. Jahrhunderts.

SCHWETZINGER SPARGEL

SCHWETZINGEN_Schlossgarten

HEIDELBERG
Vogelperspektive auf
Schloss und Stadt

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

»Die Stadt Heidelberg mit ihrer Lage und ihrer ganzen Umgebung hat, darf man sagen, etwas Ideales.«

HEIDELBERG_Scharff's Schlossweinstube
V. li. n. re.: Martin Scharff, Johannes Steiger
und Stefan Haupt

SCHWETZINGEN
Schlossgastronomie Schwetzingen
Ina und Martin Lacher

HEIDELBERG_Stadttor

HEIDELBERG_Scharff's Schlossweinstube

HEIDELBERG_Scharff's Schlossweinstube

SCHWETZINGEN_Schlossgastronomie Schwetzingen

HEIDELBERG_Schlossinnenhof

HEIDELBERG_
Hofnarr Perkeo
vor dem „Großen Fass“

Genial fügt sich in dieses Ensemble auch die Schwetzinger Schlossgastronomie ein, die gleich von zwei Meistern geführt wird. Ina Lacher, Restaurant- und Serviermeisterin und Chefin des Hauses, umsorgt die Gäste charmant im Restaurant. Ihr Mann Martin, ebenfalls Meister, ist für die Kulinarik zuständig. Nach beeindruckenden Stationen in namhaften Häusern, einigen Wettbewerbserfolgen und eigenen Restaurants, übernahmen die Lachers 2011 die Schlossgastronomie. Seitdem setzen sie sowohl im Schlossrestaurant wie auch bei Veranstaltungen konsequent neue schmackhafte Akzente. Von April bis Oktober bieten die Lachers gemeinsam mit ihrem Team zu den Besuchszeiten des Schlossgartens durchgehend eine klassische Küche aus besten Produkten an, natürlich auch aus der Region. Der Schwetzinger Spargel ist selbstverständlich eines der regionalen Highlights, vorausgesetzt es ist Spargelzeit.

Ein zweiter Magnet in Nordbaden ist Heidelberg. Als Inbegriff deutscher Romantik steht es auf der Wunschliste vieler Städtereisender aus der ganzen Welt weit oben. „Die Stadt mit ihrer Lage und ihrer ganzen Umgebung hat, darf man sagen, etwas Ideales“, schrieb schon Johann Wolfgang von Goethe vor mehr als 200 Jahren in sein Tagebuch. Und auch die Dichter der Romantik Joseph von Eichendorff, Clemens Brentano und Achim von Arnim sind dem Zauber der Stadt erlegen, ebenso wie der Schriftsteller Mark Twain, der Komponist Robert Schumann oder der englische Maler William Turner.

Zu Recht, schließlich bietet die Stadt auf einem überschaubaren Raum eine Fülle höchst unterschiedlicher Sehenswürdigkeiten. Das majestätische Heidelberger Schloss hoch über der Altstadt setzt der romantischen Altstadt buchstäblich die Krone auf. Steil über dem Talgrund am Nordhang des Königstuhls, inmitten grüner Wälder, erhebt sich die Schlossruine aus rotem Neckartaler Sandstein. Dass es seit mehr als 300 Jahren überwiegend eine Ruine ist, tut dem Reiz keinen Abbruch. Das Heidelberger Schloss war fast fünf Jahrhunderte lang Residenz der Kurfürsten von der Pfalz und im 16. und 17. Jahrhundert war Heidelberg eines der prächtigsten Schlösser Europas. Schloss Heidelberg ist kein einheitlicher Baukörper. Über die Jahrhunderte fügten die Kurfürsten immer wieder einen Wohnpalast im Stil ihrer Zeit hinzu. Heute präsentiert sich das Schloss als faszinierendes Architekturensemble, umgeben von trutzigen Mauern und Türmen.

Hier kann man auf Zeitreise gehen. Um das mächtige Schloss und seine Bewohner ranken sich unzählige Sagen und Legenden. Allen voran die des kleinwüchsigen Hofnarrs Perkeo, der zu Beginn des 18. Jahrhunderts unter Kurfürst Carl Philipp von der Pfalz diente. Seine Späße und seine Liebe zum Wein machten ihn berühmt. Der Legende nach konnte Perkeo das Große Fass, das rund 200.000 Liter fasste und noch heute existiert, in einem Zug austrinken. Erstaunlicherweise soll nicht sein großer Weinkonsum, sondern ein versehentlich getrunkener Becher Wasser zu seinem Tode geführt haben.

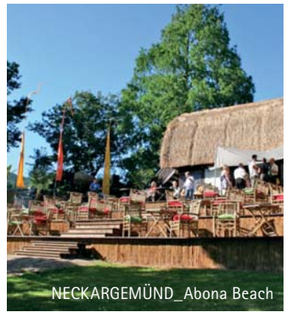
Von Perkeo inspiriert, dürstet es einen bei einem Besuch des Heidelberger Schlosses auch gerne mal nach Wein. Dem kann abgeholfen werden. Ob Weinprobe an Perkeos Fass, ein gutes Viertele im ehrwürdigen Gemäuer des historischen Backhauses oder gar ein mehrgängiges Sternemenü mit Weinbegleitung in der Schlossweinstube, Martin Scharff – 25 Jahre lang ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – zieht die Feinschmecker der Region ebenso an wie die aus aller Welt. An seiner Seite hat er ein engagiertes Team, allen voran unser Meisterkollege Johannes Steiger und Stefan Haupt. Das macht die Heidelberger Schlossgastronomie zu einem weiteren Aushängeschild der Stadt, schon allein, weil man diese Qualität an diesem touristischen Hotspot nicht vermuten würde. Martin Scharff beweist, dass es geht, und zwar auf allen Ebenen. Überzeugen konnten wir uns davon auch bei unserer Kochsession „Foodbloggerin trifft Meister“, die wir passend zur Saison und zur Region ganz auf das Thema Spargel ausgelegt haben. Wie kreativ man mit dem königlichen Gemüse umgehen kann, zeigte das Team aufs Eindrücklichste. Martin Scharff hat dazu sogar ein ganzes Kochbuch verfasst. Mit dem Titel „Einfach Spitze – kreative Spargel-Rezepte vom Sternekoch“ zeigt es, dass der Kreativität im Heidelberger Schloss wahrhaft keine Grenzen gesetzt sind. Vielleicht liegt es ja am einzigartigen Weitblick, den man von dort hat. Oder am berühmten Philosophenweg, auf dem einst die Gelehrten wandelten, der aber bis heute inspiriert, die kreativen Gedanken bei einem Spaziergang zu sortieren.

Vom Philosophenweg aus windet sich der Schlangenpfad über zahllose Stufen und grobes Kopfsteinpflaster hinunter zur Alten Brücke, einem weiteren zu Stein gewordenen Wahrzeichen der alten Residenzstadt. Romantisch wird es auf der Nepomuk-Terrasse an der Alten Brücke – am Heidelberger Liebesstein können Verliebte seit diesem Sommer ein Liebesschloss als Symbol ihrer ewigen Treue anbringen. Von hier aus sind es nur wenige Schritte in die historische Heidelberger Altstadt mit ihren malerischen Plätzen, Kirchen, Museen und anderen Sehenswürdigkeiten. Auch und gerade in den Seitenstraßen mit ihren kleinen Gassen und lauschigen Innenhöfen warten auf den Besucher immer wieder großartige Überraschungen. Vor allem abends, wenn es beschaulicher wird, fühlt man sich wie in einer anderen Zeit.

Nach zwei prächtigen Schlössern wird es Zeit für etwas Ruhe und Besinnlichkeit. Die findet man am Neckar an der romantischen Burgenstraße. Inmitten der Urlaubsregion

NECKARGEMÜND_Burgfeste Dilsberg

NECKARGEMÜND_Art Hotel Neckar



NECKARGEMÜND_Abona Beach

NECKARGEMÜND_
Der „tiefe Stollen“ unter der
Burgfeste Dilsberg

NECKARGEMÜND_
Burgfeste Dilsberg

Naturpark Neckartal-Odenwald liegt nur 10 km von Heidelberg die Stadt Neckargemünd. Als „Stadt am Fluss“ haben die Stadt und ihre Bewohner seit jeher ein enges Verhältnis zur umgebenden Flusslandschaft. Besucher können die spannende, über 1000-jährige Geschichte der ehemaligen „Freien Reichsstadt“ auf einem Altstadtrundgang erforschen oder erholsame Stunden am Neckarufer und in den zahlreichen Cafés und Restaurants genießen.

Eingebettet in die historischen Häuserzeilen atmet auch das Art Hotel Neckar den Geist der Zeit. Die Gastgeberin, Brigitte Reichart-Stalinger, verwöhnt ihre Gäste mit besonderer Aufmerksamkeit und individuell gestalteten, künstlerisch geprägten Hotelzimmern und Suiten. Herzlichkeit, Komfort und Service stehen ganz oben.

Ihre Gäste motiviert sie auch gerne zu einem Besuch am schönen Neckarstrand, wo ihr Mann Ramon Stalinger den Abona Beach betreibt. Hier kommt erholsame Urlaubsstimmung auf: Original balinesische Hütten, kleine Liegeoasen und Lounge-Ecken direkt am Neckarlauf umrahmt von grüner Hügellandschaft und einem naturbelassenen Sandsteinbruch. Hier lässt es sich wunderbar relaxen, chillen und ausspannen. Dazu gibt es exotische Cocktails, gekühlte Drinks und zum Abend hin feines BBQ von Ramon Stalinger.

Möchte man ein weiteres historisches Highlight erleben, darf man die Burgfeste Dilsberg auf keinen Fall außer Acht lassen. Stolz erhebt sich die trutzige Burg auf dem gleichnamigen Berg über Neckargemünd. Einst gehörte die Burg den Pfalzgrafen bei Rhein und erfüllte eine militärische Funktion. Mitte des 19. Jahrhunderts zog die Ruine neue Aufmerksamkeit auf sich: Viele zeigten sich vom Mittelalter fasziniert. Bekannte Künstler wie William Turner, Carl Rottmann und Karl Weysser malten Bilder vom Dilsberg. Sagen und Geschichten erzählten zudem von einem unterirdischen Geheimgang.

Die Erzählungen faszinierten den Deutsch-Amerikaner Fritz von Briesen so sehr, dass er um 1900 aus New York zum Dilsberg reiste, um diesen „sagenhaften“ Stollen zu finden. Tatsächlich entdeckte er den unterirdischen Gang.
1926 wurden Brunnen und Stollen freigelegt. Heute bietet zudem der Treppenturm in der Ruine einen fantastischen Ausblick über Neckartal und Odenwald. Und für einen kurzen Moment ist es wieder da, das sehnsüchtige Gefühl der Romantik, jenseits vom Protz, Prachtvolles zu entdecken und sei es nur die wunderbare Natur.

Unsere Meisterbetriebe auf dieser Sommerreise

**1 SCHLOSSGASTRONOMIE SCHWETZINGEN
LACHERS RESTAURANT & CAFÉ**

Zeyherstraße 6 | 68723 Schwetzingen
Tel. 06202 93300
info@schlossrestaurant-schwetzingen.de
www.schlossrestaurant-schwetzingen.de

**2 SCHARFF'S SCHLOSSWEINSTUBE
IM HEIDELBERGER SCHLOSS**

Schlosshof 1 | 69117 Heidelberg
Tel. 06221 8727013
info@heidelberger-schloss-gastronomie.de
www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

3 ART HOTEL NECKAR

Hauptstraße 40 | 69151 Neckargemünd
Tel. 06223 862768
info@art-hotel-neckar.de
www.art-hotel-neckar.de

Wertvolle Reisetipps

A SCHLOSS SCHWETZINGEN
www.schloss-schwetzingen.de

B SCHLOSS HEIDELBERG
www.schloss-heidelberg.de

C BURGFESTE DILSBERG
www.burgfeste-dilsberg.de

D DIE BURGENSTRASSE
www.burgenstrasse.de

BA-WÜ MARKETING
www.tourismus-bw.de

STADT SCHWETZINGEN
www.schwetzingen.de

TOURISTIKGEMEINSCHAFT KURPFALZ E. V.
www.kurpfalz-tourist.de

HEIDELBERGER MARKETING GMBH
www.heidelberg-marketing.de

KURPFÄLZISCHES MUSEUM
www.museum-heidelberg.de

HEIDELBERGER MUSEEN & AUSSTELLUNGEN
www.heidelberg-marketing.de

NATURPARK NECKARTAL-ODENWALD
www.naturpark-neckartal-odenwald.de

NECKARGEMÜND
www.neckargemuend.de

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

ENDLICH IST WIEDER SPARGELZEIT

Wer Spargel isst, der sündigt nicht

Was die einen lieben, wird von den anderen gemieden. Egal ob man es nun mag das „Königliche Gemüse“ oder nicht, eines ist sicher: es ist gesund, kalorienarm und es entwässert. Vorausgesetzt man verspeist es nicht mit zu viel Fett. Natürlich genießt man den Spargel gerade in Baden-Württemberg meist klassisch mit brauner Butter oder wunderbar buttriger Hollandaise, dazu neue Kartoffeln oder Kratzete und selbstverständlich Schinken aus der Region. Der Klassiker darf in der Spargelsaison keinesfalls fehlen.

Aber man kann den Spargel mit etwas Kreativität und Mut zur Kombination auch leicht und sehr wohlschmeckend zubereiten. So kann er ein toller Partner für jede Frühlingsdiät sein und gerade auch Vegetarier und Veganer glücklich machen. Grün oder weiß ist dabei ganz egal. Erlaubt ist, was schmeckt. Man kann ihn blanchieren oder braten, kann wunderbare Suppen daraus zubereiten, ausgefallene Salate und Beilagen kreieren oder ihn gar bei kreativen Desserts einsetzen, wie wir es auch auf dem Heidelberger Schloss erlebt haben. Also seien Sie mutig und testen Sie Neues.

Wussten Sie übrigens, dass Spargel zu 93 % aus Wasser besteht, nur 0,3 % Fett und 18 Kilokalorien pro 100 g hat und mit einer Vielzahl an wertvollen Inhaltsstoffen glänzen kann, allen voran das Asparagin. Dazu ist er reich an Kalium, Phosphor, Calcium, den Vitaminen A, B_1, B_2, Folsäure/B_9, C, E, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Wer Probleme mit den Nieren hat oder gichtkrank ist, sollte aufgrund der Purine vorsichtig mit dem Spargelverzehr sein. Grüner Spargel enthält übrigens noch mehr Nährstoffe als weißer. Spargel wirkt entwässernd und positiv auf die Darmfunktion. Seine Folsäure ist zudem wichtig für die Blutbildung und kann das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken.

Das „essbare Elfenbein“ zählt zu den Liliengewächsen und kommt von Mittel- über Südeuropa bis Mittelasien vor. Unterschieden wird zwischen weißem und violettem Bleichspargel und Grünspargel. Wer einheimischen Spargel bevorzugt, und das tun heute die meisten, startet meist nicht vor Mitte April, es sei denn, der März beschert besonders warme Frühlingstage. Wenn die Kirschen rot sind, dann ist der Spargel tot. So weiß es eine fränkische Bauernregel. Offiziell geht die Saison am 24. Juni, dem Johannistag, zu Ende. Dann startet für die Spargelfreunde eine lange Phase der Abstinenz, welche die Freude ins Unermessliche wachsen lässt: Die Freude auf die nächste Spargelsaison.

JETZT SCHON VORMERKEN

„AOK-FAMILIENFRÜHSTÜCK“ BEI DER TOUR DE PFÄNNLE

Im Rahmen von „SWR1 Pfännle“, das in diesem Jahr zum 20. Mal on tour geht, können sich die Besucherinnen und Besucher an den drei September-Sonntagen beim „AOK-Familienfrühstück“ davon überzeugen, wie wichtig der gemeinsame kulinarische Genuss am Frühstückstisch für Kinder ist:

03. September 2017 Bad Krozingen (Südlicher Oberrhein)
10. September 2017 Rottenburg am Neckar (Neckar-Alb)
24. September 2017 Radolfzell (Hochrhein-Bodensee)

Nähere Informationen gibt es schon bald unter **www.aok-bw.de**

80 Jahre MEGA
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
Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie
Schlachthofstraße 6 | 70188 Stuttgart
Tel. 0711-1684-0
www.mega-stuttgart.de

Steakery StaufenFleisch®
STAUFERICO® MEGA Frische Küche

FOODBLOGGERIN TRIFFT MEISTER

Einfach Spitze

HEIDELBERGER SCHLOSS

MARTIN SCHARFF, JOHANNES STEIGER UND STEPHAN HAUPT

In einer der berühmtesten Ruinen Deutschlands, dem „Heidelberger Schloss“, haben sich Martin Scharff und sein Team darauf spezialisiert, ihre Gäste mit besonderen Events und einzigartigen kulinarischen Kreationen zu überraschen. In der „Schlossweinstube“ beglückt der Spitzenkoch, mit Johannes Steiger, Stephan Haupt und einem schlagkräftigen Team an seiner Seite, Feinschmecker aus der Region als auch aus aller Welt. Seine Küche ist ausgefallen, modern und auch mal alltagstauglich. Seit über 25 Jahren schmückt sich Martin Scharff ununterbrochen mit einem Michelin-Stern. Damals war er sogar Deutschlands jüngster Sternekoch. Neben dem Sternerestaurant Scharff's Schlossweinstube verantworten Martin Scharff und sein Team die gesamte Gastronomie im Heidelberger Schloss. Dazu gehören die Vinothek im historischen Fasskeller beim bekannten Perkeo-Fass ebenso wie eine Vielzahl an Banketten und Caterings. Inmitten der altehrwürdigen Gemäuer des Heidelberger Schlosses, unmittelbar unter der Schlossweinstube, befindet sich zudem das historische Backhaus. Im Schatten der riesigen Esse, dem alten Backkamin kommt man hier in uriger Atmosphäre in den Genuss bodenständiger, gutbürgerlicher Buffets, Menüs und À-la carte-Gerichte.

Hoch über Heidelberg liegt die wohl schönste Schlossruine der Welt – das Heidelberger Schloss. Auch der leichte Regen, der uns begrüßt, als wir das Schlosstor passieren, kann dieser Schönheit keinen Abbruch tun. Trotz der vielen Besucher wird mir ganz romantisch zumute und ich freue mich schon sehr, in diesen geschichtsträchtigen Mauern köstliche Gerichte zuzubereiten. Dass ich gleich drei Köche treffen werde, macht es dieses Mal besonders spannend.

Mit einer guten Portion Respekt betreten wir Scharff's Schlossweinstube. Ihr Namensgeber ist kein minderer als Martin Scharff, der schon fast ein Vierteljahrhundert mit einem Stern kocht. Nach seinem Geburtsort Dinkelsbühl hatte es ihn zunächst in die Pfalz verschlagen, wo er sich mit der Wartenberger Mühle einen großen Namen machen konnte. 2012 ging es dann nach Heidelberg aufs Schloss. Hier lassen er und sein Team alle angestaubten Regeln der Spitzengastronomie hinter sich und verwöhnen den Gast mit außergewöhnlicher Kreativität, ein wahrer Kontrast zum alten Gemäuer. Die Speisekarte bietet große Abwechslung, in der besonders die heimischen Kräuter sowie die verschiedensten Gewürze den kreativen Gerichten die besondere Note verleihen. Das Ambiente ist zeitgemäß klassisch und unaufdringlich schön. Der Blick hingegen einzigartig in den Schlosshof, der gerade jetzt einen herrlichen Kontrast zwischen dem satten, frischen Grün der Bäume und dem Rosa des Buntsandsteins bietet. Spätestens jetzt steht mein Entschluss fest: Ich werde schon bald mal an diesem romantischen Ort genießen. Aber jetzt wird erst einmal gekocht.

Es grünt so grün

Zuerst haben wir vom grünen Spargel die unteren holzigen Enden entfernt. Schälen muss man den grünen Spargel nicht, das spart viel Zeit. Anschließend wird er kurz blanchiert und sofort in Eiswasser abgeschreckt, so behält er sein herrliches Grün und hat beim Servieren noch schön Biss. Der Tunfisch darf nur ein paar Sekunden pro Seite in die heiße Pfanne. Anschließend haben wir ihn mit grobem Pfeffer rundherum „paniert“. Johannes Steiger erklärt mir, dass der Pfeffer erst nach dem Braten an den Fisch kommt, da dieser sonst in der Pfanne zu schnell bei den hohen Temperaturen verbrennen und bitter schmecken würde. Die Mayonnaise ist schnell aufgeschlagen. Wir würzen sie mit schmackhaftem Curry und Koriander – ein aromatischer Hochgenuss! Ich muss aufpassen, dass ich sie nicht vor dem Anrichten weggenascht habe. Wir haben dazu gleich mehrere Weine verkostet. Ein echter Favorit war der 2016 Sauvignon Blanc trocken der Remstalkellerei, ein angenehm nach Heu und Wiesenblumen duftender, äußerst facettenreicher und rassiger Sauvignon Blanc. Seine exotische Fruchtanmutung von Grapefruit und Stachelbeere passt sowohl zum Spargel als auch zu den pfeffrigen Komponenten des Tunfischs. Dass gerade dieser Sauvignon der am höchsten bewertete Wein im Rahmen der neuen Sonderverkostung Sommerweine bei der Landesprämierung Württemberg wurde und die volle Punktzahl erhielt, konnten wir zum diesem Zeitpunkt noch nicht wissen. Gratulation jedenfalls an die Remstalkellerei.

2016 SAUVIGNON BLANC

Remstalkellerei eG

Württemberg, Deutschland

Salat von grünem Spargel gepfefferter Thunfisch / Koriandermayonnaise

Zutaten für 4–6 Personen

Koriandermayonnaise: 150 g Mayonnaise | 60 g Crème fraîche | 1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen | 1 TL Limonenöl | ½ TL Sesamöl | ½ TL Madras-Curry | ½ TL Weißweinessig | 1 EL Sojasauce | 1 Knoblauchzehe | 1 Ingwernuss in Sirup | 10 g frisch gezupfte Korianderblätter, fein geschnitten

Limonen-Olivenöl-Vinaigrette: 40 ml Weißweinessig | 40 ml Limonen-Olivenöl | 40 ml Sonnenblumenöl | 60 ml Geflügelfond oder Spargelsud | Abrieb von einer Limette | 1 Prise Zucker | Himalaya-Salz | Pfeffer aus der Mühle

Gepfefferter Thunfisch: 400 g Thunfischfilet | 100 g bunter Pfeffermix | Erdnussöl | Maldon-Salz

Spargel: 20 Stangen grüner Spargel, gekocht | ½ Kopf Friséesalat | Himalaya-Salz (oder Meersalz) | roter Sauerklee | 4 Radieschen

Koriandermayonnaise

Die Mayonnaise, die Crème fraîche und alle weiteren Zutaten, bis auf die Sojasauce, den Knoblauch und den Ingwer, in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Sojasauce, die Knoblauchzehe und die Ingwernuss fein pürieren und ebenfalls in die Masse einrühren. Zum Schluss den fein geschnittenen Koriander hinzugeben. Das Ganze abgedeckt ca. 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Spargel in Limonen-Olivenöl-Vinaigrette

Den Weißweinessig mit dem Geflügelfond (oder Spargelsud) in einer Schüssel mixen und mit den verschiedenen Ölen aufschlagen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit dem Limettenabrieb verfeinern. Danach den gekochten grünen Spargel für ca. 10 bis 15 Minuten zum Marinieren in die Vinaigrette legen.

Gepfefferter Thunfisch

Das Thunfischfilet in vier gleichmäßige 3 x 3 cm dicke Balken schneiden. Nun die Balken von allen Seiten in einer Teflonpfanne rundum kurz anbraten, sodass der Thunfisch innen noch roh bleibt. Nun die Balken von allen Seiten mit Erdnussöl bepinseln, anschließend in dem feinen bunten Pfeffermix wälzen. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren mit grobem Maldon-Salz würzen.

Ein Hauch Marokko

Für unser Zwischengericht zeigt mir Johannes Steiger den richtigen Griff beim Spargel schälen. Weil das so gut von der Hand geht, schälen wir gleich noch den Spargel für den Hauptgang mit. Das spart uns einen Arbeitsgang. Während der Spargel in etwas Wasser mit Salz und Zitronensaft gart, brühen wir den Couscous auf und schmecken ihn mit der marokkanischen Gewürzmischung Ras el-Hanout ab, die aus insgesamt bis zu 25 verschiedenen Gewürzen und von süßen, scharfen bis bitteren Aromen aufwarten kann. Ein toller, vegetarischer Gemüsegang, der uns spontan nach Marokko versetzt, obwohl die frischen Spitzmorcheln auch einen Tick von Heimatgefühl vermitteln. Die Weinwahl fiel hier zur Abwechslung mal auf einen Weißen Burgunder, für den wir auch gleich das richtige Riedel-Glas ausgewählt haben. Ein klassisches Weißweinglas hat diesen spannenden 2014 Montagny Premier Cru geradezu eingeengt. Überzeugend konnten uns die floralen und zeitgleich zitronigen Noten, ebenso wie seine schöne Struktur und Mineralität zu diesem würzigen Gang. Man hätte noch lange sitzen bleiben können bei diesem Gewächs.

2014 MONTAGNY PREMIER CRU

Domaine Chanson
Burgund, Frankreich

SPARGEL-COUSCOUS MIT RAS EL-HANOUT

Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de

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

Wie eingepackt?

Ich geb's zu, ich hatte meine Zweifel: in Brot eingepackt, eigentlich nicht so mein Ding. Aber Johannes hat mich bekehrt. Ein traumhaftes Filet vom Staufenkalb wickeln wir in einen samtigen Mantel aus Brot und schlagen das Ganze fest in Folie ein. Dann lassen wir das Fleisch bei niedriger Temperatur im Wasserbad garen. Die Kartoffeln sind schnell geschält und apart in verschiedene Größen gewürfelt. Die Kartoffelwürfel dürfen nun in einem Würzöl garen, bis sie gar sind. Die Spargel sind schon geschält, sie müssen nur noch kurz und sehr heiß gegrillt werden. Wenn das Kalb gar ist, packen wir es vorsichtig aus der Folie und braten es in geklärter Butter kross an. Der Brotmantel ist nun goldbraun und knusprig. Auch die Kartoffelwürfel bekommen nun in der heißen Pfanne ein paar Röstaromen. Das Fleisch aufschneiden, mit den Spargelstangen, den Kartoffelwürfeln auf Teller anrichten und mit einer cremigen Dijon-Senfsauce nappieren und sofort servieren. Spätestens nach diesem Gericht ist mir deutlich bewusst, dass der weiße Spargel nicht immer gekocht mit einer buttrigen Sauce Hollandaise serviert werden muss. Je nach Zubereitungsart lässt sich das zarte Aroma der weißen „Hoheiten" gekonnt unterstützen oder sogar noch verstärken. Beim Wein war es erneut spannend. Wer möchte, kann hier gerne den Premier Cru aus Burgund einfach weiter genießen. Zu diesem Gang kann man getrost sowohl einen kräftigen Weißwein oder einen eleganten Rotwein reichen. Die Betonung liegt auf elegant und feingliedrig, damit die dezenten Aromen von Kalb und Spargel nicht erschlagen werden. Besonders gut gelang dies der Cuvée Pinot, erneut von der Remstalkellerei. Diese gelungene Cuvée aus Spät- und Frühburgunder zeigt sich dezent und angenehm fruchtig-würzig zugleich. Vollmundig präsentiert die Burgunder-Cuvée zarte Tannine, die ganz perfekt zu den dezenten Röstaromen passen, die durch das Grillen entstanden sind. Also warum eigentlich nicht mal Rotwein zum Spargel?

2015 CUVÉE PINOT**
Remstalkellerei eG
Württemberg, Deutschland

FILET VOM STAUFENKALB IM BROTMANTEL / DIJON-SENFSAUCE / KONFIERTE KARTOFFELN / GEBRANNTER SPARGEL
Das Rezept finden Sie unter **www.meistervereinigung.de**

KERSTIN GETTO
MY COOKING LOVE AFFAIR

Wie unsere Leser bereits wissen, ist Kerstin Getto Foodbloggerin aus Leidenschaft. In unserem fünften Workshop rund um das Thema Spargel hat sie im Mai gleich drei Spitzenköchen über die Schulter schauen können. Einmal mehr hat sie somit den Blick über die Landesgrenze nach Baden-Württemberg gewagt und mit Johannes Steiger, Stephan Haupt und Martin Scharff ein unglaublich kreatives Köche-Trio mit noch kreativeren Spargelrezepten angetroffen. Lesen Sie selbst, wie erfrischend anders dieses Zusammentreffen war. Entstanden sind erneut vier Rezepte, die Sie 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**

Welch ein Genuss

Das mundwässernde Dessert stammt vollständig aus der Feder von Stephan Haupt. Wir können einfach nur noch staunen, wie kreativ, handwerklich perfekt und kleinteilig er arbeitet. Da bleibt mir die Luft weg, und ganz ehrlich, allein schon dieses Dessert ist ein Grund, immer mal bei einem Stern in Heidelberg zu essen. Obwohl ich selbst nicht ganz unbegabt bin, wenn's ums Kochen geht, bei der fruchtigen Rhabarbermousse mit Roggen und karamellisiertem Spargel, Gundermann und Craftbeer-Eis, wird eines deutlich: Sterneküche bleibt Sternküche. Okay: Das Craftbeer-Eis werde ich zuerst nachmachen. Es war einfach großartig und hatte wirklich deutliche Craftbeer-Akzente. An den Rest werde ich mich wohl später ranarbeiten. Gleich drei große Erkenntnisse des Tages: Spargel kann auch süß! Craftbeer kann man zum Dessert trinken, und Sterneküche ist halt Sterneküche.

Also lassen auch Sie sich von den ausgefallenen Kreationen von Martin Scharff und seinem Küchenteam begeistern. Besuchen Sie das Heidelberger Schloss! Und sollten Sie noch mehr Inspirationen zum Thema Spargel benötigen, dann schauen Sie unbedingt auf www.meistervereinigung.de oder leisten Sie sich das Spargelbuch von Martin Scharff.

RHABARBERMOUSSE MIT ROGGEN / KARAMELLISIERTER SPARGEL / GUNDERMANN / CRAFTBEER-EIS
Das Rezept finden Sie unter
www.meistervereinigung.de

AUGUSTUS 8
Riegele BierManufaktur
Bayern, Deutschland

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

UND SONST NOCH?

Skiausflug zum Arlberg

Vom 23. bis 24. Januar war es mal wieder so weit: Der alljährliche Skiausflug der Meistervereinigung stand bevor – diesmal in das Skigebiet am Arlberg in Österreich. Der Wettergott war uns hold: Zwei Tage reiner Sonnenschein bei besten Pistenverhältnissen. Vom Anfänger bis zum Profi, jeder fand seine passende Abfahrt. Das leibliche Wohl kam ebenfalls nicht zu kurz. Gemeinsame Pausen wurden zum kollegialen Austausch genutzt. Beim Après-Ski am Abend ließen wir den ereignisreichen Tag ausklingen. Kurzum: Zwei sportliche Tage bei bestem Wetter mit viel Genuss und Spaß. Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr.

43. Rudolf-Achenbach-Preis

Katharina Rauscher (Burg Staufeneck) darf sich „Beste Nachwuchsköchin 2017“ nennen. Sie setzte sich im Finale des 43. Rudolf-Achenbach-Wettbewerbs in Frankfurt gegen Ihre 8 Konkurrenten, die jeweiligen Sieger des Vorentscheids des Wettbewerbs auf Landesebene, durch. Fabian Wolf (Burg Staufeneck) belegte im Vorentscheid den zweiten Platz. Für diesen hatte er sich neben Michael Müller (Traube Tonbach) durch den Sieg bei „Den Besten 10“ qualifiziert. Die Meistervereinigung gratuliert Katharina Rauscher und Ihrem Ausbilder Rolf Straubinger herzlich zu diesem tollen Sieg. Seit 1975 wird der Bundesjugendwettbewerb für Köchinnen und Köche von der Achenbach Delikatessen Manufaktur finanziert und in Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) organisiert.

Kurzreise ins Elsass

Die diesjährige 2-tägige Kurzreise der Meistervereinigung startete am 24. April unter Führung von Rainer Geiger Richtung Frankreich. Einen ersten Zwischenstopp legten wir in Baden-Baden ein, um uns ausreichend für die kommenden zwei Tage zu stärken. Weiter fuhren wir ins südliche Elsass, nach Colmar, bekannt für seine Stadtgeschichte und seine einzigartige Stadtkulisse. Am Mittag kehrtenwir in einem historischen Restaurant zu Flammkuchen und Elsässer Wein ein. Anschließend folgte die Besichtigung der eindrucksvollen Klosteranlage des Mont Sainte Odile bei Ottrott. Dort bot sich uns ein wunderbarer Ausblick auf die Oberrheinebene und auf angrenzende Weinberge. Nachfolgend besuchten wir das Weingut Marcel Weibel et Fils in Obernai. Bei einer Weinprobe erfuhren wir Wissenswertes zum elsässischen Weinbau. Diesen ereignisreichen Tag ließen wir abends in einem gemütlichen Restaurant ausklingen, mit bestem Blick auf das abendliche Münster. Am Dienstag brachen wir nach Straßburg auf und begannen den Tag mit einer informativen Rundfahrt durch das Europaviertel, das neue und alte Straßburg. Letzteres erkundeten wir zusätzlich zu Fuß. Auch ein Besuch des Münsters durfte nicht fehlen. Auf der Rückfahrt von Straßburg besichtigten wir das Maison Lucien Doriath in Soultz-les-Bains. Nach einer Führung durch die Manufaktur verkosteten wir die unterschiedlichsten Gänsestopflebern mit den dazu passenden Weinen. Wieder im Remstal angekommen, kehrten wir bei unserem Meisterkollegen Friedrich Linsenmaier in Weinstadt ein, um alle Impressionen nochmals ausklingen zu lassen. Unser Dank gilt Rainer Geiger, der uns wunderbar durch diese zwei Tage geführt hat.

Termine für Meister

26. Juni 2017
WANDERTAG

12. Juli 2017
POLITISCHES SOMMERFEST

31. Juli 2017
FAMILIENSOMMERFEST

4. September 2017
WEINDORFSTAMMTISCH

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

Teinacher
METRO
AOK Die Gesundheitskasse.
Schönbuch Braumanufaktur
Remstalkellerei höher. fruchtiger. württemberger.
OMEGA SORG Dienstleistungszentrum für das Ernährungsgewerbe
MEGA Das Fach-Zentrum für die Gastronomie
DICK Traditionsmarke der Profis
HUG
GEFAKO Die Getränkespezialisten
AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung
StaufenFleisch Göppinger MetzgerSchlachthof GmbH – ein Unternehmen der MEGA eG –
Familienbrauerei Dinkelacker

VORSCHAU

Darauf können Sie sich in der nächsten Ausgabe freuen:

STADT-LAND-FLUSS
AUF DEN FILDERN

FOOD IM FOKUS
FILDERKRAUT

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 & REDAKTION** Organize Communicatons GmbH, Riefstahlstraße 6, 76133 Karlsruhe, Tel. 0721 912450, contact@organize.de, www.organize.de **ANZEIGENREDAKTION** Beck Medien-und Verlags-GmbH, Alte Steige 17, 73732 Esslingen, Tel. 0711 9378930, Fax. 0711 9378939, info@beckmedien.de, Ansprechpartnerin: Karin Weber, Tel. 0711 335916

BILDNACHWEIS Philipp Sedlacek: Titel, 3 Spargel, Foodbloggerin trifft Meister, 4 - 5, 15 re. o., 20 - 25; Philip Dehm – www.philipdehm-fotografie.de: 2, 3 Schlemmerbande, 9 - 11; Liquid Ambient Media – www.liquidambient.com: 6 - 8 (Fotograf: Stephan Seifert); Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg – www.schloesser-und-gaerten.de: 11 - 12, 14 Schwetzingen Schlossgarten, 14 Heidelberg Vogelperspektive, 15 Neckargemünd Burgfeste Dilsberg li. o., li. u., re. u., 17; Heidelberg Marketing GmbH: 15 Hofnarr Perkeo; Daniela Haug, aus: Love, Food & Wine (Hölker Verlag 2017): 24 Portraitfoto von Kerstin Getto Achenbach Delikatessen-Manufaktur – www.achenbach.com: 26 mi.; Landkreis Esslingen – www.landkreis-esslingen.de: 27 Filderkraut; HamppVerlag, Stuttgart – www.hamppverlag.de : 27 Ente im Kohl

AOK
Die Gesundheitskasse.
GESUNDNAH
JETZT ZUR AOK WECHSELN UND
GESUNDNAH ERLEBEN. gesundnah.de
AOK Baden-Württemberg
ZGH 0043/19 · 05/17 · Foto: peterheck.de